

ONP-00-E-206

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

ASUNTO: Se otorga el Visto Bueno, por parte de este Despacho Ministerial, al Manual de Procedimientos de las Acciones a seguir cuando surge una alerta relacionada con la inocuidad de los alimentos de origen hidrobiológico.

DOCUMENTO: ACUERDO MINISTERIAL 0063-2010

CONFRONTADO POR: Karina Castro.

ACUERDO MINISTERIAL No. 0063-2010

Edificio Monja Blanca: Guatemala, 30 de marzo de 2010.

EL MINISTRO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

CONSIDERANDO:

Que de acuerdo a lo establecido en el artículo 20 del Acuerdo Ministerial número 29 de fecha 10 de enero de 2000, del Ministro de Agricultura, Ganadería y Alimentación, la Unidad de Normas y Regulaciones queda responsable de elaborar los manuales de procedimientos que se estimen necesarios para el mejor desempeño de sus atribuciones, el cual deberá contar con el visto bueno del Despacho Ministerial.

CONSIDERANDO:

Que el Coordinador de la Unidad de Normas y Regulaciones, del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, dentro de sus atribuciones ha aprobado el Manual de Procedimientos de las acciones a seguir cuando surge una alerta relacionada con la inocuidad de los alimentos de origen hidrobiológico.

POR TANTO:

En ejercicio de las funciones que le confieren los artículos 194 de la Constitución Política de la República de Guatemala; 27 inciso m) de la Ley del Organismo Ejecutivo, Decreto Número 114-97 del Congreso de la República.

ACUERDA:

Artículo 1. Se otorga el Visto Bueno, por parte de este Despacho Ministerial, al Manual de Procedimientos de las Acciones a seguir cuando surge una alerta relacionada con la inocuidad de los alimentos de origen hidrobiológico.

Artículo 2. Vigencia. El presente Acuerdo Ministerial empezará a regir inmediatamente.

COMUNÍQUESE,



**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LAS ACCIONES
A SEGUIR CUANDO SURGE UNA ALERTA RELACIONADA CON LA INOCUIDAD DE
LOS ALIMENTOS DE ORIGEN HIDROBIOLÓGICO**

Guatemala, marzo de 2010

DISPOSICIONES GENERALES

1. Con el fin de disminuir los efectos perjudiciales para la salud de las personas, es necesario establecer las acciones que permitan comunicar con la mayor rapidez posible la naturaleza y el alcance del problema relativo a la inocuidad de los alimentos, lo cual contribuye también a evitar la aplicación de medidas injustificadas con respecto a otros alimentos que no estén relacionados con una situación de alerta.

2. La aplicación de las disposiciones contenidas en el presente Manual de Procedimientos, aplica en los siguientes casos:

- a) Cuando el Área de Inocuidad de Alimentos No Procesados de la Unidad de Normas y Regulaciones del MAGA identifique un peligro relativo a la inocuidad de los alimentos de origen hidrobiológico.
- b) Cuando al Área de Inocuidad de Alimentos No Procesados de la Unidad de Normas y Regulaciones del MAGA le sea notificado un peligro relativo a la inocuidad de los alimentos de origen hidrobiológico.

3. Para la interpretación del presente Manual de procedimientos, se define “**Alerta relativa a la inocuidad de los alimentos de origen hidrobiológico**”: Cuando el Área de Inocuidad de Alimentos No Procesados de la Unidad de Normas y Regulaciones del MAGA notifica o es notificada de un peligro relativo a la inocuidad de los alimentos, requiriendo medidas de acción.

IDENTIFICACION DE LA ALERTA RELATIVA A LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN HIDROBIOLÓGICO

4. La autoridad competente que haya detectado la alerta relativa a la inocuidad de los alimentos de origen hidrobiológico debe proporcionar la información sobre la identificación del peligro que motivo la alerta relativa a la inocuidad de los alimentos.

5. Ante una alerta relativa a la inocuidad de los alimentos de origen hidrobiológico, el alimento afectado debe ser identificado en forma detallada para facilitar su localización.

PUNTOS DE CONTACTO OFICIALES PARA EL INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN

6. El Área de Inocuidad de los Alimentos No Procesados de la Unidad de Normas y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, es el punto de contacto oficial ante las situaciones de alerta relacionadas con la inocuidad de los alimentos de origen hidrobiológico, quien actuará como centro de coordinación para el intercambio de información durante dichas situaciones.

7. La autoridad competente identificará al responsable de coordinar la respuesta a la alerta relativa a la inocuidad de los alimentos de origen hidrobiológico, debiendo incluir nombre, dirección, número de teléfono y fax, y dirección de correo electrónico de las personas o instituciones a cargo de la gestión de la situación de la alerta y dirección de un sitio web si el mismo se usa para publicar información actualizada.

INFORMACIÓN QUE DEBE INTERCAMBIARSE

8. Es responsabilidad de autoridad competente que identifica la alerta alimentaria asegurar que la comunicación inicial se complemente por una o más notificaciones subsiguientes en la medida en que se disponga de información detallada.

9. Las autoridades competentes deben intercambiar con todos los países que se sepa están afectados o podrían estarlo, la siguiente información.

