

## **Secretaría de Estado en los Despachos de Agricultura y Ganadería**

ACUERDO No. 256-2014

Tegucigalpa, M.D.C.

### **EL PRESIDENTE CONSTITUCIONAL DE LA REPÚBLICA**

**CONSIDERANDO:** Que Honduras es un Estado de Derecho, soberano, constituido como república libre, democrática e independiente para asegurar a sus habitantes el goce de la justicia, la libertad, la cultura y el bienestar económico y social.

**CONSIDERANDO:** Que se reconoce el derecho a la protección de la salud. Es deber de todos participar en la promoción y preservación de la salud personal y de la comunidad. El Estado conservará el medio ambiente adecuado para proteger la salud de las personas.

**CONSIDERANDO:** Que corresponde al Estado por medio de sus dependencias y de los organismos constituidos de conformidad con la Ley, la regulación, supervisión y control de los productos alimenticios, químicos, farmacéuticos y biológicos.

**CONSIDERANDO:** Que el Presidente de la República tiene la Administración General del Estado y dentro de sus atribuciones está la de emitir Acuerdos y Decretos y expedir Reglamentos y Resoluciones conforme a la ley.

**CONSIDERANDO:** Que los Decretos, Reglamentos, Acuerdos, órdenes y providencias del Presidente de la República, deberán ser autorizados por los Secretarios de Estado en sus respectivos ramos o por los Subsecretarios en su caso. Sin estos no tendrá fuerza legal.

**CONSIDERANDO:** Que es competencia de la Secretaría de Agricultura y Ganadería lo concerniente a la formulación, coordinación, ejecución y evaluación de las políticas relacionadas con la producción, conservación y comercialización de alimentos, la modernización de la agricultura y de la ganadería, la pesca, la acuicultura, la

avicultura, la apicultura, la sanidad animal y vegetal; la generación y transferencia de tecnología agropecuaria, el riesgo y drenaje en actividades agrícolas, la distribución y venta de los insumos agrícolas que adquiera el Estado a cualquier título; las reglas a que estarán sujetas los insumos agrícolas, la dirección superior de los servicios de agrometeorología y la promoción del crédito agrícola

**CONSIDERANDO:** Que mediante Decreto Número 344-2005, del 29 de diciembre de 2005, se reformó la Ley Fitozoosanitaria, adecuándose en el mayor grado posible a las demandas del comercio internacional y al principio de velar por la salud, la vida de las personas y de los animales y la preservación de los vegetales así como preservar los vegetales, la conservación e inocuidad de sus productos y subproductos contra la acción perjudicial de sus plagas y enfermedades de importancia económica y cuarentenaria.

**CONSIDERANDO:** 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 Alimentos. Para tal efecto se crea el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria (SENASA).

**CONSIDERANDO:** Que la Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAG), por sí o a través del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria (SENASA), es la encargada de aplicar y controlar el cumplimiento de las disposiciones de la Ley Fitozoosanitaria y de sus Reglamentos, relacionados con la inspección higiénico-sanitaria en el procesamiento de los productos de origen animal y vegetal y así como de los establecimientos que los elaboran y aseguramiento del cumplimiento de las medidas sanitarias y fitosanitarias en relación con la adopción, normatización 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 corresponde a la Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAG) a través del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria, emitir las normas y procedimientos reglamentarios y coordinar con la participación del sector privado y otras instituciones del sector público las acciones para el aseguramiento de la calidad e inocuidad de

los alimentos que tengan su origen en el sector agropecuario, tanto para consumo humano como animal.

**CONSIDERANDO:** Que el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria tiene a través de la División de Inocuidad de Alimentos (DIA), la atribución de emitir las normas y procedimientos Reglamentarios que regulen la inspección, certificación y aprobación para el funcionamiento de los centros de faena, empaque, almacenamiento, proceso de productos cárnicos, acuícola y pesqueros, lácteos, frutas, vegetales y fábricas de alimentos para animales, de origen nacional o de importación en referencia a las normativas CODEX alimentarius.

**CONSIDERANDO:** Que es también atribución del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria fomentar, promover, impulsar, incentivar y participar de un sistema de garantía sanitaria e inocuidad de los alimentos que abarque las fases desde la producción primaria hasta la comercialización.

**CONSIDERANDO:** Que la Ley Fitozoosanitaria dispone que es atribución del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria, fomentar, promover, impulsar, incentivar y participar en la consolidación de las estructuras sanitarias nacionales que garanticen un funcionamiento adecuado de los sistemas de información y de prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos.

**CONSIDERANDO:** Que es atribución del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria (SENASA), a través de la División de Inocuidad de Alimentos conjuntamente con los sectores productivos, procesadores, comercializadores del sector agropecuario y organizaciones y centros de educación, superior, nacionales e internacionales afines promover y coordinar la información, educación, comunicación y capacitación de la adopción de las buenas prácticas relacionadas con la calidad, sanidad e inocuidad de los alimentos.

**CONSIDERANDO:** Que además es atribución del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria (SENASA) exigir el diseño e implementación de un sistema de rastreabilidad con un enfoque de análisis de riesgo, que permita la identificación de origen de animales, vegetales, frutas, productos y subproductos a partir de cualquier etapa del proceso productivo. Para tal fin coordinará y ejecutará acciones con los productores e instituciones públicas y privadas relacionadas.

**CONSIDERANDO:** Que todo producto comercializado en Honduras de origen agropecuario debe estar correctamente etiquetado cumpliendo con las normas y regulaciones vigentes. El Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria (SENASA) determinará para cada tipo de producto los requisitos adicionales pertinentes del empaque o etiquetado los cuales deben ser legibles, visibles y en español.

**CONSIDERANDO:** Que Honduras es firmante del Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de acuerdo a técnicas comerciales, que son parte del anexo 1 del Acuerdo, por el que se establece la Organización Mundial del Comercio, en donde se adquiere el compromiso de armonizar su legislación interna a la internacional.

**CONSIDERANDO:** Que la inocuidad de los alimentos de consumo humano se han convertido en una necesidad para la población de nuestro país y de los países hermanos, debido a la globalización de las economías y los mercados, la incidencia de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) en la salud, las condiciones de higiene y sanidad de los trabajadores, el uso irracional de plaguicidas, la dinámica del comercio, la intensificación de los esquemas de producción agropecuaria, el procesamiento, la comercialización y la aplicación del Acuerdo de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la Organización Mundial del Comercio (OMC), están obligando a este gobierno a cumplir con las estrategias de trabajo en la sanidad agropecuaria e inocuidad de los alimentos.

**CONSIDERANDO:** Que los proyectos de Reglamento para la aplicación de una Ley habrán de ser dictaminados por la Procuraduría General de la República.

#### **POR TANTO:**

El Presidente de la República haciendo uso de las facultades que la Ley le confiere y en aplicación de los Artículos 1, 145, 146, 245 numeral 11), de la Constitución de la República; Artículos 29, 36 numerales 1), 2), 5), 6), y 21), 116, 117 párrafo segundo, 119 numeral 2) y 122 de la Ley General de Administración Pública; Artículos 41, de la Ley de Procedimiento Administrativo, 9 literales b), c), e) f,) g) 13, numerales 3) y 5), 14, inciso c) y d), 15, 17, 22 y 43 de la Ley Fitozoosanitaria, Decreto Número 157-94, reformada mediante Decreto No.344-2005 de fecha 07 de diciembre del 2005.

#### **A C U E R D A:**

**PRIMERO:** Aprobar el “**REGLAMENTO PARA LA INSPECCION, APROBACION Y CERTIFICACION**”

**SANITARIA DE FRUTAS, HORTALIZAS FRESCAS Y PROCESADAS”** el cual se registrará de la forma siguiente:

## **TÍTULO I**

### **CAPÍTULO I DEL OBJETIVO Y AMBITO DE APLICACIÓN**

ARTÍCULO 1.- El presente Reglamento tiene como objetivo, establecer las disposiciones sobre la inspección, aprobación y certificación higiénica sanitaria para la producción primaria, transporte, empaque y procesamiento de frutas y hortalizas frescas, con el objetivo principal de proteger la salud pública reduciendo el riesgo de contaminación.

ARTÍCULO 2.- El presente Reglamento es aplicable a las frutas y hortalizas frescas y procesadas, cultivadas en el campo o en instalaciones protegidas (sistemas hidropónicos, invernaderos, malla sombra etc.).

ARTÍCULO 3.- Corresponde a la Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAG), por medio del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria (SENASA), a través de la División de Inocuidad de Alimentos (DIA), cumplir y hacer cumplir todos los aspectos normativos del presente Reglamento; el cual tendrá vigencia en todo el territorio de la República de Honduras y su aplicación se hará de acuerdo a lo establecido en la ley Fitozoosanitaria contenida en el Decreto No. 157-94 y reformada mediante Decreto Número 334-2005.

### **CAPÍTULO II DE LAS DISPOSICIONES GENERALES**

ARTÍCULO 4.- Los establecimientos en donde se procesen, empaquen, embalen, refrigieren, congelen, depositen, acopien, importen, transporten y comercialicen frutas y hortalizas frescas y procesadas, 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 Reglamento.

ARTÍCULO 5.- Todo establecimiento empacador o procesador estará sujeto a la inspección oficial por parte de la División de Inocuidad de Alimentos (DIA), así como todos los eslabones de la cadena de producción de frutas, hortalizas frescas en los diferentes sistemas de producción.

ARTÍCULO 6.- Todo establecimiento empacador o procesador debe estar registrado ante el SENASA.

ARTÍCULO 7.- Los productores para acceder al sistema de inspección deberán presentar una solicitud por escrito al SENASA y pagar de acuerdo a lo establecido en el Reglamento de Tasas por Servicios Prestados por la Dirección General del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria, por concepto de inspección de Buenas Prácticas Agrícolas.

ARTÍCULO 8.- La Dirección General del SENASA, a través de la División de Inocuidad de Alimentos (DIA), implementará procedimientos y diseñará las herramientas para evaluar la conformidad, a fin de verificar el cumplimiento de lo estipulado en el presente Reglamento.

ARTÍCULO 9.- Corresponde al Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria (SENASA) a través de La División de Inocuidad de Alimentos (DIA) y la Subdirección Técnica de Sanidad Vegetal (SUTESAVE), coordinar con la participación del sector privado y otras instituciones del sector público las acciones para el aseguramiento de la inocuidad de las frutas, hortalizas frescas y procesadas.

ARTÍCULO 10.- El Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria (SENASA) a través de La División de Inocuidad de Alimentos (DIA), elaborará y actualizará guías para la industria, programas microbiológicos y de residuos los que a su vez estarán en concordancia a las normativas nacionales, internacionales y del Codex Alimentarius.

ARTÍCULO 11.- El Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria (SENASA) a través de La División de Inocuidad de Alimentos (DIA), conjuntamente con asociaciones y organizaciones, promoverá y coordinará Convenios de Cooperación Técnico Financieros, con el propósito de fortalecer los sistemas de inspección.

ARTÍCULO 12.- Los establecimientos que cuenten con Servicio de Inspección Oficial de forma permanente, deben proporcionar una oficina para el Inspector.

ARTÍCULO 13.- Los establecimientos ya aprobados antes de la vigencia del presente Reglamento, deberán adecuarse a las disposiciones establecidas en el mismo en un plazo que para cada caso en particular establezca el SENASA.

### **CAPÍTULO III DE LAS DEFINICIONES DE TÉRMINOS**

ARTÍCULO 14. Para efectos de interpretación y aplicación del presente Reglamento se tendrán en consideración las definiciones siguientes:



1. Adecuado: Lo que se necesita para cumplir con el fin deseado en conformidad con las buenas prácticas agrícolas y buenas prácticas de manufactura.
2. Agua de Uso Agrícola: Se refiere generalmente al agua que se utiliza en los cultivos (campo, viñedos, huerto, etc.) para fines agronómicos, los cuales pueden ser: El riego, el control de la transpiración (enfriamiento), para proteger a la planta contra las heladas o para administrar fertilizantes o plaguicidas. Entre las fuentes comunes del agua de uso agrícola se encuentran el agua de superficie procedente de los ríos, arroyos, acequias, canales, embalses (como estanques, represas y lagos) y pozos, así como de fuentes municipales.
3. Alimento: Se entiende por alimento toda sustancia, elaborada, semielaborada o bruta, que se destina al consumo humano, incluidas las bebidas, el chicle y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos, pero no incluye los cosméticos ni el tabaco ni las sustancias utilizadas solamente como medicamentos.
4. Análisis de Peligros: Proceso de recopilación y evaluación de información sobre los peligros y las condiciones que los originan para decidir cuales son importantes con la inocuidad de alimentos y por tanto planteados en el sistema de APPCC.
5. Análisis de Riesgo: Proceso sistemático en el que se identifican y evalúan todos los riesgos de contaminación de los productos a nivel físico, químico y biológico a lo largo de procesos productivos o de la cadena de suministro de alimentos, estableciendo medidas preventivas y correctivas para su control, tendientes a asegurar la inocuidad de los alimentos.
6. Análisis: Operación técnica que consiste en la determinación de una o varias características de un producto, proceso o servicio por medio de un procedimiento específico.
7. APPCC: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control: Es un enfoque científico y sistemático para asegurar la inocuidad de los alimentos desde la producción primaria hasta el consumo, por medio de la identificación, evaluación y control de peligros significativos para la inocuidad de alimentos.
8. Auditoría: Examen sistemático y funcionalmente independiente que tiene por objeto determinar si las actividades y sus efectos se ajustan a los objetivos previstos.
9. Agrometeorología: Ciencia que estudia las condiciones meteorológicas, climáticas e hidrológicas y su interrelación en los procesos de la producción agrícola.
10. Autoridad Competente: En el presente Reglamento el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria (SENASA), a través de sus funcionarios encargados de hacer cumplir el presente Reglamento.
11. Buenas Prácticas Agrícolas (BPA): Métodos de cultivo, cosecha, selección, almacenamiento y transporte de productos agrícolas para asegurar su buena condición sanitaria y reducir los riesgos de contaminación biológica, química y física.
12. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): Se refiere al conjunto de prácticas de manejo entendidas como mejores y aceptadas, orientadas a garantizar un entorno laboral limpio y seguro que al mismo tiempo evita la contaminación del alimento en las distintas etapas de su producción, procesamiento y comercialización. Es un término amplio que incluye normas de comportamiento del personal en el área de trabajo, seguridad del agua, controles operativos, limpieza y desinfección, etc.
13. Certificación: El procedimiento mediante el cual los organismos oficiales de certificación o las autoridades oficiales reconocidas garantizan por escrito o de un modo equivalente que los alimentos o sistemas de control de los alimentos son conformes a los requisitos. La certificación de alimentos puede basarse, según los casos, en una serie de actividades de inspección, como por ejemplo, la inspección continua y directa, la verificación de los sistemas de garantía de calidad y el examen de los productos terminados.
14. Contaminación Cruzada: Es la transferencia de agentes contaminantes por contacto directo o indirecto con las fuentes o vectores de posible contaminación dentro del proceso productivo.
15. Contaminación: Es la transmisión directa o indirecta de forma involuntaria de contaminantes químicos, físicos,

