

**OFICINA DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS  
UNIDAD DE NORMAS Y REGULACIONES  
MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y ALIMENTACION**

**ASUNTO: ACUERDO GUBERNATIVO No. 72-2003 REGLAMENTO PARA EL OTORGAMIENTO DE LICENCIAS SANITARIAS, PARA EL FUNCIONAMIENTO DE ESTABLECIMIENTOS, TRANSPORTE, IMPORTACIÓN Y EXPORTACIÓN DE ALIMENTOS NO PROCESADOS DE ORIGEN VEGETAL, SUS PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS.**

**DOCUMENTO: A. G. FECHA PUBLICACION DIARIO OFICIAL: 14 / MARZO / 2003  
TOMO: EJEMPLAR: 27  
PAGINAS: 5 - 7 FECHA ENTRADA EN VIGENCIA: 15 / MARZO / 2003  
CONFRONTADO POR: GUILLERMO AUSTREBERTO ORTIZ ALDANA**

**ACUERDO GUBERNATIVO No. 72-2003**

Guatemala, 7 de marzo de 2003.

**El Presidente de la República,**

**CONSIDERANDO:**

Que compete al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación facilitar a los sectores vinculados con el comercio y la producción de los alimentos no procesados de origen vegetal, la aplicación de medidas higiénico-sanitarias para minimizar los peligros por contaminantes biológicos, químicos o físicos.

**POR TANTO:**

Con fundamento en los artículos 183, inciso e, de la Constitución Política de la República de Guatemala; 22 de la Ley de Sanidad Vegetal y Animal, Decreto 36-98 del Congreso de la República; y, 130 inciso d) del Código de Salud, Decreto Número 90-97 del Congreso de la República.

**ACUERDA:**

**Emitir el:**

**REGLAMENTO PARA EL OTORGAMIENTO DE LICENCIAS SANITARIAS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE ESTABLECIMIENTOS, TRANSPORTE, IMPORTACIÓN Y EXPORTACIÓN DE ALIMENTOS NO PROCESADOS DE ORIGEN VEGETAL, SUS PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS.**

**CAPITULO I  
DISPOSICIONES GENERALES**

**Artículo 1.** El otorgamiento o renovación de licencias sanitarias para el funcionamiento de establecimientos, transporte, importación y exportación de alimentos no procesados de origen vegetal, sus productos y subproductos,

conforme se provee en la Ley, se regirá por este reglamento en cuanto a requisitos y procedimientos.

**Artículo 2.** Corresponde a la Unidad de Normas y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, por medio del Area de Inocuidad de los Alimentos no Procesados, velar por el cumplimiento de las disposiciones contenidas en el presente Reglamento.

**Artículo 3.** Para los efectos de interpretación y aplicación de este reglamento, se entenderá por:

- a) **Alimento vegetal de alto riesgo:** Alimentos no procesados de origen vegetal, susceptibles en alto grado a la contaminación física, química y/o biológica, que ocasione daño a los mismos y al consumidor.
- b) **Buenas Prácticas Agrícolas (BPA):** Prácticas higiénico-sanitarias relativas a la inocuidad de alimentos, aplicadas en la cadena primaria de producción de productos vegetales.
- c) **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** Medidas higiénico-sanitarias para la inocuidad de los alimentos, aplicables en los centros de acopio, plantas de manipulación y empaque, plantas transformadoras o procesadoras en tratamientos específicos, almacenadoras, bodegas y unidades afines, relacionadas con la producción, importación y exportación de alimentos de origen vegetal no procesados.
- d) **Inspector Oficial:** Profesional de la Ingeniería Agronómica, perteneciente al Área de Inocuidad de los Alimentos No Procesados, responsable de ejecutar la inspección higiénico-sanitaria para otorgar las licencias sanitarias de funcionamiento de establecimiento y de transporte de alimentos no procesados de origen vegetal.
- e) **Servicio de inspección acreditado:** Servicio de inspección higiénico-sanitario, autorizado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, para asegurar la aplicación de prácticas apropiadas relativas a la inocuidad de los alimentos de origen vegetal no procesados.
- f) **Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP):** Sistema preventivo de control de alimentos, cuyo objetivo es la seguridad e inocuidad alimentaria.
- g) **Tarjeta de Pulmones:** Documento extendido por la autoridad médica competente del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, que acredita que una persona no padece enfermedades pulmonares infectocontagiosas.
- h) **Tarjeta de Salud:** Documento extendido por la autoridad médica competente del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, que acredita el estado de salud en que se encuentra una persona.
- i) **Transporte Terrestre:** El vehículo, plataforma, contenedor, embalajes estacionarios o móviles, utilizados para trasladar los productos y subproductos

