

# Legislación vigente en Inocuidad de los Alimentos y el Codex Alimentarius en Guatemala.

16° Reunión de la Red Panamericana de Inspección, Control de Calidad y Tecnología de Productos Pesqueros.

Dr. Antonio Ferraté de la Riva, MSc  
Jefe del Área de Inocuidad de los Alimentos

Punto Focal del Codex Alimentarius  
Guatemala

# Área de Inocuidad de los Alimentos No Procesados

- ▶ **Inocuidad:** Es la garantía de que un alimento no cause daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo a el uso al que se destinan.



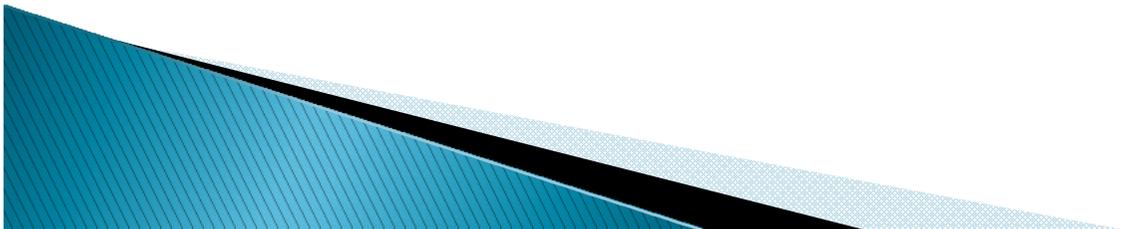
# Legislación

- ✓ Acuerdo Gubernativo 278-98, “Reglamento Orgánico Interno del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación” y su modificación contenida en el Acuerdo Gubernativo 746-99, se crea el Área de Inocuidad de los Alimentos No Procesados dentro de la estructura de la Unidad de Normas y Regulaciones.
- ✓ Acuerdo Ministerial 29, de fecha 10 de enero de 2000, “Reglamento de la Unidad de Normas y Regulaciones,” el Área de Inocuidad de los Alimentos No procesados es la responsable de contribuir a la disponibilidad de alimentos inocuos no procesados de origen agropecuario e hidrobiológicos, producidos nacional e internacionalmente, bajo un sistema higiénico sanitario aceptable, regulado legal técnicamente, destinados para el consumo humano y animal.



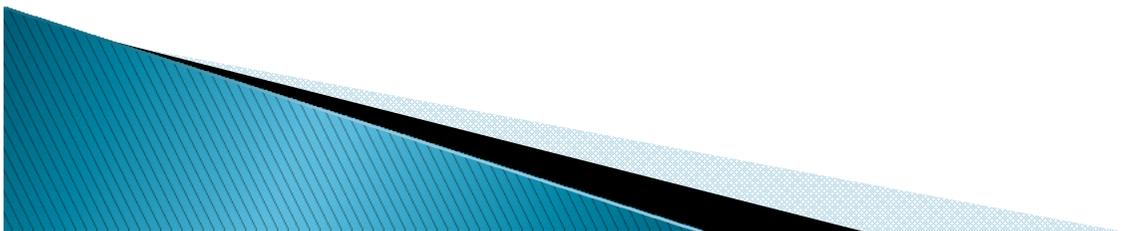
# Marco Legal aplicable a todos los componentes.

- ▶ Ley del Organismo Ejecutivo y sus reformas.
- ▶ Reglamento Orgánico Interno del MAGA y sus modificaciones.
- ▶ Reglamento de la Unidad de Normas y Regulaciones.
- ▶ Código de Salud.
- ▶ Reglamento para la inocuidad de los alimentos.
- ▶ CODEX ALIMENTARIUS.
- ▶ Reglamentos Centroamericano de Criterios Microbiológicos.



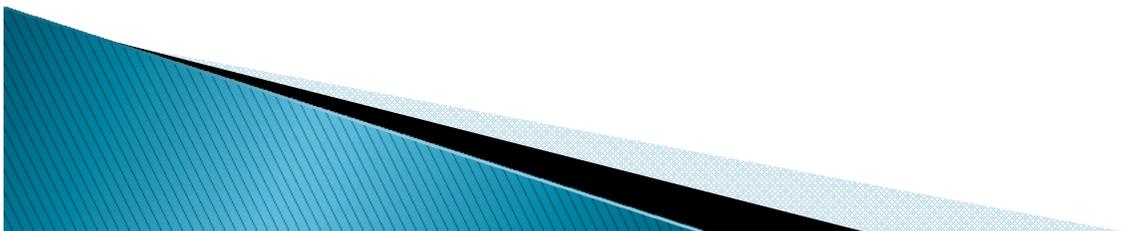
# Marco Legal

- ▶ 1.– Constitución Política de la República.
  - Artículo 3: Primacía de la Ley.
  - Artículo 154: Sujeción de la ley.
  
