ACUERDO No C.D.SENASA-009-2018

EL CONSEJO DIRECTIVO DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA

CONSIDERANDO: Que de conformidad con lo establecido en el artículo No. 28 de la Ley General de Administración Pública, corresponde al Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria (SENASA), la formulación, coordinación, ejecución y evaluación de las políticas sobre producción, conservación y comercialización de alimentos; la modernización de la agricultura y la ganadería, la pesca, la acuicultura, la apicultura y la sanidad animal, entre otras atribuciones.

CONSIDERANDO: Que es función del Estado proteger y preservar el patrimonio agropecuario nacional, mediante el establecimiento de normas técnicas, administrativas y jurídicas que contribuyan a este fin.

CONSIDERANDO: Que para mejorar la competitividad de las los sectores productivos nacionales y facilitar las exportaciones de productos agropecuarios, se requiere incrementar la eficiencia y eficacia en la prestación de los servicios de sanidad agroalimentaria, de tal forma que el creciente intercambio comercial de esos productos se efectúe cumpliendo con las normas nacionales e internacionales.

CONSIDERANDO: Que mediante Decreto Ejecutivo número PCM-038-2016 publicado en la Gaceta de fecha 25 de Julio del 2016, el Presidente Constitucional de la Republica en Consejo de Ministros decretó la creación del Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria (SENASA), como un Órgano Desconcentrado de la Secretaria de Agricultura y Ganadería, suprimiendo la Dirección conocida como Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria, con un Órgano Técnico de Decisión superior denominado "Consejo Directivo" facultado para discutir y aprobar los Reglamentos que someta a consideración el Director General;

CONSIDERANDO: Que la Ley Fitozoosanitaria No. 157-94 modificada mediante Decreto No. 344-2005, en su Título Primero, Capítulo II, establece en su artículo 9 inciso g) la Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAG), por sí o a través del SENASA es la encargada de aplicar y controlar el cumplimiento de la Ley y sus reglamentos, relacionados con la adopción, normalización y aplicación de las medidas sanitarias, fitosanitarias y de inocuidad de alimentos para el comercio nacional, regional e internacional de vegetales, animales, sus productos, subproductos e insumos agropecuarios;

CONSIDERANDO: Que la Republica de Honduras es miembro de los Acuerdos sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitozoosanitarias (MSF) y de Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC), en el marco de la Organización Mundial de Comercio (OMC), la cual establece que los países miembros deben establecer medidas sanitarias que demuestren objetivamente que se logra el nivel adecuado de protección sin ocasionar barreras innecesarias al comercio.

CONSIDERANDO: Que en fecha 27 de noviembre del 2008, se emitió el Acuerdo Ministerial Numero 728-2008, que aprueba el Reglamento para la Inspección y Certificación Zoosanitaria de Productos Pesqueros y Acuícolas, el cual contiene las especificaciones vigentes para el procesamiento de productos acuícolas.

CONSIDERANDO: Que la Comisión de la Unión Europea, ha realizado modificaciones al Reglamento CE No 1881/2006 relativo a los niveles máximos de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

CONSIDERANDO: Que es de interés nacional establecer un mecanismo expedito para realizar ajustes o modificaciones a los criterios de límites máximos de contaminantes, dioxinas y PCBs; medicamentos de uso veterinario y plaguicidas que se encuentran establecidos en el Reglamento para la Inspección y Certificación Zoosanitaria de Productos Pesqueros y Acuícolas Acuerdo No. 728-2008, para poder cumplir con los requisitos de inocuidad establecidos por la Unión Europea u otros socios comerciales y mantener el comercio internacional de productos pesqueros y acuícolas.

CONSIDERANDO: Que el Reglamento 728-2008, en su artículo 64, numeral 2, establece que la concentración de cloro residual en agua utilizada por los establecimientos procesadores será el exigido para el agua potable de consumo humano según el Acuerdo de la Presidencia de la Republica No. 084 del 31 de julio de 1995

CONSIDERANDO: Que el criterio vigente establecido en el Reglamento 728-2008 en su artículo 77, numeral 3, inciso b, respecto al valor de 10 ppm de cloro residual en agua utilizada en la recepción de materia prima, no cumple con lo establecido en la Norma Técnica para la Calidad del Agua Potable.

POR TANTO:

En aplicación de ARTÍCULO 245 Nº 11 de la Constitución de la Republica, 116 y 118 de la Ley General de la Administración Pública; ARTÍCULOS 1, 2, 3, 6, 9, 11, 12, 13, 17, 18, 25, 38, 39, 41 y 21 A del Decreto 344-2005 que reforma por adición la Ley Fito zoosanitaria, Decreto Nº 15794 y los artículos 1 y 8 del Decreto PCM-038-2016;

ACUERDA:

PRIMERO: Reformar el artículo 93, numeral 1, inciso a), b), c) y e), del "**Reglamento de Aprobación, Inspección y Certificación de productos pesqueros y acuícolas Acuerdo 728-2008,"** el cual se leerá de la manera siguiente:

Articulo 93

EL SENASA establecerá los niveles de tolerancia máxima permitida para los medicamentos de uso veterinario, plaguicidas y contaminantes en los productos pesqueros y acuícolas en el Programa Nacional de Análisis de Residuos elaborados anualmente por la Subdireccion General de Inocuidad Agroalimentaria.

