

## **EL SECRETARIO DE ESTADO EN LOS DESPACHOS DE AGRICULTURA Y GANADERIA**

**CONSIDERANDO:** Que mediante Decreto del Congreso de la República No. 344-2005, publicado en el Diario Oficial La Gaceta No. 30,922 el 07 de Febrero de 2006, fue reformada la Ley Fitozoosanitaria, la cual en su artículo 3, establece que corresponde al Poder Ejecutivo, a través de la Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAG), la planificación, normalización y coordinación de todas las actividades a nivel nacional, regional, departamental y local relativas a la Sanidad Vegetal, Salud Animal sus mecanismos de información e Inocuidad de Alimentos.

**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 según el artículo 9, incisos b) y e) y g); y el artículo 22, inciso e) de la Ley Fitozoosanitaria ,reformado mediante Decreto No. 344 de fecha 7 de febrero del 2005, la Secretaría de Agricultura y Ganadería (**SAG**), a través del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria (**SENASA**), será la encargada de aplicar y controlar el cumplimiento de las disposiciones de dicha Ley y sus reglamentos, relacionados con la inspección y certificación higiénico sanitarias de los productos de origen animal, la inspección y certificación de los procesos de producción y empaque de productos de origen vegetal, así como la pre-certificación de los establecimientos que los elaboran, el control cuarentenario de las importaciones, exportaciones y tránsito de vegetales, productos y subproductos de origen vegetal de medios de transporte, así como la adopción, normatización y aplicación de las medidas fitosanitarias para el comercio nacional, regional e internacional de vegetales y animales, productos e insumos agropecuarios.

### **POR TANTO:**

En aplicación de los artículos 9, incisos b) y e) y g) 13, numerales 3) y 5), 14, inciso c)y d), 15, 17, 22 y 43 de la Ley Fitozoosanitaria, Decreto No. 157-94, reformada mediante Decreto No.344 de fecha 07 de diciembre del 2005, 36 numeral 8,116,118,119 numeral 3 y 122 de la Ley General de la Administración Pública.

### **ACUERDA:**

1.Aprobar en todas y cada una de sus partes el Reglamento para la Inspección e Inocuidad de productos y subproductos de origen vegetal, que literalmente dice:

## **REGLAMENTO PARA LA INSPECCION E INOCUIDAD DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL.**

### **TITULO I DE LAS DISPOSICIONES GENERALES**

#### **CAPITULO I DEL OBJETIVO Y COMPETENCIAS**

**ARTICULO 1.** El presente Reglamento tiene como objetivo principal el de proteger la salud publica reduciendo el riesgo de las enfermedades transmitidas por los alimentos, a los consumidores de alimentos insalubres, malsanos, indebidamente etiquetados o adulterados y contribuir al desarrollo económico manteniendo la confianza de los consumidores en el sistema alimentario y estableciendo un base normativa sólida para el comercio nacional e internacional de alimentos mediante los mecanismos que garanticen la correcta aplicación y cumplimiento de la Ley en todo lo relacionado con los procedimientos de inspección higiénico sanitarios y los procesos en los campos donde se producen, los medios por donde se transportan y los establecimientos donde se comercializan los productos y subproductos de origen vegetal destinados al consumo interno, importación o a la exportación.

**ARTICULO 2.** El presente Reglamento se aplicará en todas las etapas de la producción de productos y subproductos de origen vegetal fresco y procesado, desde la producción primaria hasta su despacho para la venta.

**ARTICULO 3.** Corresponde al Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria (SENASA) la supervisión, ejecución y regulación de todos los aspectos normativos establecidos en este Reglamento. Este Reglamento tiene vigencia en todo el territorio de la República de Honduras y su aplicación se hará de acuerdo a lo establecido en la Ley Fito Zoosanitaria Decreto No. 344-2005, del 07 de Febrero de 2006.

**ARTICULO 4.** Estarán sujetos a la inspección oficial, todos los Establecimientos donde se producen, procesen, refrigeren, congelen, embalen, empaquen, depositen o acopien y comercialicen productos y subproductos de origen vegetal frescos y procesados.

**ARTICULO 5.** Sólo podrán comercializar localmente, importar o exportar productos y productos y subproductos de origen vegetal, aquellas Plantas Empacadoras o Procesadoras que se encuentren registradas y bajo inspección oficial del SENASA a través de la División de Inocuidad de Alimentos.

**ARTICULO 6.** La Dirección General del SENASA, a través de la División de Inocuidad de Alimentos emitirá las normativas específicas para la correcta aplicación de este Reglamento, implementará procedimientos y diseñará los formularios a utilizar en las gestiones administrativas y velará por mantener actualizado este reglamento.

**ARTICULO 7.** Los funcionarios y empleados oficiales del SENASA, para el desempeño de sus funciones, deberán contar con su correspondiente identificación y credencial sellada y firmada por el Director de la misma y el Secretario de Estado en los Despachos de Agricultura y Ganadería.

## **CAPITULO II DE LAS DEFINICIONES DE TERMINOS**

**ARTICULO 8.** Para la aplicación e interpretación del presente Reglamento y las normas que lo complementen, desarrollen o reglamenten, se tendrán en cuenta las siguientes definiciones:

**Adecuado:** Lo que se necesita para cumplir con el fin deseado en conformidad con las buenas prácticas agrícolas y buenas practicas de manufactura.

**Acreditaciones:** Delegación de facultades que en materia fitosanitaria y zoosanitaria, autorizará la SAG, a las personas naturales y jurídicas que cumplen con los requisitos exigidos en la reglamentación específica.

**Agentes químicos bioracionales:** Incluyen el uso de feromonas, hormonas, protectores químicos, atrayentes proteínicos o de tipo sexual, repelentes y antialimentarios y sus bioanálogos.

**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.

**Análisis de Riesgo:** Es la evaluación sistemática de los riesgos originados en los peligros en los alimentos es un proceso que incluye la evaluación, gestión y comunicación de riesgos y normalmente da como resultado una declaración precisa de si un atributo del alimentos es peligroso y si representa un riesgo de inocuidad alimentaria.

**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 HACCP.

**Agua de Procesamiento:** El agua que se usa en el tratamiento de las frutas y vegetales frescos después de la cosecha, por ejemplo en las operaciones de lavado, enfriado, encerado y transporte.

**Agua de uso Agrícola:** Se refiere generalmente al agua que se utiliza en los cultivos (campo, viñedos, huerto, etc.) para fines agronómicos, como 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.

**Armonización:** Es el establecimiento, reconocimientos y aplicación de las medidas sanitarias y fitosanitarias comunes por diferentes países contratantes, basados en estándares, lineamientos y recomendaciones internacionales; desarrolladas dentro del marco de referencia de las convenciones, códigos o tratados internacionales.

**Auto Evaluación:** Es el procedimiento mediante el cual el propietario, responsable o encargado de un establecimiento de frutas y vegetales frescos, califica las condiciones de ubicación, instalación y operación higiénico sanitaria del establecimiento de su propiedad a su cargo.

**Autoridad Competente:** Ente oficial del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria (SENASA), a través de sus funcionarios encargados de hacer cumplir el presente Reglamento.

**Auditoria:** Examen sistemático y funcionalmente independiente que tiene por objeto determinar si las actividades y sus efectos se ajustan a los objetivos previstos

**Buenas Practicas Agrícolas (BPA):** Métodos de cultivo, cosecha, selección, almacenamiento y transporte de productos agrícolas para asegurar su buena condición fitosanitaria y reducir los riesgos de contaminación biológica, química y física.

**Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** Conformidad con los códigos de practicas, normas, reglamentos y leyes referentes a la producción, elaboración, manipulación, etiquetado y venta de alimentos impuestos por órganos sectoriales, locales, estatales, nacionales e internacionales con el fin de proteger al publico de enfermedades, adulteración de los productos y fraudes.

**Calidad:** Característica inherente a las frutas y vegetales frescos, que mediante patrón de identidad se autoriza el registro sanitario de referencia para su comercialización.

**Certificar:** Acción por la cual un funcionario acreditado se asegura que un proceso, sistema o servicio se ajusta a las normas o lineamientos o recomendaciones de organismos dedicados a la normalización nacional e internacional.

**Certificación de la aplicación de BPM:** Procedimiento por el cual SENASA/SAG o un organismo de certificación se asegura que un proceso de manufactura de frutas vegetales frescos y procesados, se ajusta a lo dispuesto en este Reglamento.

**Certificado de Inocuidad:** Documento oficial expedido por la autoridad competente por el cual se asegura que las personas físicas o morales vinculadas con la producción y proceso en el empaque de frutas, vegetales frescos y procesados e instalaciones cumplan con lo establecido en el presente Reglamento y otras normas oficiales Hondureñas en cuanto a salud e higiene de los alimentos.

**Certificado Fitosanitario:** Documento oficial expedido por la autoridad competente del país exportador, que certifica la condición fitosanitaria, mediante el cual se constata que las frutas y vegetales frescos y que ampara, han sido inspeccionados.

**Codex Alimentarius:** Es un compendio de normas alimentarias aceptadas internacionalmente y presentadas de un modo uniforme. El objeto de estas normas alimentarias es proteger la salud del consumidor y asegurar la aplicación de practicas equitativas en el comercio de los alimentos. Incluye también disposiciones de naturaleza recomendatoria en forma de códigos de prácticas, directrices y otras medidas recomendadas destinadas a alcanzar los fines de la Organización Mundial del Comercio.

