

DIRECCIÓN GENERAL DE REGULACIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE LA SALUD

DEPARTAMENTO DE REGULACIÓN Y CONTROL DE ALIMENTOS

PROCEDIMIENTOS A SEGUIR POR EL PROGRAMA DE VIGILANCIA

Artículo 1. OBJETO: La presente normativa desarrolla los procedimientos que se deben seguir en el Programa de Vigilancia, cuando en inspecciones a expendios de alimentos, almacenadoras y distribuidoras de alimentos o a los negocios mixtos, se encuentre producto alimenticio: a) Vencido; b) Sin Registro Sanitario; c) Con Registro Sanitario vencido; d) Con Registro Sanitario que no corresponde; e) Con número de Registro Sanitario ilegible; f) Por no cumplir con cualquier tipo de prórroga otorgada; g) Incumplimiento Microbiológico; h) Incumplimiento Físico–Químico de conformidad con las normas sanitarias vigentes; i) Incumplimiento a las disposiciones de cualquier Reglamento Técnico Centroamericano aprobado por Guatemala. Así como el procedimiento a seguir con el producto alimenticio que haya sido objeto de comiso con forme la presente normativa.

Artículo 2. DEFINICIONES: Para la correcta aplicación de la presente normativa, se hace referencia a las siguientes definiciones:

Alimento: Es todo producto natural, artificial, simple o compuesto, procesado o no, que se ingiere con el fin de nutrirse o mejorar la nutrición, y los que se ingieran por hábito o placer, aun cuando no sea con fines nutritivos.

Alimento natural no procesado: Es 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. La definición incluye carnes frescas y congeladas, pescado y mariscos frescos como congelados.

Alimento natural procesado: Es todo producto alimenticio elaborado a base de un alimento natural que ha sido sometido a un proceso tecnológico adecuado para su conservación y consumo ulterior.

Aditivo alimentario: Es toda sustancia o mezcla de sustancias, dotadas o no de valor nutritivo y que agregadas a un alimento, modifican directa o indirectamente las características sensoriales, físicas, químicas o biológicas del mismo, o ejercen en él cualquier acción de mejoramiento, prevención, estabilización o conservación.

Producto alimenticio: Es todo alimento, alimento natural no procesado, alimento natural procesado.



Registro Sanitario: Es el acto administrativo mediante el cual, el Ministerio de Salud por conducto del Laboratorio Nacional de Salud, evalúa y certifica un alimento procesado, conforme las normas y reglamentaciones de inocuidad y calidad específicas. Este registro constituye el patrón de referencia que servirá de base para las evaluaciones del control posterior que se hagan a dicho producto en el mercado.

Calidad: Características inherentes al alimento, bajo cuyo patrón de identidad se autoriza el registro sanitario de referencia para su comercialización.

Control sanitario: Acciones efectuadas por autoridad sanitaria correspondiente, destinadas a asegurar que un producto, un proceso o un servicio cumple con las especificaciones sanitarias legales.

Comiso: Acto legal que consiste en la pérdida de la propiedad o posesión para el destino original que experimenta el dueño a favor del Estado, en el que se le confisca total o parcialmente un alimento, materias primas y objetos que provengan de la infracción sanitaria cometida.

Envase/Empaque: Recipiente o material destinado a contener alimentos cuya característica principal es resguardar la calidad, inocuidad y originalidad del alimento.

Empaque primario: Es el envase o material que está en contacto directo con el alimento;

Empaque secundario. Es aquel que no tiene contacto directo con el alimento;

Empaque terciario: Es el recipiente o embalaje que contiene uno o varias unidades de empaque y está en contacto únicamente con el empaque secundario.

Etiqueta: Toda identificación por inscripción, leyenda, representación gráfica o descriptiva, impresa, litografiada, grabada, estampada, escrita o adherida a los envases, envolturas, empaques o embalajes de los alimentos con el fin de informar al consumidor sobre su contenido y características y de asegurarle el manejo debido del alimento.

Ingrediente: Todo componente alimentario que se emplea en la elaboración de un alimento.

