Diario de Centro América

FUNDADO EN 1880 ● DECANO DE LA PRENSA DEL ISTMO

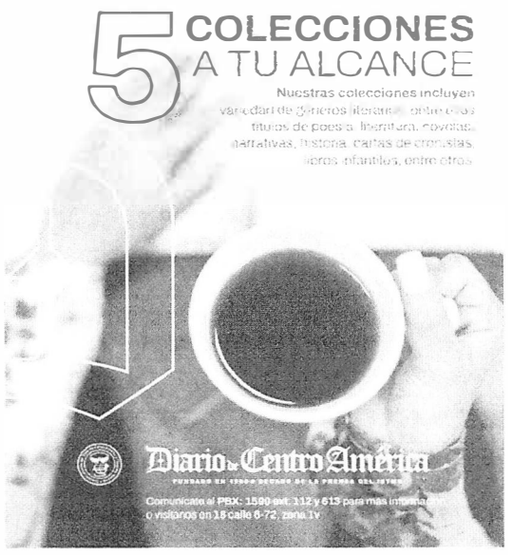
MIÉRCOLES 29 de ABRIL de 2026 No 58 Tomo CCCXXIX Director General: Edín Hernández www.dca.gob.gt

EN ESTA EDICIÓN ENCONTRARÁ:

ORGANISMO EJECUTIVO

MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

ACUERDO MINISTERIAL No. 58-2026
Página 1



ORGANISMO EJECUTIVO

MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

ACUERDO MINISTERIAL No. 58-2026

Edificio Monja Blanca: Guatemala, 16 de abril de 2026

LA MINISTRA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

CONSIDERANDO:

Que, de conformidad con la Constitución Política de la República de Guatemala, le corresponde al Estado de Guatemala, a través del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, velar porque la alimentación y nutrición de la población reúna los requisitos mínimos de salud y que las Instituciones especializadas coordinen las acciones entre sí y con organismos internacionales dedicados a la salud, para lograr un sistema alimentario nacional efectivo.

CONSIDERANDO

Qué según lo regulado en el Código de Salud, Decreto número 90-97 del Congreso de la República de Guatemala, al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación le corresponde la prevención y control de las etapas de producción, transformación, almacenamiento, transporte, importación y exportación de alimentos naturales no procesados, y que el Reglamento para la Inocuidad de los Alimentos, Acuerdo Gubernativo número 969-99 del Presidente de la República, establece que los establecimientos de alimentos están sujetos a la toma de muestra para fines de control sanitario.

CONSIDERANDO

Que la vigilancia basada en nesgo, constituye una metodología técnica reconocida internacionalmente para las intervenciones y controles en función del nivel de riesgo sanitario, fitosanitario, ambiental y de inocuidad que contribuye al fortalecimiento de la confianza de socios comerciales en cumplimiento con requisitos de mercado internacional.

POR TANTO

En el ejercicio de las funciones que establecen los artículos 194 de la Constitución Política de la República de Guatemala; 22 y 27 literal m) de la Ley del Organismo Ejecutivo, Decreto número 114-97 del Congreso de la República, 130 literal b) del Código de Salud, Decreto número 90-97 del Congreso de la República; y, 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 VIGILANCIA BASADA EN RIESGO PARA ALIMENTOS NATURALES NO PROCESADOS DE ORIGEN ANIMAL, VEGETAL E HIDROBIOLÓGICOS.

Capítulo I
Disposiciones generales

Artículo 1. Objeto. El presente Acuerdo Ministerial tiene por objeto establecer la vigilancia basada en riesgo para los alimentos naturales no procesados de origen animal, vegetal e hidrobiológicos.

Artículo 2. Ámbito de aplicación. El presente Acuerdo Ministerial es de observancia obligatoria para todo establecimiento que produzca, transforme, acopie y/o almacene alimentos naturales no procesados de origen animal, vegetal o hidrobiológico y que cuente con Licencia Sanitaria de Funcionamiento, extendida por la Dirección de Inocuidad del Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones.

Artículo 3. Definiciones. Para la correcta interpretación y aplicación se establecen las definiciones siguientes:

a) **Alimento natural no procesado:** El que no ha sufrido modificaciones de origen físico, químico o biológico, salvo las indicadas por razones de higiene o por la separación de partes no comestibles.
b) **Codex Alimentarius:** Colección de normas, directrices y códigos de prácticas reconocidos internacionalmente, elaborados por la **Comisión del Codex Alimentarius**, que tiene por objeto proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio de alimentos.
c) **Evaluación de riesgo:** Es un proceso para evaluar los posibles efectos perjudiciales para la salud pública derivados de la presencia de peligros biológicos, químicos o físicos en los alimentos.
d) **Inocuidad:** Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso previsto.
e) **Riesgo:** La probabilidad de que se produzca un efecto adverso para la salud y la gravedad de ese efecto como consecuencia de uno o más peligros en los alimentos.
f) **Vigilancia:** Procedimiento que consiste en monitoreo sistemático, análisis e inspección continua y toma de muestras de productos alimenticios no procesados para determinar su conformidad con base a la normativa vigente en materia de inocuidad.