- ▶ 2.– Código de Salud, Decreto Ley 90–97.
  - Artículo 130: Ámbito de responsabilidades
  - Artículo 138: Utilización del Codex Alimentarius.
  
- ▶ .



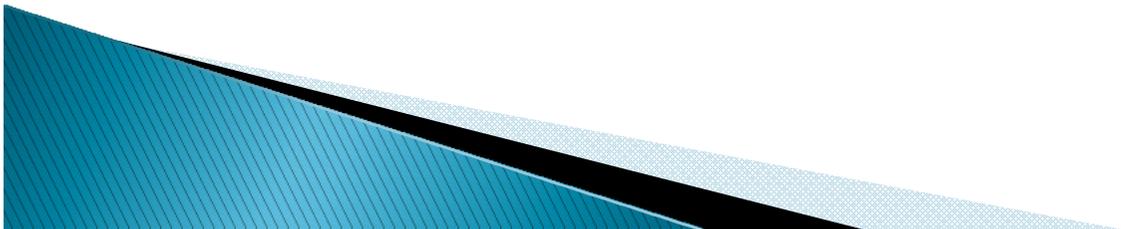
# Marco Legal

- 3.- Reglamento para la Inocuidad de los Alimentos, Acuerdo Gubernativo 969-99.
- 4.- Reglamentos específicos para cada alimento de origen animal, vegetal e hidrobiológico para consumo humano.

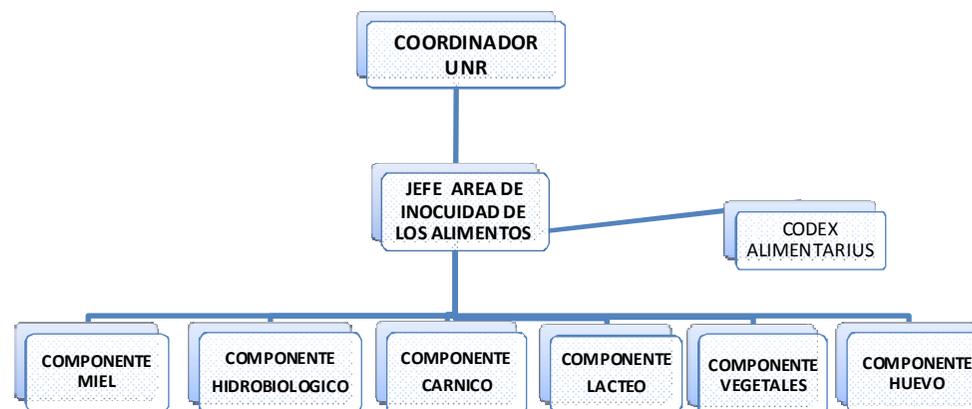


# Organigrama Jerárquico Actual

- ▶ 1.– Despacho Superior del Ministerio de Agricultura (Ministro y 4 Viceministros).
- ▶ 2.– Coordinador de la Unidad de Normas y Regulaciones.
- ▶ 3.– Jefatura del Área de Inocuidad de los Alimentos.

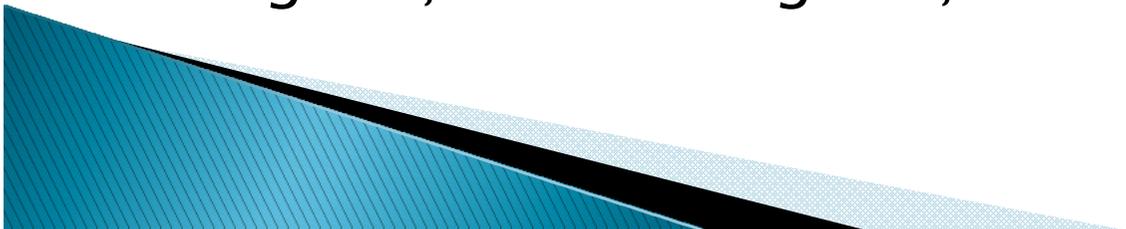


# Organigrama UNR



# Organigrama Jerárquico Propuesto

- ▶ 1.- Despacho Ministerial (Ministro y 4 viceministros)
- ▶ 2.- Vice Ministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones.
- ▶ 2.- Dirección Técnica de Inocuidad de los Alimentos.
- ▶ 3.- Departamentos (alimentos de origen animal, vegetal, hidrobiológicos, laboratorio)