- biológicos y que constituyen riesgo a la salud del consumidor.
16. Demanda de Acción Correctiva (DAC): Instrumento oficial utilizado por el inspector oficial para requerir la corrección de desviaciones o no conformidades en los sistemas de inocuidad de los alimentos.
  17. Desinfección: La reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.
  18. DIA: División de Inocuidad de Alimentos, dependiente del SENASA. Es la responsable de velar por la aplicación de este Reglamento.
  19. Equipo de Protección Personal (EPP): Todo tipo de equipo especialmente diseñado para brindar la debida protección al usuario cuando realiza alguna tarea en particular que amerite el uso de dicho equipo, previniendo así la ocurrencia de daño a la salud y/o la vida de las personas.
  20. Establecimiento: Edificio o zona que se utiliza para efectuar actividades relacionadas con la higiene de las frutas, hortalizas frescas o procesadas y que ha sido aprobado, registrado y/o incluido en una lista para tal fin por el SENASA.
  21. Higiene: Es el conjunto de medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de frutas, hortalizas frescas, durante la elaboración, manipulación, tratamiento, almacenamiento, transporte y comercialización.
  22. Inocuidad: La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se manipulen y/o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan.
  23. Inspección: Es el examen del alimento o de los sistemas de control de los alimentos, materias primas, su elaboración y su distribución, incluidos los ensayos durante la elaboración del producto terminado, con el fin de comprobar que los productos se ajustan a los requisitos.
  24. Inspector: Autoridad oficial o acreditada para ejercer el control, vigilancia o cumplimiento de las disposiciones legales o Reglamentarias.
  25. Instalaciones: Edificios y otras estructuras físicas que se utilicen para la cosecha, lavado, selección, almacenamiento, empaque, etiquetado y tenencia temporal o transporte de frutas, hortalizas frescas y procesadas.
  26. Límite Máximo de Residuos (LMRs): Es la concentración máxima de residuos de un plaguicida (expresada en mg/kg), que se permite legalmente para su uso en la superficie o la parte interna de productos alimenticios para consumo humano o animal.
  27. Limpieza: Es la eliminación de materias extrañas, residuos e impurezas de las superficies de las instalaciones, equipos y utensilios, que tienen contacto con los alimentos.
  28. Material de Empaque: Son todas las superficies de contacto con el alimento que se emplean para protegerlo contra la contaminación. Ejemplo: Bolsas, cubetas, bandejas, latas, botellas, cajas, fundas, sacos, etc. También incluye material para envolver, o cubrir tales como papel laminado, papel encerado, etc. Este material no deberá transmitir al producto sustancias objetables.
  29. Muestreo: Procedimiento empleado para tomar o constituir una muestra.
  30. Peligro: Agente biológico químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto nocivo para la salud.
  31. Plaga: Se refiere a cualquier animal o insecto de importancia para la salud pública, incluidos entre otros los pájaros, roedores, cucarachas, moscas y larvas que puedan transmitir microorganismos patógenos y contaminar los alimentos.
  32. Plaguicida: Cualquier agente biológico, sustancia o mezcla de sustancias de naturaleza química o biológica que se destina a combatir, controlar, prevenir, atenuar, repeler o regular la acción de organismos que alcanzan el status de plaga.
  33. Procedimiento Operativo Estándar (POE): Procedimiento escrito que describe y explica como realizar una tarea para lograr un fin específico.
  34. Procedimiento Operativo Estándar de Saneamiento (POES): Igual que el POE pero referido específicamente

- a tareas de saneamiento, esto es, las que se refieren a limpieza, desinfección, prácticas sanitarias e higiene del personal. Estos procedimientos deben incluir: Frecuencia, precauciones de seguridad y detalle de limpieza, los pasos de desinfección, químicos y utensilios empleados, persona responsable y los registros que se deben llevar.
35. Producción Primaria: Fases que integran el cultivo y la recolección de frutas y hortalizas frescas, como por ejemplo: Plantación, riego, aplicación de fertilizantes o productos agroquímicos etc.
36. Punto Crítico de Control: Fase en la que puede aplicarse un control y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.
37. Rastreabilidad / Rastreo de Producto: La capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento a través de una o varias etapas específicas de su producción, procesamiento y distribución.
38. Registro: Asiento legal mediante el cual todo producto de origen vegetal es autorizado por la SAG para su venta y su consumo, de acuerdo con lo establecido en el presente Reglamento.
39. Retenido: Es todo producto que será reservado para posterior análisis o tratamiento hasta que se conozca la decisión sobre las causas que motivaron el procedimiento de retención.
40. Riesgo: Expresión cuantitativa de la probabilidad de ocurrencia de un daño.
41. SAG: Secretaría de Agricultura y Ganadería.
42. SENASA: Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria, Autoridad Competente en materia de inspección, aprobación y certificación de alimentos de origen agropecuario.
43. Sistema de Inocuidad de los Alimentos: Es el conjunto de procedimientos que deben definir, adoptar, actualizar y cumplir los establecimientos autorizados por El SENASA, para manipular alimentos de origen vegetal, con el fin de garantizar la seguridad de dichos alimentos.
44. Sistemas de Producción: Entiéndase por sistema de producción los diferentes medios de cultivo ya sean a campo abierto, invernadero, maya sombra, etc.
45. Tasa: Es el valor del costo real de los servicios que presta el SENASA.
46. Válvula Contra Reflujo: Válvula “check”. Dispositivo que permite que el agua fluya en una dirección pero automáticamente se cierra cuando la dirección del agua fluye en sentido contrario, previniendo la contaminación de fuentes de agua y/o sistemas de distribución.
47. Verificación: Constatación ocular o comprobación mediante muestreo, medición, pruebas de laboratorio análisis de documentos que se realiza para evaluar la conformidad de un proceso en un momento determinado.

**CAPÍTULO IV  
DE LOS REQUISITOS PARA EL REGISTRO Y/O  
RENOVACIÓN DE REGISTRO DE  
ESTABLECIMIENTOS QUE PROCESEN,  
EMPAQUEN, IMPORTEN Y/O EXPORTEN  
FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS Y  
PROCESADAS**

ARTÍCULO 15. Los propietarios o representantes legales de establecimientos en donde se procesen, empaquen, refrigeren, congelen, depositen, importen y/o exporten frutas y hortalizas frescas y procesadas, a través de su Apoderado Legal, deben registrarse, presentando su solicitud ante la Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAG):

ARTÍCULO 16. Es deber del SENASA oficializar el formato de Formulario de Registro que será adjuntado a la solicitud presentada por los interesados.

ARTÍCULO 17.- Como requisitos para Registro de un Establecimiento o Planta Procesadora de Frutas y Hortalizas Frescas y Procesadas deben acompañar a la solicitud de registro los documentos siguientes:

- a) Solicitud acompañada de Formulario de Registro a través de su Representante Legal mediante Carta Poder debidamente autenticada.
- b) Fotocopia de Constitución de Sociedad o Comerciante Individual, debidamente autenticada.

- c) Cuando el establecimiento o planta procesadora de frutas y hortalizas frescas y procesadas no sea propio, se debe presentar una copia de Contrato de Arrendamiento.
- d) Fotocopia del Permiso de Operación Municipal.
- e) Croquis del establecimiento.
- f) Flujo grama de proceso de frutas y hortalizas frescas y procesadas (producto).
- g) Resultados de análisis microbiológico y fisicoquímico de agua con fechas de análisis no mayor de sesenta (60) días, emitidos por el Laboratorio Nacional de Residuos (LANAR) u otros laboratorios aprobados por el SENASA.
- 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 establecimientos o plantas procesadoras de frutas y hortalizas frescas y procesadas 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) Acompañar los resultados de análisis microbiológico y fisicoquímico de agua con fechas de análisis no mayor de sesenta (60) días, emitidos por el Laboratorio Nacional de Residuos u otro laboratorio acreditado.
- c) Copia de Boleta de Pago de Tasa por Registro de Establecimientos importadores, comercializadores y/o exportadores de frutas y hortalizas frescas y procesadas.
- d) Copia de Boleta de Pago de Tasa por Servicio de Inspección a establecimientos que procesen, empaquen, importen y/o exporten, frutas y hortalizas frescas y procesadas.

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 conforme a lo estipulado en este mismo artículo 17 del presente Reglamento.

ARTÍCULO 18.- El SENASA podrá rechazar total o parcialmente la documentación presentada cuando no se cumplan con los requisitos establecidos en el presente Reglamento.

ARTÍCULO 19.- El Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria (SENASA) a través de la División de Inocuidad de Alimentos (DIA), realizará una inspección al Establecimiento o Planta Procesadora de Frutas y Hortalizas Frescas y Procesadas para verificar las condiciones higiénico-sanitarias, todo con el objeto de emitir el Informe Técnico Sanitario que debe agregarse al expediente.

ARTÍCULO 20.- Comprobado que el Establecimiento ha cumplido con todos los requisitos exigidos en el presente Reglamento, se emitirá el registro o renovación de registro con vigencia por un período de Tres (3) años para establecimientos procesadores, empacadores importadores, y/o exportadores de frutas y hortalizas frescas y procesadas, el cual será efectivo a partir de la fecha de la resolución del dictamen correspondiente.

ARTÍCULO 21.- 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 22.- Cuando se cuente con más de un establecimiento aunque se dediquen a la misma actividad, pero se encuentren en ubicaciones físicas diferentes, lo cual confiere condiciones higiénicas sanitarias diferentes, deberán de realizar registro por cada uno de los establecimientos.

ARTÍCULO 23.- Los propietarios que cuenten con más de un establecimiento dedicado a la misma actividad y que sus instalaciones físicas se encuentren en lugares diferentes, de lo que se confieren condiciones higiénicas sanitarias diferentes, deberán solicitar registro por cada una de esos establecimientos.

ARTÍCULO 24.- El número de registro de establecimiento empacador o procesador asignado por el SENASA, debe estar impreso y lo suficientemente visible en los empaques o etiquetas de los productos que procesan y comercializan, con el siguiente sello, leyenda y con el número de registro que corresponda (XX-X: Corresponde al número de establecimiento autorizado):



SAG-SENASA

ARTÍCULO 25.- 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 26.- 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 un (2) años.
- c) Por firme resolución dictada por el SENASA, posterior a comprobarse que en un establecimiento se incumplen las disposiciones emanadas del presente Reglamento.

ARTÍCULO 27.- Los propietarios o representantes legales de los establecimientos procesadores, empacadores, importadores y exportadores de frutas hortalizas frescas y procesadas deben por escrito dentro de los plazos establecidos en este Reglamento comunicar 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 28.- 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 29.- Los propietarios o los representantes legales de un establecimiento o planta procesadora de frutas y hortalizas frescas y procesadas debidamente registrado en el SENASA requerirán de la autorización de esta; 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 éste Reglamento;
3. La construcción o modificación de locales anexos de los establecimientos aprobados, formarán una sola unidad.

ARTÍCULO 30.- Las tasas para el registro o renovación de registro así como por servicio de inspección y cualquier otro servicio que se origine por causa del presente Reglamento, son definidas en el Reglamento de Tasas por Servicios



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

**CAPÍTULO V**  
**DE LA INSPECCIÓN Y SUPERVISIÓN OFICIAL**  
**DE ESTABLECIMIENTOS, PROCESADORES,**  
**EMPACADORES, IMPORTADORES, Y/O**  
**EXPORTADORES DE FRUTAS Y HORTALIZAS**  
**FRESCAS Y PROCESADAS**

ARTÍCULO 31.- La inspección higiénico-sanitaria a los establecimientos y sus productos, será ejercida por profesionales capacitados, designados por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria (SENASA) a través de la División de Inocuidad de Alimentos (DIA).

ARTÍCULO 32.- Son obligaciones del Inspector Oficial designado por la División de Inocuidad de Alimentos (DIA) del SENASA las siguientes:

- a) Cumplir y hacer cumplir la Ley Fitozoosanitaria y las disposiciones que competan a la inocuidad de frutas, hortalizas frescas y procesadas.
- b) Dar cumplimiento al Reglamento para la Inspección, Aprobación y Certificación Sanitaria de Frutas, Hortalizas Frescas y Procesadas.
- c) Realizar inspecciones y auditorías de campo y de establecimientos empacadores de frutas y vegetales, elaborando el respectivo informe.
- d) Reportar y comunicar oficialmente a su inmediato superior sobre todos los casos de anormalidad que requieran seguimiento y demandas de acciones correctivas (DAC) en aplicación a la ley en los diferentes centros de producción y/o empaque de frutas, hortalizas frescas y procesadas.
- e) Cuando sea requerido impartir capacitación sobre sistemas de aseguramiento de la calidad e Inocuidad de alimentos de origen vegetal a los actores de la cadena de alimentos.
- f) Responder consultas al público sobre la temática de inocuidad de alimentos.
- g) Elaborar los informes semanales, mensuales, trimestrales y anuales sobre las actividades que realiza.

h) Revisión de solicitudes de registro de los establecimientos a fin de emitir el respectivo dictamen técnico.

i) Otras que el Coordinador de la División de Inocuidad y el Director General del SENASA le asigne de acuerdo a las prioridades de la Secretaría de Agricultura y Ganadería en la temática de inocuidad de alimentos.

ARTÍCULO 33.- Son obligaciones de los Supervisores Nacionales:

1. Cumplir y hacer cumplir La Ley Fitozoosanitaria y las disposiciones del Reglamento para la Inspección, Aprobación y Certificación Sanitaria de Frutas, Hortalizas Frescas y Procesadas.
2. Coordinación general de los Servicios de Inspección en los diferentes establecimientos y las actividades a desarrollar a nivel nacional;
3. Realizar auditorías del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) en los establecimientos que de acuerdo a sus operaciones se requiera.
4. Realizar auditorías del Sistema de Seguridad de los Alimentos que deben cumplir los establecimientos procesadores, empacadores importadores y/o exportadores de frutas, hortalizas frescas y procesadas, incluyendo las áreas de producción primaria y todo establecimiento autorizado por El SENASA.
5. Informar al Coordinador de la División de Inocuidad de alimentos, para que este a su vez comunique a la Unidad de Asesoría Legal del SENASA, sobre la existencia de establecimientos que no cumplen con las disposiciones del presente Reglamento.
6. En caso de necesidad debe tomar a su cargo parte del servicio de inspección sin perjuicio de las funciones directas asignadas;
7. Informar a su Jefe inmediato Superior sobre las anormalidades verificadas en los establecimientos a su cargo, así como la existencia de establecimientos no autorizados por El SENASA.

