

POR TANTO:

En ejercicio de las funciones establecidas en los artículos 194 de la Constitución Política de la República de Guatemala; 27 y 29 de la Ley del Organismo Ejecutivo Decreto 114-97 del Congreso de la República y sus Reformas; 6 literal h) de la Ley de Sanidad Vegetal y Animal, Decreto 36-98 del Congreso de la República; 2 y 7 del Reglamento Orgánico Interno del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, Acuerdo Submativo número 338-2010 de fecha 19 de noviembre 2010.

ACUERDA:

DECLARAR LOS MUNICIPIOS DE NENTÓN, SAN ANTONIO HUISTA, SANTA ANA HUISTA, JACALTENANGO, SAN SEBASTIÁN COATÁN, SAN MIGUEL ACATÁN, SAN RAFAEL LA INDEPENDENCIA, CONCEPCIÓN HUISTA, TODOS SANTOS CUCHUMATÁN Y SAN MATEO IXTATÁN DEL DEPARTAMENTO DE HUEHUETENANGO DE LA REPÚBLICA DE GUATEMALA COMO ÁREA LIBRE DE LA PLAGA MOSCA DEL MEDITERRÁNEO (CERATITIS CAPITATA WIED).

Artículo 1. OBJETO. Con base a la información técnica proporcionada por la Dirección Ejecutiva de la Comisión Moscamed y en función de los datos históricos de frondeo y muestreo existentes en los archivos del Programa Moscamed, se declara como área libre de la presencia de la plaga Mosca del Mediterráneo (Ceratitís capitata wied) el polígono cuyos vértices se encuentran identificadas con las coordenadas geográficas siguientes:

No.	LONGITUD	LATITUD
A	635717	1777238
B	670001	1777822
C	670001	1760160
D	659996	1760012
E	659996	1710151
F	639984	1709984
G	639984	1727053
H	629832	1727200
I	629832	1730143
J	619973	1730437
K	619826	1749858

En dicho polígono se encuentran ubicada parte de la extensión territorial de los municipios de NENTÓN, SAN ANTONIO HUISTA, SANTA ANA HUISTA, JACALTENANGO, SAN SEBASTIÁN COATÁN, SAN MIGUEL ACATÁN, SAN RAFAEL LA INDEPENDENCIA, CONCEPCIÓN HUISTA, TODOS SANTOS CUCHUMATÁN Y SAN MATEO IXTATÁN DEL DEPARTAMENTO DE HUEHUETENANGO, de la República de Guatemala.

Artículo 2. VIGENCIA. El presente Acuerdo empezará regir a los ocho días de su publicación en el Diario de Centro América.

COMUNIQUESE,

Ing. Juan Alfonso De León García
MINISTRO DE AGRICULTURA,
GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

Ing. Agustín de Jesús López Marín
VICEMINISTRO DE SANIDAD
AGROPECUARIA Y REGULACIONES

E-095-2011-31-enero



MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

Acuérdase ESTABLECER DISPOSICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA EN BARCOS PESQUEROS Y EN BARCOS CONGELADORES.

ACUERDO MINISTERIAL No. 03-2011

Edificio Monja Blanca: Guatemala, 10 de enero de 2011

EL MINISTRO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

CONSIDERANDO:

Que corresponde al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación de conformidad con la Ley, como una de las instituciones especializadas del Estado, velar por la inocuidad de los alimentos no procesados para el consumo humano en todas sus fases de producción.

CONSIDERANDO:

Que los productos de la pesca, por ser altamente perecederos, deben ser manejados bajo los más altos estándares higiénico-sanitarios, para que no constituyan fuentes causales de enfermedades en el humano al ser consumidos.

CONSIDERANDO:

Que es necesario actualizar las medidas sanitarias para el manejo de productos de la pesca a bordo de barcos pesqueros y de barcos congeladores para la producción de alimentos inocuos destinados al consumo humano.

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 114-97 del Congreso de la República; 7 del Reglamento Orgánico Interno del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, Acuerdo Gubernativo 338-2010; 130 del Código de Salud, Decreto 90-97 del Congreso de la República de Guatemala; y Ley de Sanidad Vegetal y Animal, Decreto número 36-98 del Congreso de la República de Guatemala.