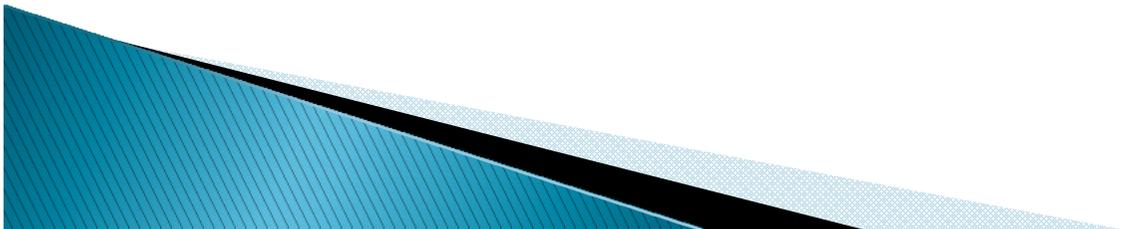
# Vice Ministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones

- ▶ Director Técnico
- ▶ Departamento de alimentos de origen vegetal.
- ▶ Departamento de alimentos de origen animal e hidrobiológicos.
- ▶ Departamento de Rastreabilidad.
- ▶ Laboratorio de Inocuidad



# Propuestas de Ley

- ▶ Nueva ley de Sanidad Vegetal.
- ▶ Nueva ley de Salud Animal.
- ▶ Nueva ley de Inocuidad de los Alimentos



# Codex Alimentarius

- ▶ Guatemala es miembro del Codex desde el año 1968.
- ▶ 4to país en América Latina y El Caribe en unirse a este programa conjunto de la FAO y la OMS.
- ▶ Trabajamos en forma activa e ininterrumpida desde el año 2005.



# Marco Legal Codex Alimentarius

- ▶ A. G. 214-2002, Creación del Comité Nacional del Codex Alimentarius de Guatemala, el cual funcionará adscrito al MAGA y sus modificaciones A. G. 412-2002 y A. G. 247-2007.
- ▶ A. M. 1126-2002, Normativo Para el funcionamiento del Comité Nacional del CODEX Alimentarius de Guatemala.



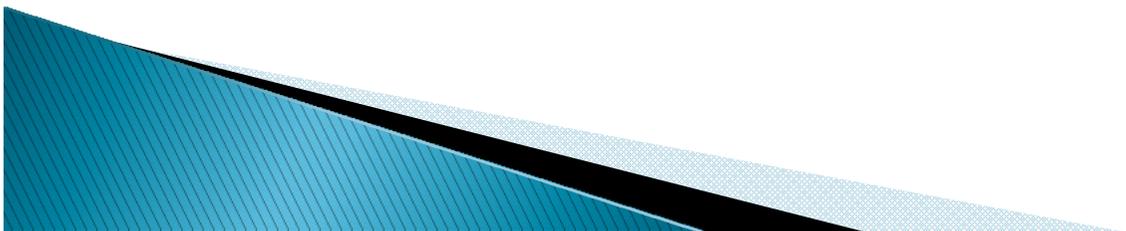
# Comités Técnicos Activos

- ▶ 1.- Higiene de los Alimentos
- ▶ 2.- Residuos de Medicamentos Veterinarios.
- ▶ 3.- Plaguicidas.
- ▶ 4.- Lácteos.
- ▶ 5.- Etiquetado.
- ▶ 6.- Aditivos.
- ▶ 7.- Nutrición y alimentos para regímenes especiales
- ▶ 8.- Sistemas de inspección.
- ▶ 9.- Frutas y hortalizas frescas.



# Actividades relevantes

- ▶ Sede de la Reunión del Codex sobre Higiene de los Alimentos en 2008.
- ▶ Coordinadores del grupo electrónico de trabajo del Comité de Higiene de los Alimentos durante el 2009.
- ▶ Postulación en el 2008 para presidir el CCLAC a partir del 2011.
- ▶ Envío de posturas de país en todos los comités técnicos activos.



