



## MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

### ACUERDO MINISTERIAL No. 36-2025

Edificio Monja Blanca: Guatemala, 21 de marzo de 2025

EL MINISTRO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

#### CONSIDERANDO:

Que es deber del Estado velar porque la alimentación y nutrición de la población reúna los requisitos de salud higiénico-sanitarios. Además, el Código de Salud, Decreto número 90-97 del Congreso de la República de Guatemala, establece la obligación del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación en cuanto a la prevención y control en las etapas de producción, transformación, almacenamiento, transporte, importación y exportación de alimentos naturales no procesados.

#### CONSIDERANDO:

Que para garantizar la inocuidad de los productos hidrobiológicos importados para consumo humano, es necesario establecer normas de higiene para las almacenadoras y llevar a cabo controles oficiales que aseguren su cumplimiento desde su ingreso al país hasta su comercialización en el territorio nacional.

#### CONSIDERANDO:

Que es fundamental establecer una normativa específica que regule las condiciones higiénico-sanitarias aplicables a las almacenadoras de productos hidrobiológicos no procesados, con el fin de preservar su calidad, minimizar riesgos de contaminación y garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, en cumplimiento de los principios de salud pública y seguridad alimentaria, en atención a lo establecido en el artículo 19 del Reglamento para la Inocuidad de los Alimentos, Acuerdo Gubernativo número 969-99 del Presidente de la República de Guatemala, que regula que las autoridades competentes establecerán las condiciones higiénico-sanitarias y almacenamiento correcto de alimentos para el funcionamiento de almacenadoras, distribuidoras y centros de acopio de alimentos.

#### POR TANTO:

En ejercicio de la función que le confiere el artículo 183 literal e) de la Constitución Política de la República de Guatemala y con fundamento en los artículos 7, 22, 27 y 29 de la Ley del Organismo Ejecutivo, Decreto número 114-97 del Congreso de la República de Guatemala; 7 del Reglamento Orgánico Interno del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, Acuerdo Gubernativo número 338-2010 del Presidente de la República de Guatemala.

#### ACUERDA:

Establecer la siguiente:

#### NORMATIVA SANITARIA PARA LAS ALMACENADORAS DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO

##### CAPÍTULO I DISPOSICIONES GENERALES

**Artículo 1. Objeto.** Establecer las normas de higiene para las almacenadoras de productos hidrobiológicos importados para su venta local destinados al consumo humano, con el fin de garantizar la inocuidad de estos productos.

**Artículo 2. Definiciones.** Para la correcta interpretación y aplicación del presente Acuerdo, se establecen las definiciones siguientes:

- a) **Almacenadora:** Son los establecimientos propiedad de una persona individual o jurídica destinados al almacenamiento de productos importados para su venta en el territorio nacional, con el objeto de conservar el manejo y transporte de productos hidrobiológicos importados destinados al consumo humano, para su posterior comercialización en el territorio nacional.
- b) **Autoridad Competente:** Dirección de Inocuidad del Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, responsable de velar por el cumplimiento del presente Acuerdo.

c) **Buenas Prácticas de Manufactura -BPM-:** Principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos son inocuos para la población.

d) **Inspección:** Evaluación sanitaria de las almacenadoras de productos hidrobiológicos importados para su venta local destinados al consumo humano para verificar que sus prácticas de manejo garantizan la inocuidad de alimentos de sus productos.

e) **Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización -POES-:** Conjunto de medidas y acciones establecidas para garantizar la limpieza y desinfección en las almacenadoras donde se resguardan los productos hidrobiológicos importados para su venta local destinados al consumo humano y cuyo objetivo es prevenir la contaminación y garantizar la inocuidad de estos productos.

f) **Producto Hidrobiológico Importado:** Alimento o producto derivado de peces, crustáceos y moluscos destinado al consumo humano proveniente de un país extranjero y posteriormente introducidos en el territorio nacional para su comercialización.

g) **Registros:** Documentación detallada y sistemática de la información relevante sobre un producto o lote importado desde su ingreso hasta su comercialización.

h) **Trazabilidad:** Capacidad de rastrear y documentar el movimiento de los productos hidrobiológicos importados para su venta local desde su origen hasta su comercialización en el territorio nacional.

**Artículo 3. Ámbito de aplicación.** El presente Acuerdo es de observancia obligatoria para toda persona individual o jurídica que opere o desee operar una almacenadora de productos hidrobiológicos en el territorio nacional.

##### CAPÍTULO II OBLIGACIONES SANITARIAS DE LAS ALMACENADORAS

**Artículo 4. Obligaciones Generales.** Las almacenadoras deben cumplir con las medidas sanitarias establecidas en este Acuerdo desde la recepción de los productos hidrobiológicos hasta su comercialización dentro del territorio nacional.