de origen vegetal, desde las unidades de producción a los diferentes sitios de destino para su distribución al consumidor.

## **CAPITULO II AMBITO DE APLICACION**

**Artículo 4.** Este Reglamento se aplicara:

- a) Las unidades productivas o establecimientos de producción de alimentos naturales no procesados de origen vegetal;
- b) Establecimientos de transformación de alimentos naturales no procesados de origen vegetal;
- c) Almacenadoras, intermediarios y centros de acopio de alimentos no procesados de origen vegetal;
- d) Vehículos de transporte de alimentos no procesados de origen vegetal;
- e) Personas individuales o jurídicas relacionadas con la importación y exportación de alimentos no procesados de origen vegetal.

**Artículo 5.** Los alimentos no procesados de origen vegetal, se clasifican así:

- a) **Especies y plantas medicinales frescas o deshidratadas de alto riesgo:** Se identifican con el código **EM-ar**, e incluye: Hierbabuena, albahaca, perejil, cilantro, manzanilla, tomillo, ajeno, orégano, pericón, citronela, té de limón, anís y otros, cuando aplique.
- b) **Frutas étnicas de alto riesgo:** Se identifica con el código **Fet-ar**, e incluye: Zapote, mamey, chico, nance, jocote corona y otras exóticas.
- c) **Frutas frescas de alto riesgo:** Se identifica con el código **Ff-ar**, e incluye: Uvas, manzanas, peras, pérsimon, kiwi, nectarinas, mandarinas, durazno, melocotón, ciruela, aguacate, papaya, melón, mango, pulpa de jocote marañon, maracuyá, carambola, pitaya, piña, plátano, banano, mora, frambuesa, fresas, cerezas y otras, cuando aplique.
- d) **Frutas secas naturales de alto riesgo:** Se identifica con el código **Fsn-ar**, e incluye: Macadamia, semilla de jocote marañon, olivos naturales, pistachos, maní, dátiles, almendras, nueces, y otras cuando aplique.
- e) **Granos y harinas de alto riesgo:** Susceptibles a aflatoxinas (mycotoxinas, ocratoxinas y metabolitos): Se identifica con el código **GH-ar**, e incluye: Café, frijol, arroz, trigo, soya, sorgo, ajonjolí, malta, cebada, avena, mostaza, girasol, linaza, garbanzo, lenteja, habas, maíz y otros, cuando aplique.
- f) **Hortalizas frescas de alto riesgo:** Se identifica con el código **Hf-ar**, e incluye: Tomate, lechuga, pepino, chile pimiento, hongos comestibles (champiñones), zanahorias, brócoli, coliflor, repollo, cebolla, cebollines,

espárragos, berenjena, remolacha, acelgas, alcachofa, espinacas, berro y cuando aplique.

- g) **Otros vegetales perecederos de alto riesgo, no especificados en los grupos anteriores:** Se identifica con el código **Ov-ar**; incluye los productos y subproductos orgánicos o ecológicos; fito algas y vegetales exóticos o biológicos, incluyendo los fitoplancton, destinados para consumo humano o animal en estado no procesado, así como otros productos afines, cuando aplique.
- h) **Pulpa de Frutas y Vegetales de alto riesgo, congelados y los sometidos a tratamiento hidrotérmico u otros tratamientos especializados:** Se identifica con el código **PfV-ar**, e incluye: Melón, mango, mora, frambuesa, nance, jocote y otros similares, cuando aplique.
- i) **Vegetales étnicos de alto riesgo:** Se identifica con el código **Vet-ar**, e incluye: Loroco, chipilín, bledo, verdolaga, rosa de jamaica, flor de izote, flor de pito, hierba mora y otros cuando aplique.

