La Gaceta

DIARIO OFICIAL DE LA REPUBLICA DE HONDURAS

La primera imprenta llegó a Honduras en 1829, siendo instalada en Tegucigalpa, en el cuartel San Francisco, lo primero que se imprimió fue una proclama del General Morazán, con fecha 4 de diciembre de 1829.

EMPRESA NACIONAL DE ARTES GRÁFICAS
E.N.A.G

Después se imprimió el primer periódico oficial del Gobierno con fecha 25 de mayo de 1830, conocido hoy, como Diario Oficial "La Gaceta".

AÑO CXXXVIII TEGUCIGALPA, M. D. C., HONDURAS, C. A. JUEVES 18 DE FEBRERO DEL 2016. NUM. 33,963

Sección A

Secretaría de Estado en los Despachos de Agricultura y Ganadería

ACUERDO No. 1994-15

Tegucigalpa, M.D.C., 23 de diciembre de 2015

EL SECRETARIO DE ESTADO EN LOS DESPACHOS DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

CONSIDERANDO: Que la Constitución de la República de Honduras en su Capítulo VII de la Salud, Artículo 145, reconoce el derecho a la protección de la Salud de las personas.

CONSIDERANDO: Que Honduras es signatario del Codex Alimentarius, Organismo de Referencia Internacional de la que elabora normas, directrices y códigos de prácticas alimentarias internacionales armonizadas destinadas a proteger la salud de los consumidores y a promover el comercio equitativo.

CONSIDERANDO: Que por Decreto del Congreso Nacional de la República No. 157-94, modificado mediante Decreto 344-2005, publicado en el Diario Oficial La Gaceta No. 30,922 el 07 de febrero de 2006, fue reformada la Ley Fitozoosanitaria, la cual en su Artículo 3, establece que corresponde al Poder Ejecutivo, a través de la Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAG), la planificación, normalización y coordinación de todas las actividades a nivel nacional, regional, departamental y local relativas a la sanidad vegetal, salud animal, sus mecanismos de información e inocuidad de los alimentos. Para tal efecto, se crea el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria (SENASA).

CONSIDERANDO: Que la República de Honduras es firmante del Acuerdo sobre la aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias y del Acuerdo Sobre Obstáculos Técnicos al Comercio de la Organización Mundial del Comercio (OMC) en donde se adquiere el compromiso de armonizar su legislación interna a la internacional.

SUMARIO

Sección A
Decretos y Acuerdos

SECRETARÍA DE ESTADO EN LOS DESPACHOS DE AGRICULTURA Y GANADERÍA Acuerdo No.1994-15	A. 1-12
INSTITUTO NACIONAL DE CONSERVACIÓN Y DESARROLLO FORESTAL, AREAS PROTEGIDAS Y VIDA SILVESTRE. Acuerdo. 033-2015	A. 13-16
PODER LEGISLATIVO Decreto No. 136-2014	A. 17-24

Sección B
Avisos Legales — B. 1-20
Desprendible para su comodidad

CONSIDERANDO: Que la Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAG) a través del SENASA, como ente gubernamental tiene el deber de velar por la seguridad alimentaria de la población de nuestro país y garantizar la inocuidad de productos de origen animal de importación, mediante la adopción de normas y medidas sanitarias y fitosanitarias.

POR TANTO

En uso de las facultades de que está investido y en aplicación a los Artículos 247 y 255 de la Constitución de la República; 36 numeral 8), 116 y 118 de la Ley General de la Administración Pública; 1, 2, 3, 6, 7, 68, 97, 98, 99, 108 y 109 del Reglamento de Cuarentena Agropecuaria Acuerdo 1618-97.

ACUERDA:

PRIMERO: APROBAR EL PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN DE INSTALACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO TEMPORAL DE GRANOS Y SUBPRODUCTOS.

CAPÍTULO I
DEL OBJETIVO Y AMBITO DE APLICACIÓN

ARTÍCULO 1.- El presente procedimiento tiene por objeto establecer las medidas, requerimientos mínimos, así como las actividades de inspección, aprobación y certificación higiénica sanitaria de los establecimientos para el almacén temporal de granos y subproductos de granos y semillas, excepto para la siembra en las terminales para tal fin. Se deberá garantizar que los granos, que se importen con destino a procesamiento, transformación e industrialización directa o indirecta, no representen un riesgo sanitario para Honduras.

