

**ONP-00-E-158**

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

**ASUNTO: Acuérdate establecer las siguientes NORMAS DE HIGIENE DE LOS PRODUCTOS Y ALIMENTOS HIDROBIOLÓGICOS EN SUS PROCESOS DE PRODUCCION, TRANSFORMACION Y TRANSPORTE.**

**DOCUMENTO: A.M. 649-2007**

**FECHA PUBLICACION DIARIO OFICIAL: 24/10/2007**

**TOMO: CCLXXXII**

**EJEMPLAR: 94**

**PAGINAS: 3,4 y 5**

**FECHA ENTRADA EN VIGENCIA: 25 de octubre de 2007**

**CONFRONTADO POR: Karina Castro**

## **ACUERDO MINISTERIAL No. 649-2007**

Edificio Monja Blanca: Guatemala, 5 de octubre de 2007.

### **EL MINISTRO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN**

#### **CONSIDERANDO:**

Que corresponde al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación -MAGA-, de conformidad con la Ley, velar por el aseguramiento de la inocuidad de los productos hidrobiológicos destinados al consumo humano en los procesos producción, transformación, almacenamiento, transporte, importación y exportación.

#### **CONSIDERANDO:**

Que para asegurar la inocuidad de los productos hidrobiológicos, en todas las fases de la cadena de producción hasta su puesta en el mercado, se hace necesario establecer normas de higiene a través de las cuales se implementen procedimientos y se impongan controles oficiales adecuados que permitirán a la Unidad de Normas y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, como autoridad competente, realizar una mejor función de prevención y control.

#### **POR TANTO:**

En ejercicio de las atribuciones que le confiere el artículo 194 incisos a) y f) de la Constitución Política de la República y con base en lo que establecen los artículos: 27 y 29 inciso m) de la Ley del Organismo Ejecutivo, Decreto 114-97 del Congreso de la República; 130 inciso b) del Código de Salud, Decreto número 90-97 del Congreso de la República; 6o. incisos c), n) y ñ) del Reglamento Orgánico Interno del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, Acuerdo Gubernativo número 278-98 y sus reformas,

## ACUERDA:

Establecer las siguientes:

### NORMAS DE HIGIENE DE LOS PRODUCTOS Y ALIMENTOS HIDROBIOLÓGICOS EN SUS PROCESOS DE PRODUCCIÓN, TRANSFORMACIÓN Y TRANSPORTE

#### CAPÍTULO I

##### DISPOSICIONES GENERALES

**Artículo 1. Objeto.** El presente acuerdo tiene por objeto establecer las normas de higiene a observarse en los procesos de producción, transformación y transporte de los productos y alimentos hidrobiológicos que garanticen un elevado nivel de protección al consumidor humano.

**Artículo 2. Ámbito de aplicación.** El presente Acuerdo es de cumplimiento obligatorio para toda persona individual o jurídica que se dedique a la producción, transformación y transporte de productos y alimentos hidrobiológicos.

**Artículo 3. Definiciones.** Para la correcta interpretación del presente Acuerdo, se establecen las definiciones siguientes:

- α) **Agua Limpia.** El agua que no contenga microorganismos, sustancias nocivas o plancton tóxico en cantidades que puedan afectar directa o indirectamente a la calidad sanitaria de los productos o alimentos hidrobiológicos.
- β) **Alimento Hidrobiológico Congelado.** El alimento hidrobiológico que no haya sido sometido a ningún tratamiento destinado a garantizar su conservación distinto al de la congelación.
- χ) **Alimento Hidrobiológico Fresco.** El alimento hidrobiológico que no haya sido sometido a ningún tratamiento destinado a garantizar su conservación distinto al de la refrigeración.
- δ) **Alimento Hidrobiológico Transformado.** Producto de origen hidrobiológico que ha sido sometido a una modificación física de su integridad anatómica y/o que esté conservado en hielo o congelado.
- ε) **Autoridad Competente.** El Área de Inocuidad de Alimentos No Procesados de la Unidad de Normas y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación.
- φ) **Congelación.** El procedimiento consistente en llevar la temperatura de los productos o alimentos hidrobiológicos abajo o hasta - 18 °C.
- γ) **Contaminación.** La introducción o presencia de un peligro.
- η) **Empresa Alimentaria.** Toda empresa que lleve a cabo cualquier actividad relacionada con las etapas de la producción, la transformación o el transporte de productos o alimentos hidrobiológicos.
- ι) **Establecimiento de Transformación.** Todo establecimiento autorizado para transformar productos hidrobiológicos.