**Contaminante:** Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancia no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos.

**Contaminación:** Es la transmisión directa o indirecta de sustancias químicas, físicas, microbiológicas, nativas, extrañas, o desagradables a las frutas y vegetales frescos.

**Contaminación Cruzada:** Contaminación alimentaria por contacto directo o indirecto con las fuentes o vectores de posible contaminación dentro del proceso productivo.

**Control Sanitario:** Acciones efectuadas por la autoridad competente, destinadas a asegurar que un producto, cumple con las especificaciones sanitarias legales.

**Criterios de riesgo:** Bases científicas que permiten identificar las características de origen físico, químico o biológico de frutas y vegetales frescos que pueden afectar la salud de los consumidores.

**Decomiso:** Confiscación por la autoridad competente, de frutas y vegetales frescos, e insumos para uso agrícola, que han sido causa de infracción o que son peligros potenciales como transmisores, portadores o diseminadores de plagas y enfermedades, contaminantes, o cualquier otro peligro que coloque en riesgo la salud humana y animal, la sanidad vegetal y el ambiente.

**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.

**Desinfectar:** Tratamiento aplicado a las Frutas y vegetales que logra destruir o reducir considerablemente la cantidad de microorganismos que constituyen un peligro para la salud del público, y otros microorganismos que se desea eliminar, sin alterar la calidad del producto o su seguridad para el consumidor.

**Devolución:** Reembarque de frutas y vegetales frescos e insumos de uso agrícola, con destino al país de origen o procedencia u otro cualquiera.

**Dictamen:** Documento expedido por una unidad de verificación aprobada por la Secretaría, para hacer constar que se ha realizado una evaluación de la conformidad de un proceso estudio, análisis o prueba y cualquier información útil.

**Disposiciones Higiénicos Sanitarios:** Son las exigencias a las que deben ajustarse los establecimientos que produzcan frutas y vegetales frescos y vehículos de transporte, para ser autorizados o certificados por el SENASA.

**Efluente:** Es todo líquido que se desecha tras haber participado en cualquiera de las operaciones realizadas.

**Empacadora:** Instalaciones acondicionadas para las actividades agrícolas de selección, flejado, embolsado o empacado de un producto, sin que se requiera de mecanismos o procesos industriales.

**Equivalencia:** Proceso de reconocimiento que hace posible que las medidas sanitarias y fitosanitarias empleadas en un país se considere como equivalentes a las de un segundo país, que comercializa el mismo producto, aunque se estén practicando diferentes medidas de control.

**Establecimiento:** Es el ámbito que comprende el área y/o el local, donde se lleva a cabo un conjunto de operaciones y procesos con la finalidad de acondicionar las materias primas y/o UN (1) alimento elaborado, así como el almacenamiento de los mismos.

**Equipo:** Maquinaria y sus accesorios, utensilios y recipientes que se utilizan en la producción, procesamiento, fraccionamiento, distribución, empaque y expendio de las frutas y vegetales frescos.

(ETAS): Enfermedades Transmitidas por los Alimentos

**Evaluación de Riesgo:** Evaluar el daño potencial que sobre la salud humana pueda ocasionar las frutas y vegetales frescos y deberá basarse en datos científicos de que se dispone en ese momento.

**FAO:** Organización para la Agricultura y la Alimentación.

**FDA:** Agencia de Control de Alimentos y Medicamentos del gobierno de Estados Unidos que forma parte del Departamento de Salud Pública y Servicios Humanos.

**Frutas y Vegetales Frescos:** Productos que normalmente se venden al consumidor en su estado natural o con un mínimo de procesamiento y se dirigen al consumidor crudos.

**HACCP:** 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.

**Higiene:** Es el conjunto de medidas necesarias para asegurar la inocuidad, y la aptitud de frutas y vegetales frescos durante la elaboración, manipulación, tratamiento, almacenamiento, transporte y comercialización.

**Higiene Personal:** Se refiere a la limpieza del cuerpo de las personas.

**Inocuidad:** La garantía de que los alimentos (frutas y vegetales frescos) no causaran daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo al uso a que se destinan.

**Inocuo:** Es todo producto que se encuentra libre de agentes químicos, físicos y microbiológicos que puedan afectar la salud y causar enfermedades.

**Inspección:** Examen, realizado por un organismo facultado para desempeñar funciones de reglamentación u observancia, de los productos o sistemas para el control de las materias primas, su

elaboración y distribución. Se incluyen las pruebas de los productos en preparación y terminado para comprobar que cumplen los requisitos establecidos en la reglamentación.

**Inspector:** Autoridad oficial o acreditada para ejercer el control, vigilancia o cumplimiento de las disposiciones legales o reglamentarias.

**Insumos para Uso Agrícola:** Todo producto utilizado en el combate de plagas, tales como plaguicidas, organismos biológicos benéficos para la agricultura como parasitoides y entomopatógenos, productos biológicos y otras sustancias afines; o en la producción agrícola tales como abonos, fertilizantes, reguladores de crecimiento, coadyuvantes (adherentes, emulsificantes) y otros productos afines; materiales propagativos vegetales (semillas, estacas, esquejes, yemas y otros), así como materiales biotecnológicos. Inclúyanse los abonos orgánicos y la tierra.

**Instalaciones:** Edificios y otras estructuras físicas que se utilicen para la cosecha, lavado, selección, almacenamiento, empaque, etiquetado y tenencia temporal o transporte de frutas y vegetales frescos, o en conexión con dichas actividades.

**Limpeza:** Es la eliminación de materias extrañas, residuos e impurezas de las superficies de las instalaciones, equipos y utensilios, que tienen contacto con los alimentos.

**Manipulación de los Alimentos.** Se refiere a todas las operaciones de cultivo y recolección, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y venta de los alimentos.

**Manipulador de alimentos:** Toda persona que manipule directamente alimentos, equipo y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, cumplan con los requerimientos de higiene de los alimentos.

**Manual de procedimientos:** Documento en el cual se especifican los procedimientos que se aplican en un proceso específico.

**Material de empaque:** Son todos los recipientes como bandejas, latas, botellas, cajas, fundas y sacos. También incluye material para envolver, o cubrir tales como papel laminado, papel encerado, etc

**Medida de Control.** Cualquier acción o actividad que pueda aplicarse para prevenir o eliminar un riesgo microbiano.

**Medidas Sanitarias y Fitosanitaria:** Comprenden todas las leyes, decretos, reglamentos, prescripciones y procedimientos pertinentes, con inclusión, entre otras cosas, de: criterios relativos al producto final; procesos y métodos de producción; procedimientos de prueba, inspección, certificación y aprobación; regímenes de cuarentena, incluidas las prescripciones pertinentes asociadas al transporte de animales o vegetales, o a los materiales necesarios para su subsistencia en el curso de tal transporte; disposiciones relativas a los métodos estadísticos, procedimientos de muestreo y métodos de evaluación del riesgo pertinentes; y prescripciones en materia de embalaje y etiquetado directamente relacionadas con la inocuidad de los alimentos.

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

**Microorganismos:** Se refiere a las levaduras, hongos, bacterias y virus, y no está limitado a especies que tienen un significado en la salud pública. El término Microorganismos no deseables incluye a aquellos microorganismos que tienen un significado para la salud pública, que provocan la descomposición en los alimentos, e indican que los alimentos están contaminados con impurezas, o que en alguna forma puedan ser causantes de una adulteración de los alimentos.

**Muestreo:** Selección de partes representativas del proceso de producción o producto agrícola que sirven para verificar la aplicación y eficiencia de BPM mediante la inspección, análisis, diagnóstico de laboratorio o examen documental de las mismas.

**Norma Internacional:** Se considera como tal, a las convenciones, códigos o tratados internacionales ratificados por el Estado de Honduras, mediante los cuales participa en la definición de normas y procedimientos que rigen el movimiento internacional de las frutas y vegetales frescos y sus productos del mismo origen y de los insumos agrícolas.

**OIRSA:** Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria

**OMC:** Organización Mundial de Comercio.

**OMS:** Organización Mundial de la Salud.

**Operador:** Se refiere a la persona o personas encargadas de las actividades diarias de producción, recolección, lavado, selección, enfriamiento, empaque, embarque o transporte de frutas y vegetales frescos, y a los gerentes responsables de las actividades realizadas por dichos empleados.

**Planta de Alimentos:** Es el edificio o partes de edificios utilizados para la transformación empacado y almacenamiento de alimentos destinados para consumo humano.

**Planta Procesadora:** Establecimiento en el cual se realizan cualquiera de las operaciones siguientes: preparación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, manipulación y venta o suministro de materias primas de frutas y vegetales frescos.

**Peligro:** Agente biológico químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que este se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.

**Permiso Fitosanitario de Importación:** Documento oficial emitido por la Sub Dirección Técnica de Sanidad Vegetal, de acuerdo con el caso en el que se establecen los requisitos fitosanitarios y los procedimientos que deben cumplirse para la importación de vegetales, productos y subproductos de origen vegetal e insumos agropecuarios, antes, durante y después de su ingreso al país.

**Permiso Sanitario:** Documento que **expide la Subdirección Técnica de Sanidad Vegetal**, en el ámbito de su competencia, mediante el cual se autoriza la apertura y el funcionamiento de cualquier clase de establecimientos de frutas y vegetales frescos.