ARTÍCULO 2.- El presente procedimiento es aplicable a los granos y subproductos de granos y semillas, excepto para siembra que se importen con destino a procesamiento, transformación o industrialización directa o indirecta, al amparo de este procedimiento, deberán cumplir con los requisitos fitosanitarios y de inocuidad aplicables para su ingreso indicados en el marco regulatorio del SENASA.

CAPÍTULO II
DE LAS DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 3.- Los establecimientos para el almacén de granos y subproductos de granos y semillas, excepto para la siembra así como las Organizaciones e Instituciones Gubernamentales y No Gubernamentales involucradas en el desarrollo del sector, estarán obligados a cumplir lo estipulado en el presente procedimiento.

La Gaceta

DIARIO OFICIAL DE LA REPÚBLICA DE HONDURAS
DECANO DE LA PRENSA HONDUREÑA
PARA MEJOR SEGURIDAD DE SUS PUBLICACIONES
LIC. MARTHA ALICIA GARCÍA
Gerente General
JORGE ALBERTO RICO SALINAS
Coordinador y Supervisor
EMPRESA NACIONAL DE ARTES GRÁFICAS
E.N.A.G.
Colonia Miraflores
Teléfono/Fax: Gerencia 2230-4956
Administración: 2230-3026
Planta: 2230-6767
CENTRO CÍVICO GUBERNAMENTAL

ARTÍCULO 4.- Todo establecimientos para el almacén de granos y subproductos de granos y semillas, excepto para la siembra estarán sujeto a la Inspección Oficial por parte de la División de Inocuidad de Alimentos (DIA), así como por las Subdirecciones Técnicas de Sanidad Vegetal.

ARTÍCULO 5.- Todo establecimiento para el almacén de granos y subproductos y semillas, excepto para la siembra debe estar registrado ante el SENASA.

CAPÍTULO III

DE LOS REQUISITOS PARA EL REGISTRO Y/O RENOVACIÓN DE REGISTRO DE ESTABLECIMIENTOS para el almacén temporal de granos y subproductos de granos y semillas, excepto para la siembra.

ARTÍCULO 6.- Los propietarios o representantes legales de establecimientos para el almacén temporal de granos (y subproductos de granos) y semillas, excepto para la siembra a través de su Apoderado Legal, deben registrarse presentando su solicitud ante la Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAG) por medio del SENASA.

ARTÍCULO 7.- Es deber del SENASA oficializar el formato de Formulario de Registro que será adjuntado a la solicitud presentada por los interesados.

ARTÍCULO 8.- Como requisitos para Registro de un Establecimiento para el almacén temporal de granos y subproductos de granos y semillas, excepto para la siembra deben acompañar a la solicitud de registro los documentos siguientes:

a) Solicitud acompañada de Formulario de Registro a través de su Apoderado Legal, mediante Carta Poder debidamente autenticada. (Y CON AMPLIO PODER PARA LA TOMA DE DECISIONES).

b Fotocopia de Constitución de Sociedad o Comerciante Individual, debidamente autenticada.

c) Copia de contrato de arrendamiento cuando los establecimientos para el almacén temporal de granos y subproductos de granos y semillas, excepto para la siembra o no sea propio, se debe presentar una.

d) Fotocopia del Permiso de Operación Municipal.

e) Croquis de la instalación (ubicación de silos y bodegas).

f) Flujograma de proceso, descarga de los buques hacia los silos y de los silos hacia los medios de transporte.

g) Presentar ante la División de Inocuidad del SENASA, el Manual de Buenas Prácticas de Manejo, para su respectiva aprobación.

h) Copia de boleta de pago de tasa por registro de establecimientos importadores, comercializadores y/o exportadores de frutas y hortalizas frescas y procesadas, definidas en el Reglamento de Tasas por Servicios prestados por la Dirección General del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria (SENASA) aprobado para tal fin.

i) Copia de boleta de pago de tasa por servicio de inspección a establecimientos que procesen, empaquen, importen y/o exporten, de frutas y hortalizas frescas y procesadas, definidas en el

Reglamento de Tasas por Servicios Prestados por la Dirección General del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria (SENASA) aprobado para tal fin.