Inocuidad: La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y / o consuman de acuerdo con el uso a que se destina.

Medida preventiva: Es el acto que dicta la autoridad sanitaria en forma inmediata, con el fin de prevenir un riesgo grave o inminente para la salud de la población.

Expendios de alimentos: Son los supermercados, carnicerías, abarroterías, tiendas, panaderías, depósitos y similares, donde se comercialice con productos alimenticios.

Almacenadoras y distribuidoras de alimentos: En esta categoría quedan comprendidos todos los establecimientos de alimentos cuyo fin primordial es almacenar y distribuir alimentos terminados, empacados o a granel.

Negocios mixtos: Son los establecimientos que por su diversidad incluyen el expendio y distribución de alimentos procesados, no procesados y preparados, combinados o no con otros productos de consumo, tal como los supermercados. Su autorización está sujeta al cumplimiento de las normas establecidas para cada establecimiento o actividad.

Artículo 3: PROCEDIMIENTO GENERAL DE LA INSPECCIÓN. Los inspectores del Programa de Vigilancia al hacerse presentes a los expendios de alimentos, almacenadoras y distribuidoras de alimentos o a los negocios mixtos, deberán:

- a) Presentarse con el encargado del lugar sujeto a la inspección;
- b) Mostrar el documento de identificación otorgado por la autoridad sanitaria correspondiente;
- c) Explicar el procedimiento de la inspección a realizar, sujetándose a la ficha de inspección que utiliza el Programa de Vigilancia;
- d) En el caso que no se permita realizar la inspección correspondiente, se deberá realizar el acta administrativa por parte de los inspectores que ampare la negación a la inspección, la cual deberá trasladarse a la Unidad Jurídica con el informe correspondiente;
- e) Al finalizar la inspección deberá llenar la ficha de inspección correspondiente y las hojas de recomendaciones con las anotaciones que el inspector considere pertinentes.

Artículo 4: PROCEDIMIENTO EN CASO DE ENCONTRAR PRODUCTO ALIMENTICIO VENCIDO. Si durante la inspección realizada los inspectores encuentran producto alimenticio que se encuentre vencido, se procederá a:

- a) Realizar el comiso del producto alimenticio;
- b) Elaborar el acta administrativa que ampare como mínimo la cantidad, nombre del producto alimenticio, marca, peso total y fecha en que venció el producto alimenticio.

Comisado el producto alimenticio por encontrarse vencido, se deberá seguir con el procedimiento establecido en el artículo 14 de la presente normativa.



Artículo 5: PROCEDIMIENTO EN CASO DE ENCONTRAR PRODUCTO ALIMENTICIO SIN NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO. Si durante la inspección realizada los inspectores encuentran producto alimenticio que no presente en el empaque primario o secundario, envase, etiqueta autorizada o sticker autorizado, el número de Registro Sanitario que identifique al producto alimenticio en la base de datos de Registros Sanitarios del Departamento de Regulación y Control de Alimentos; se considera como un producto alimenticio sin Registro Sanitario, para lo cual se procederá a:

- a) Realizar la inmovilización del producto alimenticio, elaborando el acta administrativa que ampare como mínimo la cantidad, nombre del producto alimenticio, marca y peso total del producto alimenticio que será inmovilizado; además se deberá tomar muestra física del producto.
- b) El Departamento de Regulación y Control de Alimentos, deberá notificar al titular del producto alimenticio inmovilizado, y el titular del producto alimenticio deberá solventar el problema dentro de un plazo de cinco días hábiles contados a partir de recibida la notificación.

En el caso que el producto alimenticio haya sido inmovilizado, si el titular del producto alimenticio no solventa el problema notificado dentro del plazo otorgado, el Departamento de Regulación y Control de Alimentos a través de los inspectores del Programa de Vigilancia, procederán a:

- a) Realizar el comiso del producto alimenticio inmovilizado;
- b) Realizar comisos en otros expendios de alimentos, almacenadoras y distribuidoras de alimentos o a los negocios mixtos;
- c) Elaborar las actas administrativas que amparen el comiso; y
- d) A través de informe trasladar el caso a la Unidad Jurídica para las acciones administrativas sancionatorias correspondientes.

