

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

ASUNTO: Acuérdate aprobar el “Manual de Procedimientos para la Inspección de Inocuidad de Alimentos a Barcos Pesqueros y Barcos Congeladores”, elaborado por la Unidad de Normas y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación.

DOCUMENTO:A.M 171-08
TOMO: CCLXXXIII
PAGINAS: 2
CONFRONTADO POR: Karina Castro

FECHA PUBLICACION DIARIO OFICIAL: 27/06/2008
EJEMPLAR: 64
FECHA ENTRADA EN VIGENCIA: 28 de junio de 2008

ACUERDO MINISTERIAL No. 171-2008

Edificio Monja Blanca: Guatemala, 09 de abril de 2008.

EL MINISTRO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

CONSIDERANDO:

Que de conformidad con la ley, corresponde al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación como una de las instituciones especializadas del Estado, velar por la inocuidad de los alimentos de origen hidrobiológico no procesados.

CONSIDERANDO:

Que corresponde a la Unidad de Normas y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y alimentación, como autoridad competente, formular, notificar y divulgar normas y procedimientos de inocuidad de alimentos de origen hidrobiológico no procesados, así como la verificación del cumplimiento de normas para el funcionamiento de empresas de transporte, importación, exportación, comercialización, manejo y distribución de alimentos de origen hidrobiológico no procesados.

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: 22, 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; 1, 4 y 5 del Reglamento para la Inocuidad de los Alimentos, Acuerdo Gubernativo 969-99; 6º y 25 del Reglamento Orgánico Interno del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, Acuerdo Gubernativo número 278-98, y sus reformas,

ACUERDA:

Artículo 1. Aprobar el “Manual de Procedimientos para la Inspección de Inocuidad de Alimentos a Barcos Pesqueros y Barcos Congeladores”, elaborado por la Unidad de Normas y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación.

Artículo 2. El presente Acuerdo Ministerial entra en vigencia al día siguiente de su publicación en el Diario de Centro América.

COMUNÍQUESE,

MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

UNIDAD DE NORMAS Y REGULACIONES



**“MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA
LA INSPECCIÓN DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS
A BARCOS PESQUEROS Y BARCOS CONGELADORES”**

GUATEMALA, 5 DE DICIEMBRE DE 2007

CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN
2. OBJETIVOS
3. FRECUENCIA DE INSPECCIONES
4. PERSONAL RESPONSABLE DE LAS INSPECCIONES
5. BARCOS PESQUEROS Y BARCOS CONGELADORES SUJETOS DE INSPECCIÓN
6. OBLIGACIONES
 - 6.1. De los Barcos
 - 6.2. De la UNR/MAGA
7. PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN
 - 7.1. Formulario de Inspección
 - 7.2. Información General
 - 7.3. Estructura y Equipamiento de Barcos Pesqueros y Barcos Congeladores
 - 7.4. Estructura y Equipamiento de Barcos Pesqueros que Conservan Productos Frescos Durante más de 24 Horas
 - 7.5. Estructura y Equipamiento de Barcos Congeladores
 - 7.6. Prácticas de Higiene
 - 7.7. Salud y Capacitación de los Trabajadores
 - 7.8. Medidas Correctivas y Plazos de Cumplimiento
 - 7.9. Nombre y Firma del Responsable del Barco quien Proporcionó la Información y
del Inspector Oficial
8. ARCHIVO DE LOS FORMULARIOS COMPLETADOS DE LAS INSPECCIONES REALIZADAS
9. CRONOGRAMA DE INSPECCIONES
10. REVISIÓN DE LAS INSPECCIONES REALIZADAS Y SUPERVISIÓN IN SITU DE LAS INSPECCIONES QUE SE REALIZAN
11. ACTUALIZACIÓN DEL MANUAL DE PROCEDIMIENTOS
12. ANEXO
 - 12.1. Formulario de Inspección de Inocuidad de Alimentos a Barcos Pesqueros y
Barcos Congeladores

1. INTRODUCCIÓN

- a) El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación -MAGA- es la institución responsable de la implementación de los controles oficiales higiénico-sanitarios de los productos hidrobiológicos en sus fases de producción, transformación y transporte con el propósito de asegurar la inocuidad de estos alimentos para el consumidor humano, por tal sentido, se considera necesario estandarizar el procedimiento para llevar a cabo las inspecciones oficiales de inocuidad de alimentos en barcos pesqueros y barcos congeladores.