DE LOS REQUISITOS PARA LA RENOVACIÓN DEL REGISTRO

Deberán los propietarios de los establecimientos para el almacén temporal de granos y subproductos de granos y semillas, excepto para la siembra a través de Apoderado Legal para la renovación del respectivo registro, presentar la solicitud treinta (30) días antes de la fecha de su vencimiento y acompañar a la petición como requisitos los documentos siguientes.

a) Presentar la solicitud juntamente con el Formulario de Renovación de Registro del Establecimiento a través de su Apoderado Legal, mediante Carta Poder debidamente autenticada.

b) Copia de Boleta de Pago de Tasa por Registro de Establecimientos importadores, comercializadores y/o exportadores de frutas y hortalizas frescas y procesadas. Definidas en el Reglamento de Tasas por Servicios Prestados por la Dirección General del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria (SENASA) aprobado para tal fin.

c) Copia de Boleta de Pago de Tasa por Servicio de Inspección a establecimientos que procesan, empaquen, importen y/o exporten, frutas y hortalizas frescas y procesadas. Definidas en el Reglamento de Tasas por Servicios prestados por la Dirección General del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria (SENASA) aprobado para tal fin.

Los propietarios o sus representantes legales que no presenten la solicitud para la renovación de los establecimientos en el término señalado en el párrafo primero de este numeral, quedan obligados a presentar una Petición de Registro como si se tratase de un establecimiento nuevo.

ARTÍCULO 9.- El SENASA podrá rechazar total o parcialmente la documentación presentada cuando no se cumplan con los requisitos establecidos en el presente procedimiento.

ARTÍCULO 10.- El Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria (SENASA) a través de la División de Inocuidad de Alimentos (DIA), realizará una inspección al establecimiento para el almacén temporal de granos y subproductos de granos y semillas, excepto para la siembra, para verificar las condiciones higiénico-sanitarias, todo con el objeto de emitir el Informe Técnico Sanitario que debe agregarse al expediente.

ARTÍCULO 11.- Comprobado que el Establecimiento ha cumplido con todos los requisitos exigidos en el presente procedimiento, se emitirá el registro o renovación de registro con vigencia por un período de tres (3) años, el cual será efectivo a partir de la fecha de la resolución del dictamen correspondiente.

ARTÍCULO 12.- El registro se realizará por cada establecimiento de manera independiente, por lo que no se asignará más de un número a cada establecimiento y los números que ya fueron usados no volverán a repetirse.

ARTÍCULO 13.- Los propietarios que cuenten con más de un establecimiento dedicado a la misma actividad

y que sus instalaciones físicas se encuentren en lugares diferentes, lo cual confiere condiciones higiénicas sanitarias diferentes, deberán solicitar registro por cada uno de esos establecimientos.

ARTÍCULO 14.- Los establecimientos registrados ante la SAG-SENASA, deben colocar en letras grandes y en un lugar visible para el público en sus instalaciones, el número de registro de establecimiento que corresponda con la siguiente leyenda: "Establecimiento bajo la Inspección Oficial de la SAG-SENASA" registrado con el No._____

ARTÍCULO 15.- La validez del registro aprobado a los establecimientos caducará automáticamente por las siguientes razones:

a) A solicitud del(os) Dueño(s) del Establecimiento.
b) Inactividad del establecimiento por un período de dos (2) años.
c) Por firme resolución dictada por el SENASA, posterior a comprobarse que en un establecimiento se incumplen las disposiciones emanadas del presente procedimiento.

ARTÍCULO 16.- Los propietarios o representantes legales de los establecimientos deben comunicar por escrito al SENASA los cambios que a continuación se detallan:

a) El cambio de domicilio, treinta (30) días antes de efectuarlo.
b) El cambio de propietario o representante legal treinta (30) días máximo después de realizado.
c) El cambio de nombre, razón social o denominación de la sociedad así como suspensión de operaciones treinta (30) días máximo después de realizado.

ARTÍCULO 17.- Cuando el establecimiento cambie de propietario las responsabilidades ante el SENASA sólo podrán ser transferidas al nuevo dueño hasta que legalmente demuestre su propiedad.