**Permiso Fitosanitario de Tránsito:** Documento **emitido por la Subdirección Técnica de Sanidad Vegetal**, de acuerdo con el caso, en el cual se establecen los requisitos fitosanitarios y los procedimientos que deben cumplir, las frutas y vegetales frescos, e insumos agrícolas, así como su medio de transporte al ingresar y transitar por el territorio nacional con destino a otro país.

**Plaga:** Cualquier especie, raza o biotipo animal o vegetal o agente patógeno de importancia para la salud pública, incluidos entre otros los pájaros, roedores, cucarachas, moscas y larvas que pueden transmitir microorganismos patógenos y contaminar las frutas y vegetales frescos.

**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 estatus de plaga.

**Plagas Cuarentenarias:** Plaga de importancia económica potencial para Honduras o la región, aun no presente, o que estándolo, aun no se haya diseminado ampliamente, se haya controlada y declarada como tal oficialmente

**Plagas Exóticas:** Aquellas independientes de su agente etiológico, cuya presencia no ha sido diagnosticada en ninguna área del territorio nacional, o si se hubiese presentado, ha sido erradicada.

**Precertificación:** Uso de uno o cualquier combinación de procedimientos cuarentenarios que conducen a la emisión de un certificado fitosanitario otorgado por la autoridad competente del país de origen, realizado previo acuerdo y que siempre técnicamente sea justificado por oficiales de la Organización de Protección Vegetal del país de destino o bajo su supervisión regular.

**Precertificación de Inocuidad:** Uso de uno o cualquier combinación de procedimientos de inocuidad alimentaria que conducen a la emisión de un certificado de inocuidad otorgado por la autoridad competente del país de origen, realizado previo acuerdo y que siempre técnicamente sea justificado por oficiales de la Organización de Protección Vegetal del país de destino o bajo su supervisión regular.

**Producción Primaria:** Fases que integran el cultivo y la recolección de frutas y vegetales frescas, como por ejemplo: plantación, riego, aplicación de fertilizantes o productos agroquímicos, etc

**Productos de Origen Vegetal:** Es todo material de origen vegetal cosechado, extraído o colectado, que es destinado total o parcialmente para la alimentación, agroindustria, industria farmacéutica y a otros rubros afines a la industria en general.

Material no manufacturado de origen **vegetal** (incluyendo **grano**) y aquellos productos manufacturados que por su naturaleza o la de su procesamiento puedan crear riesgos en la **propagación** de **plagas** [revisado, 1995] FAO????

**Proceso de producción agrícola:** Conjunto de actividades relativas al cultivo, cosecha, selección, almacenamiento y transporte de un producto agrícola.

**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.

**Rastreabilidad/Rastreo de los Producto:** Es la capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento a través de una o varias etapas especificadas de su producción, transformación y distribución.

**Rechazado:** Es toda fruta o vegetal fresco identificado cuyas especificaciones no están de acuerdo con lo establecido por este Reglamento.

**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

**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.

**Riesgo:** Expresión cuantitativa de la probabilidad de ocurrencia de un daño.

**Riesgo Microbiano:** Se refiere a la presencia de un microorganismo que puede causar enfermedad o daño.

**SAG:** Secretaría de Agricultura y Ganadería.

**Sanidad:** Calidad de las materias primas, productos alimenticios y/o materiales de propagación, de estar libres de elementos nocivos para si, en el nivel mas alto posible.

**SENASA:** Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria.

**Selección:** Procedimiento mediante el cual se clasifica acondiciona un producto agrícola, con el objeto de minimizar riesgos sanitarios y fitosanitarios.

**Sistema de Seguridad de las Frutas y Vegetales:** Es el conjunto de procedimientos que deben definir, adoptar, actualizar y cumplir en fábricas, centros de acopio y todo otro establecimiento autorizado por la autoridad competente, para manipular frutas y vegetales frescos.

**Subproductos de Origen Vegetal:** El que se deriva de un producto vegetal cuyo proceso de producción o transformación no asegura su calidad Fitosanitaria

**Tasa:** Es el valor del costo real de los servicios que presta el SENASA.

**Tratamiento:** Cualquier acción física, química o biológica que se aplique a las frutas y vegetales frescos en cultivo, almacenaje o medio de transporte, o cualquier mercadería, con la finalidad de prevenir o eliminar plagas.

**Transportistas:** Se refiere al operador de un medio de transporte, como puede ser un camión, vagón de tren, barco, o un avión que se utilice para transportar las frutas y vegetales desde su lugar de cultivo al mercado.

**Verificación:** Constatación ocular o comprobación mediante muestreo, medición, pruebas de laboratorio análisis de documentos que se realiza para evaluar de la conformidad de un proceso en un momento determinado.

## **TITULO II DE LAS DEPENDENCIAS RESPONSABLES DE LA COORDINACION Y CONTROL EN MATERIA DE FRUTAS Y VEGETALES FRESCOS**

### **CAPITULO I DE LA COORDINACION**

**ARTICULO 9.** Corresponde al Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria (SENASA) a través de la División de Inocuidad de Alimentos la conducción y ejecución de programas oficiales de productos y subproductos de origen vegetal que incluyen los sistemas de Control y aseguramiento de la calidad e inocuidad como ser: Buenas Practicas Agrícolas, Buenas Practicas de Manufactura, Buenas Practicas de Higiene y el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, además de supervisar, inspeccionar y certificar la condición sanitaria y fitosanitaria de dichos productos. Para el cumplimiento de este Reglamento la División de Inocuidad de Alimentos también se apoyará en los demás reglamentos principalmente el de Diagnóstico, Vigilancia y Campañas Fitosanitarias, el de Cuarentena Agropecuaria y el de Registro, uso y Control de Plaguicidas y Sustancias Afines, además el de Bioseguridad con énfasis en Plantas Transgénicas en los campos de su competencia.

**ARTICULO 10.** Con el propósito de implementar acciones y optimizar recursos la División de Inocuidad de Alimentos se apoyará en el Laboratorio Nacional de Residuos (LANAR) en su calidad de laboratorio de referencia y coordinará con el Centro de Estudios y Control de Contaminantes (CESCCO), dependiente de la Secretaría de Recursos Naturales y del Ambiente respectivamente, Fundación Hondureña de Investigación Agrícola (FHIA), Laboratorio Agrobiotek y otros acreditados por el SENASA, las medidas de control en productos y subproductos de origen vegetal, así mismo coordinará con la División de Control de Alimentos de la Secretaría de Salud, para ejecutar acciones técnicas y administrativas conjuntas con el propósito de proteger la salud humana, y el ambiente, mediante el control de calidad e inocuidad de productos y subproductos de origen vegetal.

**ARTICULO 11.** La División de Inocuidad de Alimentos del SENASA coordinará la ejecución de las actividades contempladas en el presente Reglamento con Unidades Técnicas de otras Secretarías de Estado, Municipalidades y otros entes oficiales y privados que considere pertinentes.

## **CAPITULO II AUTORIDAD DE APLICACION**

**ARTICULO 12.** El ámbito de responsabilidad y de competencia en materia de Inspección e Inocuidad de las frutas, vegetales frescos y procesados, **sus locales y procesos** le corresponde al Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria a través de la **División de Inocuidad de Alimentos** en el que se hará uso del Laboratorio Nacional de Análisis de Residuos (LANAR), siendo el Laboratorio Oficial del SENASA, y otros laboratorios acreditados para que el presente Reglamento se cumpla.

**ARTICULO 13.** Cuando las necesidades del servicio así lo requieran la **División de Inocuidad de Alimentos** podrá autorizar otros laboratorios públicos o privados para efectuar pruebas analíticas específicas.

**ARTICULO 14.** La **inspecciones** de frutas, vegetales frescos y procesados que presenten peligros a la salud humana y a la contaminación del ambiente se realizará en forma periódica y sistemática a través de visitas, toma y análisis de muestras en el campo, invernaderos de producción, planta de procesamiento, empaque, en los medios de transporte, en los centros de almacenamiento y de distribución y en las venta al público. La periodicidad está determinada por la identificación de **riesgos** momento de la cosecha, manejo poscosecha, condiciones de transporte, almacenamiento, distribución y ventas, además por las épocas o ciclos de mayor o menor incidencia de factores adversos a las frutas y vegetales frescos, actividades que se realizarán en coordinación con la Secretaría de Salud.

## **CAPITULO III DE LA CERTIFICACIÓN**

**ARTICULO 15.** Corresponde a la **División de Inocuidad de inocuidad de alimentos** la validación de las Buenas Practicas Agrícolas (**BPA**) de acuerdo a la condición de inocuidad de los campos de cultivos e invernaderos de los productos cosechados, de los medios de transporte y Buenas Practicas de Manufactura (**BPM**) en la Planta Procesadora, de almacenamiento, de distribución y ventas ambulantes de frutas y vegetales frescos, **Programas operacionales estándar de sanitización (POES) y el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.**

## **TITULO III DE LAS ATRIBUCIONES DEL PERSONAL**

### **CAPITULO I DEL PERSONAL**

**ARTICULO 16.** Para el cumplimiento de sus funciones, los inspectores del SENASA en el ejercicio de sus funciones y cuando el caso lo amerite están autorizados y facultados para ingresar a cultivos, Plantas Empacadoras y Procesadoras, transporte, centros de distribución, ventas ambulantes, lugares de almacenamiento y Laboratorios para ejecutar acciones de vigilancia, seguimiento, recolección de datos, muestras y demás conexos, prohibiciones de venta, decomiso, clausura y cierre temporal o definitivo de Establecimientos con la finalidad de cumplir y hacer cumplir las disposiciones del presente Reglamento y demás disposiciones Legales, vigentes sobre la materia, con la autorización de los propietarios, representantes legales del establecimiento.