# Funciones relacionadas a Hidrobiológicos.

Ejecutar los programas de monitoreo:

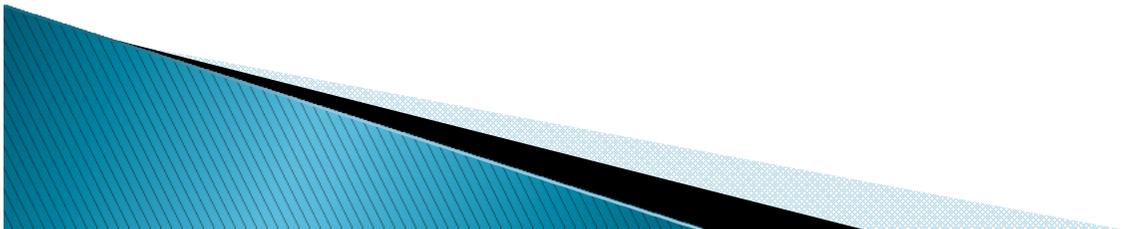
- ✓ Para la Detección de Substancias y Residuos Nocivos a la Salud Humana en Camarones de Cultivo (mayo, agosto y noviembre).
- ✓ Para la Detección de Contaminantes Nocivos a la Salud Humana en Ecosistemas Acuáticos Asociados a la Producción de Camarones Peneidos (marzo y julio).
- ✓ Para la Detección de Histamina en Carne de Atunes y Dorado en Establecimientos de Transformación de Estos Productos, con Destino al Mercado de la Unión Europea (en cada importación).



# Continuación

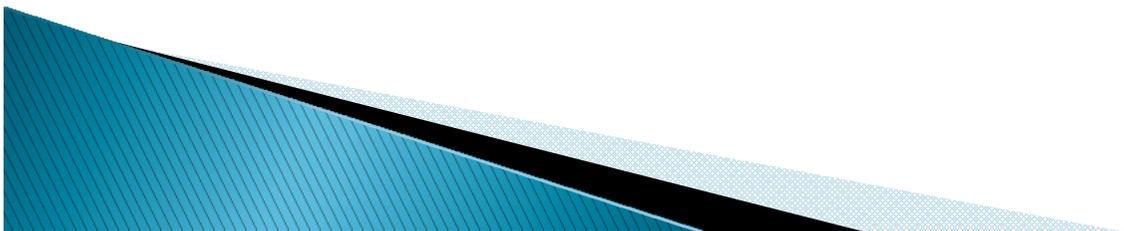
Ejecutar los programas de monitoreo:

- ✓ Para la Detección de Metales Pesados en Atunes Importados (en cada importación).
- ✓ Microbiología de Productos Hidrobiológicos en Establecimientos Aprobados para Exportar a la Unión Europea (aleatorio).
- ✓ Plan de Control y Monitoreo de Contaminantes Microbiológicos, Substancias Químicas y Características Físicas del agua a ser utilizada en establecimientos de productos hidrobiológicos (el análisis físico y químico 1/año y el análisis microbiológico 2/año).
- ✓ Microbiología en productos importados (eventual).



# Funciones.

- ✓ Mantener Actualizado el Inventario de la Normativa (permanente).
- ✓ Llevar el Control de los Dictámenes de Importación Otorgados (permanente).
- ✓ Llevar el Control de los Certificados de Inocuidad Expedidos (permanente).
- ✓ Atender Denuncias (cuando procede).
- ✓ Atención de Usuarios (permanente).



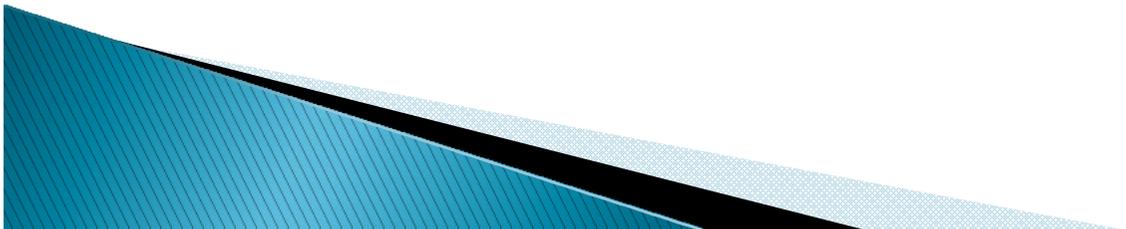
# Marco Legal, Componente de Hidrobiológicos.