ARTÍCULO 34. Los establecimientos procesadores, empacadores, importadores y/o exportadores de frutas,

hortalizas frescas y procesadas así como los diferentes eslabones de la producción primaria están sujetas a inspección y supervisión por parte de técnicos autorizados por la División de Inocuidad de Alimentos del SENASA, las que se realizarán en horarios de funcionamiento de los diferentes tipos de establecimientos.

ARTÍCULO 35. Para el cumplimiento de sus funciones, los inspectores del SENASA, deberán portar su identificación que los acredita como Inspector Oficial.

#### **CAPÍTULO VI DE LA CERTIFICACIÓN**

ARTÍCULO 36. Corresponde a la División de Inocuidad de Alimentos del SENASA, certificar las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) en la producción primaria y las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en los establecimientos procesadores, empacadores, importadores, y/o exportadores de frutas, hortalizas frescas y procesadas así como del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) cuando las operaciones de proceso lo requieran.

ARTÍCULO 37. El SENASA, establecerá los procedimientos por medio de guías, para la certificación de Buenas Prácticas Agrícola (BPA) y de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) así como del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) cuando las operaciones de proceso lo requieran.

#### **CAPÍTULO VII DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA HIGIÉNICA DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS SISTEMA DE GESTIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS**

ARTÍCULO 38. Los productores deberán tener un programa estructurado de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) orientados al cumplimiento de todos los estándares de inocuidad requeridos.

ARTÍCULO 39. Los propietarios de establecimientos y plantas procesadoras de frutas y hortalizas frescas y procesadas deben designar personal específico como responsable del programa de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y de las Buenas Prácticas de Manufactura a nivel de planta de Empaque o de Proceso.

#### **CAPÍTULO VIII SUELO Y ELECCIÓN DEL SITIO DE PRODUCCIÓN**

ARTÍCULO 40.- Los productores deben analizar los usos anteriores del suelo y realizar el análisis de riesgo de las áreas de producción con el objeto de identificar las posibles fuentes de contaminación procedentes del medio ambiente; y entre otras podrán considerarse posibles fuentes de contaminación procedentes del medio ambiente las siguientes:

- a) Los cultivos
- b) Las parcelas de engorde de ganado vacuno,
- c) Las parcelas de ganado porcino, ovino, aviar y las caballerizas,
- d) Las zonas de residuos peligrosos, zonas de tratamientos de aguas negras, zonas de extracción minera,
- e) La contaminación fecal,
- f) Contaminación por desechos sólidos.

Entendiéndose que se deben hacer los análisis referidos con el fin de identificar los posibles peligros que podrían transportarse a las zonas de cultivos.

ARTÍCULO 41. Los productores deben establecer un plan de acciones correctivas cuando el análisis de riesgo realizado revela uno u varios peligros potenciales de contaminación, de tal manera que no se exponga la inocuidad del producto. Si en el terreno han ocurrido inundaciones recientes, es necesario demostrar que las condiciones actuales del suelo no suponen un peligro de inocuidad hacia el producto en cultivo.

ARTÍCULO 42. En la selección del sitio de producción para plantaciones nuevas se debe considerar los diversos factores que tendrán un impacto directo en los programas de inocuidad. Las colindancias a explotaciones agrícolas, pecuarias, crematorios y/o lagunas de oxidación entre otros aspectos.

ARTÍCULO 43. Se debe establecer control sobre el acceso de animales domésticos y silvestres al lugar y a las fuentes de agua utilizados en la producción primaria a fin de

identificar la posible contaminación fecal de los suelos, las aguas y la probabilidad de contaminación de los cultivos.

**CAPÍTULO IX  
MANEJO DE AGUA  
AGUA PARA LA PRODUCCIÓN PRIMARIA**

ARTÍCULO 44.- Los productores deben identificar todas las fuentes de agua disponibles en el terreno y también evaluarse su calidad química y microbiológica para el uso previsto tales como lavado, riego, consumo aplicación de fitosanitarios y otros.

Además; de cada una de las fuentes de agua disponibles en un terreno debe realizarse un análisis de riesgo que contemple al menos los elementos siguientes:

- a) Descripción de la fuente de agua.
- b) Uso previsto.
- c) Tipo de riesgo identificado, esto para disponer de informes y dictámenes en cuanto a que en la fuente de agua existe potencial de contaminación física, biológica o química.
- d) Medidas preventivas y correctivas en caso de ser necesarias.
- e) Los productores deben documentar la frecuencia de los análisis físicos-químicos, microbiológicos y de metales pesados. Una vez contemplados los anteriores elementos se validara que el agua es satisfactoria para el uso previsto.

ARTÍCULO 45. En la finca se deberán contar con la debida protección para las fuentes de agua y prevenir la contaminación de las mismas. Las medidas serán distintas según las diversas fuentes posibles. En el caso de los pozos de agua las medidas incluirá, cerco perimetral; galera o techo protector; plataforma de concreto de al menos 4 pulgadas por encima del nivel del suelo; sello sanitario; área buffer de grava; válvula contra reflujo (válvula “check”) justo a la salida del pozo y previo a cualquier derivación o toma de agua; una llave de muestreo que permita la toma de agua para los análisis físico-químicos y microbiológicos.

ARTÍCULO 46.- En las fincas productoras de frutas y hortalizas el agua utilizada para fines agrícolas debe ser de

calidad adecuada para el uso previsto. Para velar por la protección de la salud de las personas y para asegurar la conservación e inocuidad de los productos vegetales se debe prestar especial atención a la calidad del agua en las situaciones siguientes:

- a) Los riegos con técnicas de distribución de agua tales como los pulverizadores, que exponen directamente la parte comestible de las frutas y hortalizas frescas al agua, sobre todo en las fechas próximas a la recolección.
- b) Los riegos de frutas y hortalizas con características físicas tales como hojas y superficies rugosas que facilitan la acumulación de agua.
- c) Los riegos de frutas y hortalizas que recibirán poco o ningún tratamiento de lavado pos cosecha antes del envasado.

ARTÍCULO 47. El agua utilizada para la aplicación en el campo y en instalaciones cerradas de fertilizantes y productos agroquímicos solubles en agua no deberá contener contaminantes microbianos en cantidades que puedan perjudicar la inocuidad de las frutas y hortalizas frescas. Se debe prestar especial atención a la calidad del agua cuando se utilicen técnicas de distribución de fertilizantes y productos agroquímicos, que exponen directamente al agua la parte comestible de las frutas y hortalizas frescas, sobre todo en fechas próximas a la cosecha

ARTÍCULO 48.- Se prohíbe la presencia de animales en las fuentes de agua o en los sistemas de distribución de la misma ya que podrían representar un riesgo de contaminación con microorganismos patógenos; también se prohíbe la presencia de personas o animales a sectores donde pudieran estar en contacto directo con las fuentes de agua suministradas y; además se prohíbe la realización de actividades de tipo domésticos tales como el aseo personal, de lavandería y otras actividades análogas, en los sistemas de distribución de agua.

ARTÍCULO 49. Se deben prohibir las instalaciones de tratamiento de aguas negras como lagunas de oxidación, adyacentes a los sitios de producción y/o empaque/ procesamiento debido al potencial peligro de contaminación cruzada por fugas, derrames por lluvias, animales silvestres o domésticos, etc. Las aguas servidas no deben conducirse o verterse a las fuentes de agua destinadas a la producción. Se debe tener especial cuidado con las instalaciones sanitarias de tipo portátil ya que debido a los constantes traslados pueden dañarse y/o presentar fugas o derrames.

ARTÍCULO 50. Si en el campo se aplica agua a los productos cosechados, la misma deberá ser potable. Su calidad microbiológica debe ser demostrada a través de los análisis de laboratorios respectivos. El agua utilizada para lavado de herramientas o instrumentos tales como cuchillos y tijeras, usados en cosecha debe ser potable.

ARTÍCULO 51. El agua usada para el lavado de las instalaciones sanitarias, equipos y maquinarias en el sitio no debe depositarse directamente al suelo o a fuentes de agua. Esta actividad se debe realizar en un lugar predefinido donde haya un pozo absorbente, diseñado para la recepción de aguas residuales (por ejemplo, aguas con detergentes, con aceites, etc.)

ARTÍCULO 52.- En las fincas o en las plantas procesadoras de frutas y hortalizas frescas y procesadas no se debe depositar directamente a las fuentes de agua o al suelo, el agua usada para el lavado de instalaciones sanitarias, dicha actividad debe realizarse en un lugar específico.

ARTÍCULO 53. Todas las fuentes de agua deben estar bajo un programa de muestreo, el cual debe estar debidamente documentado. Se debe llevar un registro de los análisis efectuados al agua, indicando fecha de toma de muestra, sitio de la muestra, resultados y conformidad con la normativa vigente. En el caso de potabilización del agua en el sitio, se debe mantener registro de los métodos usados para ello. Se debe registrar el sistema de riego usado en lote de cultivo, señalando el lugar y fecha del riego, duración y volumen de agua utilizada.

ARTÍCULO 54. El personal debe contar con agua potable, destinada a la bebida y su higiene personal. La calidad del agua se debe regir por los requisitos establecidos en la Norma Técnica Nacional para la Calidad del Agua Potable.

ARTÍCULO 55. El sistema de abastecimiento de agua no potable, para el sistema contra incendios, la producción de vapor, la refrigeración y otras aplicaciones deberá ser independiente. Estar identificados y no deberán estar conectados con los sistemas de agua potable ni deberá haber peligro de reflujo hacia ellos.

ARTÍCULO 56. El agua recirculada para reutilización deberá tratarse y mantenerse en tales condiciones que de su uso no derive ningún peligro para la inocuidad y la aptitud de las frutas y hortalizas, el proceso de tratamiento deberá

supervisarse de manera eficaz; el agua recirculada que no haya recibido un tratamiento ulterior y el agua que se recupere de la elaboración de los alimentos por evaporación o desecación podrán utilizarse siempre que esto no represente un riesgo para la inocuidad y la aptitud de los alimentos.

ARTÍCULO 57. Los sistemas de enfriamiento por aire deberán construirse y mantenerse adecuadamente para evitar la contaminación de los productos frescos.

#### **CAPÍTULO X VIDA SILVESTRE / ANIMALES DOMÉSTICOS / PRODUCCIÓN PECUARIA**

ARTÍCULO 58. Las áreas de cultivo deben estar aisladas de las zonas de pastoreo o explotaciones pecuarias a fin de garantizar que no habrá contaminación cruzada por aguas de escorrentía o acción del viento. El productor o la empresa debe contar con una política para minimizar el riesgo de animales silvestres y/o domésticos en los lotes de cultivo; asimismo, se deben implementar mecanismos para prevenirlo tales como, pero no limitadas a: cercos perimetrales; capacitación del personal; prohibición de animales domésticos en todas las áreas de producción, proceso o empaque; monitoreos; acciones correctivas; etc.

ARTÍCULO 59. Se deben inspeccionar los sitios de cultivo a fin de monitorear la presencia y/o actividad de animales silvestres y/o domésticos. El productor o la empresa debe establecer una política o un procedimiento al respecto; todos los registros deben mantenerse actualizados y evidenciar claramente las acciones correctivas y estrategias utilizadas. El productor o la empresa deberán establecer un procedimiento que defina las medidas de mitigación previstas para evitar el ingreso de animales al cultivo y/o que un producto contaminado con materia fecal sea cosechado. Todo el personal de cosecha deberá tener el adecuado conocimiento al respecto.

#### **CAPÍTULO XI DE LA FERTILIZACIÓN ORGÁNICA ESTIÉRCOL, BIOSÓLIDOS Y OTROS FERTILIZANTES NATURALES**

ARTÍCULO 60. El empleo de estiércol, biosólidos y otros fertilizantes naturales en la producción de frutas y hortalizas frescas deberá hacerse de manera que se limite la posibilidad de contaminación microbiana, química y física. No deberán utilizarse estiércol, biosólidos u otros fertilizantes naturales que



estén contaminados con metales pesados u otros productos químicos en cantidades que puedan afectar a la inocuidad de las frutas y hortalizas frescas.

ARTÍCULO 61. Deberán adoptarse procedimientos apropiados de tratamiento que hayan sido proyectados para reducir o eliminar los agentes patógenos en el estiércol, los biosólidos y otros fertilizantes naturales. Cuando se examine la idoneidad de las diferentes aplicaciones, deberá tenerse en cuenta el grado de reducción de patógenos conseguido.

ARTÍCULO 62.- Las áreas de cultivo deben estar aisladas de las zonas de pastoreo o explotaciones pecuarias a fin de garantizar que no habrá contaminación cruzada por aguas de escorrentía, para ello se debe entre otras opciones, aumentar al máximo el tiempo transcurrido entre la aplicación y la recolección de las frutas y hortalizas frescas.

ARTÍCULO 63. Los productores que compren estiércol, biosólidos y otros fertilizantes naturales que hayan sido tratados para reducir la contaminación microbiana o química deberán, obtener del proveedor documentación en la que se identifiquen la procedencia, el tratamiento aplicado, los análisis realizados y los resultados de los mismos, dicha información debe estar disponible al Inspector Oficial designado por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria (SENASA) a través de la División de Inocuidad de Alimentos (DIA).

ARTÍCULO 64. Deberá reducirse al mínimo el contacto directo o indirecto del estiércol, los biosólidos y otros fertilizantes naturales con las frutas y hortalizas frescas, sobre todo en fechas próximas a la cosecha.

ARTÍCULO 65. Deberá reducirse al mínimo la contaminación por estiércol, biosólidos y otros fertilizantes naturales procedentes de campos adyacentes. Si se determina la posibilidad de contaminación procedente de los campos adyacentes, deberán aplicarse medidas preventivas tales como: El cuidado durante la aplicación y control de la escorrentía para reducir al mínimo los riesgos.

ARTÍCULO 66. Deberá evitarse que los lugares de almacenamiento o tratamiento estén situados en las proximidades de las zonas de producción de frutas y hortalizas frescas. Se deberá prevenir la contaminación cruzada de los cultivos, fuentes de agua, alimentos, personas o animales, por escorrentía o lixiviación asegurando las zonas donde se trata y

almacena el estiércol, los biosólidos y otros fertilizantes naturales.

ARTÍCULO 67. Se deben llevar registros debidamente actualizados de todas las incorporaciones de estiércoles crudos al suelo, donde se consigne el sitio exacto, fecha, cantidad aplicada, responsable y método de aplicación. Estos registros deben estar debidamente archivados y accesibles al Inspector Oficial Autorizado por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria (SENASA) la División de Inocuidad de Alimentos (DIA) del SENASA.

## **CAPÍTULO XII DEL USO Y MANEJO SEGURO DE PRODUCTOS AGROQUÍMICOS**

ARTÍCULO 68. Los productores deberán utilizar únicamente productos agroquímicos que estén debidamente registrados ante el SENASA autorizados para el cultivo de las frutas y hortalizas frescas en cuestión, y emplearlos siguiendo las instrucciones del fabricante para el fin previsto. Los residuos no deberán exceder de los límites establecidos por la Comisión del Codex alimentarius o por el país importador.