- φ) **Higiene.** Las medidas y condiciones necesarias para controlar los peligros y garantizar la aptitud para el consumo humano de un alimento hidrobiológico teniendo en cuenta la utilización prevista para dicho alimento.
- κ) **Inocuidad de los Alimentos.** La garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.
- λ) **Lote.** El grupo o conjunto de alimentos hidrobiológicos identificables obtenidos de una transformación en circunstancias prácticamente idénticas y producidos en un lugar dado en un período de producción determinado.
- μ) **Producto Hidrobiológico.** La materia prima de origen hidrobiológico (pescados y mariscos) que será sometida a una transformación para producir un alimento hidrobiológico.
- ν) **Refrigeración.** El procedimiento consistente en bajar la temperatura de los productos o alimentos hidrobiológicos hasta aproximarla a la fusión del hielo.

**Artículo 4. Responsable.** La empresa alimentaria es la principal responsable de la inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria, desde la producción primaria del producto hasta la puesta del alimento hidrobiológico en el mercado.

## CAPÍTULO II

### OBLIGACIONES DE EMPRESA ALIMENTARIA

**Artículo 5. Obligaciones Generales.** La empresa alimentaria debe cumplir con las medidas de higiene contempladas en el presente Acuerdo en todas las etapas de la producción, la transformación y el transporte de productos y alimentos hidrobiológicos bajo su control, y demás disposiciones de higiene alimentaria nacionales que correspondan.

**Artículo 6. Licencia de Empresa Alimentaria.** Todo producto o alimento hidrobiológico transformado puesto en el mercado debe provenir exclusivamente de una empresa alimentaria que disponga de Licencia Sanitaria de Funcionamiento vigente extendida por la Autoridad Competente.

**Artículo 7. Certificados Sanitarios de Exportación.** Toda empresa alimentaria que desee exportar alimentos hidrobiológicos transformados debe garantizar que los envíos vayan acompañados de los certificados sanitarios correspondientes.

## CAPÍTULO III

### NORMAS DE HIGIENE PARA LOS BARCOS PESQUEROS Y BARCOS CONGELADORES Y PARA EL DESEMBARQUE

**Artículo 8. Construcción de Barcos.** Los barcos pesqueros y los barcos congeladores deben estar contruidos de forma tal que no se produzca contaminación de los productos hidrobiológicos con el agua de los drenajes, aguas residuales, humo, carburante, aceite, grasa y otras sustancias nocivas para la salud humana.

**Artículo 9. Equipo de Desembarque.** La empresa alimentaria debe garantizar que el equipo de desembarque utilizado que entre en contacto con los productos hidrobiológicos esté fabricado con material que permita su fácil limpieza, desinfección, que se mantenga en buen estado de conservación permita dar cumplimiento a las medidas de higiene.

**Artículo 10. Contaminación.** La empresa alimentaria debe evitar todo tipo de contaminación de los productos hidrobiológicos durante el desembarque, en particular debe efectuar rápidamente las operaciones de desembarque y mantener la cadena de frío de los productos hidrobiológicos.

**Artículo 11. Transporte de los Productos.** Los productos hidrobiológicos, luego de su desembarque, deben transportarse al establecimiento de transformación sin demora alguna y mantener la cadena de frío.

