

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

**ASUNTO:** REGLAMENTO SANITARIO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE ESTABLECIMIENTOS DE  
TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS

**DOCUMENTO:** AG. 343-2005  
**TOMO:** 36,491  
**PAGINAS:** 3-6

**FECHA PUBLICACION DIARIO OFICIAL:** 29/ JULIO / 2005  
**EJEMPLAR:** 29  
**FECHA ENTRADA EN VIGENCIA:** 30/ JULIO / 2005

**CONFRONTADO POR:** OTTO ARISTIDES LAVAGNINO RODRÍGUEZ / CAROLINA REVOLORIO QUEVEDO

## ACUERDO GUBERNATIVO No. 343-2005

Guatemala, 28 de julio de 2005.

### EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA,

#### CONSIDERANDO:

Que corresponde al Estado a través de sus instituciones especializadas velar porque la nutrición y alimentación de la población, reúna los requisitos de salud, para lograr un sistema nacional alimentario efectivo.

#### CONSIDERANDO:

Que corresponde al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, la prevención y control en las etapas de producción, transformación, almacenamiento, transporte, importación y exportación de los alimentos naturales no procesados.

#### POR TANTO:

En ejercicio de las funciones que le confiere el artículo 183, literal e) de la Constitución Política de la República de Guatemala, y con fundamento en los artículos 130, inciso b) y 140 del Decreto Número 90-97, del Congreso de la República y sus Reformas, Código de Salud.

#### ACUERDA:

Emitir el siguiente,

**REGLAMENTO SANITARIO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE ESTABLECIMIENTOS DE  
TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS.**

### TÍTULO I DISPOSICIONES GENERALES

## CAPÍTULO ÚNICO

**ARTÍCULO 1. OBJETO.** El objeto del presente Reglamento es establecer los requisitos higiénico-sanitarios necesarios para el funcionamiento de los establecimientos que se dedican a la transformación de productos hidrobiológicos, para garantizarle al consumidor la inocuidad de los alimentos.

**ARTÍCULO 2. TÉRMINOS.** Para la correcta interpretación y aplicación de este Reglamento los términos utilizados en su redacción se definen así:

- a. **ALIMENTO HIDROBIOLÓGICO TRANSFORMADO:** Producto de origen Hidrobiológico que ha sido sometido a una modificación física de su integridad anatómica y/o que este conservado en hielo o congelado.
- b. **AUTORIDAD COMPETENTE:** Será el Área de Inocuidad de los Alimentos No Procesados (AIA) de la Unidad de Normas y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, responsable del cumplimiento de este Reglamento.
- c. **AUDITORÍA TÉCNICA:** Examen sistemático y funcionalmente independiente que tiene por objeto determinar si las actividades de aseguramiento de la inocuidad, y sus consiguientes resultados se ajustan a los objetivos previstos.
- d. **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURAS (BPM):** Combinación de procesos de transformación y control de inocuidad, destinados a asegurar que los productos hidrobiológicos que se transforman se realicen de acuerdo a las especificaciones de inocuidad establecidas.
- e. **COGUANOR:** Comisión Guatemalteca de Normas del Ministerio de Economía de Guatemala.
- f. **ESTABLECIMIENTO DE TRANSFORMACIÓN:** Todo establecimiento autorizado por la autoridad competente para transformar productos hidrobiológicos.
- g. **HIGIENIZACIÓN:** Actividad de limpieza y saneamiento de instalaciones, equipo y mantenimiento del producto.
- h. **INSPECCIÓN:** Examen higiénico-sanitario de los productos hidrobiológicos o de los sistemas de control de los productos hidrobiológicos, las materias primas, su transformación y su distribución, que comprueba que los alimentos se ajustan a los requisitos higiénico-sanitarios.
- i. **INSPECTOR OFICIAL:** Profesional del Área de Inocuidad de los Alimentos – AIA- de la Unidad de Normas y Regulaciones; autorizado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación para efectuar la inspección higiénico-sanitaria de los productos hidrobiológicos, las instalaciones y procesos de los establecimientos transformadores de productos hidrobiológicos.
- j. **LICENCIA SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO:** Documento que emite la Unidad de Normas y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, a través del Área de Inocuidad de los Alimentos Naturales No Procesados, que certifica que el establecimiento de transformación cumple con los requisitos higiénico-sanitarios.
- k. **MAGA:** Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación.