ACUERDA:

ESTABLECER DISPOSICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA EN BARCOS PESQUEROS Y EN BARCOS CONGELADORES.

Artículo 1. Objeto. El objeto del presente Acuerdo es establecer las medidas higiénico sanitarias para la obtención de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento de barcos pesqueros y barcos congeladores.

Artículo 2. Ámbito de aplicación. El presente Acuerdo es de observancia obligatoria para los barcos pesqueros o barcos congeladores que cuente con licencia de pesca y bandera nacional.

Artículo 3. Autoridad Nacional Competente. La autoridad nacional competente, responsable de aplicar las disposiciones que contempla el presente Acuerdo Ministerial, es el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, a través del Área de Inocuidad de los Alimentos no Procesados de la Unidad de Normas y Regulaciones, durante el tiempo de transición establecido en el Acuerdo Gubernativo número 338-2010, del Reglamento Orgánico Interno del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación. Concluido este periodo será la Dirección de Inocuidad del Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones la competente.

Artículo 4. Licencia Sanitaria de Funcionamiento. Los barcos pesqueros o congeladores, deben obtener su licencia sanitaria de funcionamiento.

La licencia, tendrá cuatro (4) años de vigencia, renovable por períodos iguales, previo cumplimiento de los requisitos establecidos en el presente Acuerdo.

Artículo 5. Requisitos para obtener la Licencia Sanitaria de Funcionamiento. Para obtener la Licencia Sanitaria de Funcionamiento de barcos pesqueros y barcos congeladores, el interesado debe cumplir los requisitos siguientes:

Persona individual:

- Presentar formulario AIA-00-R-014 de solicitud de Licencia Sanitaria de Funcionamiento, con firma y sello del propietario de la empresa.
- Fotocopia legalizada de la Cédula de Vecindad o Documento Único de Identificación (DPI).
- Fotocopia legalizada de la Patente de Comercio.
- Original del Registro Tributario Unificado -RTU- o fotocopia legalizada.
- Fotocopia del Contrato de Concesión de Pesca.
- Copia del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y de los Procedimientos Operacionales Estándares de Sanitación (POES).
- Dictamen técnico favorable sobre la evaluación documental, Inspección del barco y registros.

Persona jurídica:

- Presentar formulario AIA-00-R-014 de solicitud de Licencia Sanitaria de Funcionamiento, con firma y sello del representante legal de la entidad de que se trata.
- Adjuntar fotocopia del primer testimonio de la escritura pública de constitución, debidamente inscrito.
- Fotocopia legalizada de la Patente de Comercio.
- Fotocopia legalizada del nombramiento de representante legal, debidamente inscrito, si es persona jurídica.
- Original del Registro Tributario Unificado -RTU- o fotocopia legalizada.
- Fotocopia del Contrato de Concesión de Pesca.
- Copia del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y de los Procedimientos Operacionales Estándares de Sanitación (POES).
- Dictamen técnico favorable sobre la evaluación documental, Inspección del barco y registros.

En ambos casos, el titular de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento, es responsable de notificar a la Autoridad Nacional Competente, cualquier cambio que surja en la información proporcionada para obtener dicha licencia el aviso debe efectuarse en un plazo máximo de treinta días.

Artículo 6. Obligaciones de los barcos pesqueros y barcos congeladores. El titular de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento de barcos pesqueros y barcos congeladores es responsable de:

- Extracción de productos de la pesca y prácticas de manejo apropiadas para garantizar la inocuidad de los mismos en esa etapa de la cadena productiva.
- Llevar y conservar registros específicos de conformidad con los manuales de buenas prácticas de manufactura y procedimientos operacionales estándar de Sanitación.

Artículo 7. Inspección higiénico-sanitaria. Es responsabilidad de la Autoridad Nacional Competente, la Inspección higiénico-sanitaria de los productos de la pesca en barcos pesqueros y barcos congeladores que cuentan con Licencia Sanitaria de Funcionamiento vigente; para tal efecto, deberá programar al menos dos (2) inspecciones al año, excepto cuando se trate de barcos pesqueros y barcos congeladores de atún, que descargan exclusivamente en puertos ubicados en el extranjero, estos serán inspeccionados y auditados únicamente cuando soliciten la Licencia Sanitaria de Funcionamiento o su renovación.