Los peligros y riesgos de inocuidad de alimentos son inherentes a la especie y al proceso, en todas las fases de la cadena de producción de alimentos, no obstante existen otros riesgos de contaminar física, química o biológicamente

los alimentos producidos, si no se establecen medidas preventivas y sistemas de control y métodos de vigilancia adecuados.

En la industria de pesca extractiva, en su fase de captura, los riesgos potenciales de contaminación de los productos están asociados principalmente a las causas siguientes:

- a) Formación de histamina en algunas especies de pescado, producida por abuso de temperatura;
- b) Contaminantes ambientales, tales como metales pesados y pesticidas; y,
- c) en menor grado, peligros asociados a la presencia de parásitos en la carne de los productos y a la formación de biotoxinas y al crecimiento de microorganismos patógenos.

2. OBJETIVOS

Los objetivos del presente Manual son los siguientes:

- 2.1. Establecer procedimientos claros, concisos y prácticos para realizar las inspecciones de inocuidad de alimentos de barcos pesqueros y barcos congeladores de forma eficiente y estandarizada.
- 2.2. Verificar, a través de inspecciones oficiales, el cumplimiento de la normativa nacional referente a las disposiciones higiénico-sanitarias de los productos de la pesca en barcos pesqueros y barcos congeladores.

3. FRECUENCIA DE INSPECCIONES

Es conveniente que el número anual de inspecciones de inocuidad a barcos pesqueros y barcos congeladores sea, como mínimo, de tres inspecciones por año, las cuales se realizarán durante los meses de abril, julio y noviembre.

El número mínimo anual de inspecciones de inocuidad a barcos pesqueros y barcos congeladores podrá ser incrementado cuando las circunstancias lo ameriten, especialmente cuando en un barco se presenten incumplimientos de inocuidad de alimentos en forma reiterada o cuando los plazos de cumplimiento de las medidas correctivas de dichos incumplimientos no hayan sido respetados también en forma reiterada.

4. PERSONAL RESPONSABLE DE LAS INSPECCIONES

El personal responsable de llevar a cabo las inspecciones oficiales de inocuidad de alimentos a barcos pesqueros y barcos congeladores serán los inspectores de la UNR/MAGA debidamente capacitados para desempeñar esta tarea. El inspector, en el momento que sea designado a realizar la visita de inspección a los barcos pesqueros y barcos congeladores, y utilizando el elemento sorpresa, debe identificarse a través de un carné o una nota oficial de la UNR/MAGA que lo identifique como tal.

Luego de haberse identificado como inspector oficial de la UNR/MAGA, éste informará al capitán del barco sobre la inspección que realizará, para que se le asigne una persona del barco que lo acompañará durante la inspección, y para que le brinde el apoyo, los documentos y la información necesaria que le sea

solicitada por el inspector para llevar a cabo debidamente eficientemente la inspección.

5. BARCOS PESQUEROS Y BARCOS CONGELADORES SUJETOS DE INSPECCIÓN

Las inspecciones oficiales a barcos pesqueros y barcos congeladores se realizarán en todos aquellos barcos autorizados por el MAGA con bandera guatemalteca. Los barcos que desembarcan sus productos en puerto guatemalteco serán inspeccionados por los inspectores oficiales nacionales. Los barcos que desembarquen sus productos en puertos extranjeros deberán ser inspeccionados por inspectores oficiales de un país al cual la Autoridad Competente del MAGA haya delegado para realizar tales inspecciones o podrá ser inspeccionado por un inspector oficial nacional cuando esa sea la determinación de la UNR/MAGA.