ARTÍCULO 18.- Los propietarios o los representantes legales de un establecimiento debidamente registrado en el SENASA requerirán de la autorización de ésta; previo a realizar cualquiera de las acciones siguientes:

1. El traslado de un establecimiento aprobado, sección o actividades del mismo a un nuevo local que conforme al Informe Técnico Sanitario reúna las condiciones higiénicas sanitarias requeridas;

2. Las modificaciones o ampliaciones en los establecimientos, que cumplan lo establecido en este procedimiento;

3. La construcción o modificación de locales anexos de los establecimientos aprobados, formarán una sola unidad.

CAPÍTULO IV
VERIFICACION DE GRANOS Y SUBPRODUCTOS PARA EL ALMACENAMIENTO

ARTÍCULO 19.- PROCEDIMIENTO PARA LA VERIFICACION DE GRANOS Y SUBPRODUCTOS

- Solicitud de verificación de instalaciones por el interesado
  - Forma: El interesado debe solicitar a la Oficina de Cuarentena (a la Subdirección Técnica de Sanidad Vegetal) el servicio, a través de nota

pudiendo entregarla personalmente o por medio de correo electrónico; detallando persona contacto (correo electrónico y número telefónico), tipo, cantidad y tamaño de estructuras (incluir planos), ubicación, mencionar el tipo de producto (o subproducto) que se pretende almacenar.

- o Tiempo: debe solicitar el servicio con anticipación de al menos 24 horas.
- o Requisitos del plantel: la solicitud debeespecificar los requerimientos específicos para el l personal, vehículos, materiales y equipo que ingresarán a las instalaciones.

- Confirmación de la Oficina de Cuarentena (Sanidad Vegetal).
  - o La Oficina de Cuarentena (Sanidad Vegetal) da repuesta a la solicitud por el mismo medio por el que fue hecha la solicitud, estableciendo la hora y fecha en la que se llevará a cabo la actividad.

- Verificación de las instalaciones.

El servicio de verificación constará de dos partes, iniciando con la revisión documental, enfocándose en registros de los programas de mantenimiento y uso de las instalaciones; para luego realizar una inspección física de las estructuras, haciendo énfasis en la búsqueda de condiciones que puedan propiciar el deterioro del grano y subproducto de grano y semillas.

- o Revisión de documentos.
  - ▪ Programas de manejo, se verificará los trabajos realizados en el plantel, para estimar riesgos asociados a infestaciones de plagas.
  - ▪ Registros de productos almacenados: esta información es de importancia para verificar si el manejo posterior al último vaciado es el que corresponde.
- o Inspección Física.
  - ▪ Presencia de plagas: se realiza una inspección de las diferentes partes de la estructura, para determinar presencia de plagas, además se constatará el estado de las trampas que hayan sido instaladas.
  - ▪ Sistema de aireación: se verificará el funcionamiento y la condición de las estructuras y equipos instalados para la aireación de los productos almacenados.
  - ▪ Hermeticidad: se revisarán las diferentes partes de la estructura para identificar posibles grietas o perforaciones que propicien el ingreso de agentes que causen daño al producto almacenado.
  - ▪ Limpieza: se constatará la presencia o ausencia de materiales extraños en el interior y alrededor de las instalaciones que puedan contaminar el nuevo embarque.
  - ▪ Condición de la instalación: se verificará el estado de la estructura (paredes, techo, piso, accesos, accesorios instalados, etc.)
  - ▪ Riesgos potenciales: detección de cualquier situación que pueda representar riesgo de contaminación, al producto almacenado. Estos riesgos podrían ser: infraestructura deteriorada, almacenamiento cercano de productos que puedan estar contaminados, etc.

DOCUMENTACIÓN DE LOS RESULTADOS

- Se elaborará un reporte detallando el procedimiento efectuado, acompañado de evidencias fotográficas.
- Se debe dejar registro en archivo, de los hallazgos y los diferentes documentos generados en el proceso.

ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN OBTENIDA

- Después de reunir los reportes de la visita, se revisará la información contenida en los mismos para su análisis y determinar en ese momento si todo se encuentra de conformidad o si es necesario corregir algunos aspectos.
- Se hará entrega de un informe que refleja la situación (actual) de las instalaciones inspeccionadas.
- En el caso de encontrar no conformidades, será necesario programar visitas de seguimiento, hasta garantizar el cumplimiento.
- Se dispondrá de un expediente de las solicitudes presentadas, para generar una estadística que posteriormente permita inferir sobre la situación del plantel.

CAPÍTULO V
SISTEMA DE GESTIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS

ARTÍCULO 20.- Los establecimientos deberán tener un programa estructurado de Buenas Prácticas orientados al cumplimiento de todos los estándares sanitarios requeridos.

ARTÍCULO 21.- Los propietarios de los establecimientos para el almacén temporal de granos y subproductos de granos y semillas, excepto para la siembra deben designar personal específico como responsable del programa de Buenas Prácticas.

CAPÍTULO VI
INSTALACIONES

ARTÍCULO 22.- En función de la naturaleza de las operaciones y de los riesgos que las acompañen las instalaciones y estructuras de los silos y bodegas deberán estar ubicadas, proyectadas y construidas de manera que se evite la contaminación de los granos y subproductos de granos y semillas, el asentamiento de plagas tales como, pero no limitadas a: Insectos, roedores, aves etc.) La estructura interna deberá permitir el mantenimiento, las buenas prácticas de higiene, limpieza (sanitización) y desinfección. Cada instalación deberá evaluarse por separado a fin de identificar los requisitos de higiene específicos.

ARTÍCULO 23.- Las instalaciones y estructuras de los silos y bodegas no deberán ubicarse en un lugar donde, tras considerar tales medidas protectoras, sea evidente que seguirá existiendo una amenaza sanitaria para los granos y subproductos de granos y semillas. En particular deberán ubicarse normalmente alejados de zonas cuyo medio ambiente esté contaminado y actividades industriales que constituyan una amenaza grave de contaminación de los granos y subproductos de granos y semillas; zonas expuestas a inundaciones, a menos que estén protegidas de manera suficiente; zonas expuestas a infestaciones de plagas y que las mismas no puedan ser controladas; zonas de las que no puedan retirarse de manera eficaz los desechos, tanto sólidos como líquidos.

CAPÍTULO VII
DE LAS ESTRUCTURAS INTERNAS

ARTÍCULO 24.- Las estructuras del interior de las instalaciones donde se almacenen granos y subproductos de granos y semillas deben estar sólidamente construidas con materiales duraderos y ser fáciles de mantener, limpiar y desinfectar. Deberá facilitar los procesos de descarga y cargas en medios de transporte.

ARTÍCULO 25.- Las superficies de las paredes los pisos, y las uniones pared-piso y pared deben ser construidas con material duradero, no absorbente, y de fácil limpieza, y no generar ninguna sustancia tóxica hacia los alimentos.

ARTÍCULO 26.- Los techos y otras estructuras elevadas deberán estar construidos y acabados de forma que reduzcan al mínimo la acumulación de suciedad, mohos, así como el desprendimiento de partículas.

CAPÍTULO VIII
DE LOS PROGRAMAS Y MATERIALES PARA LA LIMPIEZA

ARTÍCULO 27.- Los establecimientos deberán establecer programas de limpieza y desinfección debidamente documentados que aseguren la realización eficaz y adecuada de toda actividad de limpieza o mantenimiento que sea necesaria. Los sistemas de limpieza y desinfección deberán ser vigilados para comprobar su eficacia y examinados periódicamente para adaptarlos a las nuevas condiciones. Los materiales de limpieza y las sustancias peligrosas. Los productos químicos, deberán poder identificarse con precisión y guardarse o almacenarse por separado en instalaciones de almacenamiento seguras. Los materiales de limpieza y los productos químicos deberán utilizarse siguiendo las instrucciones del fabricante para el uso previsto. Todos los productos empleados en los procesos de limpieza y desinfección, deberán estar aprobados para ser usados en la industria de alimentos o en los equipos que corresponda.

ARTÍCULO 28.- Los métodos y materiales de limpieza adecuados dependerán del tipo de equipo, tipo de silo y de la naturaleza de los granos. Los procedimientos de limpieza deben incluir entre otras cosas; la eliminación de restos en la superficie.