Artículo 8. Inspección higiénico-sanitaria durante la descarga. Es responsabilidad de la Autoridad Nacional Competente, realizar en forma aleatoria Inspección higiénico-sanitaria durante la descarga de productos de la pesca en puertos nacionales, a efecto de verificar que la misma se realiza de manera rápida para mantener la cadena de frío y de manera higiénica.

Artículo 9. De los barcos pesqueros o congeladores. Las partes de los barcos pesqueros, barcos congeladores y los recipientes destinados al almacenamiento de los productos de la pesca deben estar limpios y evitar el contacto con combustible, lubricantes, aguas sucias y cualquier contaminante. Esas partes o recipientes deben ser de material que permita una fácil limpieza y que el agua procedente de la fusión del hielo no permanezca en contacto con los productos de la pesca.

Artículo 10. Prevención del calor y lavado. Los productos de la pesca al momento de su extracción deben preservarse inmediatamente de la acción del sol, cualquier otra fuente de calor y protegerse de la contaminación. Cuando los productos de la pesca se laven, debe utilizarse agua potable, que cumpla con la Norma COGUANOR NGO 29-001, 1ª. Revisión, o agua de mar limpia que no sea perjudicial para la inocuidad y calidad de los productos.

Artículo 11. Manipulación en el almacenaje. Los productos de la pesca se manipularán y almacenarán de tal forma que se eviten las magulladuras. Se permite la utilización de instrumentos punzantes de materiales no oxidables para desplazar productos de la pesca de gran tamaño, sin que se deteriore la carne de dichos productos.

Artículo 12. Preservación en frío. Los productos de la pesca desde su embarque deben ser sometidos a la acción del frío rápidamente, a excepción de los productos que se conserven vivos.

Artículo 13. Hielo. El hielo utilizado para la refrigeración de los productos de la pesca se fabricará con agua potable o con agua de mar limpia. Antes de su utilización, el hielo deberá almacenarse en condiciones que eviten su contaminación.

Artículo 14. Limpieza de equipos. Los recipientes, equipos y las partes de los barcos pesqueros y barcos congeladores que entren en contacto directo con los productos de la pesca, deben limpiarse después del desembarque con agua potable o con agua de mar limpia.

Artículo 15. Descabezado o eviscerado. Cuando los productos de la pesca se descabezen o evisceren a bordo, estas operaciones deben realizarse de manera higiénica, y los productos deben lavarse con abundante agua potable o con agua de mar limpia inmediatamente después de realizadas dichas operaciones. Las vísceras y las partes que puedan representar un peligro para la inocuidad de los productos de consumo humano se separarán y apartarán de éstos y las destinadas al consumo humano se conservarán en hielo o congelados.

Artículo 16. Equipos, utensilios y aparatos. Los equipos, utensilios, recipientes y aparatos utilizados para el eviscerado, descabezado o remoción de las aletas, que entren en contacto con los productos de la pesca deben ser de un material impermeable, liso, de fácil limpieza y de fácil acción.

Artículo 17. Limpieza corporal del personal. El personal encargado de las operaciones de manipulación de los productos de la pesca debe mantener una adecuada limpieza corporal y de su vestimenta.

Artículo 18. Bodegas de enfriamiento y de congelación. Los barcos pesqueros y barcos congeladores deben estar equipados con bodegas, tanques o contenedores de refrigeración o congelación para el almacenamiento de los productos de la pesca.

Artículo 19. Separación de bodegas. Las bodegas de los barcos pesqueros y de los barcos congeladores deben estar separadas de la sala de máquinas y de las áreas reservadas para la tripulación por divisiones impermeables y seguras.

Artículo 20. Revestimiento de bodegas. El revestimiento interior de las bodegas, tanques y contenedores debe ser impermeable, de fácil lavado y desinfección, de material liso o en defecto revestidos por una pintura mantenida en buen estado y que no transmita a los productos de la pesca sustancias nocivas para la salud humana.

Artículo 21. Acondicionamiento de bodegas. Las bodegas deben estar acondicionadas de tal manera que el agua de fusión del hielo no permanezca en contacto con los productos de la pesca.