6. OBLIGACIONES

Las obligaciones, tanto de los barcos pesqueros y barcos congeladores como de la UNR/MAGA, se detallan a continuación:

6.1. De los Barcos

Los barcos pesqueros y barcos congeladores tienen la responsabilidad y obligación de mantener los productos pesqueros inocuos para la salud del consumidor humano a través de la utilización de prácticas de manejo apropiadas. Además, los barcos están obligados a llevar y conservar registros específicos requeridos en el “Formulario de Inspección de Inocuidad a Barcos Pesqueros y Barcos Congeladores”, los cuales serán verificados por el inspector en el momento de la inspección, con el objetivo de asegurar la trazabilidad de los productos.

Es obligatorio para el capitán y el personal de los barcos están obligados a brindar todo el apoyo necesario para que la persona designada realice la inspección en forma debida. al inspector oficial cuando éste realice la inspección. Este apoyo consistirá en:

- a) proporcionar toda la información que se solicite asociada a la inspección;
- b) facilitar el acceso a los lugares del barco que se requiera inspeccionar;
- c) facilitar para su revisión documentos y registros relacionados con la inspección; y,
- d) firmar el formulario de la inspección realizada.

Los encargados de los barcos también son responsables de conservar, en sus archivos, copias de los formularios que fueron llenados durante las visitas de inspección de los dos últimos años, con el propósito de que el inspector pueda verificar el historial de desempeño de los barcos en materia de inocuidad; asimismo, para tener acceso a los formularios de inspección de las últimas inspecciones y verificar los niveles y plazos de cumplimiento de las medidas correctivas dictadas por el inspector, cuando éste sea el caso.

Asimismo, los encargados de los barcos quedan obligados a implementar las medidas correctivas impuestas respetando los plazos de cumplimiento que quedan registrados en el formulario de la inspección realizada.

El Capitán y el personal del barco están deberán guardar las reglas de obligados a recibir al inspector aplicando principios de cortesía, cooperación y ética durante el desarrollo de la inspección por el inspector designado.

6.2. De la UNR/MAGA

La UNR/MAGA está obligada a verificar que las prácticas de manejo aplicadas en los productos pesqueros a bordo de los barcos estén dirigidas a obtener productos inocuos para el consumo humano.

Asimismo, la UNR/MAGA está obligada a llevar a cabo las inspecciones de inocuidad de alimentos a barcos apegándose a lo establecido en este Manual de Procedimientos.

La UNR/MAGA, a través del inspector, está obligada a realizar la inspección de inocuidad incluyendo todos los aspectos contemplados en el Formulario de Inspección, para lo cual debe verificar y registrar por escrito toda la información que aparece en cada una de las casillas del mencionado formulario. La UNR/MAGA también está obligada a conservar en sus archivos los formularios de las inspecciones realizadas por lo menos durante los dos últimos años.

La UNR/MAGA está obligada a disponer de inspectores con formación y experiencia afín al campo de inocuidad de alimentos. Asimismo, está obligada a brindarle permanentemente al inspector una completa y especializada capacitación teórica y práctica en materia de inspección de inocuidad de alimentos, a fin de que pueda desempeñar eficientemente las tareas asignadas.

La UNR/MAGA, a través del inspector oficial, está obligada a conducir la inspección aplicando los más altos estándares de cortesía, ética y profesionalismo.

7. PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN

El procedimiento específico para llevar a cabo la inspección de inocuidad de alimentos a barcos pesqueros y barcos congeladores se detalla a continuación:

7.1. Formulario de Inspección

El inspector oficial, al realizar la inspección de inocuidad de alimentos a barcos pesqueros y barcos congeladores, deberá utilizar únicamente el “Formulario de Inspección de Inocuidad de Alimentos a Barcos Pesqueros y Barcos Congeladores”, AIA-00-R-027, el cual aparece en el Anexo de este manual.