- l. PERSONAL:** Recurso humano técnico o administrativo que con retribución se dedica a alguna actividad en el establecimiento de transformación de productos hidrobiológicos.
- m. PRODUCTO HIDROBIOLÓGICO:** Materia prima de origen hidrobiológico (pescados y mariscos) que será sujeta a transformación para su consumo o procesamiento posterior.
- n. REGLAMENTO:** Disposiciones contenidas en el presente documento
- o. SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP):** Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos, según el Codex Alimentarius.
- p. SUPERVISIÓN:** Seguimiento y evaluación de las actividades de inspección oficial desarrolladas por inspectores o entes delegados por la autoridad competente.
- q. UNIDAD DE NORMAS Y REGULACIONES (UNR):** Unidad del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación rectora de la normativa que rige el Área de Inocuidad de los Alimentos No Procesados (AIA).
- r. UNIDAD PIE CANDELA:** Intensidad de iluminación en un área específica de observación, transformación, proceso, o inspección a una distancia de medición fotométrica específica de un (1) pie (0.30m), equivalente a una "bujía /pie" o a once (11) "unidades lux". (Codex Alimentarius).

**ARTÍCULO 3. RESPONSABILIDADES.** El titular de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento es el responsable del cumplimiento del presente Reglamento. La Autoridad Competente es responsable de velar por el cumplimiento de este Reglamento, a través de inspecciones, supervisiones y auditorías de los sistemas que aseguran la inocuidad de los alimentos.

## **TITULO II**

### **REQUISITOS PARA LA AUTORIZACION Y RENOVACION DE LA LICENCIA SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO**

#### **CAPÍTULO ÚNICO**

**ARTÍCULO 4. LICENCIA.** La Licencia Sanitaria de Funcionamiento, será otorgada por la Autoridad Competente y tendrá vigencia de un año contado a partir de su emisión. Para solicitar la Licencia Sanitaria de Funcionamiento, el interesado presentará el Formulario de Solicitud de Licencia Sanitaria de Funcionamiento a la Autoridad Competente, cumpliendo con los requisitos que en el mismo se detallan.

**ARTÍCULO 5. RENOVACIONES.** Para obtener la Renovación de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento, el interesado debe presentar el Formulario de Solicitud correspondiente a la Autoridad Competente un mes antes de su vencimiento, debiendo adjuntar el original o fotocopia legalizada de la Licencia vigente.

La autoridad competente, efectuará la inspección higiénico-sanitaria del establecimiento correspondiente, debiendo resolver en un plazo no mayor de 15 días de efectuada la inspección.

**ARTÍCULO 6. RESOLUCIÓN.** La Autoridad Competente está facultada para resolver favorable o desfavorablemente la solicitud de Licencia Sanitaria de Funcionamiento o su Renovación.

Cuando la resolución sea favorable para otorgar la Licencia o su renovación, la Autoridad Competente asignará un número de identificación de la Licencia Sanitaria de funcionamiento, quedando registrado el establecimiento de transformación. Para el caso de renovación de la licencia, se asignará el mismo número de la Licencia.

Cuando la resolución sea desfavorable para otorgar la Licencia o su renovación, la Autoridad Competente, notificará al interesado.

**ARTÍCULO 7. CASOS ESPECIALES.** En caso de compraventa del establecimiento de transformación, el nuevo propietario deberá notificar a la Autoridad Competente, en un plazo no mayor de treinta días contado a partir del día en que se realizó la compraventa, para transferir la licencia a nombre del nuevo propietario.