ARTÍCULO 69.- Para la elección y dosificación de los plaguicidas se requerirá la intervención de un profesional de las ciencias agrícolas debidamente acreditado por el SENASA conforme a lo establecido en los Artículos 25 y 26 de la Ley Fitozoosanitaria, profesional aquel que estará obligado a dar por escrito las indicaciones que correspondan, asegurando con ello la no utilización de productos agroquímicos prohibidos en Honduras; los que no estén debidamente registrados ante el SENASA o que sean usados en un cultivo para el cual no ha sido registrado en el país, así como los prohibidos en el país de destino o que no cuenten con un límite máximo de residuos (LMRS) o tolerancia en el país de destino.

ARTÍCULO 70.- El productor o la empresa debe contar con una lista actualizada y debidamente firmada por el Técnico Agrícola Acreditado, de todos los productos químicos aprobados por el SENASA, que han sido autorizados dentro de la planta empacadora, procesadora y sobre el cultivo en cualquiera de sus etapas de desarrollo. Esta lista debe contener todos los ingredientes activos y al menos, algunas marcas comerciales de los mismos, debe dejarse en claro cuál es el sitio y ámbito de acción de cada una de las etapas a utilizar.

ARTÍCULO 71. Se debe contar con un procedimiento escrito que defina como se autoriza un químico para ser utilizado en la planta empacadora/procesadora y/o sobre el cultivo en cualquiera de sus etapas de desarrollo.

ARTÍCULO 72. Cuando se transporten agroquímicos en grandes cantidades los contenedores, vehículos, cisternas o medios empleados, deben cumplir con las medidas internacionales de identificación de la carga peligrosa, así como de la provisión de las medidas de seguridad reglamentarias.

ARTÍCULO 73.- No deberán emplearse para el transporte de personas, animales o alimentos, aquellos equipos, vehículos, o cualquier otro medio que se use para el transporte de agroquímicos.

ARTÍCULO 74.- El transporte de agroquímicos hacia y dentro de la finca deberá realizarse en contenedores, recipientes o vehículos construidos con materiales no absorbentes y fáciles de descontaminar; además, esta práctica debe hacerse de manera tal que no represente contaminación a las personas, animales, cultivos, alimentos y fuentes de agua.

### **CAPÍTULO XIII DE LA SEGURIDAD DEL PERSONAL**

ARTÍCULO 75.- Se deben tener las etiquetas, hojas de seguridad y panfletos de los plaguicidas, disponibles en las áreas donde habrán de manipularse los productos, como ser los equipos de transporte, bodegas de plaguicidas, áreas de trasiego y de mezclas de productos.

ARTÍCULO 76.- Todos los trabajadores agrícolas que realicen labores de almacenamiento, transporte, mezcla y aplicación de agroquímicos deberán recibir capacitación en el Manejo y Uso Seguro de Agroquímicos y se debe documentar por escrito dicha capacitación. Además; cuando corresponda, el personal expuesto a plaguicidas debe contar con los exámenes médicos pertinentes que garanticen que su condición de salud es apta para aquellas labores y deberán contar con sus equipos de protección personal (EPP) de acuerdo con las actividades a desarrollar.

ARTÍCULO 77. Todo el personal que realice labores de almacenamiento, transporte, mezcla y aplicación de agroquímicos deberá de utilizar el equipo de protección personal (EPP) adecuado al tipo de labor realizada, tipo de producto y método de aplicación. El productor o la empresa

están obligados a brindar todo el EPP al personal y garantizar que lo utilizan correctamente así como proveer áreas de descontaminación como duchas para los manipuladores de agroquímicos.

ARTÍCULO 78. Está terminantemente prohibido que el personal se lleve el EPP a sus viviendas. La persona que realiza el lavado de EPP deberá estar capacitada y se debe verificar el registro de entrenamiento así como el grado de asimilación del mismo; dicha persona utilizará en todo momento su EPP adecuado para esta labor. Todo el EPP debe ser lavado adecuadamente en la finca. El sitio de lavado estará acondicionado de tal forma que su acceso sea restringido y las aguas de lavado no supongan contaminación del cultivo, fuentes de agua, alimentos, personas o animales.

ARTÍCULO 79. Se debe contar con una estación (o un estuche) de lavado de ojos y una ducha de emergencia funcional o un mecanismo que permita un lavado rápido en caso de una contaminación eventual, cerca de las áreas de almacenamiento, trasiego y/o mezcla de plaguicidas.

ARTÍCULO 80. Los procedimientos de primeros auxilios para atender posibles intoxicaciones estarán debidamente ilustrados con figuras que describan los pasos a seguir; estos deberán 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 XIV DEL ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS AGROQUIMICOS**

ARTÍCULO 81. Los productos agroquímicos deberán conservarse en sus recipientes originales etiquetados con el nombre de la sustancia química y las instrucciones para su aplicación.

ARTÍCULO 82. Los agroquímicos deben estar almacenados en un área específica y que reúna las condiciones necesarias para que no suponga una contaminación a fuentes de agua, alimentos, personas o animales. El área de almacenamiento de los agroquímicos debe ser contenida para controlar posibles derrames de agroquímicos. El sitio debe contar con la rotulación de seguridad respectiva.

ARTÍCULO 83. Los agroquímicos y plaguicidas deben colocarse sobre tarimas; los plaguicidas deben estar segregados de acuerdo a su actividad biocida; asimismo, los herbicidas deberán estar separados del resto. Los envases de plaguicidas deben estar debidamente cerrados, especialmente las formulaciones de polvos y granulados, en todas las bodegas y/o áreas temporales de almacenamiento cuando sea el caso. No debe haber derrames no tratados en el piso.

ARTÍCULO 84. No se permite el reenvase de plaguicidas. En el caso que tenga que provisionarse de un nuevo envase, el mismo deberá ser adecuado para contener este tipo de productos (polietileno de alta densidad, tapón hermético y resistente a los químicos, etc.) y tener adherida la etiqueta del plaguicida contenido. Debe existir un inventario debidamente actualizado de todos los plaguicidas utilizados.

ARTÍCULO 85. Las áreas de almacenamiento de químicos deben ser de estructura sólida y piso de cemento, tener acceso restringido, permanecer cerradas con llave o candado y permitir únicamente el ingreso a personal debidamente entrenado. La ventilación de la bodega deberá ser permanente y adecuada. Debe existir rotulación de seguridad que advierta de los peligros en el sitio.

ARTÍCULO 86. La bodega debe estar limpia y ordenada; todos los productos deberán estar debidamente rotulados y segregados de acuerdo al tipo y uso destinado, especialmente los productos poscosecha, los cuales deben estar separados del resto y prevenir la contaminación cruzada de los mismos.

#### **CAPÍTULO XV DE LA MEZCLA DE AGROQUIMICOS**

ARTÍCULO 87. La mezcla de plaguicidas debe estar apegada a las recomendaciones dadas por el fabricante de los productos y consignadas en los panfletos; esto es, compatibilidades con otros productos, necesidad de ajustar el pH, etc. Las dosis utilizadas en las aplicaciones de los plaguicidas, frecuencias, etc. deben estar acorde a las recomendaciones dadas por los fabricantes del producto y de acuerdo a la plaga que se desea controlar. La utilización de dosis por fuera del rango establecido por el fabricante debe estar basada en estudios de eficacia biológica de rigor científico; si éste fuera el caso, el productor o la empresa deberán presentar este estudio ante el SENASA. Esta información debe estar debidamente archivada y accesible al inspector oficial.

ARTÍCULO 88. La mezcla de productos agroquímicos deberá llevarse a cabo de manera que se evite la contaminación de aguas y terrenos en las zonas circundantes y se proteja contra posibles peligros a las personas que realizan esta actividad. Todos los recipientes utilizados en la mezcla de plaguicidas deberán tener rotulación de seguridad que advierta del peligro. No se permite el uso de estos recipientes para otro fin distinto al de la mezcla de estos productos.

ARTÍCULO 89. El equipo de medición utilizado para la preparación de las dosis debe ser graduado de acuerdo a las cantidades de producto que se miden y mantenidos de forma limpia, ordenada y en buen estado. Las garrafas y otros equipos aforadas manualmente no se consideran instrumentos de medición adecuados para agroquímicos.

ARTÍCULO 90. Los agitadores de madera u otro material poroso absorben los plaguicidas y suponen una fuente de contaminación al operario. Se deben utilizar materiales no absorbentes. Los tubos de Policloruro de Vinilo PVC son una buena opción; sin embargo estos tubos deberán tener tapón de PVC en cada extremo y en uno de los extremos, el que usa el operario para sujetarlo, deberá estar marcado para evitar confusión durante las mezclas de productos.

ARTÍCULO 91. Los recipientes que contienen la mezcla y los equipos de trasiego y medición deberán lavarse después de su utilización, especialmente cuando se utilicen para distintos productos agroquímicos en diferentes cultivos, a fin de evitar la contaminación de las frutas y hortalizas. Deberá contarse con un procedimiento escrito y registro que demuestre la eficaz realización de esta práctica.

#### **CAPÍTULO XVI DE LA APLICACIÓN DE LOS AGROQUIMICOS**

ARTÍCULO 92. La aplicación de productos poscosecha estará respaldada técnicamente por el productor o la empresa mediante un documento. Cualquier desinfectante utilizado en el agua de lavado cuya finalidad sea la de mantener la potabilidad de la misma, no deberá considerársele tratamiento poscosecha.

ARTÍCULO 93. 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 94.- Todo productor de frutas y hortalizas frescas debe 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 y fecha de aplicación del químico.
- b) Cultivo tratado.
- c) El nombre completo y número de identidad de la persona que aplica el producto químico
- d) La cantidad de químico preparada.
- e) El producto químico aplicado (nombre comercial) y el ingrediente activo.
- f) Método de aplicación.
- g) Cantidad de producto químico aplicado (dosis).
- h) Justificación técnica.
- i) Número de lote del producto químico que fue aplicado.

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) a través de la División de Inocuidad de Alimentos.

ARTÍCULO 95. 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 productos.

ARTÍCULO 96. Debe existir un procedimiento que indique las medidas a tomar en caso de una eventual sobredosis del producto con químicos en campo o planta de proceso/empaque o la aplicación de un producto no indicado

## CAPÍTULO XVII

### DE LOS CALDOS SOBRANTES Y AGUAS DE LAVADO DE EQUIPOS DE APLICACIÓN.

ARTÍCULO 97. Todos los equipos de aplicación deben ser lavados en un área específica, debidamente acondicionada para el manejo de las aguas de lavado y su disposición final, sin que suponga una fuente de contaminación a fuentes de agua, cultivo, alimentos, personas o animales.

ARTÍCULO 98. Debe existir un procedimiento escrito para el manejo de los sobrantes de mezcla de plaguicidas o “caldos” sobrantes y aguas de lavado de los equipos de aplicación. El tipo de disposición final utilizada por el productor o la empresa debe estar descrita en el procedimiento respectivo.

ARTÍCULO 99.- El personal responsable del lavado de los envases vacíos de plaguicidas, incluyendo las bolsas de productos granulados o en polvo, deberá asegurarse de la limpieza de los mismos utilizando la técnica del triple lavado.

Las aguas del triple lavado deberán manejarse de forma tal, que no suponga o represente contaminación a las personas, animales, al cultivo, a las fuentes de agua y a los alimentos.

No obstante, se exceptúan de las disposiciones contenidas en los párrafos anteriores los envases que sean sellados y que habrán de ser devueltos a la empresa suplidora de los productos químicos.

Los equipos de aplicación, tales como bombas, spray boom, Equipos de Protección Personal (EPP), deberán estar debidamente protegidos y sujetos a una revisión periódica.

## CAPÍTULO XVIII

### DEL MANEJO DE ENVASES VACÍOS DE PLAGUICIDAS

ARTÍCULO 100. Los recipientes vacíos deberán eliminarse siguiendo las indicaciones del fabricante. No deberán utilizarse para otros fines relacionados con la alimentación o el consumo de bebidas de ningún tipo. Ningún envase de



plaguicida podrá ser utilizado para otro fin que contener el producto original.

ARTÍCULO 101. Todos los envases vacíos de plaguicidas, una vez lavados, deben perforarse en el tapón, fondo y cuerpo para prevenir su reutilización. Dichos envases serán colocados en un área de almacenamiento que los proteja de lluvia y sol, para su posterior envío al centro de reciclado. El área de almacenamiento debe permanecer cerrada y tener acceso restringido sólo a personal calificado. Están exentos de esta disposición, aquellos envases que habrán de ser devueltos a la empresa suplidora del producto.

#### **DE LOS PLAZOS DE SEGURIDAD Y RESIDUOS DE PLAGUICIDAS**

ARTÍCULO 102. El productor o la empresa deben demostrar que están haciendo todo el esfuerzo pertinente en aras de cumplir con el intervalo de reingreso a un área tratada. Debe existir un procedimiento, política o instrucción de trabajo donde se describa claramente cómo están realizando esta labor. Cada vez que se realice una aplicación de plaguicidas, se debe advertir mediante un método eficaz, de manera que se prevenga el ingreso de personas antes de finalizar el intervalo de restricción dado por el fabricante de los productos. El material de estos rótulos debe resistir las condiciones del medio y su inscripción debe ser totalmente legible. Estos rótulos deberán ser removidos del sitio una vez que cese la restricción.

ARTÍCULO 103. El productor o la empresa deben demostrar que están haciendo todo el esfuerzo pertinente en aras de cumplir con el intervalo desde la última aplicación hasta la cosecha. Debe existir un procedimiento, política o instrucción de trabajo donde se describa claramente cómo garantizan que el intervalo desde la aplicación hasta la cosecha se tiene en cuenta y se cumple. El productor o la empresa deben tener un listado de los Límites Máximos de Residuos (LMRs) para el cultivo en el país de destino. Este documento debe estar debidamente actualizado y firmado por la persona encargada de revisarlo periódicamente y debe estar disponible para el inspector oficial.

ARTÍCULO 104. Es responsabilidad del productor o la empresa el que toda la operación esté ajustada a fin de cumplir con los Límites Máximos de Residuos (LMRs) del país de destino del producto. Debe existir un procedimiento que describa todos y cada uno de los pasos a seguir en caso de que se superaran los LMRs permitidos por el país de destino.

ARTÍCULO 105. El productor o la empresa deben contar con un análisis de residuos de plaguicidas reciente (menor o igual a un año) para cada cultivo. Dicho análisis debe incluir los ingredientes activos de los plaguicidas utilizados en cada cultivo. Si el productor comercializa su producto a través de terceros, tiene que demostrar que se encuentra bajo un programa de monitoreo de residuos de plaguicidas por parte de la empresa exportadora.