- A. G. 343-2005, Reglamento Sanitario para el Funcionamiento de Establecimientos de Transformación de productos Hidrobiológicos.
- A. M. 68-2007, Programa Nacional de Monitoreo para la Detección de Substancias y Residuos Nocivos a la Salud Humana en Camarones de Cultivo y su modificación, A.M. 173-2008.
- A. M. de fecha 11/4/2007, Manual de Procedimientos para la Toma de Muestras de Camarones del Programa Nacional de Monitoreo para la Detección de Substancias y Residuos Nocivos a la Salud Humana en Camarones de Cultivo.
- A. M. 203-2007, Programa Nacional de Monitoreo para la Detección de Contaminantes Nocivos a la Salud Humana en Ecosistemas Acuáticos Asociados a la Producción de Camarones Peneidos.



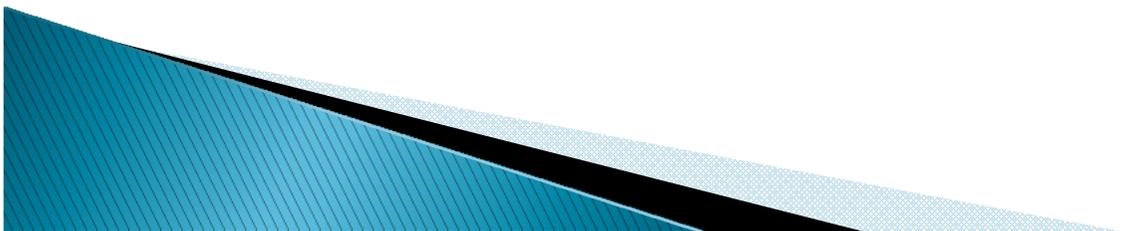
# Marco Legal, Componente de Hidrobiológicos.

- A. M. de fecha 12/4/2007, Marco Conceptual del Programa Nacional de Monitoreo para la Detección de Contaminantes Nocivos a la Salud Humana en Ecosistemas Acuáticos Asociados a la Producción de Camarones Peneidos.
- A. M. 74-2007, Programa Nacional de Monitoreo Para la Detección de Histamina en Carne de Atunes y Dorado en Establecimientos de Transformación de Estos Productos, con Destino al Mercado de la Unión Europea.
- A. M. del 13/4/2007, Marco Conceptual del Programa Nacional de Monitoreo Para la Detección de Histamina en Carne de Atunes y Dorado en Establecimientos de Transformación Destinados al Mercado de la Unión Europea.



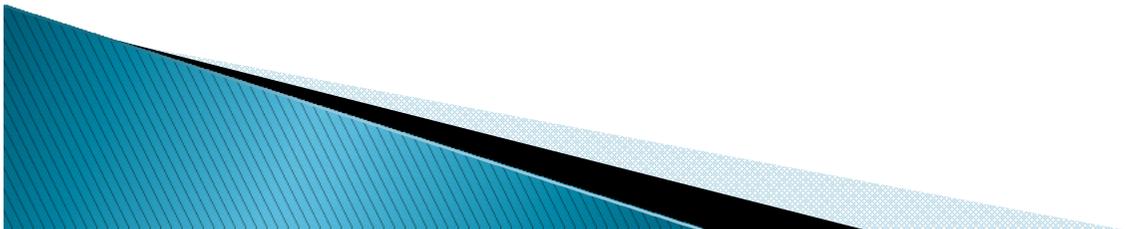
# Marco Legal, Componente de Hidrobiológicos.

- A. M. 318-2008, Marco Conceptual del Programa Nacional de Monitoreo para la Detección de Metales Pesados en Atunes Importados y su modificación A.M. 426-2008 .
- A. M. 327-2007, Disposiciones Higiénico Sanitarias de los Productos de la Pesca en Barcos Pesqueros y en Barcos Congeladores y su modificación A.M. 653-2007.
- A. M. 171-2008, Manual de Procedimientos para la Inspección de Inocuidad de Alimentos a Barcos pesqueros y Barcos Congeladores.