En dicho formulario se consigna la información más relevante sobre las prácticas de manejo de los productos hidrobiológicos relativo a la inocuidad de alimentos. Este formulario debe llevar una numeración correlativa oficial

y debe constar de un original para la UNR y una copia para el archivo del barco.

La información que debe recabarse durante la inspección en este formulario son:

- Información general.
- Estructura y equipamiento de barcos pesqueros y barcos congeladores.
- Estructura y equipamiento de barcos pesqueros que conservan productos frescos durante más de veinticuatro horas.
- Salud y capacitación de los trabajadores.
- Medidas correctivas y plazos de cumplimiento.
- Nombres y firmas tanto del responsable del barco quien proporcionó la información y del inspector oficial designado.

Esta información se encuentra en forma detallada en los numerales del 7.2. al 7.9. de este Manual.

El Formulario de Inspección refleja que la inspección oficial está basada principalmente en la verificación de las prácticas de producción utilizadas por las personas que laboran en el barco relacionada con la inocuidad de alimentos y de los registros más relevantes de estas prácticas.

7.2. Información General

En la casilla de “INFORMACIÓN GENERAL”, del formulario de inspección, el inspector debe completar la información básica del barco a inspeccionar relativa a: fecha de inspección, nombre del barco, número de la matrícula, país de abanderamiento, nombre de la empresa, número de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento cuando los barcos enarbolan bandera guatemalteca, pesquería objetivo, tipo de producto (entero, eviscerado, descabezado o fileteado) y tipo de conservación (congelado, salmuera, refrigerado o vivo).

7.3. Estructura y Equipamiento de Barcos Pesqueros y Barcos Congeladores

En la casilla de “ESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO DE BARCOS PESQUEROS Y BARCOS CONGELADORES”, del formulario de inspección, el inspector debe verificar el tipo de material de construcción de la cubierta y de la bodega del barco, y marcar, según sea el caso, si éstas son de fibra de vidrio, hierro u otro material. El inspector debe verificar visualmente el nivel de corrosión, en porcentaje, en que se encuentra la superficie del área de la cubierta donde se descargan los productos y se seleccionan, así como, el nivel de corrosión, en porcentaje, en que se encuentran las paredes, techo y suelo de la bodega.

Asimismo, el inspector deberá verificar en forma visual los siguientes aspectos:

- a) Si tiene revestimiento la superficie de la cubierta y la bodega;
- b) El tipo de revestimiento de la superficie de la cubierta y la bodega;
- c) El nivel de corrosión, en porcentaje, del revestimiento de la cubierta;
- d) Si el material del equipo y utensilios utilizados para el manejo de los productos pesqueros son resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar;
- e) Si el diseño del barco evita la contaminación de los productos por aguas residuales, combustibles y lubricantes;
- f) La fuente de agua que entra en contacto con los productos;
- g) Si dispone de un lugar seguro y cerrado para almacenar productos químicos de limpieza, desinfectantes, insecticidas, rodenticidas u otra sustancia potencialmente tóxica;
- h) Si dispone de lavamanos con jabón antibacterial y toallas de papel.
- i) Verificar en los registros de control de plagas la última fecha en que ésta fue efectuada;
- j) Verificar en forma visual si existen trampas o cebaderos con rodenticida para el caso de roedores.
- k) Anotar en el formulario si observa presencia de cucarachas.