#### CAPÍTULO IV

##### NORMAS DE HIGIENE PARA LA ACUICULTURA

**Artículo 12. Producción Inocua.** La empresa alimentaria de acuicultura debe asegurar que los productos hidrobiológicos estén protegidos contra cualquier foco de contaminación.

**Artículo 13. Medidas de Higiene.** La empresa alimentaria de acuicultura debe aplicar las medidas de higiene necesarias que permitan:

- α) Prevenir y controlar la contaminación del suelo, del agua, de los alimentos balanceados, de los fertilizantes, de los medicamentos veterinarios y biocidas.
- β) Mantener limpia el área donde se almacena el alimento balanceado o concentrado.
- χ) Mantener limpios, y desinfectados los contenedores, las cajas y los vehículos.
- δ) Utilizar agua potable o agua limpia en la manipulación de los animales cosechados para evitar la contaminación.
- ε) Garantizar que el personal que manipule los productos hidrobiológicos se encuentra en buen estado de salud.
- φ) Evitar las plagas en la bodega donde se almacena el alimento balanceado o concentrado.
- γ) Almacenar y manipular las sustancias peligrosas de forma que se evite la contaminación.
- η) Tomar en cuenta los resultados de todos los análisis efectuados en muestras tomadas de animales u otras muestras que tengan importancia para la salud humana para tomar las acciones pertinentes.
- ι) Mantener medidas zoonosanitarias necesarias que permitan garantizar la salud del consumidor.
- φ) Emplear correctamente los medicamentos veterinarios de acuerdo a las prescripciones médicas y a las indicaciones de uso.

**Artículo 14. Cosecha.** La cosecha debe realizarse en condiciones de higiene adecuadas y no debe contaminarse el producto hidrobiológico. Cuando los animales cosechados no se transformen inmediatamente, deben mantenerse refrigerados.

**Artículo 15. Medidas Correctivas.** La empresa alimentaria de acuicultura está obligada a implementar las medidas correctivas dictadas por la Autoridad Competente, dentro del plazo que se establezca conforme los controles oficiales efectuados.

**Artículo 16. Registros.** La empresa alimentaria de acuicultura debe llevar registros de las medidas que aplica para controlar los peligros sanitarios de los productos hidrobiológicos de manera adecuada, particularmente sobre:

- α) La naturaleza y el origen de los alimentos balanceados suministrados a los animales.
- β) El detalle de los medicamentos veterinarios u otros tratamientos administrados a los animales, las fechas de su administración y los tiempos de retiro.
- γ) La aparición de enfermedades, cuando se le aplica un tratamiento, que puedan afectar la inocuidad de los alimentos hidrobiológicos.
- δ) Los informes de resultados de todos los análisis efectuados en muestras de animales y en otras muestras tomadas que tengan importancia para la salud del consumidor.

**Artículo 17. Archivo de Registros.** La empresa alimentaria de acuicultura debe conservar los registros contemplados en el artículo anterior durante un período mínimo de dos años. Estos registros deben estar disponibles para la Autoridad Competente cuando ésta los solicite.

## **CAPÍTULO V**

### **NORMAS DE HIGIENE PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DE TRANSFORMACIÓN**

**Artículo 18. Propiedades Organolépticas.** Los establecimientos de transformación deben efectuar un examen organoléptico de los productos y alimentos hidrobiológicos. Este examen deberá indicar que los productos hidrobiológicos son frescos.

**Artículo 19. Rechazo de Productos.** Ningún establecimiento de transformación debe aceptar productos hidrobiológicos cuando tenga conocimiento que dichos productos están contaminados con parásitos, microorganismos patógenos, sustancias tóxicas, o en descomposición, si es evidente que luego de aplicarle higiénicamente los procedimientos normales de transformación al producto, al final se determinará que no es apto para el consumo humano.

**Artículo 20. Almacenamiento del Producto.** Los productos hidrobiológicos que no se distribuyan o se transformen inmediatamente después de su llegada al establecimiento de transformación, deben almacenarse en refrigeración o en congelación en instalaciones adecuadas.