Artículo 22. Limpieza y control de plagas. Las cubiertas de trabajo, los equipos, las bodegas, tanques y contenedores deberán limpiarse con agua potable o con agua de mar limpia después de ser utilizados. Además, debe realizarse una desinfección y control de plagas de conformidad con lo establecido en el manual de buenas prácticas de manufactura y en los procedimientos operacionales estándares de sanificación.

Artículo 23. Sustancias potencialmente tóxicas. Los productos de limpieza, desinfectantes, insecticidas, rodenticidas o toda sustancia potencialmente tóxica debe utilizarse sin que presente ningún riesgo de contaminación para los productos de la pesca y almacenarse en sitios o armarios bajo llave.

Artículo 24. Congelación. Los productos de la pesca congelados deberán mantenerse a una temperatura igual o inferior a -18 °C en todas las partes del producto; no obstante, los pescados enteros inicialmente congelados en salmuera y destinados a la fabricación de alimentos en conserva podrán mantenerse a una temperatura igual o inferior a -9 °C.

Los productos de la pesca congelados, con excepción de los pescados enteros inicialmente congelados en salmuera y destinados a la fabricación de alimentos en conserva, deberán mantenerse durante el transporte a una temperatura estable igual o inferior a -18 °C en todas las partes del producto, permitiéndose eventualmente fluctuaciones ascendentes de un máximo de 3 °C.

La bodega de congelación deberá tener termógrafo para medir en forma permanente la temperatura en un lugar de fácil visibilidad para su registro.

Cuando se utilice congelamiento por salmuera, ésta no deberá constituir un foco de contaminación para los productos de la pesca.

Artículo 25. Refrigeración. Los barcos pesqueros equipados para refrigerar los productos de la pesca en agua de mar mediante hielo o con medios mecánicos, deben reunir las siguientes condiciones:

- Las bodegas de refrigeración deben estar equipados con una instalación adecuada para el llenado y el vaciado de agua de mar y un sistema que garantice una temperatura homogénea en su interior.
- Las bodegas de refrigeración deben tener termógrafo para medir en forma permanente la temperatura en un lugar de fácil visibilidad para su registro.
- Las bodegas de refrigeración deben tener un nivel de enfriamiento que garantice que la mezcla de productos de la pesca y agua de mar alcance una temperatura de 3 °C como máximo, seis (6) horas después del llenado; y de 0 °C como máximo, dieciséis (16) horas después.
- Las bodegas de refrigeración, deben vaciarse y limpiarse completamente después de cada descarga con agua potable o con agua de mar limpia; además, deben llenarse únicamente con agua de mar limpia.

e. Los registros de las temperaturas de las bodegas de refrigeración deben indicar claramente la fecha y el número de la bodega de refrigeración, los cuales deben archivarse y estar a disposición del Inspector de la Autoridad Competente.

Artículo 26. Requerimiento del personal. El titular de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento debe capacitar al personal que labora en los barcos pesqueros y de los barcos congeladores sobre las medidas higiénico sanitarias para lograr la inocuidad de los productos de la pesca y someterlo examen médico una vez al año.


Artículo 27. Infracciones y sanciones. El incumplimiento parcial o total de las disposiciones establecidas del presente Acuerdo será sancionado de conformidad con las disposiciones del Código de Salud que resulten aplicables.


Artículo 28. Procedimientos para la Inspección de inocuidad de Alimentos a Barcos Pesqueros y Barcos Congeladores. Es responsabilidad de la Autoridad Nacional Competente, actualizar los Procedimientos para la Inspección de Inocuidad de Alimentos a barcos pesqueros y barcos congeladores, de manera que se apliquen las disposiciones contenidas en el presente Acuerdo.

Artículo 29. Transitorio. En tanto, la Autoridad Nacional Competente obtiene los formularios de Inspección Impresos y numerados correlativamente, se autoriza el uso de fotocopia de los mismos, debiendo archivarlos en orden cronológico.

Artículo 30. Derogatoria. Se derogan los Acuerdos Ministeriales 327-2007 y 653-2007.

Artículo 31. Vigencia. El presente Acuerdo entra en vigencia ocho días después de su publicación en el Diario de Centro América.