Toda la documentación deberá ser archivada y conservada adecuadamente y deberá estar accesible al inspector oficial.

#### **CAPÍTULO XIX DE LA LIMPIEZA E HIGIENE EN EL CAMPO MANEJO DE RASTROJOS**

ARTÍCULO 106. Los sitios de cultivo y sus alrededores deben estar limpios y libres de aguas estancadas, los basureros deben estar estratégicamente colocados y contar con su tapadera respectiva.

#### **CAPÍTULO XX DE LAS INSTALACIONES SANITARIAS EN CAMPO**

ARTÍCULO 107.- En las fincas de frutas y hortalizas frescas las instalaciones sanitarias de campo deberán estar en buen estado y debidamente ubicadas para asegurar la eliminación higiénica de los residuos y evitar la contaminación de los lugares de cultivo, las frutas y hortalizas frescas, los insumos agrícolas o las fuentes de agua.

ARTÍCULO 108. Las instalaciones sanitarias en campo deben estar en buenas condiciones de tal forma que no se comprometa la inocuidad del producto. Los servicios sanitarios deben contar con puertas que cierren bien y la cabina deberá estar protegida para impedir el paso de moscas u otros vectores. La cantidad de servicios sanitarios dependerá del número de empleados que estén laborando en el sitio; se debe manejar a una proporción de un (1) servicio sanitario por cada veinte (20) personas del mismo sexo, a una distancia menor o igual a 400 metros desde el sitio de cultivo.

ARTÍCULO 109. Cuando las tareas realizadas en un sitio no demanden una estadía de los trabajadores mayor a tres (3) horas, no es obligatorio el aprovisionamiento de instalaciones sanitarias. Sin embargo, el productor o la empresa siempre están obligados a brindar facilidades para el acceso de los trabajadores a instalaciones sanitarias.

ARTÍCULO 110. El productor o la empresa deben disponer de un plan de contingencia para poder atender un posible derrame o fuga de las instalaciones sanitarias. Este plan debe estar escrito y deberá ser conocido por el personal responsable de las operaciones.

ARTÍCULO 111.- Todas las instalaciones sanitarias deben estar limpias y debidamente provisionadas con todos los insumos necesarios para la higiene del personal, tales como papel toalla, papel higiénico, jabón de manos antibacterial, agua potable para lavado de manos y basurero con su tapadera.

ARTÍCULO 112. El productor o la empresa contarán con un procedimiento escrito para la frecuente limpieza y desinfección de las instalaciones sanitarias; los registros respectivos deben estar debidamente actualizados. El personal que realiza estas labores de limpieza debe utilizar el Equipo de Protección Personal (EPP) adecuado y estar debidamente entrenado.

ARTÍCULO 113. El sitio de limpieza y desinfección de las instalaciones móviles debe tener las condiciones adecuadas para realizar esta labor; estas áreas siempre serán de acceso restringido sólo a personal calificado. La disposición final de aguas servidas no debe suponer una fuente de contaminación al cultivo, fuentes de agua, alimentos, personas o animales. Deberá existir un procedimiento que incluya las actividades de monitoreo y evaluación de esta disposición final.

ARTÍCULO 114. En el caso de que se utilicen unidades sanitarias móviles, deben tener una ruta de movilización de las mismas hasta el sitio de lavado y desinfección, o en su defecto, contar con un análisis de riesgo que demuestre que no existe un riesgo potencial o que el mismo ha sido cubierto.

ARTÍCULO 115. Si se cuenta lagunas de oxidación, las condiciones de las mismas deben responder a un plan de manejo que haya sido acordado con las autoridades locales pertinentes: Unidad Medioambiental de las municipalidades (UMAS) y/o Secretaría de Salud.

#### **CAPÍTULO XXI DE LA HIGIENE DEL PERSONAL DE CAMPO**

ARTÍCULO 116. La finca debe proporcionar áreas específicas para que los trabajadores dejen sus pertenencias y puedan tomar sus alimentos. El productor o la empresa deben garantizar que estas áreas tengan las condiciones básicas para

su funcionamiento y que los trabajadores las utilicen. Es responsabilidad del productor o la empresa que los trabajadores tengan siempre acceso a agua potable para consumo. No se debe permitir el uso de recipientes o vasos compartidos, ni el uso de envases de agroquímicos para almacenar agua.

ARTÍCULO 117. El productor o la empresa definirán una política de higiene donde se establezcan claramente el alcance y los parámetros de control en las labores de campo, especialmente la cosecha, respecto al uso de artículos personales, joyas y maquillaje, comer, masticar chicle y/o fumar, condiciones de salud de los trabajadores, vestimenta adecuada, producto o superficies que entran en contacto con sangre u otros fluidos corporales, trabajadores que sufran una herida, quemadura u otra lesión menor, etc.

ARTÍCULO 118. Los trabajadores agrícolas que estén en contacto directo con frutas y hortalizas frescas deberán mantener un elevado grado de aseo personal y cuando proceda, llevar ropa y calzado protectores adecuados.

ARTÍCULO 119. La empresa debe definir claramente los procedimientos de lavado de manos y la frecuencia con que los trabajadores deben realizar esta actividad

ARTÍCULO 120. Todo el personal deberá recibir entrenamiento en prácticas correctas de limpieza e higiene personal. Es responsabilidad del productor o la empresa que todo el personal y las visitas cumplan con las prácticas de limpieza e higiene personal adoptadas. Debe existir rotulación suficiente y adecuada que recuerde a los trabajadores de la necesidad del lavado de manos. Típicamente esta rotulación estará en las instalaciones sanitarias; sin embargo, cuando sea posible, pueden colocarse rótulos en las áreas de descanso de los trabajadores y en zonas aledañas a los cultivos.

ARTÍCULO 121. El productor o la empresa deberán tener disponibles botiquines de primeros auxilios para el personal de campo. En su nivel más básico este botiquín deberá contar con implementos para atender cortaduras, quemaduras u otras lesiones menores. Se revisarán periódicamente y se repondrá inmediatamente lo que se haya usado.

#### **CAPÍTULO XXII DEL ESTADO DE SALUD DE LOS EMPLEADOS**

ARTÍCULO 122. No debe permitirse que las personas de las que se sepa o sospeche que padecen una enfermedad

transmisible a través de las frutas y hortalizas frescas, o que son portadoras de ella, entren en las zonas donde se manipulan alimentos si existe la posibilidad de que contaminen las frutas y hortalizas frescas. Toda persona afectada deberá comunicar inmediatamente al supervisor o responsable de la actividad de la enfermedad o sus síntomas.

### **CAPÍTULO XXIII DE LA PREPARACIÓN DE LOS DESINFECTANTES**

ARTÍCULO 123. Se debe registrar la preparación de las soluciones desinfectantes (cloro, yodo, amonio cuaternario, etc.) que se utilizan en las diversas actividades: estaciones de lavado de manos, pediluvios, herramientas de cosecha, etc. El productor o la empresa contarán con un procedimiento al respecto. Los registros deben consignar toda la información relevante: Fecha y hora de la preparación; persona que preparó la mezcla; dosis utilizada; cantidad total preparada y uso destinado. Los registros deben estar actualizados y a la disposición del inspector oficial.

ARTÍCULO 124. Se deben realizar monitoreos de la concentración de las soluciones desinfectantes. La empresa debe contar con un procedimiento que defina las medidas a tomar cuando las mismas estén fuera de rango. La empresa debe asegurar que los equipos o mecanismos utilizados para el monitoreo de las soluciones desinfectantes, sea el adecuado. Los registros deben estar actualizados. Toda la documentación deberá ser archivada y conservada adecuadamente y deberá estar accesible al inspector oficial.

### **CAPÍTULO XXIV CULTIVO, COSECHA Y TRANSPORTE DE PRODUCTO**

ARTÍCULO 125. Todos los materiales que están en contacto con el producto durante su desarrollo (platicos, discos, bolsas, protectores, etc.) deben estar limpios para evitar contaminación cruzada al producto. Estos materiales deben estar debidamente almacenados para evitar su contaminación. Si son reutilizados, estos materiales estarán bajo un programa regular de limpieza y desinfección; en este caso, deberá existir un procedimiento escrito de limpieza y desinfección para los mismos y se deben llevar los registros respectivos.

ARTÍCULO 126. El material de empaque utilizado en la planta de proceso o de empaque, no debe ser llevado al sitio

de cultivo (excepto cuando se realice empaque en el campo) ni ser utilizado para otros fines diversos, distintos al empaque del producto.

ARTÍCULO 127. El empaque de producto en campo sólo debe ser hecho con material nuevo y limpio, o con recipientes debidamente limpios y desinfectados; en este caso, deberá existir un procedimiento escrito de limpieza y desinfección para los mismos. Se deben llevar registros de la limpieza y desinfección de dichos recipientes. El manejo del material de empaque debe prevenir la contaminación cruzada al producto.

ARTÍCULO 128. El productor o la empresa deben contar con un Análisis de Riesgos de todas y cada una de las etapas de la cosecha, incluyendo el transporte hacia la planta, donde se evalúen las fuentes posibles de contaminación química, física y biológica y se establezcan las acciones o medidas de mitigación que se tomarán para prevenir la contaminación del producto en cada una de las etapas.

ARTÍCULO 129. Cada área de cultivo debe estar identificada o codificada para facilitar la rastreabilidad del producto en caso de un retiro y/o retirada.

ARTÍCULO 130. El producto cosechado se debe identificar y permitir su posterior rastreo.

ARTÍCULO 131. Todos los recipientes de cosecha como bins, cubetas, cestas plásticas, bolsones u otros, deben ser de materiales no absorbentes y estar limpios para evitar contaminación cruzada al producto cosechado. Estos recipientes deben estar debidamente almacenados para evitar su contaminación. Así mismo deberán de estar bajo un programa regular de limpieza y desinfección; debidamente documentado.

ARTÍCULO 132. Deberá existir un programa de mantenimiento debidamente documentado de los recipientes de cosecha mediante el cual se garantice la reparación o eliminación de los que están dañados. Se deben llevar registros de las actividades de mantenimiento y reparación de dichos recipientes.

ARTÍCULO 133. Los recipientes de cosecha no deben ser utilizados para otros fines. Se deben evitar posibles confusiones por lo que estos recipientes deberán estar debidamente identificados o, en su defecto, cualquier recipiente de cosecha que por cualquier razón se esté utilizando para otro fin, deberá

estar debidamente identificado de tal forma que no pueda ser utilizado nuevamente, ya sea de forma accidental o voluntaria, para cosechar productos.

ARTÍCULO 134. Todo el equipo o herramienta de cosecha manual y utensilios como cuchillos, machetes, tijeras, (deben ser de materiales no absorbentes), esponjas y otros, deben estar limpios para evitar contaminación cruzada al producto cosechado. Estos equipos y utensilios son responsabilidad del productor o de la empresa y por ningún motivo se permitirá a los trabajadores llevarlos a sus casas. Estos utensilios y equipos deben estar debidamente almacenados para evitar su contaminación. Asimismo, estarán bajo un programa regular de limpieza y desinfección; deberá existir un procedimiento escrito de dicha actividad y se deben llevar los registros respectivos.

ARTÍCULO 135. El productor o la empresa deberán contar con una política de vidrio y plásticos rígidos que incluya también todo el equipo de cosecha y/o maquinaria como tractores agrícolas o camiones; los bombillos, espejos, etc. en estos equipos contarán con la protección respectiva. Asimismo, deberán contar con un procedimiento o una instrucción de trabajo que establezca las medidas que se seguirán en el eventual caso de una rotura de vidrio y/o plástico rígido durante la cosecha del producto.

ARTÍCULO 136. El productor o la empresa deben implementar un mecanismo efectivo mediante el cual se prevenga que un producto contaminado sea cosechado y llevado a la planta. El personal de cosecha debe estar instruido al respecto y su entrenamiento debe estar debidamente documentado.

ARTÍCULO 137.- Todos los camiones, trocos u otro tipo de medio transporte de producto cosechado deberán estar limpios y en buenas condiciones, previo a su carga. Estos equipos deberán estar bajo un programa regular de limpieza y desinfección; deberá existir un procedimiento escrito de limpieza y desinfección para los mismos. Los registros deberán estar debidamente actualizados y deben incluir la verificación de las condiciones de higiene de éstos previo a su carga con producto cosechado.

ARTÍCULO 138. Los vehículos utilizados para el transporte de los cultivos recolectados deberán estar contruidos de manera que se reduzcan al mínimo los daños a las frutas y hortalizas frescas y se evite el acceso de plagas.

Deberán estar hechos con materiales no tóxicos que permitan una fácil limpieza y desinfección. Deberán estar contruidos de manera que se reduzcan las oportunidades de una posible contaminación por objetos físicos como por ejemplo vidrio, madera, plástico, etc.

ARTÍCULO 139. Los vehículos utilizados para el transporte de frutas y hortalizas no deberán ser empleados para el transporte de otros productos, tales como: productos químicos, fertilizantes orgánicos o inorgánicos, animales, derivados del petróleo, etc., o cualquiera que represente un riesgo para los productos que se transporten.

ARTÍCULO 140. Las frutas y hortalizas frescas que desde el punto de inocuidad no sean aptas para el consumo humano deberán de separarse antes del transporte al establecimiento o descartarse en el área de producción. Aquellas cuya inocuidad no pueda garantizarse mediante su elaboración posterior deberán eliminarse de manera apropiada para evitar la contaminación de las frutas y hortalizas frescas o de los insumos agrícolas.

#### **CAPÍTULO XXV INSTALACIONES DE PROCESAMIENTO / EMPAQUE**

ARTÍCULO 141. En función de la naturaleza de las operaciones y de los riesgos que las acompañen las instalaciones y estructuras deberán estar ubicadas, proyectadas y contruidas de manera que se evite la contaminación de las frutas, hortalizas frescas y procesadas y el asentamiento de plagas tales como, pero no limitadas a: Insectos, roedores, aves, animales domésticos (perros, gatos, aves de corral, etc.) la estructura interna deberán permitir el mantenimiento, las buenas prácticas de higiene, limpieza y desinfección para el empaque de frutas y hortalizas frescas en instalaciones cerradas, reduciendo al mínimo la contaminación por el aire incluida la protección contra la contaminación cruzada entre las operaciones y en el curso de éstas. Cada establecimiento deberá evaluarse por separado a fin de identificar los requisitos de higiene específicos para cada producto.

ARTÍCULO 142. Los establecimientos no deberán ubicarse en un lugar donde, tras considerar tales medidas protectoras, sea evidente que seguirá existiendo una amenaza para la inocuidad o la aptitud de los alimentos. En particular, los establecimientos deberán ubicarse normalmente alejados



de zonas cuyo medio ambiente esté contaminado y actividades industriales que constituyan una amenaza grave de contaminación de los alimentos; 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 XXVI DE LAS ESTRUCTURAS INTERNAS Y MOBILIARIO**

ARTÍCULO 143. Las estructuras del interior de las instalaciones donde se procesen o empaquen alimentos deben estar sólidamente construidas con materiales duraderos y ser fáciles de mantener, limpiar y desinfectar.