### **CAPITULO III PROCEDIMIENTOS HIGIENICO-SANITARIOS PARA EL OTORGAMIENTO DE LICENCIAS SANITARIAS**

**Artículo 6.** El establecimiento en donde se realice la producción, manipulación, transformación, acopio, empaque, almacenamiento y transporte de alimentos no procesados de origen vegetal, como productos y subproductos, debe cumplir los requerimientos de infraestructura, prácticas apropiadas higiénico-sanitarias y de operación establecidas en este reglamento.

**Artículo 7.** Para obtener la licencia sanitaria de funcionamiento o la licencia sanitaria de transporte, el interesado deberá presentar el formulario de solicitud ante la Oficina de Servicios al Usuario de la Unidad de Normas y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación.

### **CAPITULO IV REQUISITOS PARA EL OTORGAMIENTO O RENOVACIÓN DE LA LICENCIA SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO.**

**Artículo 8.** Para otorgar y renovar la Licencia Sanitaria de Funcionamiento a establecimientos de producción, transformación, manipulación, acopio, empaque y almacenamiento de alimentos de origen vegetal, previa inspección, el interesado deberá presentar el formulario de solicitud y adjuntar los documentos siguientes:

- a) **Si es persona jurídica:**
  - i. Fotocopia legalizada de la escritura pública de constitución de la sociedad, debidamente inscrita en el Registro Mercantil General de la República.
  - ii. Fotocopia legalizada de la patente de comercio de sociedad.

- iii. Fotocopia legalizada de la patente de comercio de la empresa.
- iv. Fotocopia legalizada del nombramiento del representante legal.

b) **Si es persona individual:**

- i. Fotocopia legalizada de su cédula de vecindad.
- ii. Fotocopia legalizada de su patente de comercio.

**Artículo 9.** Se extenderá licencia sanitaria de funcionamiento a los establecimientos para los cuales se solicite, de conformidad con la actividad a que se dediquen, de la forma siguiente:

- a) A las unidades productivas o establecimientos de producción, licencia sanitaria de funcionamiento para Buenas Prácticas Agrícolas -BPA-;
- b) A los establecimientos de producción y/o transformación, clasificación, empaque, almacenaje y centros de acopio, licencia sanitaria de funcionamiento para Buenas Prácticas de Manufactura –BPM- y de Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control –HACCP-, cuando aplique.

La solicitud queda sujeta a inspección técnica, para verificar que se cumple con los requisitos higiénico – sanitarias referidas a Buenas Prácticas de Manufactura –BPM- y Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control –HACCP-, según corresponda.

Con base en la inspección técnica, el Área de Inocuidad de Alimentos No Procesados, deberá emitir su dictamen. En caso de que el establecimiento no cumpla con los requisitos correspondientes, se indicarán las recomendaciones pertinentes para efectuar las correcciones, fijando un plazo que deberá oscilar entre quince días y dos meses, según el caso. De no efectuarse las correcciones en el tiempo establecido se rechazará la solicitud.

En caso que el establecimiento cumpla con las condiciones requeridas, se emitirá el dictamen correspondiente.

**Artículo 10.** El establecimiento de alimentos no procesados de origen vegetal, debe contar con el servicio de inspección oficial permanente; éste se llevará a cabo por parte de inspectores acreditados por la Unidad de Normas y Regulaciones, cuando pertenezcan a las categorías A, B y C, de acuerdo a la clasificación de las licencias sanitarias, a que se refiere el artículo 15 de este reglamento; y por personal del Área de Inocuidad de Alimentos No Procesados, cuando pertenezca a la categoría D de dicho artículo.