**ARTICULO 17.** Ninguna autoridad dependiente del Poder Ejecutivo o la administración diferente a la Secretaría de Estado en los Despachos de Agricultura y Ganadería, está facultada para revocar o modificar las medidas que dicte el SENASA a través de **la División de Inocuidad de Alimentos**



## **TITULO IV DE LOS ALCANCES DEL REGLAMENTO**

### **CAPITULO I DE LOS ALCANCES**

**ARTICULO 18.** Las acciones de decomiso, retención, diagnóstico de plagas en frutas y vegetales frescos durante el periodo de producción serán dirigidos y coordinados entre la **División de Inocuidad de Alimentos** y los departamentos de; Diagnóstico, Vigilancia y Campañas Fitosanitarias, y los Reglamentos de Cuarentena Agropecuaria, Registro, Uso y Control de Plaguicidas y Sustancias Afines, de la Sub Dirección Técnica de Sanidad Vegetal, así como la coordinación con la Secretaría de Salud y con la participación efectiva del sector productivo y entidades conexas con el mismo.

## **TITULO V DE LA PRODUCCION DE FRUTAS Y VEGETALES FRESCOS**

### **CAPITULO I DE LA PRODUCCION**

**ARTICULO 19.** Para garantizar la inocuidad de frutas y vegetales frescos , el SENASA a través de la **División de Inocuidad de Alimentos** deberá crear y validar normas sobre la práctica de utilizar abonos orgánicos, cuyo fin será el reducir al mínimo la posibilidad de contaminación microbiana de las frutas, vegetales frescos y procesados.

**ARTICULO 20.** La **División de Inocuidad de Alimentos** del SENASA pondrá a la disposición , Manuales sobre Buenas Practicas Agrícolas, Buenas Practicas de Manufactura y Buenas Practicas de Higiene y Programas Operacionales Estándar de Sanitizacion que deben seguir los trabajadores durante el proceso de producción, cosecha, empaque, comercialización y transporte; a las instituciones publicas y empresas privadas que transfieran tecnología a los productores de frutas y vegetales frescos y procesados.

**ARTICULO 21.** **División de Inocuidad de Alimentos del SENASA** tendrá la responsabilidad de obtener las muestras en el campo, planta empacadora y procesadora, con la intención de verificar la contaminación o no de las frutas y vegetales frescos. Por su parte los productores, deberán asegurarse que las frutas y vegetales frescos no salgan contaminadas al mercado.

## **TITULO VI DE LOS CENTROS PRODUCTORES**

### **CAPITULO I DE LOS CENTROS EMPACADORES**

**ARTICULO 22.** De conformidad con los requisitos y condiciones sanitarias mínimas establecidas en el presente reglamento, la Planta Empacadoras se clasifican así:

De primera categoría  
De segunda categoría  
De tercera categoría

**ARTICULO 23.** Se considera **Planta Empacadora de Primera** las que cuentan con los requisitos mínimos siguientes:

- a. Una galera fija o móvil, construida en terreno de buen drenaje, con piso de cemento y paredes de fácil limpieza, utilizando material que garantice una buena higienización.
- b. Las galeras móviles deben mantener la seguridad necesaria para garantizar el aspecto sanitario de las frutas y vegetales frescos
- c. En las galeras deben ubicarse basureros **tapados y** rotulados para prevenir la presencia de insectos y roedores.
- d. Una bodega para la colocación de cajas o materiales de empaque o una instalación adecuada.
- e. Un abastecimiento suficiente de agua potable, con instalaciones apropiadas para su almacenamiento, distribución y control de la temperatura.

- f. Disponer de medios adecuados para lavarse las manos higiénicamente, con lavados y abastecimientos de agua caliente o fría , o con la temperatura debidamente controlada
- g. Un plan o programa para el control de insectos, roedores y cuando sea necesario utilizar en exteriores plaguicidas registrados que los mismos no generen problemas de residuos tóxicos.
- h. Dispositivos para la higienización y almacenamiento de utensilios, lavaderos y fregadores con grifos de agua potable a presión y temperatura, provisiones de parrillas de acero inoxidable con soporte metálico para el lavado de frutas y vegetales frescos y su posterior escurrimiento.
- i. Un adecuado sistema sanitario para disposición de excretas y aguas servidas.
- j. Espacio físico para vestidores de los manipuladores de frutas y vegetales frescos.
- k. Una sala o bodega segura para mantener todas las sustancias utilizadas en lavado, desinfección, sanitización y productos químicos registrados, debidamente identificados.
- l. Establecer un programa de capacitación sobre Buenas Practicas higiénicas, Buenas Practicas de manipulación y procesamiento.
- m. Los productos químicos utilizados deben ser registrados por el Departamento de Control y uso de Plaguicidas de la SAG. **Los residuos no deberán exceder de los Limites establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius**
- n. Los edificios, el equipo y las instalaciones deberán emplazarse, proyectarse y construirse de manera que se asegure que se reduzca al mínimo la contaminación, las instalaciones y la disposición permitan una labor adecuada de mantenimiento, limpieza, desinfección y reduzcan la contaminación transmitida por el aire.
- o. Instalaciones y procedimientos apropiados que aseguren que toda operación necesaria de limpieza y mantenimiento se lleve a cabo de manera eficaz y que se mantenga un grado apropiado de higiene personal.
- p. Sistema de registros y documentación desde la producción primaria, empaque, proceso , almacenamiento y distribución
- q. Todos los productos alimenticios deberán llevar documentación o ir acompañados de información suficiente para que la persona siguiente de la cadena alimentaria pueda manipular, exponer, almacenar, preparar y utilizar el producto de manera inocua y correcta.
- r. Deberá establecer un Programa de Buenas Practicas de Manufactura y Programas Operacionales de Sanitizacion.
- s. Un Programa de Buenas Practicas Agrícolas o incluirlo en el contrato como cumplimiento obligatorio para sus proveedores de materia prima.
- t. Los aspectos no mencionados o desarrollados en este tema, se aplicara subsidiariamente a lo establecido por la legislación sobre Buenas Practicas Agrícolas y Buenas Practicas de Manufactura.

**ARTICULO 24.** Se considera **Planta Empacadora de segunda**, la que cuenta con los requisitos mínimos siguientes:

- a. Una galera fija o móvil.
- b. Las galeras móviles deben mantener la seguridad necesaria para garantizar el aspecto sanitario de las frutas y vegetales frescos.
- c. Disponer de agua potable, además de poseer piso de material de fácil limpieza.
- d. Una bodega para la colocación de cajas o materiales de empaque o una instalación adecuada.
- e. El área de las galeras debe contar con buenos drenajes.
- f. Las sustancias que se utilicen para el lavado y desinfección deben de mantenerse en un lugar seguro y accesible.
- g. Un sistema adecuado para la disposición de excretas y aguas servidas.
- h. Los productos químicos utilizados deben ser registrados por el Departamento de Control y uso de Plaguicidas de la SAG. **Los residuos no deberán exceder de los Limites establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius**
- i. Deberá establecer un Programa de Buenas Practicas de Manufactura y Programas Operacionales de Sanitizacion.
- j. Deberá de tener un Programa de Buenas Practicas Agrícolas o incluirlo en el contrato como cumplimiento obligatorio para sus proveedores de materia prima.

**ARTICULO 25.** Se considera **Planta Empacadora de Tercera**, las fincas que no cumplan con los requisitos de las Plantas Empacadora de primera y segunda, pero que deberán como mínimo disponer de un local aislado, limpio y protegido de toda contaminación y agua potable, establecer un programa de Buenas Practicas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manufactura.

**ARTICULO 26.** El productor que no reúna las condiciones anteriores deberá someterse a las inspecciones permanentes de **la División de Inocuidad de Alimentos** y acatar las medidas correctivas recomendadas.

**ARTICULO 27.** Los Permisos Sanitarios para la operación y Registro de Establecimiento de las Plantas Empacadoras de primera, segunda y tercera categoría deberán ser otorgados por la **División de Inocuidad de Alimentos del SENASA**.

**ARTICULO 28.** El precio del Permiso Sanitario para la operación y los Registro de Establecimiento de las Plantas Empacadoras, Procesadoras, y Distribuidoras deberá de estar sujeto al Reglamento del Cobro de Tasas y Servicios de la **División de Inocuidad de Alimentos** del SENASA.

**ARTICULO 29.** Queda prohibido la aplicación de plaguicidas de alto poder residual que no este aprobado por el SENASA y para su uso en frutas y vegetales frescos y que tiendan únicamente a mejorar la apariencia física.