ARTÍCULO 144. Las superficies de las paredes y las separaciones físicas, las columnas, los zócalos (rodapié), los pisos, las paredes y las uniones pared-piso y pared-pared deben ser construidas con material duradero, no absorbente, liso, preferentemente de color claro, y de fácil limpieza, no presentar grietas ni rugosidades en sus superficies y uniones, y no generar ninguna sustancia tóxica hacia los alimentos, deben estar contruidos de manera que el desagüe y la limpieza sean adecuados; las paredes y los tabiques deberán tener una superficie lisa hasta una altura apropiada para las operaciones que se realicen.

ARTÍCULO 145. Los techos y otras estructuras elevadas deberán estar contruidos y acabados de forma que reduzcan al mínimo la acumulación de suciedad, mohos y de condensación, así como el desprendimiento de partículas. Se debe minimizar el goteo o condensación desde los accesorios fijos, conductos y tuberías hacia los alimentos, superficies de contacto o material de envase para alimentos.

ARTÍCULO 146. Cuando se utilicen cielos falsos o rasos, deben ser lisos, sin espacios entre uniones y fáciles de limpiar.

ARTÍCULO 147. Las ventanas deben ser fáciles de limpiar, estar contruidas de modo que se reduzca al mínimo la acumulación de suciedad y que no genere riesgo en caso de rotura, en caso necesario, estar provistas de malla contra insectos.

ARTÍCULO 148. Las puertas deberán tener una superficie no absorbente y ser fáciles de limpiar y desinfectar, cuando las

puertas del área de proceso se comuniquen con el exterior, deben contar con protección para evitar el ingreso de plagas.

ARTÍCULO 149. Las puertas de ingreso deben abrir hacia afuera, contar con dispositivos de cierre y ajustar apropiadamente para evitar espacios que permitan el ingreso de plagas.

ARTÍCULO 150. Las superficies de trabajo que estén en contacto directo e indirecto con los alimentos deberán ser, sólidas, duraderas y fáciles de limpiar y desinfectar; deberán estar hechas de material liso, no absorbente y no tóxico e inerte a los alimentos.

### **CAPÍTULO XVIII DEL EQUIPO DE CONTROL Y VIGILANCIA DE LOS ALIMENTOS**

ARTÍCULO 151. El equipo que estará en contacto con las frutas, hortalizas frescas y procesadas, deberá contruirse o fabricarse de manera que se asegure que puedan limpiarse, desinfectarse y mantenerse de manera adecuada para evitar la contaminación. El equipo deberá fabricarse con materiales que no tengan efectos tóxicos para el uso al que se destinan; en caso necesario, el equipo deberá ser duradero y móvil o desmontable, para permitir el mantenimiento, la limpieza, la desinfección y la vigilancia y para facilitar, por ejemplo, la inspección en relación con la posible presencia de plagas. El equipo deberá funcionar según lo previsto para evitar la contaminación de las frutas y hortalizas frescas.

ARTÍCULO 152. El equipo utilizado para aplicar tratamientos térmicos, enfriar, almacenar o congelar frutas y hortalizas deberá estar proyectado de modo que se alcancen las temperaturas que se requieren, con la rapidez necesaria para proteger la inocuidad y la aptitud de los mismos y se mantengan también las temperaturas con eficacia. Este equipo deberá tener también un diseño que permita vigilar y controlar las temperaturas, teniendo que disponer de un sistema eficaz de control y vigilancia de cualquier factor que pueda tener un efecto perjudicial sobre la inocuidad o la aptitud de los alimentos.

### **CAPÍTULO XIX DE LOS PROGRAMAS Y MATERIALES PARA LA LIMPIEZA**

ARTÍCULO 153. El productor o la empresa 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 154. Los métodos y materiales de limpieza adecuados dependerán del tipo de equipo y de la naturaleza de la fruta u hortaliza. Los procedimientos de limpieza deben incluir entre otras cosas; la eliminación de restos en la superficie del equipo, la aplicación de una solución detergente, el enjuague con agua y, cuando proceda, la desinfección.

#### **DE LA LIMPIEZA E HIGIENE EN LA PLANTA Y SEGURIDAD DEL PRODUCTO**

ARTÍCULO 155.- 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 156. Los alrededores de la planta deben estar libres de basura y desechos. Evitando colocar materiales que ya no están en uso. Los materiales deben estar debidamente ordenado para evitar que se vuelvan albergues de plagas.

ARTÍCULO 157. No se permite la presencia de aguas estancadas en los alrededores de la planta de proceso o de empaque.

ARTÍCULO 158. Todos los recipientes utilizados para contener basura deben estar ubicados estratégicamente, debidamente identificados y contar con sus respectivas tapaderas. Las tapaderas deben ser funcionales, esto es, que prevengan la atracción de plagas.

ARTÍCULO 159. Toda basura y desperdicios deben removerse de una manera regular. Las áreas debajo de los

estantes de almacenamiento deben limpiarse para mantener un ambiente higiénico. Los pasillos deben estar despejados y el tránsito e inspección así como las actividades de limpieza a través de la planta debe poder realizarse sin problemas.

ARTÍCULO 160. La planta debe contar con un programa de limpieza y desinfección; el mismo debe ser lo suficientemente amplio de tal forma que abarque todas y cada una de las diferentes áreas y equipos sujetos a limpieza ya sea diaria o periódica; incluyendo la documentación correspondiente a fin de verificar que dichas actividades se realizan en tiempo y forma.

ARTÍCULO 161. El personal de limpieza deberá estar entrenado en Manejo Seguro de Químicos y en las técnicas de limpieza y desinfección utilizadas en la planta. Debe existir evidencia escrita del entrenamiento del personal.

ARTÍCULO 162. La empresa debe contar con un procedimiento de limpieza y desinfección donde se incluyan los drenajes y las rejillas.

ARTÍCULO 163. Las áreas que están sobre las líneas de operación deben limpiarse y desinfectarse de forma regular para prevenir la contaminación cruzada. Las Tuberías, Techos, abanicos, equipos e instalaciones aéreas deben estar libres de condensación y polvo. Deberá existir un procedimiento de limpieza y desinfección donde se incluyan estas áreas y sistemas.

ARTÍCULO 164. Se debe contar con una política de vidrio y plásticos rígidos que incluya todas las áreas de la planta. Todo el material de vidrio (lámparas, ventanas, relojes, termómetros, etc.) en el área de empaque/proceso y sitios claves (vestidores, lavandería, etc.) debe estar debidamente protegido para prevenir que, en caso de un estallido o rotura, el vidrio caiga al producto y provoque una contaminación física al mismo. Se contará con una política, procedimiento o una instrucción de trabajo que establezca las medidas que se seguirán en el eventual caso de una rotura de vidrio y/o plástico rígido durante las operaciones de empaque/proceso del producto

ARTÍCULO 165. Debe existir un procedimiento que indique la forma de manipular y disponer de un producto que ha entrado en contacto con el piso u otra superficie contaminante.

**CAPÍTULO XX**  
**DEL MANEJO Y CONTROL DE PLAGAS EN LA**  
**PLANTA Y ALREDEDORES**

ARTÍCULO 166. Se debe contar con un Programa de Manejo y Control de Plagas el cual debe abarcar estrategias de control para insectos, roedores, aves, animales silvestres y domésticos. Dicho programa es de carácter obligatorio y estará completamente documentado y los registros debidamente archivados y accesibles al inspector oficial. La planta tendrá un mapa actualizado que identifique claramente la ubicación de las distintas trampas colocadas.

ARTÍCULO 167. La empresa debe 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 168. Los edificios deberán mantenerse en buenas condiciones para impedir el acceso de las plagas y eliminar posibles lugares de reproducción. Los agujeros, desagües y otros lugares por los que puedan ingresar las plagas deberán mantenerse cerrados herméticamente mediante mallas u otros mecanismos de control.

ARTÍCULO 169. Los dispositivos de control de plagas deben colocarse lejos del producto alimenticio. Todas las trampas deben estar claramente numeradas para facilitar el monitoreo, mantenimiento y debidamente señalada su ubicación en los planos o mapas por áreas así como general de toda la planta. Deberán examinarse periódicamente las instalaciones y las zonas circundantes para detectar posibles infestaciones.

ARTÍCULO 170. Todos los dispositivos para el control de plagas deben mantenerse limpios y reemplazarse cuando se dañen, de forma que siempre estén funcionales. La frecuencia y fecha de las inspecciones deben colocarse en los registros conforme a lo establecido en el programa de control de plagas de la empresa, los que a su vez deberán estar disponibles para el Inspector Oficial.

ARTÍCULO 171. Las infestaciones de plagas deben combatirse de manera inmediata y sin perjuicio de la inocuidad o la aptitud de los alimentos. 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 172. Todas las áreas internas de la planta deben estar libres de cualquier tipo de plagas para prevenir posible adulteración y contaminación física o biológica de las frutas y hortalizas frescas y procesadas. La evidencia de contaminación constituye una de las violaciones más críticas a los principios de sanidad establecidos en el presente Reglamento.

ARTÍCULO 173.- 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.

Los registros de aplicaciones químicas deben estar apegados a los aspectos exigidos en la sección de Manejo Integrado de Plagas y Uso de Plaguicidas. Toda la documentación deberá ser archivada y conservada adecuadamente y deberá estar accesible al Inspector Oficial.

**CAPÍTULO XXI**  
**GESTIÓN DE RESIDUOS**

ARTÍCULO 174. Se debe tomar medidas adecuadas para el almacenamiento y/o eliminación de los residuos. No debe permitirse la acumulación de residuos en las zonas de almacenamiento y manipulación de frutas y hortalizas frescas y/o procesadas en lugares adyacentes. Las zonas de almacenamiento de residuos deberán mantenerse limpias.

**DESAGÜE Y ELIMINACIÓN DE DESECHOS**

ARTÍCULO 175. En cada planta de empaque o de procesamiento de frutas y hortalizas frescas deben haber sistemas e instalaciones adecuados de desagüe y eliminación de desechos; éstos estarán proyectados y construidos de manera que se evite el riesgo de contaminación de los alimentos o del abastecimiento de agua potable los que a su vez deben estar incluidos en el programa de limpieza del establecimiento con sus respectivos registros.

### RECIPIENTES PARA LOS DESECHOS Y LAS SUSTANCIAS NO COMESTIBLES

ARTÍCULO 176. Los recipientes para los desechos, los subproductos y las sustancias no comestibles o peligrosas deberán estar identificados de manera específica, estar adecuadamente fabricados y cuando proceda, construido de material impermeable.

Los recipientes utilizados para contener sustancias peligrosas deben identificarse y tenerse bajo llave, a fin de impedir la contaminación malintencionada o accidental de las frutas, hortalizas frescas y procesadas.

### CAPÍTULO XXII CALIDAD Y USO DEL HIELO

ARTÍCULO 177. El hielo que se utilice en contacto directo o indirecto con las frutas y hortalizas frescas debe fabricarse con agua potable y cumplir la normativa para la calidad de agua potable de Honduras. La calidad del hielo, independientemente si es producida en el establecimiento o fuera del mismo, debe ser controlada y vigilada, y se debe mantener evidencia documentada.

### CAPÍTULO XXIII CALIDAD DEL AIRE Y VENTILACIÓN

ARTÍCULO 178. Se debe disponer de medios adecuados de ventilación natural o mecánica, en particular para reducir al mínimo la contaminación de las frutas y hortalizas transmitida por el aire.

ARTÍCULO 179. 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.

### CAPÍTULO XXIV ILUMINACIÓN

ARTÍCULO 180. Se debe disponer de iluminación natural o artificial para permitir la realización de las operaciones de manera higiénica, la iluminación no debe dar lugar a la alteración de los colores naturales de las frutas, hortalizas frescas y procesadas. La intensidad de la luz debe ser suficiente para el tipo de operaciones que se lleve a cabo, las lámparas deben estar protegidas, a fin de asegurar que los alimentos no se contaminen en caso de rotura.

### CAPÍTULO XXV SERVICIOS DE HIGIENE / INSTALACIONES SANITARIAS DE LA PLANTA

ARTÍCULO 181. Se debe contar con servicios de higiene adecuados para el personal, a fin de asegurar el mantenimiento de un grado apropiado de higiene personal y evitar el riesgo de contaminación, los cuales deberán estar debidamente rotulados y diferenciados por sexo.

ARTÍCULO 182.- Las instalaciones sanitarias de la planta se deben ubicar de tal forma que no se comprometa la inocuidad del producto. Las instalaciones deben incluir inodoros con descarga permanente de agua corriente, lavamanos y, cuando fuese necesario por el tipo de actividad, duchas o regaderas.

ARTÍCULO 183. El número de inodoros y lavamanos debe ser proporcional al número de trabajadores que componen el personal y se recomiendan: un inodoro por cada 15 personas del mismo sexo y estarán claramente identificados en la puerta de entrada; un lavamanos por cada 15 personas, una ducha por cada 15 personas, un urinario por cada 15 hombres. Los inodoros y lavamanos deben estar en buen estado.

ARTÍCULO 184. Se debe contar con estaciones de lavado de manos cerca de las áreas de trabajo y antes de entrar a las áreas de producción. Dichas estaciones deben colocarse en lugares accesibles para asegurar que los empleados sigan las políticas del lavado de manos, estar permanentemente abastecidas de agua potable y contar con los procedimientos a la vista del personal para el lavado y desinfección de manos. En el sitio se dispondrá de jabón antibacterial de manos, desinfectante y toallas desechables.

ARTÍCULO 185. Las estaciones de lavado y desinfección de manos deben ser grifo de cuello largo (u otro sistema que impida la recontaminación) y poseer un sistema de manos libres o en su defecto, el personal deberá mostrar la aptitud del uso del sistema y deberá además estar documentado en su procedimiento de lavado de manos y en los manuales de capacitación de la empresa.

ARTÍCULO 186. La empresa debe tomar sus medidas para prevenir una contaminación por el ingreso del personal con el equipo de protección o el equipo de trabajo a las instalaciones sanitarias.



ARTÍCULO 187. La empresa debe contar con un plan de contingencia para poder atender un posible derrame o fuga de las instalaciones sanitarias. Este plan debe estar escrito y ser conocido por el personal responsable de las operaciones.

ARTÍCULO 188. Las instalaciones sanitarias deben estar, limpias y debidamente aprovisionadas con todos los insumos para una correcta práctica de higiene del personal: agua permanente, papel toalla, papel higiénico; jabón antibacterial de manos y desinfectante estaciones de lavado de manos provistas permanentemente de agua potable para lavado de manos; basureros con tapadera y contar con los procedimientos a la vista del personal para el lavado y desinfección de manos.