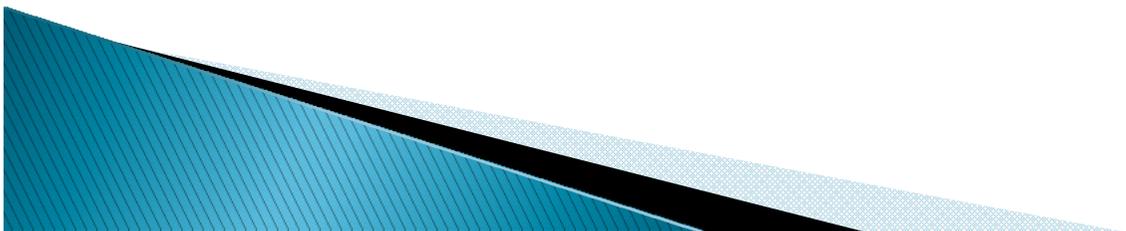
# Marco Legal, Componente de Hidrobiológicos.

- A. M. 596-2007, Manual de procedimientos para la Inspección de Inocuidad de Alimentos a Fincas Camaroneras.
- A. M. 649-2007, Normas de Higiene de los Productos y alimentos Hidrobiológicos en sus Procesos de Producción, Transformación y Transporte.
- A. M. 665-2007, Normas de Control Oficial Higiénico-Sanitarios de los Productos y Alimentos Hidrobiológicos en sus Procesos de Producción, Transformación y transporte.



# Marco Legal, Componente de Hidrobiológicos.

- Resolución Administrativa UNR-06-50-2006, Establece las inspecciones oficiales y su periodicidad.
- Resolución Administrativa UNR-07-67-2007, Aprueba como documento oficial, el certificado sanitario para las exportaciones de productos de la pesca destinados a la Unión Europea para el consumo humano.
- A. M. 330-2008, Marco Conceptual del Programa Nacional de Monitoreo Microbiológico de Productos Hidrobiológicos en Establecimientos Aprobados para Exportar a la Unión Europea008,



# Marco Legal, Componente de Hidrobiológicos.

- Convenio MAGA–MSPAS 37–2008, A.M. 241–2008, Por medio del cual el MSPAS autoriza al MAGA para que realice los controles oficiales en los establecimientos de procesamiento de alimentos Hidrobiológicos con destino a la UE.
- A. M. 399–2008, Manual de Procedimientos para la Toma de Muestras de Agua del Programa Nacional de Monitoreo para la Detección de Contaminantes Nocivos a la Salud Humana en Ecosistemas Acuáticos Asociados a la Producción de Camarones Peneidos.
- A. M. 026–2009, Programa de Control y Monitoreo de Contaminantes Microbiológicos, sustancias Químicas y Características físicas del Agua a Ser Utilizada en Establecimientos de Productos Hidrobiológicos en la Unidad de Normas y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación.



# Marco Legal, Componente de Hidrobiológicos.

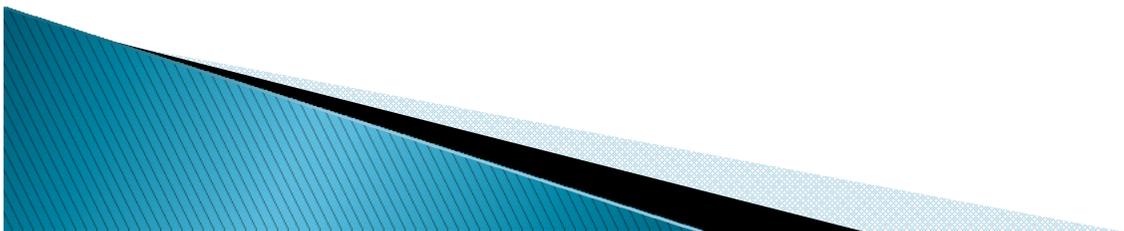
- ▶ A. M. 435-2009, Aprueba el Manual de Procedimientos para la Inspección de Inocuidad de Alimentos a Establecimientos de Productos Hidrobiológicos.
- ▶ A. M. 105-2009, Prohíbe el registro, el uso y la comercialización de cloranfenicol, nitrofuranos y nitroimidazoles en el cultivo de camarón.



# Interacción con otras áreas de la UNR.

## 3. Área Fitozoosanitaria:

- ▶ Sanidad vegetal y salud animal
- ▶ Alimentos balanceados.
- ▶ Alimentos balanceados medicados.
- ▶ Medicamentos registrados.
- ▶ Control en puertos de ingreso al territorio nacional.
- ▶ Emisión de certificados de exportación.



Muchas Gracias