Artículo 6: PROCEDIMIENTO EN CASO DE ENCONTRAR PRODUCTO ALIMENTICIO CON REGISTRO SANITARIO VENCIDO. Si durante la inspección realizada los inspectores encuentran producto alimenticio que presente o declare en el empaque primario o secundario, envase, etiqueta autorizada o sticker autorizado, un número de Registro Sanitario que se encuentre vencido, se considerará como producto alimenticio sin Registro Sanitario; en dicho caso se procederá conforme lo establecido en el artículo cinco de la presente normativa.

Artículo 7: PROCEDIMIENTO EN CASO DE ENCONTRAR PRODUCTO ALIMENTICIO CON REGISTRO SANITARIO QUE NO LE CORRESPONDE. Si durante la inspección realizada los inspectores encuentran producto alimenticio que presente o declare en el empaque primario o secundario, envase, etiqueta autorizada o sticker autorizado, un



número de Registro Sanitario que no le corresponde, se deberá proceder conforme lo establecido en el artículo cinco de la presente normativa.

Artículo 8: PROCEDIMIENTO EN CASO DE ENCONTRAR PRODUCTO ALIMENTICIO CON NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO ILEGIBLE. Si durante la inspección realizada los inspectores encuentran producto alimenticio que presente o declare en el empaque primario o secundario, envase, etiqueta autorizada o sticker autorizado, un número de Registro Sanitario que no es posible verificar o identificar a simple vista, se considerara como producto sin Registro Sanitario; en dicho caso se procederá conforme lo establecido en el artículo cinco de la presente normativa.

Artículo 9: PROCEDIMIENTO EN CASO DE ENCONTRAR PRODUCTO ALIMENTICIO INCUMPLIENDO CON CUALQUIER TIPO DE PRORROGA OTORGADA. Si durante la inspección realizada los inspectores encuentran producto alimenticio que este incumpliendo con cualquier tipo de prórroga otorgada por el Departamento de Regulación y Control de Alimentos, se procederá a:

- a) Elaborar el acta administrativa donde consta la actividad realizada, dentro de la cual como mínimo deberán indicar la cantidad, nombre del producto alimenticio, marca, peso total y número de lote;
- b) Se deberá realizar una toma de muestra de una unidad de cada producto alimenticio que no cumpla con la prórroga otorgada;
- c) Elaborar informe de la inspección realizada, dirigido a la Unidad Jurídica del Departamento de Regulación y Control de Alimentos; y
- d) Remitir a la Unidad Jurídica del Departamento de Regulación y Control de Alimentos, los documentos anteriormente descritos.

Artículo 10: PROCEDIMIENTO POR INCUMPLIMIENTO MICROBIOLÓGICO. El Programa de Vigilancia al tener el Informe de análisis de muestra (s) de alimento (s) para vigilancia, emitido por el Laboratorio Nacional de Salud, verifica que el producto alimenticio no cumple con los parámetros establecidos en el Reglamento Técnico Centro Americano 67.04.50:08 Alimentos. Criterios microbiológicos para la inocuidad de alimentos; deberá remitir a la Unidad Jurídica del Departamento de Regulación y Control de Alimentos:

- a) Oficio en el cual se remite información del incumplimiento detectado en el Informe de análisis de muestra (s) de alimento (s) para vigilancia, emitido por el Laboratorio Nacional de Salud;
- b) El Informe de análisis de muestra (s) de alimento (s) para vigilancia, emitido por el Laboratorio Nacional de Salud.



El Programa de Vigilancia quedara a la espera de que la Unidad Jurídica del Departamento de Regulación y Control de Alimentos, ordene dentro de un plazo de veinticuatro horas, el comiso o la inmovilización como medida preventiva del producto alimenticio al cual se le detecto el incumplimiento microbiológico, debido al riesgo a la salud.