ARTÍCULO 189. La empresa debe contar con un procedimiento escrito para la limpieza y desinfección de las instalaciones sanitarias; los registros respectivos deben estar debidamente actualizados. El personal que realiza estas labores de limpieza debe utilizar el EPP adecuado, estar debidamente entrenado y nunca debe tener dualidad de funciones con labores relacionadas con la manipulación de producto o materiales de empaque en una misma jornada. Toda la documentación deberá ser archivada y conservada adecuadamente y deberá estar accesible al inspector oficial.

ARTÍCULO 190.- La empresa debe proveer a los trabajadores de un espacio para guardar sus pertenencias.

ARTÍCULO 191. La empresa debe proveer a los trabajadores de un espacio físico para que puedan tomar sus alimentos. La empresa debe tomar sus medidas para prevenir una contaminación por el uso de los equipos de protección (EPP) o de trabajo en horarios destinados para el consumo de los alimentos.

ARTÍCULO 192. Es responsabilidad la empresa el lavado y sanitizado de los equipos de protección o de trabajo utilizados por los trabajadores durante las jornadas laborales.

#### **CAPÍTULO XXVI DEL EMPAQUE / PROCESAMIENTO DEL PRODUCTO**

ARTÍCULO 193. El productor o la empresa deben contar con un Análisis de Riesgos de todas y cada una de las etapas del empaque/procesamiento, desde el recibo del producto que viene del campo hasta el despacho de producto terminado, el cual será revisado por el SENASA, donde se evalúen las

fuentes posibles de contaminación química, física y biológica y se establezcan las acciones de mitigación que se tomarán para prevenir la contaminación del producto en cada una de las etapas.

ARTÍCULO 194. Las condiciones de material deben prevenir su posible contaminación. El productor o la empresa deben realizar acciones para minimizar el riesgo de contaminación al producto por parte del material de empaque, tales como pero no limitadas a: protección del material durante su almacenamiento, revisión del material previo a su uso y rotación de existencias.

ARTÍCULO 195. Las estibas del material de empaque no deben estar en contacto con el piso, las paredes, luminarias y techo de la bodega. Las prácticas del personal en cuanto a la manipulación, armado, traslado, preparado de material de empaque, etc. no deben suponer una contaminación al mismo. No se deben dejar cajas armadas sin protección alguna pues esto supone mayor exposición a una contaminación cruzada.

ARTÍCULO 196. El producto solamente podrá ser empacado utilizando materiales nuevos no contaminados o, en algunas ocasiones, recipientes limpios y debidamente desinfectados; en este caso, deberá existir un procedimiento escrito de limpieza y desinfección para los mismos. Se deben llevar registros de la limpieza y desinfección de dichos recipientes. El manejo del material de empaque debe prevenir la contaminación cruzada al producto.

ARTÍCULO 197. Las tarimas deben almacenarse correctamente para prevenir que puedan convertirse en albergues de plagas y fuentes de contaminación cruzada al producto, prevenir la contaminación física o biológica del producto.

ARTÍCULO 198. Cuando los materiales de empaque o sus componentes sean proveídos por un ente externo, éste deberá brindar por escrito las garantías de que los materiales y productos que está proporcionando no representan un riesgo para el producto o la salud de los consumidores.

#### **DEL ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO**

ARTÍCULO 199. Todas las instalaciones destinadas al almacenamiento de frutas y vegetales, ya sea a temperatura

ambiente o en cuartos fríos, deben permanecer ordenadas y limpias para prevenir la contaminación cruzada del producto.

ARTÍCULO 200. 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. Deberá existir un procedimiento escrito al respecto. Los registros pertinentes deberán estar debidamente actualizados.

ARTÍCULO 201. Se deben evitar las aguas estancadas en los pisos de las áreas de almacenamiento de producto, especialmente en los cuartos fríos. Si se diera el caso, se deben evaluar las posibles causas que pueden estar ocasionando los estancamientos de agua y realizar las acciones correctivas definitivas.

ARTÍCULO 202. Todos los materiales y equipos utilizados en las áreas de almacenamiento de producto deben estar bajo un programa regular de limpieza y desinfección que permita eliminar materia extraña y prevenga una contaminación cruzada al producto. Deberá existir un procedimiento escrito al respecto. Los registros pertinentes deberán estar debidamente actualizados

ARTÍCULO 203. 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 204.- No se deben colocar los productos directamente sobre el piso. Las estibas deben separarse de las paredes y permitir la limpieza e inspección visual y perimetral del producto y del área de almacenamiento.

ARTÍCULO 205. Deberá existir un procedimiento escrito para el monitoreo de temperatura en los cuartos fríos. Los registros de control de temperatura deberán estar debidamente actualizados.

ARTÍCULO 206. Debe existir un procedimiento escrito y registro, donde se defina la frecuencia en las calibraciones de los termómetros. Deberá existir un documento que acredite la calibración de los mismos a nivel interno, así como la certificación por un ente externo.

ARTÍCULO 207. Todos los equipos de refrigeración deberán estar en buenas condiciones, estar contemplado en el programa de limpieza y desinfección, en aras de prevenir contaminación cruzada al producto. Deberá existir un procedimiento escrito al respecto. Los registros pertinentes deberán estar debidamente actualizados.

ARTÍCULO 208. El interior de los sistemas de enfriamiento deberá mantenerse limpio y en condiciones higiénico sanitarias.

ARTÍCULO 209. El agua condensada y descongelada procedente de los sistemas de enfriamiento en las zonas de almacenamiento en frío no deberá gotear sobre las frutas y hortalizas frescas.

#### **CAPÍTULO XXVII DEL TRANSPORTE FINAL DE PRODUCTO / DESPACHO DE PRODUCTO**

ARTÍCULO 210. El diseño de los medios de transporte de las frutas y hortalizas frescas debe realizarse de manera que se evite la contaminación cruzada como resultado de transportes simultáneos o consecutivos. Algunos aspectos importantes son la facilidad de limpieza y los revestimientos apropiados. El diseño debe facilitar las tareas de inspección limpieza y desinfección, además de permitir, cuando proceda, el control de la temperatura.

ARTÍCULO 211. El diseño apropiado de los medios de transporte de alimentos deberá contribuir a prevenir la entrada de plagas, así como la contaminación proveniente del medio ambiente, y cuando sea necesario, a brindar aislamiento contra la pérdida o aumento de calor y una capacidad adecuada de enfriamiento, facilitando el cierre o la hermeticidad.

ARTÍCULO 212. Durante las actividades de despacho, la unión del medio de transporte al área de almacenamiento, debe permitir que prevalezcan las condiciones de hermeticidad, frío (cuando corresponda) y libre de contaminación al interior del área de almacenamiento del producto terminado

ARTÍCULO 213. El productor o la empresa deben definir los estándares de limpieza y controles de temperatura para los contenedores u otro tipo de transporte donde envía el producto; debe existir documentación soporte de la comunicación respectiva a la agencia naviera que les proporciona dichos transportes.

ARTÍCULO 214. Todo medio de transporte debe ser inspeccionado previo a su carga, para garantizar que dicho producto no será expuesto a una contaminación cruzada. Debe estar limpio, sin olores extraños, en buen estado físico y libre de desechos. Deberá existir un procedimiento escrito que defina el alcance y la forma en que se realiza dicha inspección así como también las acciones correctivas previstas. Los registros pertinentes deberán estar debidamente actualizados.

ARTÍCULO 215. Sólo podrán ser utilizados para las aplicaciones en los medios de transporte de productos, aquellas sustancias químicas o ingredientes activos debidamente autorizados para este fin. Deberá existir un procedimiento escrito al respecto. Los registros pertinentes deberán estar debidamente actualizados. Cualquier aplicación química en los medios de transportes debe seguir las especificaciones establecidas para su uso.

ARTÍCULO 216. Se prohíbe transportar las frutas, hortalizas frescas y procesadas junto con animales, equipos, materiales, sustancias tóxicas o peligrosas u otros productos que puedan ocasionarle al producto contaminación cruzada

#### **CAPÍTULO XVIII DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS**

ARTÍCULO 217. Los registros relativos a la producción, empaque y/o proceso, distribución de las frutas y hortalizas deberán mantenerse durante el tiempo suficiente para facilitar la retirada del mercado de los productos y la investigación de enfermedades transmitidas por alimentos si es necesario.

ARTÍCULO 218. Los productores deberán mantener actualizada toda la información pertinente sobre las actividades agrícolas, tales como, pero no limitados a: el lugar de producción, información de los proveedores sobre los insumos agrícolas, número de los lotes de éstos (o sistemas de producción debidamente identificados), prácticas de riego, utilización de productos agroquímicos, datos sobre la calidad del agua, programas de lucha contra plagas y de limpieza para establecimientos cerrados, locales, instalaciones, equipo y recipientes.

ARTÍCULO 219. Los establecimientos deben mantener actualizada toda la información concerniente a cada lote o sistema de producción, en particular información sobre los materiales que se reciben (información de los productores, número de los lotes o sistemas de producción), datos sobre la

calidad del agua utilizada programas de control de plagas, temperaturas de enfriamiento y almacenamiento, productos químicos utilizados en los tratamientos poscosecha y programas de limpieza para locales, instalaciones, equipo, recipientes, etc.

#### **CAPÍTULO XIX DE LA RASTREABILIDAD Y RETIRO PROCEDIMIENTOS DE RETIRO DE PRODUCTOS DEL MERCADO**

ARTÍCULO 220. El SENASA verificará que el productor o la empresa cuenten 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 221. El SENASA así mismo verificará que las áreas de cultivo estén debidamente identificadas para lo cual se debe contar con un plano o diagrama del sitio, donde se esquematicen todas las instalaciones de éste, con fines productivos y no productivos. Se deben identificar las áreas de cultivo, caminos, canales de riego, fuentes de aguas, bodegas, invernaderos, viveros y cualquier punto de referencia específico dentro del sitio, así como las actividades colindantes del mismo. La identificación debe ser visualmente clara y entendible por el personal que haga uso de esta información.

ARTÍCULO 222. El productor o la empresa deben contar con la información independiente de cada lote, o sistema de producción indicando el número o identificación del mismo. Esta información debe coincidir con la que se presente en el plano o diagrama del sitio. La identificación deberá estar en ambos lados del lote de cultivo o sistema de producción si fuera el caso que hay más de un acceso al mismo. El material utilizado para la identificación de los lotes deberá ser resistente a las condiciones del medio ambiente y su inscripción totalmente legible.

ARTÍCULO 223. El producto cosechado que es enviado desde el campo deberá estar acompañado de algún tipo de identificación que permita establecer posteriormente el origen del mismo: etiquetas, hojas de envío de producto, etc.

ARTÍCULO 224. Se debe contar con el registro de todas las labores realizadas en cada lote de cultivo o sistema de producción. Los registros deben estar al día y ordenados. Se deben designar una o varias personas responsables de llevar

los registros. Estas personas deben estar debidamente capacitadas para ello.

ARTÍCULO 225. Una vez en la planta de empaque/ procesamiento, el producto terminado deberá poseer un código de rastreabilidad que permita vincularlo con el sitio de producción del mismo. Es responsabilidad de la planta que la información en el producto terminado sea fidedigna y permita la correcta segregación del mismo.

ARTÍCULO 226. El SENASA verificará que al menos una vez al año cada productor, empresa o planta procesadora de frutas y hortalizas frescas y procesadas deberá realizar 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 227. 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.

ARTÍCULO 228.- Los productores y los propietarios o representantes legales de establecimientos o plantas procesadoras de frutas, hortalizas, frescas y procesadas deben asegurar la aplicación de procedimientos eficaces ante cualquier peligro para la inocuidad de los alimentos y permitir que se retire del mercado completa y rápidamente todo lote de frutas y hortalizas frescas y procesadas que no sean inocuas.

ARTÍCULO 229. Los productores y/o establecimientos deben disponer de programas que garanticen la identificación efectiva de los lotes o sistema de producción. Estos programas deberán ser capaces de rastrear los lugares y los insumos agrícolas implicados en la producción primaria y la procedencia de las materias recibidas en el establecimiento de empaque y/o proceso de frutas y hortalizas en caso de que se sospeche la existencia de contaminación.

ARTÍCULO 230. Cuando se haya retirado un producto debido a un peligro inmediato para la salud, los demás

productos elaborados en condiciones similares y que puedan representar un peligro parecido para la salud pública deberán evaluarse para determinar su inocuidad y podrá ser necesario retirarlos. Deberá examinarse la necesidad de avisar al público.

ARTÍCULO 231. Los productos retirados deberán mantenerse bajo supervisión hasta que se destruyan, se utilicen con fines distintos del consumo humano, se determine su inocuidad para el consumo humano o se reelaboren de manera que se asegure su inocuidad.

ARTÍCULO 232. La información de los productores debe estar vinculada con la información de los establecimientos de manera que el sistema pueda rastrear los productos desde el distribuidor hasta el campo. La información entre otra, deberá incluir: la fecha de la recolección, la identificación de la explotación agrícola y cuando sea posible, las personas que manipularon las frutas y hortalizas frescas desde el lugar de producción primaria hasta el establecimiento de empaque y/o proceso.

### **CAPÍTULO XXX DE LOS PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN**

ARTÍCULO 233.- El servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria (SENASA) a través de la División de Inocuidad de Alimentos (DIA) deberá brindar capacitación a los Inspectores Oficiales autorizados en todo lo relacionado a temas de inspección e inocuidad de las frutas y hortalizas frescas y procesadas.

ARTÍCULO 234. El personal relacionado con el cultivo y la cosecha debe estar entrenado en BPA y las buenas prácticas de higiene, así como de su papel y responsabilidad en la protección de las frutas y hortalizas frescas contra la contaminación o el deterioro. Los trabajadores agrícolas deberán tener los conocimientos y la capacidad necesarios para llevar a cabo actividades agrícolas y manipular las frutas y hortalizas frescas y los insumos agrícolas de manera higiénica.

ARTÍCULO 235. El personal relacionado con el empaque y/o proceso de frutas y hortalizas debe estar al corriente de las BPM y las buenas prácticas de higiene, así como de su papel y responsabilidad en la protección de las frutas y hortalizas frescas contra la contaminación. El personal que manipule las frutas y hortalizas frescas debe tener los conocimientos y capacidades necesarias para realizar las operaciones de empaque y manipular las frutas y hortalizas



frescas de manera que se reduzca al mínimo la posibilidad de contaminación microbiana, química o física

ARTÍCULO 236. En los establecimientos o plantas procesadoras de frutas y hortalizas frescas y procesadas se debe contar con programas formales de capacitación y educación, los que deben revisarse y actualizarse periódicamente. En caso necesario, deberá disponerse de sistemas para asegurar que quienes manipulan alimentos se mantengan al tanto de todos los procedimientos necesarios para conservar la inocuidad y la aptitud de los productos alimenticios.

