

MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

Acuérdese “ESTABLECER EL “PROGRAMA NACIONAL DE MONITOREO DE HISTAMINA, METALES PESADOS, DIOXINAS Y PCB´s EN CARNE DE ATÚN EN BARCOS CONGELADORES”

ACUERDO MINISTERIAL No. 176-2020

Edificio Monja Blanca: Guatemala, 28 de septiembre 2020.

EL MINISTRO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

CONSIDERANDO:

Que corresponde al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación ejercer el control higiénico-sanitario de los alimentos de origen hidrobiológico en todas las etapas de la cadena productiva para la protección de la salud humana del consumidor.

CONSIDERANDO:

Que como parte de los controles higiénico-sanitario de los alimentos de origen hidrobiológico es necesario crear un programa de monitoreo de Barcos pesqueros y congeladores de atún, para conocer las concentraciones de Histamina, Metales Pesados ,Dioxinas y PCB's que podrían estar presentes en la carne de atún almacenada en barcos congeladores, a través de muestreos y análisis químicos y fijar los límites máximos de residuos (LMR) permisibles para el consumo humano.

POR TANTO:

En el ejercicio de las funciones que establecen los artículos: 194 de la Constitución Política de la República de Guatemala; 27 literal m) y 29 de la Ley del Organismo Ejecutivo, Decreto 114-97 del Congreso de la República; 130 literal b) del Código de Salud, Decreto 90-97 del Congreso de la República y el 7 del Acuerdo Gubernativo 338-2010, Reglamento Interno del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación.

ACUERDA:

ESTABLECER EL “PROGRAMA NACIONAL DE MONITOREO DE HISTAMINA, METALES PESADOS Y DIOXINAS EN CARNE DE ATÚN EN BARCOS CONGELADORES”

ARTICULO 1. OBJETO. Crear el “Programa Nacional de Monitoreo de Histamina, Metales pesados, Dioxinas y PCB's en carne de atún en barcos congeladores”

ARTICULO 2. FINALIDAD. Vigilar que los productos de la pesca no presenten amenaza alguna para el consumidor humano, debido a concentraciones peligrosas de Histamina, Metales pesados y dioxinas.

ARTICULO 3. DEFINICIONES. Para la correcta interpretación y aplicación de este Acuerdo se entenderá por:

- a. **Autoridad Competente (ANC):** Dirección de Inocuidad del Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación.
- b. **LMR:** Límite Máximo Residual.
- c. **MAGA:** Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación
- d. **Lote:** grupo o conjunto de productos identificables obtenidos de un proceso determinado en circunstancias prácticamente idénticas, producidos en un lugar dado en un periodo de producción determinado.
- e. **ppm:** partes por millón
- f. **LMP:** Límite Máximo Permitido
- g. **PCB's:** Policlorobifenilos

ARTICULO 4. SUBSTANCIAS A SER ANALIZADAS Y SUS LIMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS PERMISIBLES. Las sustancias a ser analizadas en carne de atún y sus LMR permisibles aparecerán en el cuadro siguiente:

No.	Substancia	LMR
1.	Histamina	El valor medio del LMR debe ser inferior a cien (100) ppm. En dos (2) de las muestras podrán tener un valor superior a cien (100) ppm o inferior a doscientos (200) ppm. Ninguna muestra podrá tener un valor superior a doscientos (200) ppm.
2.	Metales pesados	
	Plomo	0.3 mg/Kg
	Cadmio	0.1 mg/Kg
	Mercurio	1 mg/Kg
3.	Dioxinas	
	Suma de Dioxinas y Furanos	3.5 picogramos / gramo
	Suma de Dioxinas y Policlorobifenilos PCB's similares a las Dioxinas	6.5 picogramos / gramo
	Suma de Policlorobifenilos no similares a las Dioxinas (PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180)	75 nanogramos / gramo

ARTICULO 5. CARACTERISTICAS DE LAS MUESTRAS. Las muestras objeto de este programa son lomos de atún de captura congelados procedentes de pesca extractiva. Las muestras serán tomadas de las cubas almacenamiento de los buques congeladores de atún. Las características de las muestras constituirán en trozos del musculo dorsal de atunes congelados de acuerdo a la presentación del producto.

-Muestreo para detección de Histamina:

- I. Por cada lote de atún se deben tomar nueve muestras para su análisis en el laboratorio, el valor medio del LMR debe ser inferior a cien (100) ppm. En dos (2) de las muestras podrán tener un valor superior a cien (100) ppm o inferior a doscientos (200) ppm. Ninguna muestra podrá tener un valor superior a doscientos (200) ppm.
- II. Las muestras para histamina en atunes se realizara una (1) vez al año, siempre y cuando los resultados de los análisis se mantengan por debajo del LMR; en caso contrario la ANC, denegará la emisión de certificados de inocuidad.