En caso de arrendamiento del establecimiento de transformación, el arrendatario deberá notificar a la Autoridad Competente en un plazo no mayor de treinta días contado a partir del día en que se realizó el contrato de arrendamiento, para los efectos correspondientes.

### **TÍTULO III**

#### **DE LA INFRAESTRUCTURA FÍSICA DEL ESTABLECIMIENTO**

##### **DE TRANSFORMACIÓN**

##### **CAPÍTULO I**

##### **DE LA UBICACIÓN, DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN**

**ARTÍCULO 8. ESTABLECIMIENTO DE TRANSFORMACIÓN Y SU UBICACIÓN.** El establecimiento de transformación debe contar con el Estudio de Impacto Ambiental con opinión favorable del Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales, en el que se tomará en cuenta, entre otros, que el establecimiento de transformación, debe estar alejado de:

- a. Zonas cuyo medio ambiente esté contaminado y actividades industriales que constituyan una amenaza grave de contaminación de los alimentos hidrobiológicos.
- b. Zonas expuestas a inundaciones, a menos que estén protegidas de manera eficiente.
- c. Zonas expuestas a infestaciones de plagas.
- d. Zonas de las que no puedan retirarse de manera eficaz los desechos, tanto sólidos como líquidos.

**ARTÍCULO 9. DISEÑO.** El establecimiento de transformación, debe contar con áreas separadas físicamente para recepción de producto hidrobiológico, transformación, empaque y almacenamiento de producto transformado, con el fin de evitar la contaminación cruzada, así como otras áreas complementarias.

**ARTÍCULO 10. CONSTRUCCIÓN.** El establecimiento de transformación, debe ser edificado con suficiente amplitud para que no se provoque aglomeración de personal o de equipos. Será de construcción sólida y no debe utilizarse madera como material de construcción en superficies que entren en contacto con los productos hidrobiológicos y alimentos hidrobiológicos transformados. La construcción debe facilitar la limpieza, prevenir la contaminación y evitar el ingreso de insectos, roedores y otros animales.

### **1. Pisos**

- a. Los pisos deben ser de superficie antideslizante e impermeable y de fácil higienización.
- b. Los canales de drenaje y las trampas de desechos sólidos ubicados en los pisos, deben cubrirse con rejillas que puedan ser removibles.
- c. Los pisos deben tener un declive mínimo de cero punto cinco por ciento (0.5%) hacia los canales de drenaje.

### **2. Drenajes y Trampas de Desechos**

El establecimiento de transformación debe tener canales de drenaje y trampas de desechos sólidos que:

- a. Permitan la evacuación rápida del agua proveniente del establecimiento.
- b. Impidan el retorno de agua, gases y malos olores.
- c. Eviten el ingreso de insectos y roedores.
- d. Prevengan la entrada de materiales sólidos en el sistema de drenajes externos
- e. Los drenajes de los servicios sanitarios deben estar separados de los drenajes de las áreas de transformación hasta un lugar fuera del mismo.

### **3. Paredes**

- a. Las paredes deben ser de construcción sólida.
- b. Las superficies de las paredes deben ser impermeables, lisas, sólidas, de un color claro y de fácil higienización, hasta una altura no menor de dos (2) metros.
- c. Cuando se utilice pintura en las paredes, éstas no deben contaminar ya sea por su despegue o por su toxicidad.
- d. Los materiales que son utilizados para cubrir las paredes deben ser impermeables, no despegables y no tóxicos.

### **4. Ventanas**

Los sillares de las ventanas deben tener un declive para evitar la acumulación de polvo e impedir su uso para almacenamiento de artículos. Los marcos de las ventanas deben ser fabricados con materiales lisos, impermeables e inoxidables.

### **5. Puertas**

- a. Las puertas deben ser de superficies lisas e impermeables.
- b. Deben tener cortinas plásticas o de aire para impedir la entrada de insectos.

- c. Las puertas de entrada del personal deben ser construidas de tal manera que faciliten su cierre.

## **6. Salida de Emergencia**

El establecimiento de transformación debe tener facilidades de salida rápida en caso de emergencia.