- a) Los peligros, riesgos, la metodología utilizada y cualquier sospecha.
- b) Identificación detallada del alimento o alimentos afectados, incluido el mercado de los productos y los certificados pertinentes.
- c) Información referente al embarque que incluya, el nombre e información del contrato del exportador, importador, consignatario y empresa de transporte.
- d) Medidas tomadas para disminuir o eliminar el peligro.
- e) Datos completos del punto de contacto oficial designado y la autoridad competente que corresponda.

10. El país importador y el exportador debe tomar en cuenta para la notificación de la alerta relativa a la inocuidad de alimentos de origen hidrobiológico la información contenida en el anexo I de este manual.

11. La información entre países exportadores e importadores debe ser transparente y continua a través de todas las etapas de la situación de alerta, desde la notificación inicial del problema referente a la inocuidad de los alimentos de origen hidrobiológico, incluidos, siempre que sea posible, los datos de todas las evaluaciones de riesgos pertinentes que se hayan efectuado, hasta la notificación de la solución del problema. Ello permitirá a los países reexaminar sus estrategias de evaluación de riesgos, gestión de riesgos y comunicación de riesgos según cambie la situación.

12. El Área de Inocuidad de los Alimentos No Procesados de la Unidad de Normas y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación al recibir la notificación de alerta relativa a la inocuidad de alimentos de origen hidrobiológico procederá a investigar el origen del peligro.

13. Simultáneamente El Área de Inocuidad de los Alimentos No Procesados de la Unidad de Normas y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación debe ordenar la retención del alimento, previa recuperación si ya se hubiere distribuido. Esta medida se mantendrá mientras se confirma el resultado del análisis de la contramuestra o se concluye la investigación.

En el Caso de que el análisis de la cantramuestra confirme que el alimento no es apto para el consumo humano, ordenará la destrucción del mismo o si procede, ordenará el reproceso.

14. La Autoridad Competente realizará las acciones para mitigar, corregir y para evitar la reiteración del peligro, debiendo notificarlo a la autoridad competente que corresponda el informe de sus actuaciones.

15. El anexo del Presente Manual de Procedimientos forma parte integral del mismo.

16. El presente Manual de Procedimientos entra en vigencia conforme lo establezca el Acuerdo Ministerial de su aprobación.

ANEXO

MODELO PARA EL INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN EN SITUACIONES DE ALERTA RELATIVA A LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN HIDROBIOLÓGICO

Debe describirse el peligro para la inocuidad de los alimentos de origen hidrobiológico. Esta puede incluir lo siguiente:

- Contaminación biológica/microbiológica (especificar organismo o toxina en cuestión);
- Contaminación química (por ejemplo plaguicidas, medicamentos, sustancias químicas industriales, contaminantes ambientales);
- Contaminación física (por ejemplo cuerpos extraños);
- Alérgeno no declarado (el alérgeno debe nombrarse explícitamente);
- Otros peligros identificados (por ejemplo sustancias químicas inherentes a los alimentos o producidas durante su elaboración, fallas en el envasado);
- Agente desconocido (especificar los graves efectos perjudiciales para la salud relacionados con el consumo de determinados alimentos).

En cada uno de los casos mencionados, debe notificarse el peligro específico con respecto a la inocuidad de los alimentos de origen hidrobiológico, su grado de prevalencia en base a la información disponible, métodos de análisis y muestreo utilizados.

Se debe proporcionar la información siguiente.

- Descripción y cantidad del producto o productos, incluida la marca, el nombre o nombres del producto que aparecen en la etiqueta, el método de conservación (por ejemplo, refrigerado o congelado) y la duración en el almacenamiento;
- Tipo y tamaño de envase o envases;

- Identificación del lote, , las fechas de producción donde se elaboró la identificación del último local donde se elaboró o envasó;
- Otras marcas o sellos de identificación, como pueden ser, código de barras;
- Nombre y dirección del productor, fabricante, envasador, vendedor, exportador o importador, según corresponda;
- Número o números de referencia del certificado o certificados de exportación, nombre de la autoridad que lo expidió.

Se debe proporcionar la siguiente información:

- Nombre e información de contacto del exportador;
- Nombre e información de contacto del importador;
- Pormenores del contenedor y del embarque, incluido el puerto de origen y el destino;
- Información de contacto del consignatario o consignatarios y de la empresa o empresas de transporte.

Información sobre las medidas adoptadas siguientes:

- Medidas para identificar y evitar la venta y exportación del alimento;
- Medidas para retirar el alimento de mercados; indicar si estos retiros son voluntarios u obligatorios;
- Medidas para prevenir problemas ulteriores;
- Medidas para disminuir el riesgo mediante el tratamiento físico adecuado;
- Medidas relacionadas con la eliminación final del producto.

Datos de contacto completos, que incluyan: El nombre de la autoridad competente y la dirección, número de teléfono, dirección de correo electrónico y número de fax de las personas u organizaciones que puedan suministrar la información ulterior que los países afectados o posiblemente soliciten a fin de contribuir a la gestión de la “**Alerta relativa a la inocuidad de los alimentos de origen hidrobiológico**”. Debe usarse un sitio web, de estar disponible, para proporcionar información actualizada.