1. Niveles de tolerancia máxima permitida para sustancias químicas:

a) Sustancias de uso prohibido en animales de acuicultura para consumo humano.
Estilbenos, sus sales, esteres y derivados
Tirostaticos
Esteroides sintéticos
Nitroimidazoles
Verde malaquita y leucoverde malaquita: 2 ug/kg(1)
Nitrofuranos 1 ug/kg(1)
Cloranfenicol 0.3 ug/kg(1)
(1) Basado en el nivel de detección o límite mínimo de desempeño

b) Niveles de tolerancia máxima permitida para otras sustancias químicas en pescado:
1) Nitrógeno Básico Volátil Total (NBVT)
25 mg/ 100gr de carne pare *Sebastes spp, Helicolenus dactylopterus, Sebastichthys capensis.*
30 mg/100gr para especies pertenecientes a la familia Pleuronectidae (queda exceptuado el fletan: Hipoglossus sp.
35 mg/100 gr de carne para especies pertenecientes a las familias Merlucciidae y Gadidae.
2) Histamina 9(n), 2(c) muestras 100(m) - 200(M)
3) Histamina para productos de la pesca sometidos a tratamientos de maduración enzimática en salmuera 9(n), 2(c) 200(m) - 400(M)
4) Trimetilamina (TMA) 5 - 10 mg/100 gramos de carne.
5) PH de la carne parte externa <6.8 y en la parte interna deberá ser <6.5

c) Niveles de tolerancia para biotoxinas:
Toxina paralizante de los moluscos <a los 80 microgramos/100 gr de carne.
Toxina diarreica de los moluscos, en las partes comestibles del producto debe ser negativa.
Toxina amnésica debe ser negativa.
Ciguatoxina debe ser negativa.

2. Criterios microbiológicos.
a) Producto crudo procesado: Mariscos, peces y Moluscos bivalvos
Salmonella sp 5(n), 0(c), Ausencia/25g
Escherichia coli 5(n), 2(c), 10(m) - 100(M) UFC/g
Escherichia coli en moluscos bivalvos 1(n), 230 NMP/ 100g
Staphylococcus aureus coagulasa positivo 5(n), 2(c) 100(m) – 1000 (M) UFC/g
Listeria monocytogenes 5(n), 0(c). Ausencia/25g
Vibrio cholerae serotipo 01 5(n), 0(c). Ausencia/25g

(n) Numero de muestras
(c) Numero de desviaciones permitidas entre (m) y (M)
(m) Limite marginal inferior
(M) Limite marginal superior

b) Producto cocido: Mariscos, peces y moluscos bivalvos
Salmonella sp 5(n), 0(c). Ausencia/25g
Escherichia coli 5(n), 2(c) 1(m)— 10(M) UFC/g
Listeria monocytogenes 5(n), 0 (c). Ausencia/25g
Staphylococcus aureus coagulasa positivo 5(n), 2(c) 100(m) - 1000(M) UFC/g
Clostridium botulinum 5(n), 0(c). Ausencia/25g. (Alimentos enlatados obligatorio)

(n) Numero de muestras
(c) Numero de desviaciones permitidas entre (m) y (M)
(m) Limite marginal inferior
(M) Limite marginal superior

Todas las determinaciones microbiológicas a controlar en los productos de la pesca y de la acuicultura, se realizaran mediante métodos estándar.

SEGUNDO:

Reformar el artículo 77, numeral 3, inciso b) del "**Reglamento de Aprobación, Inspección y Certificación de productos pesqueros y acuícolas, Acuerdo 728-2008,"**, el cual se leerá de la manera siguiente:

3. Para la manipulación de las materias primas y de los productos en los establecimientos procesadores, incluidos los barcos, deben cumplirse los siguientes requisitos:

b) El producto debe ser seleccionado, lavado con agua y/o hielo potable para ser llevado a las mesas de trabajo.

COMUNIQUESE,

ING. MAURICIO GUEVARA
SECRETARIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

ING. CARLOS PINEDA FASQUELLE
SUB-SECRETARIO DE MI AMBIENTE

JULIO GUSTAVO APARICIO
MIEMBRO TITULAR DEL CONSEJO DIRECTIVO

CARLOS MIGUEL LOPEZ
MIEMBRO TITULAR DEL CONSEJO DIRECTIVO