## **7. Techos**

Las salas de transformación deben tener techos de fácil higienización, contruidos de materiales impermeables donde no se condense el vapor.

## **8. Ventilación**

- a. El establecimiento de transformación debe tener la ventilación adecuada para evitar la acumulación de calor, condensación de vapores y concentración de olores.
- b. Todos los extractores y los equipos de aire acondicionado deben estar instalados de manera tal que se impida la entrada de polvo, insectos, roedores y aves a través de los mismos.

## **9. Iluminación**

- a. Debe suministrarse iluminación suficiente en todas las partes del establecimiento de transformación.
- b. La iluminación en las áreas de transformación debe ser la establecida por Codex Alimentarius:

540 unidades lux (50 pies candela) en áreas de inspección.

220 unidades lux (20 pies candela) en áreas de trabajo.

110 unidades lux (10 pies candela) en otras áreas.

- c. Las lámparas deberán ser accesibles a la higienización y contar con la debida protección.
- d. Se dispondrá de planta generadora de electricidad, para contrarrestar la falta de la misma en determinado momento.

## **10. Congeladores y Cámaras de Almacenamiento**

- a. Las paredes y los pisos de los congeladores y las cámaras de almacenamiento deben construirse siguiendo las mismas normas y especificaciones contempladas para la construcción del resto del establecimiento de transformación.
- b. Las puertas de los congeladores y de las cámaras de almacenamiento deben estar provistas con cortinas plásticas o de aire y dispositivos de seguridad para el personal.
- c. Deben contar con termómetros, en un lugar legible que indiquen la temperatura interna de los congeladores y de las cámaras de almacenamiento.

- d. Deben contar con iluminación suficiente. Las lámparas deben tener pantalla protectora.

## **11. Sanitarios**

- a. Si se emplea personal de ambos sexos, deben proveerse de servicios sanitarios separados.
- b. Deben ser construidos con materiales de fácil higienización.
- c. Deben proveerse de lavamanos con provisión permanente de agua potable y jabón bactericida.
- d. Deben contar con toallas de papel o instalación de aire para secar las manos. Si se usan toallas de papel, deberá colocarse un recipiente para desechar las toallas usadas.
- e. Debe colocarse rótulos, en lugares visibles, para instruir a los empleados de la necesidad de lavarse bien las manos después de usar los servicios sanitarios.
- f. Deben estar iluminados y ventilados.
- g. Deben disponer permanentemente de papel higiénico.
- h. El número de servicios sanitarios a utilizarse por número de empleados es de:

| <b>No. Mínimo de Servicios Sanitarios</b>    | <b>No. de Empleados</b> |
|----------------------------------------------|-------------------------|
| 1                                            | 1 – 15                  |
| 2                                            | 16 – 35                 |
| 3                                            | 36 – 55                 |
| 4                                            | 56 – 80                 |
| 5                                            | 81 – 110                |
| 6                                            | 111 – 150               |
| Un sanitario adicional por cada 40 empleados | Más de 150              |

## **12. Facilidades Higiénicas**

- a. Deben existir lavamanos en la entrada al área de transformación, los cuales no deben ser operados con las manos.
- b. Cada lavamanos deberá tener suministro permanente de agua potable y jabón bactericida.

- c. La entrada de personal al establecimiento de transformación debe tener un pediluvio con solución desinfectante con concentración apropiada.
- d. Las áreas en que se maneja el producto (incluyendo recepción y despacho) deben tener las facilidades necesarias para el lavado y desinfección de pisos, paredes y equipos.

### **13. Manejo de Desechos Sólidos**

- a. Los desechos sólidos serán manejados en recipientes de materiales impermeables, rotulados, con tapa para evitar proliferación de insectos y roedores. Estos recipientes deben estar diseñados y fabricados para facilitar su higienización.
- b. Los recipientes en que se manejen o transporten los desechos sólidos, en las diferentes áreas de transformación deben ser exclusivos e identificados para este propósito.
- c. Los recipientes finales para recoger los desechos sólidos que serán evacuados del establecimiento de transformación, deben estar ubicados fuera del área de transformación.