**Artículo 21. Diseño de los Recipientes.** Los recipientes utilizados para almacenar o despachar productos y alimentos hidrobiológicos frescos deben estar diseñados de manera que los protejan de toda contaminación, los conserven en condiciones higiénicas satisfactorias y permitan evacuar con facilidad el agua de fusión del hielo.

**Artículo 22. Descongelación de Productos Hidrobiológicos.** Los establecimientos de transformación deben garantizar que la descongelación de los productos hidrobiológicos se realice de tal modo que se reduzca al mínimo el riesgo de multiplicación de microorganismos patógenos o la formación de toxinas. Al alcanzar la descongelación, los productos hidrobiológicos deben estar sometidos a temperaturas cercanas a la fusión del hielo para evitar riesgos a la salud del consumidor y por ningún motivo deben volver a congelarse.

**Artículo 23. Separación de Vísceras.** En el proceso de evisceración, las vísceras y las partes que puedan constituir un riesgo de contaminación se deben separar y apartar de los productos destinados al consumo humano.

**Artículo 24. Fileteado y Rodajeado.** Las operaciones de fileteado y rodajeado se deben realizar de forma que se evite la contaminación de los filetes y rodajas. Los filetes y rodajas no pueden permanecer en las mesas de trabajo más tiempo del necesario para su preparación; éstas deben refrigerarse o congelarse lo antes posible una vez cortadas.

**Artículo 25. Fabricación del Hielo.** El hielo que entre en contacto con los productos y alimentos hidrobiológicos debe fabricarse con agua potable, y manipularse y almacenarse en condiciones que lo protejan de toda contaminación.

**Artículo 26. Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).** Los establecimientos de transformación para exportación deben crear, aplicar y mantener los procedimientos permanentes basados en los principios HACCP siguientes:

- α) Detectar cualquier **peligro** que deba evitarse, eliminarse o reducirse a niveles aceptables.
- β) Detectar los **puntos críticos de control** en la fase o fases en las que el control sea esencial para evitar, eliminar o reducir un peligro a niveles aceptables.
- χ) Establecer en los puntos críticos de control, los **límites críticos** que diferencien la aceptabilidad de la inaceptabilidad para la prevención, reducción o eliminación de los peligros detectados.
- δ) Establecer y aplicar procedimientos de **monitoreo** efectivos en los puntos críticos de control.
- ε) Establecer **medidas correctivas** cuando la vigilancia indique que un peligro en un punto crítico de control no está controlado.
- φ) Establecer procedimientos que se deben aplicar regularmente, para la **verificación** de que las medidas contempladas en las literales anteriores son eficaces.
- γ) Elaborar **documentos y registros** para demostrar la aplicación efectiva de las medidas contempladas en las literales anteriores.

Cuando se introduzca alguna modificación en el producto, alimento hidrobiológico o en el proceso en cualquiera de sus fases, los establecimientos de transformación deben revisar el plan HACCP e introducir en éste los cambios necesarios. El establecimiento de transformación debe validar su plan HACCP anualmente.

**Artículo 27. Pruebas de Cumplimiento de HACCP.** Los establecimientos de transformación deben aportar a la Autoridad Competente, en la manera en que ésta lo solicite, pruebas que comprueben el cumplimiento satisfactorio del sistema HACCP.

**Artículo 28. Documentos y Registros del Plan HACCP.** Los establecimientos de transformación deberán actualizar permanentemente los documentos y registros que describen su plan HACCP.

**Artículo 29. Conservación de los Documentos y Registros HACCP.** Los establecimientos de transformación deben conservar todos los documentos y registros HACCP durante un período mínimo de uno y dos años para refrigerados y congelados respectivamente.

## CAPÍTULO VI

### NORMAS DE HIGIENE PARA EL EMPAQUE

**Artículo 30. Características del Empaque.** Los materiales de empaque de los alimentos hidrobiológicos deben cumplir todas las normas de higiene necesarias, que permitan:

- α) No alterar las características organolépticas de los alimentos hidrobiológicos.
- β) No transmitir a los alimentos sustancias nocivas para la salud humana.
- γ) Tener la resistencia necesaria para garantizar una protección eficaz de los alimentos hidrobiológicos.