## **TITULO VII DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE FRUTAS Y VEGETALES FRESCOS Y SU AUTORIZACION**

### **CAPITULO I DE LOS DIFERENTES TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS**

**ARTICULO 30.** Para su autorización y control se establece la siguiente clasificación:

- a. EXPENDIOS DE FRUTAS Y VEGETALES FRESCOS.** En esta categoría quedan comprendidos los supermercados, mercados municipales, abarroterías y ventas ambulantes, los que estarán normados por la Secretaría de Salud.
- b. PLANTAS DISTRIBUIDORAS DE FRUTAS Y VEGETALES FRESCOS.** En esta categoría quedan comprendidos todos los Establecimientos cuyo fin primordial es recibir y distribuir frutas y vegetales frescos, empacados semiprocesados o a granel, los que estarán normados por lo dispuesto por la Secretaría de Agricultura y Ganadería y lo establecido y normado por la Secretaría de Salud.
- c. PLANTAS PROCESADORAS:** En esta categoría quedan comprendidos todos los establecimientos cuyo fin primordial es recibir, procesar frutas y vegetales frescos.
- d. PLANTAS EMPACADORAS.** Son todas aquellas plantas empacadoras de productos vegetales frescos destinados para el consumo local y con fines de exportación.
- e. NEGOCIOS MIXTOS.** En esta categoría quedan comprendidos todos los establecimientos que por su diversidad incluyen el recibir, procesar (minimamente), expendio y distribución de frutas, vegetales frescos y procesados, combinados con otros productos de consumo, tal como los supermercados. Su autorización está sujeta al cumplimiento de las normas establecidas para cada actividad.

### **CAPITULO II DEL PERMISO SANITARIO**

**ARTICULO 31.** Todo propietario de Establecimiento de frutas y vegetales frescos, previo a su funcionamiento o apertura al público, deberá obtener el Permiso Sanitario extendido por la autoridad competente. Es prohibido el funcionamiento de establecimiento de frutas y vegetales frescos sin contar con el Permiso Sanitario vigente.

**ARTICULO 32.** Todo producto de origen vegetal, previo a su comercialización, deberá obtener un Registro extendido por la autoridad competente. Es prohibido la comercialización de frutas y vegetales frescos sin el registro emitido por el SENASA.

**ARTICULO 33.** Es obligación del propietario o Representante Legal del Establecimiento de frutas, vegetales frescos y procesados:

- a. Al efectuar modificaciones en el área de manejo de frutas, vegetales frescos, y procesados, deberá comunicar a la autoridad competente y solicitar su autorización.
- b. Notificar ante la autoridad competente, traslado, suspensión de operaciones, cambio de propietario o de Representante Legal, modificación del tipo de Establecimiento y de cualquier otro cambio en la información proporcionada para la obtención del Permiso Sanitario y Registro en SENASA correspondiente dentro de los siguientes treinta días (30).

**ARTICULO 34.** Es dependencia competente para otorgar los Permisos Sanitarios de operación la Secretaria de Salud y Registro de fincas y establecimientos de frutas, vegetales frescos y procesados,

el SENASA a través de la **División de Inocuidad de Alimentos**, así como las dependencias localizadas a nivel regional, las cuales deberán contar con la autorización de la **División de Inocuidad de Alimentos** ubicada en Tegucigalpa y con cobertura nacional.

**ARTICULO 35.** El otorgamiento de los Permisos Sanitarios para el funcionamiento de las Plantas Empacadoras, Distribuidoras y Procesadoras de frutas y vegetales frescos y la emisión de los Registros de Establecimientos estarán sujetos al cumplimiento de requisitos generales y a condiciones específicas de almacenamiento de frutas, vegetales frescos y procesados establecidos por la autoridad competente, según sea el caso.

**ARTICULO 36.** Los Permisos Sanitarios para las Plantas Empacadoras, Distribuidoras y Procesadoras de frutas y vegetales frescos con fines de exportación, importación y consumo nacional, y comprobada la eficiencia del funcionamiento del establecimiento, verificado el registro del producto y dictada la disposición por la autoridad competente, tendrán dos (2) años de vigencia, contando a partir de la fecha de su emisión. Dicho permiso podrá interrumpirse cuando por infracciones a la legislación fitosanitaria y al presente Reglamento se resuelva la suspensión temporal o la cancelación definitiva.

**ARTICULO 37.** El proceso de autorización y de otorgamiento de los Permisos Sanitarios y Registro de Establecimientos, constituye un servicio cuyo costo será fijado en el Reglamento de Cobro de Tasas y Servicios de la **División de Inocuidad de Alimentos**

**ARTICULO 38.** El SENASA establecerá la creación de una base de datos, centralizada en la **División de los Sistemas de Información** con todos los establecimientos autorizados y datos de interés como inspecciones realizadas y sanciones.

## **TITULO VIII DEL REGIMEN DE REGISTRO**

### **CAPITULO I DEL REGISTRO**

**ARTICULO 39.** La finca y el Establecimiento que procese y almacene frutas, vegetales frescos, para registrarse, la persona natural o jurídica deberá acreditar lo siguiente:

1. Presentar Solicitud ante la SAG mediante Apoderado Legal.
2. Carta Poder, debidamente autenticada.
3. Nombre de la persona o sociedad que presentan la solicitud, acompañando los datos correspondientes a su identidad, domicilio etc.
4. Fotocopia de Constitución de Sociedad o Escritura de Comerciante Individual autenticadas.
5. Licencia ambiental emitida por la Secretaría de Recursos naturales y el Ambiente o Constancia de estar en trámite o en su defecto Constancia Ambiental emitida por la Unidad de Medio Ambiente (UMA) extendida por la Municipalidad correspondiente.
6. Permiso de Operación autorizado por la Municipalidad del Lugar donde se instale la planta.
7. Licencia Sanitaria expedida por la Secretaría de Salud.
8. Solicitud para la asignación del servicio de inspección.
9. Carta del laboratorio LANAR, donde la Planta Empacadora se compromete a la realización de pruebas microbiológicas y químicas del producto terminado y auditorías microbiológicas
10. Volumen de capacidad de proceso, por tipo de producto y temporada
11. Diagrama de flujo para cada tipo de producto y proceso

**ARTICULO 40.** Además de lo anterior, deberá también acreditar:

- a) Dos juegos de planos de toda la planta en escala 1:100, firmados, timbrados y sellados por Ingeniero o Arquitecto colegiado y solvente con el Colegio, con el conjunto del terreno, lugar que ocupa el establecimiento, vías de acceso, curso de agua próximos, pozos de agua del establecimiento, principales edificios vecinos indicando claramente la ubicación y que se especifique la conducción del agua potable, aguas servidas, tratamiento de desechos y electricidad.
- b) Fotocopia del Informe de Análisis físico, químico y bacteriológico en agua extendido por el Laboratorio Nacional de Análisis de Residuos ( LANAR ), que se utiliza en el establecimiento, con fecha no mayor de tres ( 3 ) meses de emitido.

**ARTICULO 41.** La SAG revisará toda la documentación exigida y posteriormente la remitirá al SENASA quien a través de la División de Inocuidad de Alimentos revisará nuevamente los requisitos presentados y emitirá el Dictamen Técnico correspondiente dentro de los términos que establece la Ley de Procedimiento administrativo, previa inspección de los Sistemas de Aseguramiento de la Calidad e Inocuidad de Alimentos de Origen Vegetal.

**ARTICULO 42.** El SENASA podrá rechazar total o parcialmente la documentación presentada, operativos o de equipamiento, toda vez que no se ajusten en los aspectos higiénico-sanitarios y de funcionamiento a juicio de la autoridad de aplicación.

**ARTICULO 43.** El establecimiento solo podrá operar después de la inspección y aprobación para el funcionamiento y cuando reciba el número que lo acredite como Establecimiento autorizado mediante **Certificado de Registro**.

**ARTICULO 45.** Las autorizaciones podrán ser provisionales y por un lapso que se considere conveniente, vencido, dicho término sin que el SENASA hubiese ratificado la citada aprobación, quedara sin efecto la misma.

**ARTICULO 46.** El numero de cada Establecimiento y lote debe estar identificado en los productos que han sido aprobados por la **División de Inocuidad de Alimentos**, No se asignara más de un numero a cada establecimiento, pero si se identificaran los diferentes productos cuando proceda, y los números que ya fueron **usados no volverán a repetirse.???**

## **TITULO IX DEL TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DE FRUTAS Y VEGETALES FRESCOS.**

### **CAPITULO I VIGENCIA Y CONTROL**

**ARTICULO 47.** Los productores, empacadores, transportistas, agentes intermedios, exportadores, importadores, mayoristas, minoristas y otras personas **dedicadas** al transporte de frutas, vegetales frescos y procesados deben ayudar a asegurar que en todas las etapas de la cadena de transporte se cumplan los requisitos de limpieza relativas de los camiones y otras formas de transporte.

**ARTICULO 48.** Las instalaciones de almacenamiento y los vehículos utilizados para el transporte de los cultivos recolectados y productos procesados, deberán estar acondicionados de manera que se reduzca al mínimo los daños a las frutas, vegetales frescos y procesados y se evite el acceso de plagas.

**ARTICULO 49.** ~~Los productos de origen vegetal deben transportarse protegidos de la intemperie y, cuando corresponda, refrigerados para impedir contaminación o deterioro.~~ **Deberán estar hechos con materiales no tóxicos que permitan una limpieza fácil minuciosa y construida de manera que se reduzcan las probabilidades de una posible contaminación por objetos físicos.** **Completar**

**ARTICULO 50.** Las frutas y vegetales que no sean aptas para el consumo humano deberán separarse antes de su almacenamiento o transporte. Aquellas cuya inocuidad no puedan garantizarse mediante su elaboración posterior, deben eliminarse de manera apropiada para evitar la contaminación de las mismas o de los insumos agrícolas.