ARTÍCULO 29.- Las superficies en contacto con los alimentos no deben tener virutas o fragmentos de pintura, corrosión o reparaciones temporales hechas con cinta, alambres o cualquier material análogo.

ARTÍCULO 30.- Los alrededores de los silos deben estar libres de basura y desechos. Los materiales y equipos deben estar debidamente ordenado para evitar que se vuelvan albergues de plagas.

ARTÍCULO 31.- No se permite la presencia de aguas estancadas en los alrededores de los silos.

CAPÍTULO IX
AIRE Y VENTILACIÓN

ARTÍCULO 32.- Se debe disponer de medios adecuados de ventilación mecánica, para el control de la humedad en el grano y evitar la proliferación de hongos productores de micotoxinas.

ARTÍCULO 33.- Los sistemas de ventilación deben diseñarse y construirse de manera que el aire no fluya nunca de zonas contaminadas a zonas limpias, y de forma que se puedan mantener y limpiar.

DEL ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO

ARTÍCULO 34.- Donde existan, áreas de almacenamiento a granel deben ser inspeccionadas antes de ser utilizadas para garantizar que no exista materia extraña que suponga una fuente de contaminación cruzada al producto. Debe existir un procedimiento escrito al

respecto. Los registros pertinentes deberán estar debidamente actualizados.

ARTÍCULO 35.- Las áreas de almacenamiento deben estar completamente cerradas para minimizar el acceso de plagas y roedores, polvo y otros contaminantes. Durante el almacenamiento, los productos deben estar debidamente protegidos de factores externos que pueden causar su contaminación directa o indirecta.

ARTÍCULO 36.- Debe existir un procedimiento escrito para el monitoreo de temperatura. Los registros de control de temperatura deberán estar debidamente actualizados.

ARTÍCULO 37.- Debe existir un procedimiento escrito y registro, donde se defina la frecuencia en las calibraciones de los termómetros. Debe existir un documento que acredite la calibración de los mismos a nivel interno, así como la calibración de los mismos a través de un ente certificado.

CAPÍTULO X
DEL MANEJO Y CONTROL DE PLAGAS EN SILOS Y ALREDEDORES

ARTÍCULO 38.- Se debe contar con un Programa de Manejo y Control de Plagas, el cual debe abarcar estrategias de control para insectos, roedores, aves, etc. Dicho programa es de carácter obligatorio y estará completamente documentado y los registros debidamente archivados y accesibles al inspector oficial.

ARTÍCULO 39.- Los establecimientos deben de mantener los registros de todas las acciones correctivas y de mantenimiento realizados bajo el programa de manejo de plagas: controles químicos; reemplazo o mantenimiento de trampas; reparaciones; etc. Los plaguicidas utilizados deben estar debidamente registrados ante el SENASA u otra autoridad competente para su uso en plantas de alimentos. Deben existir registros actualizados de las aplicaciones de dichos plaguicidas apegados a los aspectos exigidos en la sección Manejo Integrado de Plagas y Uso de Plaguicidas.

ARTÍCULO 40.- Los silos deberán mantenerse en buenas condiciones para impedir el acceso de las plagas y eliminar posibles lugares de reproducción. Los agujeros y otros lugares por los que puedan ingresar las plagas deberán mantenerse cerrados herméticamente.

ARTÍCULO 41.- Las infestaciones de plagas deben combatirse de manera inmediata y sin perjuicio de la inocuidad o la aptitud de los granos (y subproductos de granos) y semillas. El tratamiento con productos químicos, físicos o biológicos deberán realizarse de manera que no represente una amenaza para la inocuidad o la aptitud de los alimentos.

ARTÍCULO 42.- Todas las áreas internas de los silos deben estar libres de cualquier tipo de plagas para prevenir posible adulteración y contaminación física o biológica de los granos y subproductos de granos y semillas. Por lo tanto, el control de plagas debe ser un control integrado de plagas y buenas prácticas de manejo sanitario. Primeramente se deben prevenir las infestaciones, teniendo en cuenta que los depósitos deben estar limpios y los granos al entrar en ellos deben estar libres de plagas al iniciar su almacenamiento. Usar racionalmente los productos químicos y emplear los menos contaminantes.