### **14. Áreas Complementarias**

Los establecimientos de transformación deben poseer los servicios siguientes separados de las áreas de transformación, cumpliendo lo establecido en el Artículo 10:

- a. Área de vestidores y guardarropa, con separadores para ropa y calzado.
- b. Bodega para materiales y equipo de mantenimiento.
- c. Bodega para material de empaque.
- d. Bodega para área de químicos y detergentes.
- e. Área específica para equipo de limpieza.
- f. Comedor de personal.

**ARTÍCULO 11. EXTERIOR DEL ESTABLECIMIENTO DE TRANSFORMACIÓN.** El área colindante al establecimiento de transformación debe mantenerse limpia y libre de acumulaciones de agua, polvo, desperdicios, subproductos, roedores y animales domésticos.

## **CAPITULO II**

### **DE LAS INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPO Y HERRAMIENTAS**

**ARTÍCULO 12. INSTALACIONES.** Las instalaciones del establecimiento de transformación, cuando así lo demanden, deben reunir los siguientes requisitos:

#### **1. Hielo y Máquina Productora de Hielo**

El hielo debe ser producido con agua potable y se debe manipular y almacenar en condiciones que lo protejan contra cualquier contaminación. Las necesidades de

hielo pueden complementarse, en caso necesario, de otros establecimientos que lo produzcan, cumpliendo con las normas COGUANOR correspondientes.

## **2. Equipo de Enfriamiento y Congelación**

El establecimiento de transformación debe estar equipado con congeladores y/o equipo de enfriamiento para conservar productos hidrobiológicos y/o alimentos hidrobiológicos transformados a temperatura adecuada.

## **3. Cámaras de Almacenamiento**

- a. Los establecimientos de transformación en los que el producto transformado sea congelado deben disponer en forma permanente de una cámara de almacenamiento para producto congelado.
- b. La cámara de almacenamiento de producto congelado, debe tener la capacidad de mantener la temperatura interior a menos dieciocho grados centígrados bajo cero, o cero grados Fahrenheit (-18°C ó 0°F).
- c. La cámara de almacenamiento de producto fresco debe tener la capacidad de mantener la temperatura interior a no más de cinco grados centígrados (5°C).
- d. La cámara de almacenamiento debe contar con un dispositivo de seguridad que permita la salida del personal dentro de ellas o avisar en caso de necesidad.

**ARTÍCULO 13. MAQUINARIA, EQUIPO Y HERRAMIENTAS.** La maquinaria, equipo y herramientas del establecimiento de transformación, deben estar diseñados para permitir su fácil higienización.

La maquinaria debe ser de material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores al producto hidrobiológico y al alimento hidrobiológico transformado. Los equipos y herramientas deben estar contruidos de materiales lisos, impermeables, inoxidables y no tóxicos.

Se prohíbe el uso de madera en la construcción de equipos y herramientas. Esta prohibición se aplicará a los mangos de los cuchillos y palas, y tablas de filetear, o bien aquellas herramientas y equipo que entren en contacto con el producto.

**ARTÍCULO 14. SISTEMA DE AGUA POTABLE.** Se debe disponer de un abastecimiento de agua potable, así como de instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución con protección contra la contaminación

# **TITULO IV**

## **DE LA INDUMENTARIA E HIGIENE DEL PERSONAL**

### **CAPÍTULO ÚNICO**

**ARTÍCULO 15. INDUMENTARIA DE TRABAJO.** El personal del establecimiento de transformación, que entre en contacto con los productos, debe utilizar la indumentaria de trabajo siguiente:

- a. Bata.
- b. Botas de hule.
- c. Gorro que cubra totalmente el cabello.
- d. Mascarilla.