Ing. Juan Alfonso De León García
 MINISTRO DE AGRICULTURA
 GANADERIA Y ALIMENTACION


Ing. Juan Alfonso De León García
 VICEMINISTRO DE SANIDAD
 AGROPECUARIA Y REGULACIONES

(E-094-2011)-31-enero

PUBLICACIONES VARIAS

CORTE SUPREMA DE JUSTICIA

ACTA NÚMERO 2-2011

EL INFRASCRIPTO SECRETARIO

CERTIFICA:

Que para el efecto tiene a la vista, el acta número dos guión dos mil once (2-2011) de fecha diecinueve de enero de dos mil once de la sesión celebrada por la Corte Suprema de Justicia, que copiada en su parte conducente literalmente dice:

... **NOVENO: ASUNTO: Tribunales de Conciliación y Arbitraje.** (Cámara de Amparo) Se conoce la propuesta de integración de los Tribunales de Conciliación y Arbitraje para los diferentes tribunales de la República. La Corte Suprema de Justicia con base en las propuestas presentadas por las entidades laborales y patronales y con fundamento en los artículos doscientos noventa y tres, doscientos noventa y cuatro y doscientos noventa y cinco del Código de Trabajo, **resuelve:** Aprueba la propuesta presentada, en consecuencia, designa como representantes del Sector Laboral y Patronal para integrar los Tribunales de Conciliación y Arbitraje a las siguientes personas: **1. JUZGADO PRIMERO DE TRABAJO Y PREVISION SOCIAL. LABORAL:** Titular: ARTURO MESIAS ORTIZ; Primer Suplente, VICTORIANO ZACARIAS MINDEZ; Segundo Suplente, CARLOS ENRIQUE VASQUEZ ORTIZ; Tercer Suplente, FILOMENA PISQUI SON. **PATRONAL:** Titular: MARIO ROBERTO MORALES; Primer Suplente, ROBERTO JOSE CANTON ORTEGA. **2. JUZGADO SEGUNDO DE TRABAJO Y PREVISION SOCIAL. LABORAL:** Titular: ALVARO DE JESUS ALVARADO CUTE; Primer Suplente, JULIA AMPARO LOTAN GARZONA; Segundo Suplente; ROSA ANA MARICRUZ HERRERA; Tercer Suplente, JORGE LUIS LAINEZ MATUL. **PATRONAL:** Titular, KARLA ODETE PEREZ ALVAREZ; Primer Suplente, FLORIDALMA OSEIDA GARCÍA. **3. JUZGADO TERCERO DE TRABAJO Y PREVISION SOCIAL. LABORAL:** Titular: LUIS FELIPE MONZON SOC; Primer Suplente, LORENA OMBRIE NATARENO MORAN; Segundo Suplente, ARLYN GABRIELA ESTRADA TEJADA; Tercer Suplente, DAVID EDUARDO SOTO OLIVA. **PATRONAL:** Titular: DILMA MARIBEL LUNA CORDOVA; Primer Suplente, MARTA JEANNETTE BALCARCEL ESTEBAN. **4. JUZGADO CUARTO DE TRABAJO Y PREVISION SOCIAL. LABORAL:** Titular: FRANCISCO JORGE LUIS NATARENO SAMAYOA; Primer Suplente, VITALINO AMBROCIO; Segundo Suplente, JUAN PABLO GARCIA ESCOBAR; Tercer Suplente, ALBERTO RAMIREZ ORDONEZ. **PATRONAL:** Titular: JOSE MANUEL ESTRADA REYES; Primer Suplente, DAFNE MARIA RETANA LAU. **5. JUZGADO QUINTO DE TRABAJO Y PREVISION SOCIAL. LABORAL:** Titular: JOSE MARIA DIAZ SASO; Primer Suplente, FELIX RICARDO REYES MORALES; Segundo Suplente, LUIS HUMBERTO RUIZ ZACARIAS; Tercer Suplente, CESAR AUGUSTO FIORINI LOPEZ. **PATRONAL:** Titular: MILTON ALEXANDER ESCOBAR DE LEON; Primer Suplente, NASHILDY AZUCENA GIRON OLIVA. **6. JUZGADO SEPTIMO DE TRABAJO Y**