ARTÍCULO 43.- Los sistemas de aireación y una buena termometría en las instalaciones son fundamentales. Implementando un buen sistema de monitoreo y de trazabilidad que nos permita registrar todo lo que se hace y detectar los puntos críticos donde tuvimos los problemas para así poderlos corregir oportunamente.

ARTÍCULO 44.- Cuando el servicio de control de plagas sea subcontratado, la empresa deberá contar con toda la documentación soporte necesaria para demostrar la idoneidad del servicio obtenido, contrato de servicios profesionales, evidencia del entrenamiento del personal y procedimientos utilizados; los reportes del servicio subcontratado son necesarios para identificar y corregir los problemas relacionados con insectos y roedores.

CAPÍTULO XI
DE LA APLICACIÓN DE LOS QUÍMICOS

ARTÍCULO 45.- Toda aplicación de plaguicidas debe tener una justificación técnica. Las mismas deben responder a un manejo preventivo o estar basadas en el monitoreo de plagas. Estos registros deben estar debidamente archivados y accesibles al inspector oficial.

ARTÍCULO 46.- Los establecimientos deben contar con un libro de control en el que se registren las aplicaciones de agroquímicos, dichas aplicaciones deberán estar registradas y actualizadas y contar con información que incluya entre otros, los datos siguientes:

a) Sitio (número y/o código del silo) y fecha de aplicación del químico.

b) Grano tratado (variedad).

c) El nombre completo y número de Identidad de la persona que aplica el producto químico (empresa).

d) La cantidad de químico preparada.

e) El producto químico aplicado (nombre comercial) y el ingrediente activo, (y # registro ante SENASA).

f) Método de aplicación.

g) Cantidad de producto químico aplicado (dosis).

h) Justificación técnica (plaga que se pretende controlar).

El libro de registro de aplicaciones de químicos o plaguicidas cuando se requiera deberá ser accesible al Inspector Oficial autorizado por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria (SENASA).

ARTÍCULO 47.- Cuando se realicen fumigaciones los aspersores de productos agroquímicos deberán calibrarse cuando sea necesario para controlar la precisión de la dosis de aplicación.

Todos los equipos de aplicación deben estar en buenas condiciones, debidamente identificados con la actividad a la que se destinen y bajo un programa de mantenimiento periódico. Asimismo, los equipos de aplicación deben estar sujetos a un programa de calibración periódico.

Cuando los aspersores o cualquier equipo se utilicen con diferentes productos agroquímicos y en diferentes productos deberán lavarse minuciosamente en zonas seguras a fin de evitar la contaminación de los granos y subproductos de granos y semillas.

ARTÍCULO 48.- Todos los productos agroquímicos utilizados para fumigación deben estar registrados y aprobados ante el SENASA

ARTÍCULO 49.- Debe existir un procedimiento que indique las medidas a tomar en caso de una eventual

sobredosificación del producto o la aplicación de un producto no indicado

CAPÍTULO XII
DE LA SEGURIDAD DEL PERSONAL

ARTÍCULO 50.- Se deben tener las etiquetas, hojas de seguridad y panfletos de los plaguicidas, disponibles en las áreas donde habrán de manipularse los productos

ARTÍCULO 51.- Todos los trabajadores que realicen aplicación de químicos deberán recibir capacitación en el Manejo y Uso Seguro de Agroquímicos y se debe documentar por escrito dicha capacitación. Deben contar con sus equipos de protección personal (EPP) de acuerdo con las actividades a desarrollar.

ARTÍCULO 52.- Se debe contar con una estación (o un estuche) para de lavado de ojos y una ducha de emergencia funcional o un mecanismo que permita un lavado rápido en caso de una contaminación eventual

ARTÍCULO 53.- Los procedimientos de primeros auxilios para atender posibles intoxicaciones estarán debidamente ilustrados con figuras que describan los pasos a seguir; éstos deben estar ubicados adecuadamente para permitir su acceso en todo momento. Adicionalmente, se debe instruir al personal al respecto para que sepa qué hacer en caso de que sucediera un incidente de este tipo.

CAPÍTULO XIII
DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS

ARTÍCULO 54.- Los registros relativos a la descarga, almacén y carga de los granos (y subproductos de granos) y semillas producción, deberán mantenerse durante el tiempo que se considere la vida útil de los productos para facilitar la retirada del mercado.