**ARTICULO 51.** Las Frutas, vegetales, frescos y procesados deben cargarse de forma que exista una buena circulación del aire de refrigeración cuando proceda, la carga debe de quedar sujeta al compartimiento, para evitar movimientos bruscos durante el traslado que perjudiquen la calidad del producto **y la posibilidad de contaminación durante el transporte**

**ARTICULO 52.** Se deben mantener las temperaturas apropiadas para preservar la calidad y seguridad de las frutas, vegetales frescos y procesados.

**ARTICULO 53.** Es prohibido el transporte con sustancias toxicas o peligrosas u otros productos que puedan contaminar las frutas vegetales frescos y procesados.

**ARTICULO 54.** **Es prohibido** estacionar o guardar vehículos para transporte en lugares aislados de la zona donde se manipulan los productos para evitar los gases de combustión.

**ARTICULO 55.** Los conductores deben de contar con su **Licencia de Conducir vigente para la conducción de vehículos de transporte.**

## **TITULO X DE LOS CENTROS DE DISTRIBUCIÓN**

### **CAPITULO I**

## DEL EQUIPO

**ARTICULO 54.** Toda la maquinaria y utensilios de los centros de distribución de frutas, vegetales frescos y procesados deben estar diseñados y contruidos de material que pueda ser lavado y desinfectado fácilmente; las partes en contacto con las frutas y vegetales frescos deben ser resistentes a la corrosión y contruidos de materiales no tóxicos.

**ARTICULO 55.** Las grietas u orillas pequeñas en la superficie deben mantenerse limpias. Para prevenir el crecimiento de microorganismos.

**ARTICULO 56.** Los equipos y utensilios usados para desechos y limpieza deben marcarse indicándose su uso y no deberán emplearse para productos comestibles

## TITULO XI DE LA INSPECCIÓN Y SUPERVISIÓN DE PLANTAS EMPACADORAS, DISTRIBUIDORAS Y PROCESADORAS DE FRUTAS Y VEGETALES FRESCOS

### CAPITULO I DE LA INSPECCION Y SUPERVISIÓN

**ARTICULO 57.** La inspección y supervisión de las Plantas Empacadoras, Distribuidoras y Procesadoras de Frutas y Vegetales Frescos está fundamentada en el procedimiento técnico-administrativo para el riesgo y el peligro que pueda ocurrir, esto se realiza en presencia del propietario, representante o Apoderado Legal.

**ARTICULO 58.** El Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria (SENASA) tendrá la potestad de inspeccionar las condiciones higiénico-sanitarias en la producción, empaque, procesamiento, almacenamiento, transporte e infraestructura de frutas y vegetales frescos, a través de **La División de Inocuidad de Alimentos**.

**ARTICULO 59.** Las Plantas Empacadoras, distribuidoras y procesadoras de frutas y vegetales frescos están sujetos a inspección y supervisión por parte de técnicos especializados y autorizados por la **División de Inocuidad de Alimentos** las que se realizarán en horarios de funcionamiento de los diferentes tipos de establecimientos. El propietario, su representante o Apoderado Legal, son los responsables de permitir y facilitar la realización de las inspecciones y supervisiones.

**ARTICULO 60.** Queda terminantemente prohibido mantener en el interior de las Plantas Empacadoras, Distribuidoras y Procesadoras de frutas y vegetales frescos, productos de origen animal, sustancias descompuestas o extrañas. Las sustancias tóxicas útiles para la limpieza y desinfección de las plantas empacadoras, distribuidoras y procesadoras deberán almacenarse en lugares separados, identificados y resguardados para evitar riesgos de contaminación.

**ARTICULO 61.** Si la persona autorizada por la autoridad competente durante la inspección o supervisión, identifica un peligro o riesgo para la salud y el ambiente, podrá ordenar una de las medidas siguientes:

1. Dictar medidas correctivas en la Planta Empacadora, Distribuidora y Procesadora, que deberá cumplir en base a Buenas Practicas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manufactura en el tiempo estipulado. Una vez que se ha comprobado el peligro, riesgo de contaminación a la salud de los consumidores, se procederá al cierre preventivo de la planta o suspensión de la autorización de registro.

**ARTICULO 62.** Las Plantas Empacadoras, Distribuidoras y Procesadoras de frutas y vegetales frescos podrán realizar auto evaluaciones para presentar a la autoridad competente la instalación y operación de su negocio a fin de obtener las recomendaciones para su mejoría.

## TITULO XII DE LA SANIDAD DEL PERSONAL EN LAS INSTALACIONES

### CAPITULO I DE LA SANIDAD DEL PERSONAL

**ARTICULO. 63.** Todas las Planta Empacadoras, Distribuidoras y Procesadoras de frutas y vegetales frescos deben proporcionarle a los trabajadores servicios sanitarios **y de higiene**, vestuarios accesibles y adecuados, con las siguientes características:

1. Mantenerlos limpios.
2. Mantenerlos **en condiciones higiénicas y** en buen estado.



3. Con suficientes implementos de higiene personal y depósitos de basura
4. Las puertas deben cerrarse solas.
5. Los sanitarios deberán estar separados por paredes.
6. Las puertas deben abrirse en dirección diferente a donde están ubicadas las frutas y vegetales frescos, o que no estén en las cercanías inmediatas.

**ARTICULO 64.** Las plantas Empacadoras, Distribuidoras y Procesadoras de frutas y vegetales frescos deben mantener lavamanos adecuados convenientes y que incluyan:

1. Dispensadores, jabón líquido y desinfectante todo el tiempo, para lavarse las manos.
2. Toallas de papel desechables para secarse las manos y basurero con tapadero
3. Instalar válvulas que permitan su accionamiento con los codos, rodillas o pies, y que no sean accionados con las manos.
4. Proveer rótulos que indiquen al trabajador cuando lavarse las manos: durante el manejo de alimentos, antes de comenzar a trabajar, después de ausentarse de su puesto o cuando las manos se puedan haber contaminado.

**ARTICULO 65.** Los desechos de basura o desperdicios deben estar protegidos, identificados, rotulados y ubicados de tal manera que se evite la contaminación de las frutas y vegetales frescos, como las superficies, fuentes de agua y pisos.

## **CAPITULO II DE LA SANIDAD EN LAS INSTALACIONES**

**ARTICULO 66.** En función de la naturaleza de las operaciones y de los riesgos que las acompañen, los edificios, el equipo y las instalaciones deberán emplazarse y construirse de manera que se asegure que: se reduzca al mínimo la contaminación, la disposición permitan una labor adecuada de mantenimiento, limpieza, desinfección, y reduzcan al mínimo la contaminación transmitida por el aire. Los sistemas de agua no potable deberán estar identificados y no deberán estar conectados con los sistemas de agua potables ni deberá haber peligro de reflujo hacia ellos.

**ARTICULO 67.** Las superficies y los materiales, en particular los que vayan a estar en contacto con los alimentos, no sean tóxicos para el uso al que se destinan y, en caso necesario, sean suficientemente duraderos y fáciles de mantener limpios, cuando proceda, se disponga de medios idóneos para el control de la temperatura, la humedad y otros factores. Incorporar un programa de saneamiento y control de plagas en las instalaciones.

**ARTICULO 68.** Todas las operaciones que se lleven a cabo al recibir, inspeccionar, transportar, empacar, procesar y almacenar frutas y vegetales frescos, deben de realizarse de acuerdo a normas de Inocuidad Alimentaria. Debe contarse con Iluminación natural o artificial adecuada para desarrollar el trabajo en mejores condiciones. Las lámparas deberán estar protegidas, cuando proceda, a fin de que los alimentos no se contaminen en caso de rotura.

**ARTICULO 69.** La División de Inocuidad de Alimentos del SENASA, utilizará el sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control como un enfoque sistemático para identificar peligros y minimizar los riesgos que puedan afectar la inocuidad de frutas y vegetales frescos, a fin de establecer las medidas para prevenirlos. Asimismo, recomendará a las Plantas Empacadoras, Distribuidoras y Procesadoras para que desarrollen, e implanten los sistemas de prerrequisitos : Buenas Practicas Agrícolas, Buenas Practicas de Manufactura, Programas Operacionales estándar de Sanitización en sus procesos.

## **TITULO XIII DE LA TOMA DE MUESTRAS DE FRUTAS VEGETALES FRESCOS Y PROCESADOS**

### **CAPITULO I DE LA TOMA DE MUESTRAS**

**ARTICULO 70.** Los propietarios, representantes o apoderados legales de una planta empacadora, distribuidora o procesadora, están obligados a permitir el ingreso al personal autorizado por la Sub Dirección Técnica de Sanidad Vegetal para realizar inspecciones, supervisiones, y la toma de muestras de frutas, vegetales frescos y procesados para fines de análisis y control sanitario.

**ARTICULO 71.** La toma de muestras de frutas y vegetales frescos y procesados se llevará a cabo en presencia del propietario, representante o Apoderado Legal de una Planta Empacadora, Distribuidoras o Procesadora 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 resguardada en envase o empaque y en el ambiente que proteja su integridad y evite su alteración y adulteración.