**Artículo 11.** Para efectos de control en el registro y rastreabilidad de los alimentos de origen vegetal no procesados, el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación autorizará mediante oficio, a la persona individual o jurídica que

solicite por escrito, la impresión de calcomanías específicas de la licencia sanitaria de funcionamiento, con las especificaciones siguientes:

- a) 

<b>LSF No. _____ (Número de Licencia Sanitaria de Funcionamiento)</b>	o)
<b>MAGA-GUATEMALA-C.A. _____ (No. correlativo)</b>	MANIA
- b) El r \_\_\_\_\_ producción que aplica para la licencia sanitaria de funcionamiento.

- c) El tamaño de las calcomanías queda a criterio del propietario de la licencia.
- d) La licencia sanitaria de funcionamiento y la calcomanía de cada usuario serán intransferibles.
- e) El costo de la elaboración de las calcomanías será pagado por cuenta del solicitante.

## **CAPITULO V**

### **REQUISITOS PARA EL OTORGAMIENTO DE LA LICENCIA SANITARIA DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS NO PROCESADOS DE ORIGEN VEGETAL, SUS PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS**

**Artículo 12.** Para otorgar la licencia sanitaria de transporte terrestre de alimentos de alto riesgo de origen vegetal, se requerirá cumplir los requisitos siguientes:

- a) **Del personal responsable del transporte, pilotos y ayudantes:**
- a.1 Tener tarjeta de salud vigente, extendida por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social.
- a.2 Tener la tarjeta de pulmones vigente.
- a.3 Utilizar ropa de trabajo adecuada, limpia y en buen estado (bata, overol, gorra y otros).
- b) **Del vehículo y carrocería de transporte liviano o pesado:**
- b.1 La carrocería, furgón y contenedores de los medios de transporte deberán estar limpios y en condiciones adecuadas de mantenimiento.
- b.2 Los recipientes o embalajes deberán someterse a limpieza y desinfección adecuada y periódica, según corresponda.
- b.3 Los sistemas de enfriamiento para el mantenimiento de cadena fría deberán estar en buen estado y acordes al tipo de producto.

- b.4 El transporte y recipientes deberán estar destinados para uso exclusivo de productos y subproductos de origen vegetal.
- b.5 El vehículo o medio de transporte deberá estar protegido de conformidad con los requerimientos del producto.
- b.6 Otros requisitos específicos para la inspección de transporte, incluidos en el formulario oficial proporcionado en la Oficina de Servicios al Usuario de la Unidad de Normas y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación.

## **CAPITULO VI**

### **REQUISITOS PARA LA IMPORTACION DE ALIMENTOS NO PROCESADOS DE ORIGEN VEGETAL, SUS PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS**

**Artículo 13:** Para autorizar la importación de alimentos no procesados de origen vegetal, relativos a la inocuidad, se establecen las disposiciones siguientes:

- a) Previo a la importación, el interesado o empresa importadora deberá obtener la licencia sanitaria de funcionamiento extendida por el Área de Inocuidad de Alimentos.
- b) El sistema higiénico sanitario del país exportador deberá estar reconocido y aprobado por la autoridad oficial competente en Guatemala, facilitando su elegibilidad por medio de la inspección en el país de origen, cuando sea requerido por la empresa exportadora.
- c) El establecimiento o empresa que exporta y provee el producto, debe estar aprobado por las autoridades sanitarias competentes del país de origen y poseer la Licencia Sanitaria de Funcionamiento vigente otorgada por el Área de Inocuidad de los Alimentos de la Unidad de Normas y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación.
- d) El embarque a importar estará sujeto al monitoreo oficial del o los envíos en los puertos de entrada a Guatemala, aceptando que el muestreo aleatorio al embarque o envío y el costo de los análisis de laboratorio, correrán por cuenta del importador.
- e) Cuando el inspector tenga motivos para dudar del estado de la inocuidad del producto en el puerto de entrada al país, exigirá los análisis y diagnóstico de laboratorio para los siguientes riesgos: microbiológicos, químicos y físicos de acuerdo a las normas y directrices del Codex Alimentarius. Los productos cuyo diagnóstico indique que contienen contaminantes que pongan en riesgo la salud del consumidor, deberán cumplir con el dictamen del Área de Inocuidad de los Alimentos.
- f) Cuando se pretenda importar productos que representen un riesgo para la salud del consumidor, y que exista duda o incertidumbre acerca del estado higiénico-sanitario del alimento, la Unidad de Normas y Regulaciones y el Ministerio de Salud Pública requerirá la ejecución de un Análisis de Riesgos cuyo costo será por cuenta del interesado.