ARTÍCULO 55.- El Establecimiento debe mantener actualizada toda la información pertinente sobre las actividades realizadas, tales como, pero no limitados a: origen y procedencia de la mercancía, información de los proveedores, importador, cantidad, variedad, destino, etc.,

CAPÍTULO XIV
DE LA RASTREABILIDAD Y RETIRO

ARTÍCULO 56.- El SENASA verificará que la empresa cuente con un programa y procedimientos escritos de Rastreabilidad y Retiro de producto, donde claramente se defina el alcance del programa y los documentos y/o identificación del producto que les permitirá el cumplimiento adecuado de dicho programa.

ARTÍCULO 57.- El SENASA verificará que al menos una vez al año la empresa realice un simulacro de Rastreo y Retiro de producto. Aunque el alcance del mismo estará establecido en el procedimiento respectivo, deberá ser posible hacer un rastreo hasta el lugar de producción de dónde proviene el producto. Este procedimiento deberá establecer la forma prevista para disponer del producto retirado.

ARTÍCULO 58.- El simulacro deberá contar con todos los elementos necesarios para establecer si el sistema funciona eficazmente y entre otros elementos se deben indicar los siguientes: a) fecha y hora del simulacro, b) tipo de problema detectado, c) códigos, lotes o sistemas de producción del producto involucrado, d) cantidad y ubicación del producto involucrado, e) personas contactadas, f) Tiempo de respuesta del equipo de

Rastreabilidad y Retiro, g) Conclusiones y recomendaciones del ejercicio realizado.

CAPÍTULO XV
DE LOS PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN

ARTÍCULO 59.- El Establecimiento debe contar con un programa formal de entrenamiento sobre las buenas prácticas de higiene, así como de su papel y responsabilidad en la protección de los granos y subproductos de granos y semillas contra la contaminación o el deterioro.

ARTÍCULO 60.- El personal debe estar capacitado en cuanto a los procedimientos de inspección de las unidades de almacén de granos y subproductos de granos y semillas para asegurar la calidad sanitaria de éstos.

ARTÍCULO 61.- La estructuración de programas formales de capacitación es de carácter obligatorio en cada una de las empresas de acuerdo a las funciones del personal y los niveles de impacto que el mismo pueda generar, el mismo será revisado por el SENASA, en cuanto a su funcionalidad, revisión y actualización.

CAPÍTULO XVI
DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL

ARTÍCULO 62.- Cada estación de almacén o silo debe poseer sistemas de autocontrol que garanticen y demuestren que cada producto ha sido manipulado cumpliendo las condiciones de temperatura y humedad adecuadas para cada producto. Deben contar con un procedimiento debidamente documentado, que especifique los alcances, frecuencias y formas de sus auto-inspecciones.

CAPÍTULO XVII
DE LA TOMA DE MUESTRAS

ARTÍCULO 63.- El SENASA, a través de la DIA elaborará y actualizará anualmente el Programa de Análisis de Residuos, en concordancia con lo establecido por el Codex Alimentarius para los diferentes productos.

ARTÍCULO 64.- La toma de muestras, se llevará a cabo en presencia del propietario u persona que asigne el Establecimiento conforme a los procedimientos establecidos en la normativa sobre la materia, los costos de los análisis que fueran necesarios, incurrirán por parte del establecimiento. Las muestras serán resguardadas en envase o empaque y en el ambiente que proteja su integridad y evite su alteración y adulteración.

ARTÍCULO 65.- Los establecimientos están en la obligación de mantener registros sobre los análisis de micotoxinas realizados a los granos.

SEGUNDO: El presente Acuerdo es de aplicación inmediata y deberá ser publicado en el Diario Oficial "La Gaceta", pudiendo ser revocado en cualquier momento mediante nuevo acuerdo.

TERCERO: Hacer las transcripciones de Ley.

COMUNÍQUESE

ING. JACOBO ALBERTO PAZ BODDEN
SECRETARIO DE ESTADO EN LOS DESPACHOS DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

ABOG. JORGE LUIS MEJÍA
SECRETARIO GENERAL DE LA SAG, POR LEY
Acuerdo de Delegación No. 1759-2015.