Capítulo II
Vigilancia basada en riesgo

Artículo 4. Vigilancia basada en riesgo. Consistirá en el monitoreo sistemático, análisis e inspección continua y toma de muestras de productos alimenticios no procesados para determinar su conformidad con base a la normativa vigente en materia de inocuidad según la evaluación de riesgo del alimento.

Artículo 5. Evaluación de Riesgo del alimento. El riesgo del alimento se establecerá a través de la matriz de riesgo, la que posee factores de probabilidad y severidad de los peligros químicos, microbiológicos y contaminantes presentes en los alimentos, dando como resultado el número de muestras a considerar para cada alimento.

Artículo 6. Parámetros a evaluar. Para establecer los parámetros microbiológicos, fisicoquímicos o de residuos y contaminantes en el alimento se tomarán como base los establecidos en la normativa nacional, Codex Alimentarius, así como otras normas aplicables en los países a donde se desee exportar, según corresponda.

Artículo 7. Toma y envió de muestras. La toma y envío de muestras se llevará a cabo por personal de la Dirección de Inocuidad del Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, el procedimiento de toma de muestra será acorde al tipo de alimento y al número de muestras.

Una vez tomadas las muestras, éstas deben ser debidamente preparadas, identificadas y transportadas apropiadamente al laboratorio de análisis. Durante el transporte y almacenamiento, deberán mantenerse las condiciones de conservación establecidas para cada tipo de muestra, desde la toma hasta su entrega en el laboratorio, a fin de preservar su integridad, estabilidad y validez.

Artículo 8. Laboratorios. Los análisis para la vigilancia basada en riesgo deberán realizarse en el Laboratorio de la Dirección de Inocuidad del Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación u otro laboratorio que tenga reconocimiento por la Dirección de Inocuidad para el tipo de análisis requerido.

Artículo 9. Resultados. La Dirección de Inocuidad del Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, es la autoridad responsable de recibir, registrar y analizar los informes de resultados del laboratorio, dándole el debido seguimiento a los mismos.

La Dirección de Inocuidad del Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación podrá incrementar el número y/o frecuencia de las muestras a tomar en el establecimiento, como medida de control y fortalecimiento de la vigilancia basada en riesgo; los costos asociados correrán por cuenta del establecimiento sujeto a vigilancia.

Artículo 10. Actualización de la vigilancia basada en riesgo. La vigilancia basada en riesgo está sujeta a revisión y actualización por parte de la Dirección de Inocuidad del Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación de forma anual, de acuerdo a los resultados, necesidades y a los avances científicos en materia de microorganismos patógenos, residuos químicos y contaminantes relacionados con la inocuidad de alimentos naturales no procesados.

Capítulo III
Obligaciones y sanciones

Artículo 11. Obligaciones. Los propietarios, administradores o responsables de los establecimientos que produzcan, transformen, acopien y/o almacenen alimentos naturales no procesados de origen animal, vegetal o hidrobiológico, están obligados a permitir a los inspectores de la Dirección de Inocuidad del Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, realizar la vigilancia basada en riesgo, para fines de control sanitario. Asimismo, deberán implementar las medidas necesarias para garantizar la inocuidad de los alimentos naturales no procesados.

Artículo 12. Sanciones. Los propietarios, administradores o responsables de los establecimientos que incurran en incumplimiento del presente Acuerdo Ministerial serán sancionados de conformidad con lo establecido en el Decreto número 90-97 del Congreso de la República de Guatemala, Código de Salud.

Capítulo IV
Disposiciones finales

Artículo 13. Controversias y casos no previstos. Las controversias que surjan por la interpretación y ejecución del presente Acuerdo Ministerial así como los casos no previstos en el mismo, serán resueltos por el Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, con base en la normativa vigente, los principios de inocuidad y seguridad alimentaria, normas de Codex Alimentarius y las mejores prácticas internacionales.

Artículo 14. Publicación. Por tratarse de un Acuerdo de estricto interés del Estado de Guatemala, la publicación de este Acuerdo Ministerial está exenta del pago de la tarifa respectiva conforme lo establece el artículo 12 del Acuerdo Gubernativo número 112-2015 del Presidente de la República de Guatemala.

Artículo 15. Vigencia. El presente Acuerdo Ministerial entrará en vigencia treinta días después de su publicación en el Diario de Centro América.

COMUNÍQUESE.

Ing. María Fernanda Rivera Dávila
MINISTRA DE AGRICULTURA,
GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

(E-311-2026)-29-abril

CNEE
Comisión Guatemalteca de Normas

Guatemala, 21 de abril de 2026