**Artículo 5. Licencia Sanitaria de Funcionamiento.** Toda almacenadora que opere en el territorio nacional contara con una Licencia Sanitaria de Funcionamiento extendida por la Autoridad Competente, de acuerdo con lo establecido en los artículos 16 y 19 del Reglamento para la Inocuidad de los Alimentos, Acuerdo Gubernativo número 969-99 del Presidente de la República de Guatemala.

**Artículo 6. Propiedad o arrendamiento de la almacenadora.** La persona individual o jurídica que solicite una Licencia Sanitaria de Funcionamiento para operar una almacenadora deberá contar con la documentación que acredite la propiedad del bien inmueble o un contrato de arrendamiento vigente de las instalaciones donde operará. Además, declarará que dispone de la capacidad suficiente para almacenar todo el producto importado.

**Artículo 7. Licencia Sanitaria de Transporte.** Toda unidad de transporte utilizada para transportar productos hidrobiológicos contará con una Licencia Sanitaria de Transporte extendida por la Autoridad Competente.

**Artículo 8. Responsable.** La persona individual o jurídica titular de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento de la Almacenadora será la única responsable de garantizar la inocuidad de los productos hidrobiológicos importados desde su recepción hasta su comercialización dentro del territorio nacional.

##### CAPÍTULO III NORMAS SANITARIAS PARA LA IMPORTACIÓN DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS POR LAS ALMACENADORAS

**Artículo 9. Establecimientos autorizados.** Toda almacenadora solo podrá importar y vender productos hidrobiológicos en el territorio nacional provenientes de establecimientos autorizados para exportar alimentos de origen hidrobiológico a Guatemala aprobados por la Autoridad Competente.

**Artículo 10. Permiso de importación.** Toda persona individual o jurídica que importe productos hidrobiológicos a Guatemala contará con el permiso de importación otorgado por la Autoridad Competente, cumpliendo con los requisitos correspondientes. El otorgamiento de este permiso estará sujeto a la capacidad física de la Almacenadora.

##### CAPÍTULO IV DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN DE LAS ALMACENADORAS

**Artículo 11. Diseño.** Las almacenadoras estarán diseñadas de acuerdo a las características siguientes:

- a) Área de recepción del producto (precámara).
- b) Paredes y techos construidos con paneles para el aislamiento térmico y revestidos de material liso, no poroso, fácil de limpiar y desinfectar.
- c) Puertas con aislamiento térmico y con dispositivo de seguridad de apertura desde el interior de la cámara.
- d) Pisos construidos con material antideslizante.
- e) Sistema de drenaje para evacuar la condensación y facilitar la limpieza.
- f) Sistema de refrigeración para mantener la temperatura de almacenamiento.
- g) Sistema de monitoreo y control de temperatura constantes.
- h) Sistema de circulación de aire.
- i) Lámparas resistentes a bajas temperaturas.
- j) Estanterías resistentes a la humedad y al frío.

**Artículo 12. Construcción:** Las almacenadoras estarán edificadas con una superficie que no provoque aglomeración del producto. Esta construcción debe ser sólida y no utilizar madera como material de construcción en superficies que entren en contacto con los productos hidrobiológicos importados.

#### CAPÍTULO V CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS DE LAS ALMACENADORAS

**Artículo 13. Temperatura de los productos hidrobiológicos importados.** Los productos hidrobiológicos importados deberán almacenarse a una temperatura de  $\leq -18^{\circ}\text{C}$ . La temperatura de la cámara de almacenamiento deberá registrarse con una frecuencia mínima de cada cuatro horas.

**Artículo 14. Condiciones de almacenaje.** Los productos hidrobiológicos importados para comercialización en el territorio nacional deben almacenarse en condiciones que eviten su deterioro y los proteja de la contaminación.

**Artículo 15. Limpieza y desinfección.** La almacenadora debe implementar un procedimiento de limpieza y desinfección que garantice la inocuidad de los productos hidrobiológicos importados. Las actividades de limpieza y desinfección deberán registrarse periódicamente.

**Artículo 16. Indumentaria del personal.** El personal de la Almacenadora deberá utilizar botas antideslizantes, gorro para el cabello y mascarilla con el objetivo de asegurar la inocuidad de los productos hidrobiológicos importados. La indumentaria del personal deberá ser proporcionada por la Almacenadora para garantizar su adecuada limpieza y desinfección.

**Artículo 17. Buenas Prácticas de Manufactura -BPM- y Procedimientos Operacionales Estandarizados de Sanitización -POES-.** Toda almacenadora debe implementar las Buenas Prácticas de Manufactura -BPM- y los Procedimientos Operacionales Estandarizados de Sanitización -POES-. Estas actividades deberán registrarse con una frecuencia diaria.