Es responsabilidad del establecimiento de transformación proveer al personal de indumentaria de trabajo. La bata y todas las ropas exteriores usadas por las personas que manipulen producto hidrobiológico y/o alimento hidrobiológico transformado, deben de ser de material de fácil higienización de color claro.

**ARTÍCULO 16. HIGIENE.** El personal que labora en las áreas de transformación del establecimiento de transformación debe cumplir con:

- a. Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y los Procedimientos Operacionales Estándares de Sanitización (POES) implementados en el establecimiento de transformación.
- b. El personal que ingrese en esas áreas no debe usar:
  - Joyas, incluyendo anillos, collares, brazaletes, prendedores, aretes y relojes.
  - Esmalte de uñas y otros cosméticos.
- c. El cabello debe estar recogido y totalmente cubierto con un gorro.
- d. Se prohíbe a las personas en las áreas de recepción, transformación y almacenamiento:
  - Utilizar tabaco, drogas o bebidas alcohólicas.
  - Escupir.
  - Consumir comidas y bebidas de todo tipo.
- e. Deben colocarse letreros claros con indicaciones de Buenas Prácticas de Manufactura y de Procedimientos Operacionales Estándares de Sanitización.
- f. Todas las personas que ingresen a las áreas de transformación deben:
  - Lavarse y desinfectarse las manos con agua potable y jabón bactericida.
  - Desinfectar las botas.
- g. Después de usar los servicios sanitarios el personal deberá obligatoriamente lavarse y desinfectarse las manos.
- h. No se permitirá el ingreso al establecimiento a la persona que padezca o manifieste síntomas de:
  - Intoxicación alimenticia.
  - Diarrea y vómito.
  - Parásitos.
  - Heridas.
  - Infección en la garganta.
  - Enfermedades infectocontagiosas.

- i. Todo personal que desempeñe actividades permanentes en el establecimiento de transformación debe tener la tarjeta de salud y de pulmones vigente.

## **TITULO V**

### **DEL ASEGURAMIENTO DE INOCUIDAD Y TRANSPORTE DEL PRODUCTO**

#### **CAPÍTULO ÚNICO**

**ARTÍCULO 17. SISTEMAS DE CALIDAD DE AGUA.** Debe comprobarse la calidad del agua que se utiliza en el establecimiento de transformación, cumpliendo con lo siguiente:

- a. Análisis microbiológico según la Norma COGUANOR NGO 29 001: 99, el cual debe realizarse cada mes.
- b. Análisis físico-químico, considerando aspectos físicos como turbidez, color, olor, sabor y pH, y aspectos químicos considerando los límites establecidos en las tablas No. 2 y 3 de la Norma COGUANOR NGO 29 001: 99, estos análisis deben realizarse por lo menos una vez al año.

**ARTÍCULO 18. CONTROL DEL ALIMENTO HIDROBIOLÓGICO TRANSFORMADO.** El alimento hidrobiológico transformado debe cumplir con las normas de COGUANOR, del Codex Alimentarius o con las normas del país importador.

**ARTÍCULO 19. TRANSPORTE DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS Y ALIMENTOS HIDROBIOLÓGICOS TRANSFORMADOS.** Para el transporte de productos hidrobiológicos y de alimentos hidrobiológicos transformados, dentro del territorio nacional, debe cumplirse con lo estipulado en Reglamento para la Inocuidad de los Alimentos y con los siguientes requerimientos:

- a. Proteger el producto hidrobiológico y el alimento hidrobiológico transformado durante el transporte, para evitar la contaminación.
- b. Los vehículos que transportan producto hidrobiológico y alimento hidrobiológico transformado, deberán tener vigente la Licencia Sanitaria de Transporte.
- c. Los productos hidrobiológicos y alimento hidrobiológico transformado, deberán ser transportados en vehículos con sistemas de refrigeración o con furgón debidamente aislado, o en recipientes con tapadera de cierre hermético con suficiente hielo.
- d. El vehículo y los recipientes deben higienizarse antes y después de cada uso.