7.4. Estructura y Equipamiento de Barcos Pesqueros que Conservan Productos Frescos Durante Más de 24 Horas

En la casilla de “ESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO PARA BARCOS PESQUEROS Y BARCOS CONGELADORES QUE CONSERVAN PRODUCTOS FRESCOS DURANTE MÁS DE 24 HORAS”, el inspector oficial debe verificar visualmente en los barcos pesqueros que conservan productos frescos durante más de 24 horas los siguiente aspectos:

- a) Si la bodega está equipada con el equipo apropiado para conservar los productos pesqueros a una temperatura entre 1 y 3 °C;
- b) Si están las bodegas separadas de la sala de máquinas por divisiones selladas e impermeables para evitar la contaminación de los productos;
- c) Si guardan las bodegas condiciones higiénicas;
- d) Si se evita en las bodegas el contacto del agua de fusión del hielo con los productos y si tienen las bodegas termómetros para el control de temperatura.
- e) El inspector deberá medir y registrar la temperatura interna del producto almacenado en la bodega en el formulario de inspección.

7.5. Estructura y Equipamiento de Barcos Congeladores

En la casilla de “ESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO DE BARCOS CONGELADORES”, el inspector oficial debe verificar visualmente los siguientes aspectos:

- a) Si la bodega del barco dispone del equipo de congelación apropiado para reducir la temperatura rápidamente a -18°C ;
- b) Si dispone del equipo de congelación de salmuera para reducir la temperatura a -9°C ;
- c) Si dispone la bodega de un dispositivo de registro de temperatura y que éste esté situado en un lugar de fácil visibilidad; y,
- d) Si están la bodegas separadas de la sala de máquinas por divisiones selladas e impermeables para evitar la contaminación de los productos.
- e) El inspector deberá medir y registrar la temperatura interna del producto almacenado en la bodega en el formulario de inspección.

7.6. Prácticas de Higiene

En la casilla de “PRÁCTICAS DE HIGIENE”, el inspector oficial debe verificar visualmente los siguientes aspectos:

- a) Si la bodega y los recipientes para los productos están limpios y en buen estado de mantenimiento;
- b) Si la bodega y los recipientes están libres de contaminación por combustibles, lubricantes o agua de drenaje;
- c) si los productos pesqueros están protegidos de la contaminación y del abuso de temperatura;
- d) si existen magulladuras en los productos en cantidades considerables y si los productos se evisceran a bordo, si este proceso se realiza higiénicamente, para lo cual el inspector debe observar si existen en los productos presencia de sangre o residuos de vísceras o suciedad.
- e) verificar que los productos congelados estén a una temperatura de -18°C , para lo cual debe medir la temperatura corporal del producto.
- f) En caso de productos frescos, verificar que éstos estén a una temperatura no mayor de 3°C , para lo cual debe medir la temperatura corporal del producto.
- g) Indagar qué tipo de agua se utiliza para lavar los productos y el tiempo promedio que transcurre entre la descarga del producto en la cubierta del barco, la salmuera y su almacenaje en la bodega del barco.
- h) Verificar visualmente si para mantener la cadena de frío en los productos se utiliza hielo. Asimismo, preguntar al capitán del barco la fuente de agua que se utiliza para la elaboración del hielo.
- i) Verificar visualmente si los recipientes y canastos para el traslado del producto están limpios

j) Inspeccionar los desinfectantes que se utilizan.

7.7. Salud y Capacitación de los Trabajadores

En la casilla de “SALUD Y CAPACITACIÓN DE LOS TRABAJADORES”, el inspector debe verificar:

- a) Las tarjetas de salud de los trabajadores del barco extendidos por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social y las fechas de emisión.
- b) si existe algún procedimiento para el control de la condición de salud de los marineros antes de iniciar cada viaje de pesca, y si existe éste, describir resumidamente en la casilla correspondiente del formulario.
- c) La capacitación de personal de los barcos sobre principios de inocuidad de alimentos, a través de los respectivos certificados de capacitación.