**Artículo 18. Control de plagas.** Toda Almacenadora deberá implementar un programa de control de plagas. La revisión de este programa debe registrarse quincenalmente y debe generarse un informe de tendencias para identificar y abordar los puntos de mayor riesgo de plagas.

**Artículo 19. Registros.** Las Almacenadoras deben mantener registros de las actividades de BPM y POES implementadas, los cuales deben conservarse por un período mínimo de dos años.

**Artículo 20. Capacitación del personal.** Toda almacenadora debe implementar un plan anual de capacitación para su personal en temas que aseguren el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias de los productos hidrobiológicos importados.

#### CAPÍTULO VI CONTROLES OFICIALES A LAS ALMACENADORAS

**Artículo 21. Controles oficiales a las almacenadoras.** La Autoridad Competente verificará el cumplimiento de las Normas Sanitarias para las Almacenadoras de Productos Hidrobiológicos.

**Artículo 22. Inspecciones oficiales a Almacenadoras.** La Autoridad Competente debe llevar a cabo una inspección a la Almacenadora previo a otorgar o renovar

la Licencia Sanitaria de Funcionamiento, según lo establecido en los artículos 3 y 5 del Reglamento Sanitario para el Funcionamiento de Establecimientos de Transformación de Productos Hidrobiológicos, Acuerdo Gubernativo número 343-2005 del Presidente de la República de Guatemala. Además, realizará como mínimo una inspección durante el año para verificar el cumplimiento del presente Acuerdo Ministerial.

**Artículo 23. Acceso a la Almacenadora.** La Almacenadora debe permitir el acceso al personal de la Autoridad Competente para realizar inspecciones oficiales. Además, es obligatorio que el titular de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento o a quien éste designe, esté presente durante dichas inspecciones.

**Artículo 24. Programa Nacional de Monitoreo de Residuos Químicos y Contaminantes.** La Autoridad Competente establecerá un Programa Nacional de Monitoreo de Residuos Químicos y Contaminantes. Este Programa se implementará anualmente, y el mismo será cumplido por el titular de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento de la Almacenadora.

**Artículo 25. Otros muestreos de residuos y contaminantes.** La Autoridad Competente podrá realizar muestreos en la Almacenadora de productos hidrobiológicos, tanto en la cámara de almacenamiento como en el momento de la apertura del contenedor que los transporta. Estos muestreos se efectuarán cuando se considere conveniente, basándose en una evaluación de riesgo, detección de incumplimiento de buenas prácticas de higiene y/o resultados de laboratorio no conformes. Los análisis se realizarán en laboratorios reconocidos por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación y los resultados de los análisis serán remitidos al Departamento de Productos de Origen Animal e Hidrobiológicos de la Dirección de Inocuidad. El responsable de la Almacenadora de productos hidrobiológicos será el titular de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento.

**Artículo 26. Trazabilidad.** La Autoridad Competente llevará a cabo uno o más ejercicios de trazabilidad anualmente en cada Almacenadora. Verificará toda la documentación desde el ingreso de los productos al territorio nacional hasta su comercialización en el mercado local.

#### CAPÍTULO VII INCUMPLIMIENTO

**Artículo 27. Incumplimiento por parte de la almacenadora.** El incumplimiento de lo establecido en el presente Acuerdo Ministerial por parte de la almacenadora dará lugar a que la Autoridad Competente aplique las sanciones establecidas en el Libro III del Código de Salud, Decreto Número 90-97 del Congreso de la República de Guatemala.

**Artículo 28. Notificación.** Las no conformidades encontradas por la Autoridad Competente se formalizarán mediante un plan de acción, en el cual se dará el seguimiento necesario para su cumplimiento, de no cumplir con las acciones correctivas de las no conformidades, la Autoridad Competente comunicará a la Almacenadora que no cumple con las medidas de higiene para su operación.

#### CAPÍTULO VIII DISPOSICIÓN FINAL

**Artículo 29. Controversias y casos no previstos.** Cualquier controversia o situación no contemplada en la aplicación del presente Acuerdo Ministerial será analizada y resuelta por el Viceministerio de Sanidad Agropecuarias y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, con base en la normativa vigente, los principios de inocuidad y seguridad alimentaria, y las mejores prácticas internacionales.

**Artículo 30. Publicación.** Por ser estrictamente de interés del Estado de Guatemala, la publicación de este Acuerdo Ministerial se encuentra exento del pago de la tarifa respectiva, que se establece en el artículo 12 del Acuerdo Gubernativo número 112-2015 del Presidente de la República de Guatemala, de fecha 26 de marzo de 2015.

**Artículo 31. Vigencia.** El presente Acuerdo entrará en vigor treinta días después de su publicación en el Diario de Centro América.

COMUNÍQUESE,

  
Ing. Maynor Estuardo Estrada Rosales  
MINISTRO DE AGRICULTURA,  
GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