**ARTICULO 72.** Los Inspectores de la División de Inocuidad de Alimentos están autorizados para solicitar el apoyo de las autoridades civiles y militares cuando el caso lo requiera.

**ARTICULO 73.** Las acciones de irrespeto a los Oficiales del SENASA, en el ejercicio de sus funciones, serán sancionados con las mismas penas que señalan las disposiciones legales hondureñas para las faltas cometidas durante el proceso por el agravio a las autoridades y las contempladas en el presente Reglamento.

## **TITULO XIV DEL MANIPULADOR DE LAS FRUTAS Y VEGETALES FRESCOS**

### **CAPITULO I DEL MANIPULADOR DE FRUTAS**

**ARTICULO 74.** El propietario, representante o Apoderado Legal de una Planta Empacadora, Distribuidoras y Procesadora deberá requerir, previo a la contratación de los manipuladores de fruta y vegetales frescos, sus exámenes sanitarios contemplados en las leyes nacionales, que comprueben su buen estado de salud. También es su obligación el mantener en contacto con materias primas y productos únicamente al personal sano.

**ARTICULO 75.** Es un deber de los productores, empaques, distribuidores, procesadores y comercializadores, dotar de equipo de higiene y seguridad adecuados, vestimenta como ser ropa cómoda, limpia, gorro o redecilla, mascarilla y botas de hule y exigir su utilización a los manipuladores de frutas y vegetales frescos. Brindarles capacitación formal en temas relativos a higiene y manipulación de alimentos y esto con carácter obligatorio, para lo que podrán solicitar el apoyo de la autoridad competente.

**ARTICULO 76.** El manipulador de alimentos debe tener un grado elevado de aseo personal y deberá lavarse y desinfectarse siempre las manos, cuando su nivel de limpieza pueda afectar a la inocuidad de los alimentos, y deberán evitar comportamientos que puedan contaminar los alimentos, por ejemplo: fumar, escupir, masticar o comer, estornudar o toser sobre alimentos.

**ARTICULO 77.** Cada vez que ingrese a un área de proceso desinfectará su calzado pasando por un receptáculo denominado pediluvio que contendrá una solución desinfectante.

**ARTICULO 78.** En las zonas donde se manipulan alimentos no deberán llevarse puestos ni introducirse efectos personales como joyas, relojes, broches u otros objetos si representan una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos.

## **TITULO XV DE LA MOVILIZACIÓN INTERNA, IMPORTACIÓN Y EXPORTACIÓN**

### **CAPITULO I DE LA MOVILIZACIÓN INTERNA EN EL PAIS**

**ARTICULO 79.** El SENASA a través de la División de Inocuidad de Alimentos regulará la movilización interna en el país de frutas y vegetales frescos, en los siguientes casos:

1. Será restringida cuando estos sean originarios y procedentes de áreas bajo cuarentena y el riesgo puede ser eliminado por tratamientos, o se busque proteger un área libre e igualmente el riesgo pueda ser manejado.
2. Será prohibido cuando las frutas y vegetales frescos sean originarios y procedentes de áreas bajo cuarentena y el riesgo no pueda ser eliminado por tratamientos, o cuando se busque proteger un área libre y no existan formas de eliminar el riesgo.
3. La División de Inocuidad de Alimentos coordinará sus actividades relacionadas con la movilización interna de frutas y vegetales frescos en los casos 1) y 2) de este artículo con el Departamento de Cuarentena Agropecuaria para una mayor efectividad.

### **CAPITULO II**



## DE LA IMPORTACIÓN DE FRUTAS Y VEGETALES FRESCOS

**ARTICULO 80.** El ingreso a Honduras de frutas y vegetales frescos estará sujeto a las normas establecidas en el Reglamento de Cuarentena Agropecuaria ACUERDO 1618-97, artículos 6 al 35 del Capítulo I, Título segundo, sin menoscabo de las acciones sanitarias del Departamento de Inspección e Inocuidad de Alimentos de Origen Vegetal en minimizar los riesgos de contaminación: físicos, químicos y microbiológicos.

**ARTICULO 81.** La SAG a través del SENASA, podrá autorizar la importación de muestras de alimentos procesados para fines de registro sanitario de referencia y para pruebas de mercado presentando en este último caso Certificado de Libre Venta otorgado por la autoridad sanitaria competente del país de origen. Esta función se llevará a cabo en forma coordinada con la Secretaría de Salud, para establecer que dichas muestras no constituyen riesgo o peligro para la salud humana.

**ARTICULO 82.** Los productos y subproductos de origen vegetal deberán estar certificados por la **División de Inocuidad de Alimentos y en** la Subdirección Técnica de Sanidad Vegetal para que puedan exportar sus productos hacia la República de Honduras

**ARTICULO 83.** De todo rechazo que se efectuó por motivo de no cumplimiento de las leyes sanitarias, la autoridad competente, notificará a la autoridad sanitaria del país de origen.

**ARTICULO 84.** La autorización de las importaciones de frutas y vegetales frescos y procesadas corresponde a la **División de Inocuidad de Alimentos en coordinación con la Subdirección Técnica de Sanidad Vegetal** para lo cual requerirá Certificación de Registro vigente y Permiso Sanitario de importación; cuando proceda, constancia en materia fitosanitaria, autorización de muestras para fines de investigación y resultados de análisis por un laboratorio oficial o acreditado, todo extendido por la Secretaría de Agricultura y Ganadería, con el propósito de establecer que dicha importación no pone en peligro o riesgo, la sanidad de los vegetales y recursos hidrológicos.

**ARTICULO 85.** La autoridad competente realizará acciones para controlar conforme las leyes vigentes, los niveles inocuos de irradiación en los alimentos y cualquier otro sistema de pasterización en frío que se produzcan o importen al país.

## CAPITULO III DE LA EXPORTACIÓN DE FRUTAS Y VEGETALES FRESCOS

**ARTICULO 86.** Las personas naturales o jurídicas que deseen exportar frutas y vegetales frescos deberán registrarse en la Sub Dirección Técnica de Sanidad Vegetal, tal como lo especifican los Artículos 43 al 50 del Reglamento de Diagnóstico, Vigilancia y Campañas Fitosanitarias, y los Acuerdos No 665-01 y **No. 588-01** y cumpliendo con los requisitos establecidos en los artículos 37 al 40 del presente Reglamento.

## CAPITULO IV DE LOS PERMISOS FITOSANITARIOS DEL TRANSITO

**ARTICULO 87.** Las personas que desean importar frutas y vegetales frescos con el ánimo de conducirlos a otro país, deberán solicitar a la Sub Dirección Técnica de Sanidad Vegetal el correspondiente Permiso Fitosanitario de Transito Internacional, tal como lo estipula el Reglamento de Cuarentena Agropecuaria.

## TITULO XVI DEL MANEJO DE LA INFORMACIÓN

### CAPITULO I DEL MANEJO Y CONTROL DE PLAGAS

**ARTICULO 88.** Para el combate de plagas en frutas y vegetales frescos se tendrán en cuenta las siguientes medidas:

- a. Liberación de insectos estériles
- b. Controladores biológicos
- c. Uso de sustancias atrayentes o repelentes.
- d. Siembra de variedades resistentes o con características que le permitan escapar al daño de plagas y enfermedades.
- e. Sembrar en fechas que permitan la cosecha durante la menor incidencia de plagas y enfermedades.

- f. Realizar labores de cultivo, de cosecha y poscosecha que permitan eliminar plagas y enfermedades.
- g. Destruir residuos y rastros.
- h. Aplicación correcta de plaguicidas registrados al cultivo considerando el periodo de seguridad para que no afecte al consumidor.
- i. Rotación de cultivos
- j. Diseño del sistema de riego
- k. Manejo integrado (MIP)
- l. Buenas Practicas Agrícolas

**ARTICULO 89.** El manejo de frutas y vegetales frescos transgénicos y obtenidos por biotecnología, se regirá por las disposiciones establecidas en el Capítulo V del Reglamento de Cuarentena Agropecuaria y el Reglamento de Bioseguridad con énfasis en Plantas Transgénicas Acuerdo 1570-98 emitido por la Secretaría de Agricultura y Ganadería y el análisis de su inocuidad se hará de acuerdo a las normas y directrices del Codex Alimentarius.

## **TITULO XVII DE ESTADO DE ALERTA**

### **CAPITULO I DE LA VIGILANCIA**

**ARTICULO 90.** En el caso de una amenaza donde se presente problemas urgentes que puedan afectar la salud humana o el ambiente, podrán tomarse en forma inmediata las medidas que se consideren pertinentes y los costos que demande la atención de la alerta se pagará con cargo al fondo de Emergencia Fitosanitaria, según artículo 103-104 del Reglamento de Diagnóstico, Vigilancia y Campañas Fitosanitarias. **Asegurando la comunicación durante situaciones de emergencia estableciendo sistemas de alerta para la industria y agricultura. A través de la Red de reguladores de Inocuidad (INFOSAN), la OMS y en cooperación con la FAO.**

## **TITULO XVIII DISPOSICIONES GENERALES**

### **CAPITULO I COOPERACION CON OTRAS INSTITUCIONES**

**ARTICULO 91.** a) El SENASA formulará mecanismos de coordinación en el campo de la inocuidad de frutas y vegetales frescos, con aquellas instituciones afines o complementarias de sus actividades que faciliten el cumplimiento de sus objetivos.

b) Establecerá y mantendrá relaciones de colaboración con las organizaciones internacionales, con países colaboradores y otras entidades vinculadas directa o indirectamente al campo de la inocuidad de frutas y vegetales frescos y que desarrollen actividades ya sea a nivel nacional, regional e internacional.

c) Participará, en la medida que sus recursos lo permitan, en las reuniones de organizaciones internacionales y regionales con la inocuidad de frutas y vegetales frescos y que promuevan la elaboración y el examen periódico de normas, directrices y recomendaciones.

d) Propiciará la integración y armonización de sus acciones y normativa con aquellas disposiciones y definiciones regionales, nacionales e internacionales existentes en instituciones como la FAO, CODEX ALIMENTARIUS, OMS, OIRSA y otros

e) Coordinará con personas naturales o jurídicas las acciones y programas necesarios para hacer efectivo el cumplimiento de las disposiciones de este reglamento y demás que sobre la materia se establezcan.