**Artículo 31. Utilización del Empaque.** El empaque no debe utilizarse más de una vez. El material de empaque utilizado para los alimentos hidrobiológicos frescos que se conserven en hielo debe permitir la evacuación del agua de fusión. El empaque aún no utilizado debe mantenerse en una zona distinta de la de transformación y estar protegido del polvo y la contaminación.

**Artículo 32. Operación de Empaque.** La empresa alimentaria debe realizar la operación de empaque de tal manera que se evite la contaminación de los alimentos hidrobiológicos.

## CAPÍTULO VII

### NORMAS DE HIGIENE PARA EL ALMACENAJE Y TRANSPORTE

**Artículo 33. Condiciones de Almacenaje.** Los productos y alimentos hidrobiológicos almacenados deben conservarse en condiciones adecuadas que permitan evitar su deterioro y protegerlos de la contaminación.

**Artículo 34. Almacenaje y Mantenimiento de la Cadena de Frío.** Los productos y alimentos hidrobiológicos deben almacenarse y conservarse a temperaturas que no pongan en riesgo la salud del consumidor, por lo que debe mantenerse la cadena de frío.

**Artículo 35. Temperatura de Almacenaje y de Transporte de Alimentos Hidrobiológicos Frescos.** La empresa alimentaria debe garantizar que los alimentos hidrobiológicos frescos se mantengan almacenados o se transporten a una temperatura próxima a la fusión del hielo. Debe evitarse que el agua de fusión del hielo permanezca en contacto con los alimentos.

**Artículo 36. Temperatura de Almacenaje y de Transporte de Alimentos Hidrobiológicos Congelados.** La empresa alimentaria debe garantizar que los alimentos hidrobiológicos congelados se mantengan almacenados o se transporten a una temperatura igual o inferior a  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  en todas las partes del alimento, eventualmente con breves fluctuaciones de un máximo de  $3\text{ }^{\circ}\text{C}$  hacia arriba durante el transporte.

**Artículo 37. Almacenaje y Transporte con otros Productos.** Los alimentos hidrobiológicos no deben almacenarse ni transportarse junto con otros productos que puedan afectar su inocuidad o puedan contaminarlos, si no están provistos de un empaque que garantice una protección satisfactoria.

**Artículo 38. Equipamiento de Vehículos.** Los vehículos utilizados para el transporte de los productos y alimentos hidrobiológicos deben estar equipados de modo que puedan mantener las temperaturas exigidas en este Acuerdo durante todo el tiempo de transporte.

**Artículo 39. Vehículos de Transporte.** Los vehículos utilizados para transportar alimentos hidrobiológicos no pueden ser empleados para transportar otros productos, excepto cuando se realice una limpieza profunda seguida de una desinfección la cual garantice que no se produzca contaminación de los alimentos hidrobiológicos.

**Artículo 40. Vehículos Limpios.** Los productos y alimentos hidrobiológicos no pueden ser transportados en vehículos que no estén limpios y desinfectados.

**Artículo 41. Protección en el Transporte.** Los productos y alimentos hidrobiológicos transportados en vehículos deben colocarse y protegerse de forma que se reduzca al mínimo el riesgo de contaminación.

## CAPÍTULO VIII

### NORMAS DE HIGIENE DEL PERSONAL

**Artículo 42. Salud del Personal.** La empresa alimentaria debe velar por que las personas que padezcan o sean portadoras de una enfermedad que pueda transmitirse a través de los alimentos hidrobiológicos, o que estén aquejadas de heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o diarrea no manipulen productos y alimentos hidrobiológicos ni trabajen bajo ningún concepto en zonas de manipulación de productos y alimentos hidrobiológicos cuando exista riesgo de contaminación directa o indirecta.