- g) Los contaminantes microbiológicos de vigilancia primaria serán los siguientes: Coliformes fecales y totales, E. coli, Salmonella, Vibrio cholerae, Shigella, y presencia de huevos de o larvas de protozoarios, residuos de plaguicidas agrícolas y metabolitos químicos, hongos y levaduras en granos y harinas (aflatoxinas y ocratoxinas), así como los contaminantes físicos. Los productos no procesados de origen vegetal de alto riesgo, sujetos al análisis de laboratorio, son los siguientes:
- g.1 **Legumbres:** Cebollín, lechuga, hongos comestibles (champiñones), brócoli, coliflor, perejil, vegetales precortados, ensaladas, retoño de soya, alfalfa.
  - g.2 **Frutas:** Uvas, ciruela, tomate, fresas, cerezas, persimón y otros de Alto Riesgo.
  - g.3 **Especias y plantas medicinales:** Albahaca, tomillo, manzanilla, orégano, pericón, hierba buena, anís, rosa de jamaica.
  - g.4 **Granos y harinas:** Maíz, maní, trigo, avena, cebada, arroz, sorgo, soya, cardamomo, ajonjolí.
  - g.5 Café pergamino, café oro.
  - g.6 Otros productos y subproductos de origen vegetal no procesados que presenten evidencia de contaminación y de alto riesgo para la salud del consumidor, que no estén incluidos en la clasificación anterior.
- h) Cumplidos los requerimientos del Área de Inocuidad de Alimentos No Procesados de Origen vegetal, el expediente será trasladado al Área Fitozoosanitaria de la Unidad de Normas y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, para el análisis y la emisión del permiso fitosanitario de importación, según proceda.
- i) Si la solicitud fuera rechazada por el Área de Inocuidad de Alimentos No Procesados de Origen vegetal, el expediente será devuelto a la Oficina de Servicios al Usuario con las observaciones correctivas que el caso amerite y ésta a su vez, devolverá el expediente al solicitante. En este caso se interrumpe el seguimiento para solicitar el permiso fitosanitario de importación, y solamente procederá su trámite, cuando sean satisfechos los requisitos exigidos.

## **CAPITULO VII**

### **REQUISITOS DE LA LICENCIA PARA LA EXPORTACIÓN DE ALIMENTOS NO PROCESADOS DE ORIGEN VEGETAL**

**Artículo 14.** La emisión del certificado fitosanitario de los alimentos de origen vegetal no procesados, para exportación quedará sujeta al cumplimiento de los requisitos siguientes:

- a) Contar con licencia sanitaria de funcionamiento y licencia sanitaria de transporte vigentes, según corresponda.



- b) Constancia de inspección del embarque a exportar, expedida por:
- b.1 El inspector del Programa Integral de Protección Agrícola y Ambiental – PIPAA-, en las unidades productivas y plantas exportadoras registradas.
  - b.2 Profesional autorizado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación.
  - b.3 Inspección por parte del profesional del Área de Inocuidad de Alimentos.
- c) Acompañar los resultados de los análisis de diagnóstico microbiológico, químico y físico del producto, cuando el país de destino así lo requiera.