7.8. Medidas Correctivas y Plazos de Cumplimiento

En la casilla de “MEDIDAS CORRECTIVAS Y PLAZOS DE CUMPLIMIENTO”, el inspector debe verificar cuidadosamente si el barco ha cumplido con las medidas correctivas establecidas en la inspección anterior, en caso se haya identificado algún tipo de incumplimiento de inocuidad de alimentos en las operaciones de manejo de los productos pesqueros. En caso que no se haya cumplido con alguna medida correctiva de la última inspección, el inspector debe indagar y anotar la razón de dicho incumplimiento.

Asimismo, el inspector debe verificar las fechas en las que se han implementado dichas medidas correctivas y si se han respetado los plazos de cumplimiento establecidos en el formulario de la inspección anterior.

7.9. Nombre y Firma del Responsable del Barco quien Proporcionó la Información y del Inspector Oficial

Para completar la casilla de “NOMBRE Y FIRMA DEL RESPONSABLE DEL BARCO QUIEN PROPORCIONÓ LA INFORMACIÓN Y DEL INSPECTOR OFICIAL”, del formulario de inspección, el inspector debe solicitar a la persona del barco que lo atendió y le brindó la información oficial requerida para llevar a cabo la inspección, que anote su nombre y firme el formulario de inspección en las casillas correspondientes. Al final de la inspección, el inspector debe anotar su nombre y firma en dicho formulario de inspección.

8. ARCHIVO DE LOS FORMULARIOS COMPLETADOS DE LAS INSPECCIONES REALIZADAS

El formulario original de la inspección realizada con toda la información anotada constituye un documento oficial propiedad de la UNR/MAGA, el cual será presentado oficialmente al Área de Inocuidad de Alimentos No Procesados de esta Unidad con un informe del inspector que realizó la inspección. El original del formulario de inspección será conservado en el archivo de la UNR/MAGA por un período de dos años, como evidencia y registro de la inspección efectuada, el cual podrá servir para realizar futuras auditorías internas o inspecciones externas al sistema de control oficial de inocuidad de alimentos.

La copia o el duplicado del formulario de inspección realizada debe ser entregado al encargado del barco el día de la inspección. Es importante que se conserven las copias de los formularios de las inspecciones realizadas, especialmente para poder revisar e implementar las medidas correctivas dejadas por el inspector, cuando éste sea el caso, y poderles dar cumplimiento en los plazos establecidos; también para disponer de los registros de las inspecciones oficiales realizadas por la UNR/MAGA y para que estén disponibles a los inspectores en el momento de realizar otras inspecciones. Los barcos deben conservar en sus archivos las copias de los formularios de las inspecciones realizadas de los dos últimos años.

9. CRONOGRAMA DE INSPECCIONES

La UNR/MAGA debe elaborar en enero de cada año un cronograma de inspecciones oficiales a los barcos pesqueros y barcos congeladores que se encuentren en operación durante las fechas de inspección, respetando las frecuencias de inspección descritas en el numeral 3 de este Manual de Procedimientos.

10. REVISIÓN DE LAS INSPECCIONES REALIZADAS Y SUPERVISIÓN IN SITU DE LAS INSPECCIONES.

Cada formulario de inspección realizada debe ser revisado por el jefe de los inspectores de la UNR/MAGA para evaluar y verificar el grado de desempeño del inspector que realizó la inspección. Además, el diez por ciento (10 %) de las inspecciones efectuadas deben ser supervisadas durante su realización por el jefe de los inspectores de la UNR/MAGA con el propósito de mantener la calidad y la estandarización de las mismas.

11. ACTUALIZACIÓN DEL MANUAL DE PROCEDIMIENTOS

El presente Manual de Procedimientos debe actualizarse de acuerdo a las necesidades de cambios que puedan sufrir las inspecciones de inocuidad de alimentos debido a los avances en la tecnología, en la ciencia o en la metodología de inspección.

La actualización del presente Manual de Procedimientos debe ser elaborada o autorizada por la UNR/MAGA.

Formulario de Inspección de Inocuidad de
Alimentos a Barcos Pesqueros y Barcos
Congeladores