-Muestreo de Metales pesados

- I. Las muestras de atún para análisis de laboratorio deben ser tomadas del musculo dorsal.
- II. La muestra total de cada lote debe estar compuesta por 10 submuestras, para hacer un peso total de por lo menos un kilogramo por lote.

-Muestreo de Dioxinas y PCB's

- I. Las muestras de atún para análisis de laboratorio deben ser tomadas del musculo dorsal.
- II. Se tomara 1 muestra de lomo para el análisis de dioxinas.

ARTICULO 6. NUMERO DE MUESTRAS ANUALES. El número de muestras anuales de atún para el análisis será de una muestra por cada residuo por buque.

ARTICULO 7. FRECUENCIA DE MUESTREO. La frecuencia de muestreo se realizará una vez por año, en el momento de visitar las embarcaciones al momento de realizar la inspección Higiénico-sanitaria.

ARTICULO 8. PROCEDIMIENTO DE MUESTREO. La muestra debe ser tomada al azar en las cubas de almacenamiento de producto de los barcos que pesquen y congelen atún proveniente de pesca extractiva. Una vez tomada la muestra, ésta debe colocarse en una bolsa plástica que ofrezca protección adecuada contra la contaminación y perdida de analitos por absorción a la pared interna del recipiente de transporte. La bolsa debe ser cerrada herméticamente y ésta debe llevar un sello oficial de garantía de la Autoridad Competente, identificando a la muestra con un número secuencial único que debe ser utilizado por el laboratorio de análisis.

ARTICULO 9. ENVIO DE MUESTRAS

Es responsabilidad del ANC la toma y envío de muestras al laboratorio.

Las muestras deben identificarse con la siguiente información: lugar, fecha y hora de la toma de muestras, nombre del establecimiento, nombre del barco, número de lote y nombre de la persona responsable de la toma de muestras, quien debe mantener la custodia de las muestras hasta su entrega en el laboratorio.

Durante su envío las muestras deben ser colocadas dentro de un recipiente térmico, de ser necesario con suficiente hielo para mantener una temperatura cercana al punto de congelación.

ARTICULO 10. PERSONAL RESPONSABLE DE LA TOMA Y ENVÍO DE MUESTRAS.

Las muestras deben ser tomadas por personal de la Autoridad Competente, quien deberá recibir el apoyo logístico por parte de los Buques congeladores de atún. Una vez tomadas las muestras, éstas deben ser debidamente preparadas, identificadas y enviadas al laboratorio por el mismo personal.

ARTICULO 11. LABORATORIO RESPONSABLE DE LOS ANÁLISIS. Los laboratorios que realicen las pruebas deberán estar acreditados bajo la norma ISO 17025 y deberán cumplir con los requisitos establecidos en la legislación europea.

ARTICULO 12. ESTABLECIMIENTOS A SER MUESTREADOS. Los establecimientos que serán muestreados serán aquellos buques congeladores de atún que cuenten con licencia sanitaria de funcionamiento vigente y que estén aprobados para poder exportar hacia la Unión Europea.

ARTICULO 13. INFORME ANUAL DE RESIDUOS. La Autoridad Competente será la responsable de registrar, analizar y elaborar en enero de cada año el informe anual de resultados obtenidos a través de este programa de monitoreo.

ARTICULO 14. ACTUALIZACIÓN DEL PROGRAMA. Este programa de monitoreo estará sujeto a una revisión anual, de acuerdo a los resultados y necesidades del mismo por parte de la Autoridad Competente, y podrá ser actualizada cuando la Autoridad Competente lo considere necesario.

ARTICULO 15. El pago de los análisis de laboratorio debe ser cubierto por el establecimiento responsable.

ARTICULO 16. La ANC debe recibir por parte del laboratorio los informes de resultados.

ARTICULO 17. Es responsabilidad de la ANC aplicar medidas correctivas cuando se excedan los límites máximos permisibles de metales pesados.

ARTICULO 18. Las medidas correctivas aplicables para el presente acuerdo son:

- a) Denegar el certificado de Inocuidad de los alimentos.
- b) Ordenar la recuperación del producto que se hubiera distribuido y que pertenezca al lote afectado, a efecto de que se le de un destino distinto al consumo humano.
- c) Ordenar la destrucción del producto implicado.
- d) Cuando corresponda, dar el aviso de alerta rápida.

ARTICULO 19. PLAZO. El presente programa es de plazo indefinido.

ARTICULO 20. El presente Acuerdo empezará a regir ocho días después de su publicación en el Diario de Centroamérica.

COMUNÍQUESE,