**CAPITULO VIII**  
**CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS QUE APLICAN**  
**A LAS LICENCIAS SANITARIAS DE FUNCIONAMIENTO**  
**Y LICENCIAS SANITARIAS DE TRANSPORTE.**

**Artículo 15.** Para efectos del cumplimiento de las medidas higiénico-sanitarias, las licencias sanitarias sujetas a este reglamento se clasifican como sigue:

**CATEGORÍAS:**

<b>Criterios de Inspección:</b> Puntos críticos de control	<b>A</b> Importadores y Exportadores	<b>B</b> Proveedores a Hoteles, Supermercado Restaurantes y similares	<b>C</b> Proveedores a Centros de Mayoreo y Locales especializados	<b>D</b> Pequeños productores (Minoristas y Mercados Cantonales).
Supervisión Periódica	Si	Si	Si	Eventual
Bodega, Almacén y ambiente adecuado	Si	Si	Si	Cuando aplique
Infraestructura adecuada	Si	Si	Si	No
Provisión de agua potable	Si	Si	Si	Cuando aplique
Higiene del personal	Si	Si	Si	Si
Filtro Microbiológico	Si	Cuando aplique	Cuando aplique	No
Desinfección de Utensilios y Equipo	Si	Si	Cuando aplique	No
Manejo de Registros	Si	Si	Cuando aplique	No
Embalaje idóneo	Si	Si	Si	Cuando aplique
Disponibilidad de Pediluvio	Si	Si	Cuando aplique	No
Disponibilidad de Sanitario, lavamanos, jabón y accesorios.	Si	Si	Si	Cuando aplique
Tarjeta de Pulmones	Si	Si	Si	Si
Tarjeta de Salud	Si	Si	Si	Si

Limpieza periódica de los ambientes: planta y transporte	Si	Si	Si	Si
Recolección de basura	Si	Si	Si	Si
Desinfección al Transporte	Si	Si	Si	Si
Análisis Microbiológico al Alimento	Si	Cuando aplique	Cuando aplique	Muestro oficial
Análisis del Agua	Si	Si	Si	Muestro oficial
Análisis de Residuos Químicos	Si	Cuando aplique	Cuando aplique	Muestreo oficial
Refrigeración adecuada	Si	Si	Cuando aplique	Ambiente fresco y ventilado
Lavado de canastas u otros embalajes.	Si	Si	Cuando aplique	Cuando aplique
Análisis de heces al personal que manipula el producto	Si	Si	Cuando aplique	Cuando aplique
Etiqueta adecuadas	Si	Si	Cuando aplique	Cuando aplique
Cuarto frío	Si	Si	Cuando aplique	Cuando aplique
Control cadena de frío	Si	Si	Cuando aplique	No
Otros	Cuando aplique	Cuando aplique	Cuando aplique	Cuando aplique

**Artículo 16.** Cuando la inspección la realice un profesional autorizado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, el costo de la misma deberá ser cubierto por el interesado.

**Artículo 17.** El costo de la licencia de funcionamiento, licencia de transporte e inspecciones, estarán sujetos a las tarifas establecidas en el Acuerdo Ministerial Número 00579 de fecha 19 de abril de 2001.

**Artículo 18.** Se prohíbe transportar productos que puedan ser causa de contaminación biológica, química o física del alimento, particularmente el transporte de plaguicidas, fertilizantes, ganado, abonos, estiércol u otros productos similares.

**Artículo 19.** El incumplimiento de las disposiciones establecidas en este reglamento, será sancionado, según la gravedad o reincidencia, con la suspensión o cancelación de la licencia sanitaria de funcionamiento y/o licencia sanitaria de transporte, según corresponda.

**Artículo 20.** El presente Reglamento empezará a regir ocho días después de su publicación en Diario Oficial.

**COMUNÍQUESE**

**Alfonso Portillo**  
Presidente de la República

**Edin Barrientos**  
Ministro de Agricultura,  
Ganadería y Alimentación

**Lic. José Luis Mijangos C.**  
Secretario General  
Presidencia de la República