ARTÍCULO 237. Todo el personal que manipule productos químicos de limpieza u otras sustancias químicas potencialmente peligrosas deberá ser capacitado sobre las técnicas de manipulación segura. Deberán ser conscientes del papel y la responsabilidad que le competen en la protección de las frutas y hortalizas contra la contaminación durante su limpieza y mantenimiento.

ARTÍCULO 238. La capacitación debe darse de tal manera que se facilite el entendimiento de la información y las expectativas. Los programas de capacitación deben diseñarse para ayudar al personal a entender qué es lo que se espera de ellos y por qué, y deben resaltar la importancia del uso de las prácticas de higiene.

ARTÍCULO 239. El personal debe estar capacitado en cuanto a los procedimientos de inspección de las unidades de transporte de alimentos para asegurar la inocuidad de éstos.

ARTÍCULO 240. 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 XXXI DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL**

ARTÍCULO 241. Los Establecimientos para producción nacional, importadores o exportadores, son los responsables de garantizar la higiene, calidad e inocuidad de sus alimentos, debiendo poseer sistemas de autocontrol (técnico y microbiológico) que garanticen y demuestren que cada producto ha sido manipulado cumpliendo las disposiciones del presente reglamento. Deben contar con un procedimiento

debidamente documentado, que especifique los alcances, frecuencias y formas de sus autoinspecciones. Este proceso será supervisado, verificado y auditado por El SENASA.

ARTÍCULO 242. Cuando la naturaleza del proceso lo requiera deben implementar un sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC). El cual deberá ser actualizado anualmente.

ARTÍCULO 243. El plan APPCC será revisado, firmado y fechado por la autoridad del establecimiento al inicio de su implementación, validaciones anuales o cuando se realice cualquier modificación.

ARTÍCULO 244. Cuando el SENASA lo requiera la empresa debe presentar los manuales de BPM, POES y el plan APPCC, para su revisión y aprobación.

ARTÍCULO 245. Toda la documentación referente al establecimiento debe estar disponible para ser verificada por el SENASA y deben de resguardarse por lo menos dos (2) años, estando todos estos documentos debidamente firmados, sellados y fechados.

ARTÍCULO 246. El SENASA a través de la División de Inocuidad de Alimentos (DIA), realizará revisiones y auditorías de funcionamiento de los sistemas de autocontrol, para estas revisiones la DIA contará con formatos para evaluar los procedimientos de BPA, BPM, POES y el plan APPCC.

### **CAPÍTULO XXXII DE LA TOMA DE MUESTRAS**

ARTÍCULO 247. El SENASA, a través de la DIA elaborará y actualizará anualmente el Programa de Análisis de Residuos y el Programa de Pruebas Microbiológicas para la vigilancia de las frutas y hortalizas frescas y procesadas que requieran certificación así como los establecimientos que están sujetos a inspección.

ARTÍCULO 248. El Programa Nacional de Análisis de Residuos incluirá los límites máximos de residuos (LMR) que se aplicarán a las frutas y hortalizas durante los muestreos de verificación para comprobar su inocuidad y aptitud para consumo humano.

ARTÍCULO 249. El Programa de Pruebas Microbiológicas y Reducción de Patógenos incluirá los criterios microbiológicos

que se aplicarán a las de las frutas y hortalizas frescas durante los muestreos de verificación para comprobar su inocuidad y aptitud para consumo humano.

ARTÍCULO 250. Los propietarios, Representantes o Apoderados Legales de una planta empacadora, distribuidora o procesadora, están obligados a permitir el ingreso al personal autorizado por la División de Inocuidad de Alimentos, para realizar inspecciones, supervisiones y la toma de muestras de agua, superficies, frutas y hortalizas frescas y procesadas así como hisopados de manos para fines de análisis y control sanitario.

ARTÍCULO 251. La toma de muestras, se llevará a cabo en presencia del propietario u persona que asigne la empresa conforme a los procedimientos establecidos en la normativa sobre la materia, los costos de los análisis que fueran necesarios, incurrirán por cuenta 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 252. Los Inspectores de la División de Inocuidad de Alimentos (DIA) están autorizados para solicitar el apoyo de las autoridades civiles y militares cuando el caso lo requiera.

#### **CAPÍTULO XIV DE LAS INFRACCIONES Y SANCIONES**

ARTÍCULO 253. La violación a las disposiciones contenidas en el presente Reglamento será sancionadas por la Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAG), a través de la División de Inocuidad de Alimentos (DIA) del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria (SENASA), sin perjuicio de las infracciones que correspondan cuando las mismas sean constitutivas de delitos.

ARTÍCULO 254. Para fines del presente Reglamento las faltas se tipifican en:

- a) Falta leve
- b) Falta menos grave; y,
- c) Falta grave.

ARTÍCULO 255. Se consideran como Faltas Leves las siguientes:

1. No colocar el número de registro del SENASA en los empaques de los productos descrito en el Artículo 24.
2. No colocar la leyenda del SENASA en un lugar visible en el Establecimiento “Establecimiento bajo inspección de la SAG-SENASA registrado con No. \_\_\_\_\_” descrita en el Artículo 25.
3. El uso de equipos, utensilios y/o superficies con algunas deficiencias visibles de limpieza y desinfección.
4. Falta de información suministrada al inspector durante el Servicio de Inspección
5. Otras causas que por su naturaleza específica puedan afectar indirectamente la inocuidad de las Frutas y Hortalizas Frescas y Procesadas

ARTÍCULO 256. Se consideran como Faltas Menos Graves las siguientes:

1. La producción, empaque, proceso, importación y/o exportación de frutas y hortalizas frescas y procesadas sin estar bajo el sistema de Inspección, supervisión y/o Auditorías Microbiológicas o Químicas del SENASA.
2. No cumplir con las disposiciones relativas a ubicación, construcción, distribución de los Establecimientos y/o acondicionamiento con equipos y materiales necesarios para el proceso de Frutas y Hortalizas frescas y procesadas, establecidas en el presente Reglamento.
3. Empaque o procesamiento de frutas y hortalizas en el establecimiento que impidan el flujo ordenado de operaciones según el riesgo dificultando las actividades de limpieza y desinfección.
4. No contar con servicios sanitarios higiénicos, operativos y/o en cantidad suficientes de acuerdo a la cantidad de personas que laboran en el establecimiento o en los campos de cultivo. (Inodoros, urinarios, vestuarios y duchas).
5. No contar con personal capacitado en Buenas Prácticas Agrícolas, Higiene Alimentaria, Buenas Prácticas de Manufactura o manipulación de alimentos, para el cumplimiento de las actividades asignadas.
6. Cuando se identifique un peligro y no esté bajo un control deberá de presentar de manera inmediata la acción correctiva a realizar estipulando los tiempos de cumplimiento de la misma.
7. Cuando no se identifique la procedencia de las frutas y hortalizas fresca o procesadas, para efectos de rastreo del producto.
8. Cuando el Establecimiento no está realizando los muestreos microbiológicos (físico, químicos en agua) utensilios, ambiente y/o producto.

9. Otras causas que por su naturaleza específica puedan afectar directamente la inocuidad de las frutas y hortalizas frescas y procesadas.

ARTÍCULO 257. Se consideran como Faltas Graves las siguientes:

1. Operar, comercializar, importar y/o exportar frutas y hortalizas frescas y procesadas, sin el debido registro ante el SENASA.
2. Adulterar o falsificar el Registro de Establecimiento otorgado por el SENASA.
3. Impedir, oponerse, obstaculizar o negarse a las labores de Supervisión, Inspección o de las Auditorías Microbiológicas o Químicas así como intimidar, ofender y/o atacar física o verbalmente al personal oficial del SENASA.
4. Consignar en el etiquetado del producto un número de registro de Establecimiento, marca, sellos, etiquetas y/o información que pertenece a otra empresa o a otro producto.
5. La producción y comercialización de frutas y hortalizas frescas y procesadas excediendo los límites máximos de residuos permitidos por el país destino.
6. El no cumplimiento con lo estipulado en el Artículo 69 del presente Reglamento.
7. La producción, empaque, proceso, importación y/o exportación frutas y hortalizas frescas y procesadas no aptas para el consumo humano, en estado antihigiénico y/ o sin condiciones sanitarias.
8. Utilizar materiales de empaques que tengan sustancias prohibidas, mohos, impurezas, elementos o sustancias tóxicas o peligrosas que no correspondan a un empaque destinado a contener frutas y hortalizas frescas y procesadas para el consumo humano.
9. La comprobación de la existencia de contaminación física, química o microbiológica, por el incumplimiento a las medidas contempladas en el presente Reglamento.
10. No contar con agua potable, sistemas apropiados de disposición de aguas servidas y/o de disposición de residuos sólidos en los Establecimientos.
11. Poseer dentro del Establecimiento, ambientes o áreas para vivienda o cría de animales.
12. Mantener animales vivos o tener evidencias (signos o presencia) de la existencia de roedores e insectos en el Establecimiento.
13. Utilizar equipos o cámaras de refrigeración o enfriamiento con deficiente funcionamiento o estado higiénico sanitario inadecuado.
14. El personal que labore en condiciones antihigiénicas, sin uniforme de acuerdo a las operaciones que realiza tales como guantes, mascarilla, delantal, botas, redecillas para control de cabello, etc.
15. Que los trabajadores de alimentos, manipulen el producto con heridas expuestas, ulceraciones, fumen o coman en los ambientes donde se manipulan alimentos.
16. No contar con estaciones sanitarias con todas las exigencias para el correcto lavado de manos de acuerdo a las especificaciones descritas en el presente reglamento.
17. El No cumplimiento del presente Reglamento, anteponiendo argumentos de índole económico
18. Retirar el marchamo de un embarque proveniente de un rechazo de otro país, sin la debida autorización del SENASA.
19. El no comunicar por escrito de forma inmediata al Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria, cualquier desviación, retención, rechazo o contaminación que ponga en riesgo la salud de los consumidores así como el estatus sanitario de país.
20. El no cumplimiento con lo especificado en el Artículo 28 del presente Reglamento.
21. El desacato inmediato a las disposiciones impuestas por los inspectores oficiales Inspección de la División de Inocuidad de Alimentos.
22. Otras causas que por su naturaleza específica afectan gravemente la inocuidad de las Frutas y Hortalizas Frescas y Procesadas.

ARTÍCULO 258. La sanción aplicable por infracciones tipificadas como faltas leves será de una amonestación por escrito con un plazo no mayor a 15 días calendario para realizar la acción correctiva. La reincidencia de una falta leve después de pasados los siguientes quince (15) días de su comunicación escrita, dará lugar a una amonestación por escrito y una multa por el valor de Lps. 10,000.00 (Diez mil Lempiras exactos). La sanción por la reincidencia de una falta leve será una amonestación por escrito y una multa por el valor de Lps. 15,000.00 (Quince mil Lempiras exactos).

ARTÍCULO 259. La sanción aplicable por infracciones tipificadas como Menos Graves será de una amonestación por

escrito y una multa por el valor de Lps. 15,000.00 (Quince mil Lempiras exactos) con un plazo no mayor a 30 días calendario para realizar la acción correctiva. La reincidencia de una falta Menos Grave después de pasados los siguientes treinta (30) días de su comunicación escrita, dará lugar a una amonestación por escrito y una multa por el valor de de Lps. 20,000.00 (Veinte mil Lempiras exactos).

ARTÍCULO 260. La sanción aplicable por infracciones tipificadas como Graves será de suspensión temporal o definitiva en la emisión de registros, autorizaciones certificados y permisos emitidos por SENASA y una multa de Lps. 30,000.00 (Treinta mil Lempiras exactos) con un plazo no mayor a 30 días calendario para realizar la acción correctiva. La reincidencia de una falta Grave después de pasados los siguientes treinta (30) días de su notificación escrita, dará lugar a suspensión temporal o definitiva en la emisión de registros, autorizaciones certificados y permisos emitidos por SENASA y una multa por el valor de Lps. 40,000.00 (Cuarenta mil Lempiras exactos) y el cierre temporal del Establecimiento hasta que se hubiese subsanado la causa que dio origen a la misma. La reincidencia por segunda vez en la comisión de una falta grave será sancionada con el cierre definitivo del Establecimiento y una multa por el valor de Lps 50,000.00 (Cincuenta mil Lempiras Exactos).

ARTÍCULO 261. Contra los autos y resoluciones que emita la Secretaría de Agricultura, las partes podrán hacer uso de los recursos que la Ley de Procedimientos Administrativos establece. Todo lo relacionado con el procedimiento y su tramitación se regirá por las disposiciones establecidas en la Ley de Procedimientos Administrativos.

ARTÍCULO 262. El SENASA debe facilitar al Establecimiento en cuestión o a su representante, los siguientes elementos:

1. Notificación escrita de su decisión sobre las medidas que vayan a tomarse en virtud del incumplimiento del presente Reglamento, junto con los motivos de la misma;
2. Información sobre los derechos de recurso contra dichas decisiones (Planes de acción y acciones correctivas), así como del procedimiento aplicable y los plazos límite.

## CAPÍTULO XXXV DISPOSICIONES FINALES

ARTÍCULO 263. En todo lo que se refiere al cumplimiento del presente Reglamento, la Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAG) a través del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria (SENASA), cuando lo considere necesario, mantendrá mecanismos efectivos de cooperación y coordinación con la Secretaría de Salud, Recursos Naturales y Ambiente, Industria y Comercio, Ministerio Público, La Procuraduría General de la República, Federaciones Nacionales de Agricultores de Honduras, Policía Municipal, Alcaldías Municipales y la Policía Nacional.

ARTÍCULO 264. En las diligencias, en donde sea necesario, se efectuarán únicamente con las autoridades antes señaladas evitando la notoriedad pública, molestias o perjuicios innecesarios al establecimiento.

ARTÍCULO 265. Las normas y convenios internacionales ratificados por Honduras, La Ley General del Medio Ambiente, La Ley de Protección al Consumidor y El Reglamento para el Control Sanitario de Productos, Servicios y Establecimientos de Interés Sanitario de la Secretaría de Salud, se aplicarán como complemento a este Reglamento en las especificaciones no contempladas en el mismo.

ARTÍCULO 266. El SENASA a través de La División de Inocuidad de Alimentos (DIA) elaborará y actualizará guías técnicas para la industria que contendrán aspectos que podrían no haber sido incluidos en el presente Reglamento.

ARTÍCULO 267. Deróguese el Reglamento para la Inspección e Inocuidad de Frutas, Vegetales Frescos y Procesados Acuerdo No. 632-03 de fecha 21 de julio del 2003.

ARTÍCULO 268. Este Reglamento entrará en vigencia a partir de la fecha de su publicación en el Diario Oficial La Gaceta.

### COMUNÍQUESE

**JUAN ORLANDO HERNÁNDEZ ALVARADO**  
PRESIDENTE CONSTITUCIONAL DE LA  
REPÚBLICA

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