Artículo 11: PROCEDIMIENTO POR INCUMPLIMIENTO FÍSICO-QUÍMICO. Si Programa de Vigilancia al tener el Informe de análisis de muestra (s) de alimento (s) para vigilancia, emitido por el Laboratorio Nacional de Salud, verifica que el producto alimenticio no cumple con los parámetros Físico-Químicos, establecidos en las normas sanitarias vigentes correspondientes al tipo de producto muestreado; deberá remitir a la Unidad Jurídica del Departamento de Regulación y Control de Alimentos:

- a) Oficio en el cual se remite información del incumplimiento detectado en el Informe de análisis de muestra (s) de alimento (s) para vigilancia, emitido por el Laboratorio Nacional de Salud;
- b) El Informe de análisis de muestra (s) de alimento (s) para vigilancia, emitido por el Laboratorio Nacional de Salud.

El Programa de Vigilancia quedara a la espera de que la Unidad Jurídica del Departamento de Regulación y Control de Alimentos, ordene dentro de un plazo de dos días hábiles, el comiso o la inmovilización como medida preventiva del producto alimenticio al cual se le detecto el incumplimiento Físico-Químico.

Artículo 12: PROCEDIMIENTO POR INCUMPLIMIENTO A LAS DISPOSICIONES DE CUALQUIER REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO APROBADO POR GUATEMALA. Si durante la inspección realizada se encuentra producto alimenticio que incumpla con lo establecido en cualquier Reglamento Técnico Centroamericano aprobado por Guatemala; el Programa de Vigilancia procederá a:

- a) Inmovilizar el producto alimenticio, elaborando el acta administrativa que ampare la cantidad, nombre del producto alimenticio, marca y peso total del producto alimenticio que será inmovilizado.
- b) El Departamento de Regulación y Control de Alimentos deberá notificar a la empresa titular del producto alimenticio inmovilizado y esta última deberá solventar el problema dentro de un plazo de cinco días hábiles contados a partir de recibida la notificación.

Si el titular del producto alimenticio no solventa el problema notificado dentro del plazo otorgado, el Departamento de Regulación y Control de Alimentos a través de los inspectores del Programa de Vigilancia, se procederá a:

- c) Realizar el comiso del producto alimenticio inmovilizado;

- d) Elaborar las actas administrativas que amparen el comiso; y
- e) A través de informe trasladaran el caso a la Unidad Jurídica para las acciones administrativas sancionatorias correspondientes.

Artículo 13: TRASLADOS A LA UNIDAD JURÍDICA. El programa de Vigilancia del Departamento de Regulación y Control de Alimentos, vencido el plazo otorgado al titular de los productos alimenticios para solventar los problemas contenidos en los artículos 4, 5, 6, 7 y 8 de la presente normativa, deberán remitir a la Unidad Jurídica del Departamento de Regulación y Control de Alimentos cuando corresponda los siguientes documentos:

- a) Informe de la inspección realizada;
- b) Copia de las actas elaboradas;
- c) Constancia de toma de muestras, cuando corresponda;
- d) Una muestra física del producto, cuando corresponda ;
- e) Informe de análisis de muestra (s) de alimento (s) para vigilancia, emitido por el Laboratorio Nacional de Salud, cuando corresponda.

Artículo 14: PROCEDIMIENTO A SEGUIR CON EL PRODUCTO ALIMENTICIO QUE HAYA SIDO OBJETO DE COMISO CONFORME EL PRESENTE REGLAMENTO. Todo aquel producto alimenticio que haya sido objeto de comiso de conformidad a lo establecido en los artículos anteriores, deberá de destruirse a más tardar el día siguiente de realizado el comiso; en la forma que consideren y por los inspectores del Programa de Vigilancia; para lo cual se deberá dejar constancia de la destrucción del mismo, a través de acta administrativa en la cual se haga constar cantidad, nombre, marca, y peso del producto alimenticio destruido.

Artículo 15: VIGENCIA. La presente normativa entrará en vigencia el 16 de septiembre del año 2,013.

Elaborado por: Christian Vargas

Revisado y Aprobado por:

Inga. Gladys Arreola Camargo
Jefe Departamento de Regulación y Control de Alimentos
Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social