**ARTÍCULO 20. ÁREAS DE MANEJO, TRANSFORMACIÓN Y ALMACENAJE DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS Y ALIMENTOS HIDROBIOLÓGICOS TRANSFORMADOS.** Todas las áreas en que se manejan, transforman o almacenan productos hidrobiológicos y alimentos hidrobiológicos transformados, deben de higienizarse antes, durante y después de su uso.

Las cámaras de almacenamiento (cuartos fríos) se higienizarán antes y después de su uso.

## **TITULO VI**

### **DEL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL**

#### **CAPÍTULO ÚNICO**

**ARTÍCULO 21. SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP).** Todo establecimiento de transformación para exportación debe implementar el sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) . Los establecimientos que transformen productos hidrobiológicos para consumo nacional deben aplicar Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Procedimientos Operacionales Estándares de Sanitización (POES).

## **TITULO VII**

### **DE LOS REGISTROS**

#### **CAPÍTULO ÚNICO**

**ARTÍCULO 22. DISPONIBILIDAD DE REGISTROS.** Los establecimientos de transformación deben contar con registros actualizados de: análisis de laboratorio, capacitación de personal, Buenas Practicas de Manufactura (BPM) y Procedimientos Operacionales Estándares de Sanitización (POES) y Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), los cuales deben estar disponibles para el Inspector Oficial durante la inspección.

La disponibilidad de los registros del alimento hidrobiológico transformado, será de:

- a. Un año, para los refrigerados.
- b. Dos años, para los congelados.

## **TITULO VIII**

### **DE LAS OBLIGACIONES, INFRACCIONES Y SANCIONES**

#### **CAPÍTULO ÚNICO**

**ARTÍCULO 23. OBLIGACIONES.** El Titular de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento queda obligado a:

- a. Cumplir con el contenido de este Reglamento.
- b. Operar con Licencia Sanitaria de Funcionamiento vigente y Licencia de transporte de productos hidrobiológicos y de alimentos hidrobiológicos transformados.
- c. Permitir el ingreso del personal de la Autoridad Competente al establecimiento de transformación, una vez éste se haya identificado debidamente.
- d. Notificar a la Autoridad Competente en caso de cierre temporal o definitivo del establecimiento de transformación.
- e. Llevar un libro de registro autorizado por la Autoridad Competente de inspecciones y supervisiones oficiales.

**ARTÍCULO 24. INFRACCIONES Y SANCIONES.** El incumplimiento de las obligaciones establecidas en el presente Reglamento dará lugar a que la Autoridad Competente aplique las siguientes sanciones:

- a. Amonestación por escrito, en cuyo caso el propietario o representante legal del establecimiento de transformación, queda obligado a cumplir con las recomendaciones expresadas por la Autoridad Competente en el plazo que esta fije. Una vez vencido el plazo establecido en la amonestación escrita sin que el establecimiento de transformación haya cumplido las recomendaciones dadas por la

Autoridad Competente, esta podrá suspender la Licencia Sanitaria de Funcionamiento por un período no menor de un mes ni mayor de un año.

- b. Cancelación de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento, por reincidencia en cualquiera de las causas que motivaron una suspensión de Licencia Sanitaria de funcionamiento.

En el caso de las sanciones anteriormente establecidas, el MAGA deberá emitir la resolución correspondiente, la cual podrá ser recurrida, por el propietario o el representante legal de la empresa de conformidad con los mecanismos legales vigentes.

## **TITULO IX**

### **DISPOSICIONES FINALES Y TRANSITORIAS**

#### **CAPÍTULO ÚNICO**

**ARTÍCULO 25. VIGENCIA.** El presente Acuerdo empieza a regir el día siguiente de su publicación en el Diario de Centro América.

**COMUNÍQUESE,**

---

**OSCAR BERGER**

---

**ALVARO AGUILAR PRADO  
MINISTRO DE AGRICULTURA,  
GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN**

---

**LIC. JORGE RAUL ARROYAVE  
SECRETARIO GENERAL DE LA  
PRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA**

Mdeb/