**Artículo 43. Notificación de Enfermedad.** Toda persona que se encuentre en las circunstancias descritas en el artículo anterior, que esté empleada en una empresa alimentaria y que pueda estar en contacto con productos y alimentos hidrobiológicos, debe notificar inmediatamente a la empresa alimentaria la enfermedad que padece o los síntomas que presenta y si es posible, también sus causas.

## CAPÍTULO IX

### CONTROLES OFICIALES

**Artículo 44. Información y Notificación.** La empresa alimentaria debe velar porque la Autoridad Competente disponga continuamente de información actualizada sobre los barcos, fincas de acuicultura, establecimientos de transformación y vehículos de transporte notificándole cualquier cambio significativo en las actividades que lleven a cabo y cualquier suspensión o cierre de operaciones.

**Artículo 45. Control e Inspección.** El control e inspección a las empresas alimentarias debe ser efectuado periódicamente por la Autoridad Competente, a la que se le debe permitir entrar libremente a cualquier lugar de la empresa alimentaria sujeto de la inspección, con el objeto de velar por el cumplimiento de las medidas de higiene establecidas. Cuando estos controles e inspecciones revelen incumplimiento de alguna de las normas del presente Acuerdo, la Autoridad Competente podrá adoptar las medidas correspondientes por incumplimiento.

**Artículo 46. Sistema de Control e Inspección.** El sistema de control e inspección de la Autoridad Competente en las empresas alimentarias debe incluir:

- α) Los barcos, pudiendo efectuarse durante la estancia de éstos en el puerto.
- β) Las condiciones de descarga de los barcos.
- χ) Las condiciones de inocuidad de las fincas de acuicultura.

- δ) Los establecimientos de transformación para comprobar que se manipulan correctamente los productos y alimentos hidrobiológicos, el estado de limpieza de las instalaciones y del equipo, higiene del personal y la correcta implementación del sistema HACCP cuando corresponda.
- ε) Las condiciones de almacenamiento y transporte de los productos y alimentos hidrobiológicos.

## **CAPÍTULO X**

### **CAPACITACIÓN DEL PERSONAL**

**Artículo 47. Capacitación en Inocuidad.** La empresa alimentaria debe garantizar la capacitación de su personal en cuestiones de higiene e inocuidad de alimentos en general, de acuerdo con su actividad laboral.

**Artículo 48. Capacitación en Sistema HACCP.** Los establecimientos de transformación deben garantizar que quienes están a cargo del desarrollo y mantenimiento del sistema HACCP estén ampliamente capacitados en la aplicación del mismo, bajo un programa de capacitación continua.

## **CAPÍTULO XI**

### **INCUMPLIMIENTO**

**Artículo 49. Incumplimiento por parte de las empresas Alimentarias.** El incumplimiento de lo establecido en el presente Acuerdo por parte de la empresa alimentaria dará lugar a que la Autoridad Competente le aplique las siguientes medidas:

- α) Amonestación por escrito, en cuyo caso el propietario o representante legal de la empresa alimentaria queda obligado a cumplir con las indicaciones expresadas por la Autoridad Competente en el plazo que ésta fije.
- β) Suspensión de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento por un período no menor de un mes y no mayor de un año, cuando la empresa alimentaria, luego de haber recibido una amonestación por escrito, no haya cumplido con las indicaciones dadas por la Autoridad Competente en el plazo indicado.
- γ) Cancelación de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento, por reincidencia de cualquiera de las causas que motivaron la suspensión de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento.

**Artículo 50. Notificación.** Las medidas declaradas por la autoridad competente serán establecidas a través de una resolución administrativa y notificadas a la empresa alimentaria infractora.

## **CAPÍTULO XII**

### **DISPOSICIÓN FINAL**

**Artículo 51. Vigencia.** El presente Acuerdo entrará en vigencia al siguiente día de su publicación en el Diario de Centro América.

**COMUNÍQUESE,**

---

---