### **CAPITULO II DE LAS INFRACCIONES Y SANCIONES**

**ARTICULO 92.** Las violaciones a las normas legales en este Reglamento serán sancionadas administrativamente por la SAG, sin perjuicio de las demás que correspondan cuando sean constitutivas de delito.

**ARTICULO 93.** Para fines del presente Reglamento las faltas se tipifican en:

- a. Falta Leve
- b. Falta Menos Grave
- c. Falta Grave.

**ARTICULO 94.** . Se consideran Faltas Leves:

- a. La prohibición de lo establecido en el artículo 52 del presente Reglamento.
- b. El incumplimiento de la prohibición establecida en el Artículo 60 del presente Reglamento.
- c. El incumplimiento de lo establecido en el artículo 64 y 65 del presente Reglamento.

**ARTICULO 95.** Se consideran Faltas Menos Graves:

- a. La omisión de los requisitos emitidos en la Solicitud de Registro.
- b. La falta de cumplimiento de algunos de los requisitos establecidos en los artículos 63 del presente Reglamento.
- c. El incumplimiento de alguna medida correctiva establecida por y de conformidad con el artículo 61 del presente Reglamento.
- d. La destrucción de frutas y vegetales frescos en mal estado, en ausencia de la autoridad competente.
- e. La reincidencia en la comisión de una falta leve

**ARTICULO 96.** Se consideran Faltas Graves:

- a. La reincidencia de una falta o menos grave.
- b. El comercializar, importar, exportar frutas y vegetales si estas no están debidamente registradas y bajo inspección oficial del SENASA.
- c. El no registro de la finca y establecimiento que empaque, procese y almacene frutas, vegetales frescos y procesados.
- d. La obstaculización de las acciones a los oficiales de la División de Inocuidad de Alimentos en el ejercicio de sus funciones.
- e. La comprobación de la existencia de contaminación física, química o microbiológica, por el incumplimiento a las medidas contempladas en el presente Reglamento.
- f. La adulteración o falsificación de documentos sanitarios o registro de establecimientos y fincas.
- g. El no acato inmediato a las disposiciones impuestas por los oficiales de la División de Inocuidad de Alimentos
- h. La oposición a la destrucción de los alimentos de origen vegetal contaminados.
- i. La importación, exportación y comercialización nacional de frutas y vegetales frescos sin el cumplimiento de los requisitos establecidos en el presente Reglamento.
- j. La no-renovación del registro de predios destinados para exportación.
- k. La no revelación de información a la autoridad competente.

**ARTICULO 97.** Por las infracciones a las faltas establecidas en los Artículos 92 al 94, del presente Reglamento, se aplicarán las siguientes sanciones:

- a. Por las Faltas Leves cometidas se aplicará un llamado de atención por escrito.
- b. Por las Faltas Menos Graves cometidas se aplicará una multa de diez mil Lempiras (Lps.10.000.00) a cincuenta mil lempiras exactos (Lps.50.000.00.)
- c. Por las Faltas Graves cometidas se le aplicará una multa de cincuenta mil Lempiras (Lps. 50.000.00) a cien mil lempiras (Lps.100,000.00) más el cierre temporal o definitivo del establecimiento.
- d. Los reincidentes de las infracciones indicadas en los Artículos 92 al 94, precedentes, pasarán a la falta inmediata superior.

**ARTICULO 98.** La destrucción de frutas y vegetales frescos en mal estado deberá realizarse en el crematorio o lugar autorizado por la División de Inocuidad de Alimentos. En la Resolución que se determine este acto deberá señalar el día, hora y lugar para que comparezca el interesado. Se levantará Acta oficial del hecho y deberá ser firmado por el propietario o en su defecto un representante Legal o Apoderado Legal, los testigos y un representante por la División de Inocuidad de Alimentos del SENASA.

**CAPITULO III  
DEL PROCEDIMIENTO DE APLICACIÓN DE LAS SANCIONES**

**ARTICULO 99.** Para la aplicación de las sanciones a que se refiere el artículo anterior, la autoridad competente, tendrá en cuenta, los siguientes aspectos:

- a. La mayor gravedad de la infracción.
- b. La trascendencia de la infracción en perjuicio de la salud de los consumidores.

**ARTICULO 100.** La imposición de cualquiera de las sanciones señaladas en este capítulo, se hará sin perjuicio de exigir al infractor responsable, el cumplimiento de las medidas que la autoridad competente fije para que sean enmendados los efectos de la infracción, cuando así procediere y en el plazo que se señale.

**ARTICULO 101.** Las multas que se impongan deberán hacerse efectivas en la Tesorería General de la República dentro del término de diez días hábiles contados a partir de la fecha en que se notifique al sancionado.

**ARTICULO 102.** De los Autos y Resoluciones que emita la SAG, las partes podrán hacer uso de los recursos que la Ley de Procedimiento Administrativo establece. Todo lo relacionado con el procedimiento y su tramitación se regirá por las disposiciones establecidas en este último.

#### **CAPITULO IV ESTABLECIMIENTO DE TASAS**

**ARTICULO 103.** El SENASA establecerá como contraprestación a los servicios suministrados por la [División de Inocuidad de Alimentos](#) tasas específicas, cuyo valor será determinado con base a el costo real de los mismos, que serán especificados en el Reglamento vigente de [Cobro de Tasas por Servicios de Salud Animal y Sanidad Vegetal de la Dirección General de Sanidad Agropecuaria](#).

#### **TITULO XIX CAPITULO I DE LA COMISION NACIONAL DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS**

**ARTICULO 104.** La [Comisión Nacional de Inocuidad de Alimentos de Honduras](#), como organismo técnico consultivo del Poder Ejecutivo, bajo la Presidencia de la Republica y con la coordinación de la SAG, con carácter de coordinar, facilitar e impulsar esfuerzos públicos, privados y los de la sociedad en general, para lograr el mejoramiento de los estándares de calidad e higiene de los alimentos en beneficios de los consumidores nacionales y de la exportación, con competencias y facultades que deben ser descritas en un Reglamento específico o elaborarse por la propia Comisión.

**ARTICULO 105.** La Comisión Nacional de Inocuidad de Alimentos de Honduras estará integrada por las siguientes instituciones:

1. Secretarios de Estados en los Despachos de Agricultura y Ganadería
2. Secretaría de Estado en los Despachos de Salud
3. Secretaría de Industria y Comercio
4. Secretaría de Recursos Naturales y Ambiente.
5. Secretaría de Educación
6. Secretaría de Trabajo
7. Universidad Nacional Autónoma de Honduras
8. Consejo Hondureño de la Empresa Privada
9. Asociación Nacional de Industriales
10. Federación Nacional de Agricultores y Ganaderos

**ARTICULO 106.** A requerimientos de la Comisión Nacional de Inocuidad de Alimentos se podrán incorporar otros miembros.

**ARTICULO 107.** La designación de los representantes será gestionada por la SAG a través del SENASA de acuerdo a los procedimientos pertinentes en cada caso.

**ARTICULO 108.** Los miembros de la Comisión deberán estar vinculados a los sectores que representan, bien directamente o por ser representantes de empresas que se dedique a las actividades que han de representar. No obstante, una misma persona, natural o jurídica, no podrá tener en la Comisión doble representación.

**ARTICULO 109.** Una vez conformada la Comisión Nacional de Inocuidad de Alimentos este se reunirá para emitir su respectivo Reglamento en un plazo de tres (3) meses hábiles.

**CAPITULO III**  
**DISPOSICIONES FINALES**

**ARTICULO 110.** Todas las autoridades y en especial los servicios de policía y seguridad, estarán en la obligación de cooperar con la **División de Inocuidad de Alimentos** del SENASA, para el mejor cumplimiento de este Reglamento.

**ARTICULO 111.** Las sanciones administrativas impuestas, de las cuales trata este Reglamento, no eximen al infractor de la responsabilidad civil o penal a que haya por el hecho sancionado.

ARTICULO 112. [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.](#)

**ARTICULO 112.** Este Reglamento entrará en vigencia a partir de la fecha de su publicación en el Diario Oficial "La Gaceta".

2.Hacer las transcripciones de Ley.

**COMUNIQUESE:**

**Héctor Hernández Amador**  
**Secretario de Estado en los**  
**Despachos de Agricultura y Ganadería.**

**Rafael Canales**  
**Secretario General**