

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS S



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

CX 4/20.2

CL 2012/1 - FH
Enero 2012

A: Puntos de contacto del Codex
Organismos internacionales interesados

De: El Secretario de la
Comisión del Codex Alimentarius
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias
FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia

ASUNTO: **PETICIÓN DE OBSERVACIONES Y PROPUESTAS EN LAS PROVISIONES SOBRE HIGIENE CONTENIDAS EN EL PROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LOS ALIMENTOS VENDIDOS EN LA VÍA PÚBLICA POR EL COMITÉ PARA LA REGIÓN DEL CERCAÑO ORIENTE (CCNEA)**

PLAZO: **30 de junio de 2012**

OBSERVACIONES A:
Secretaría
Comisión del Codex Alimentarius
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Roma, Italia
Fax: +39 06 5705 4593
Correo electrónico: codex@fao.org

Copia a:
Ms Barbara McNiff
Senior International Issues Analyst
Food Safety and Inspection Service,
US Department of Agriculture,
Room 4861,
1400 Independence Avenue, S.W.,
Washington DC, 20250 USA,
Correo electrónico:
Barbara.McNiff@fsis.usda.gov
Tel: 202 690 4719
Fax: 202 720 3157

1. En su 43ª reunión el CCFH consideró para su ratificación las provisiones sobre higiene contenidas en el Proyecto de código de prácticas para los alimentos vendidos en la vía pública, desarrollado por el Comité para la región del Cercano Oriente (CCNEA). El Comité tomó nota de las preocupaciones expresadas sobre algunas de las provisiones de higiene presentes en los Códigos de prácticas y acordó que es necesario proporcionar una guía al CCNEA a este respecto.
2. El Comité acordó solicitar las observaciones y propuestas sobre las provisiones de higiene presentes en los Códigos de prácticas y acordó que es necesario proporcionar una guía al CCNEA a este respecto.¹
3. Se invita a observaciones y propuestas en las provisiones sobre higiene contenidas en el Proyecto de código de prácticas para los alimentos vendidos en la vía pública, desarrollado por el Comité para la región del Cercano Oriente (CCNEA) (véase el Anexo I, **secciones 2.3, 3.5, 4, 5, 6, 7 y 8**). Se llama la atención a las otras directrices regionales existentes o a los Códigos de Práctica para alimentos vendidos en la vía pública, Directrices regionales para la formulación de medidas de control de los alimentos que se venden en la vía pública (África) (CAC/GL 22R-1997) y Código de Prácticas de higiene para la elaboración y expendio de alimentos en la vía pública (América Latina y el Caribe) (CAC/RCP 43R-1995)² que pueden ser usadas como referencia.

¹ REP 12/FH, párrs. 11-12

² Disponible en www.codexalimentarius.org

**ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS REGIONAL PARA LOS ALIMENTOS
VENDIDOS EN LA VÍA PÚBLICA**

(REGIÓN DEL CERCAÑO ORIENTE)

(en los trámites 8)

ÍNDICE

Introducción

Sección 1: Objetivos

Sección 2: Ámbito de aplicación, uso y definiciones

Sección 3: Requisitos de carácter general

- 3.1 Reglamentos
- 3.2 Licencias de los vendedores
- 3.3 Condiciones para la concesión de licencias
- 3.4 Exposición de avisos
- 3.5 Control de plagas y animales
- 3.6 Servicio de asesoramiento sobre la venta de alimentos en la vía pública
- 3.7 Educación del consumidor

Sección 4: Vendedores

- 4.1 Estado de salud de los vendedores
- 4.2 Higiene personal y conducta
- 4.3 Capacitación de los vendedores
- 4.4 Asociaciones de vendedores

Sección 5: Diseño y estructura

- 5.1 Ubicación
- 5.2 Estructuras
- 5.3 Instalaciones sanitarias

Sección 6: Artefactos

Sección 7: Preparación de los alimentos

- 7.1 Requisitos para los ingredientes
- 7.2 Cocción y manipulación
- 7.3 El servicio de los alimentos
- 7.4 Alimentos que no se han vendido
- 7.5 Transporte de los alimentos vendidos en la vía pública
- 7.6 Almacenamiento de alimentos

Sección 8: Centros de venta de alimentos en la vía pública

- 8.1 Requisitos de carácter general
- 8.2 Ubicación, diseño y construcción
- 8.3 Residuos líquidos y sólidos
- 8.4 Instalaciones higiénicas para los consumidores

INTRODUCCIÓN

Los alimentos comercializados en la vía pública listos para el consumo constituyen un importante vínculo de la cadena de suministro alimentario, ya que se han multiplicado a un ritmo bastante rápido en numerosos países debido a los cambios socioeconómicos. De hecho, los consumidores optan por tales alimentos debido a su especial sabor y a su naturaleza asequible. Son, asimismo, necesarios para algunas sociedades, principalmente de países en desarrollo, porque son alimentos listos para el consumo que incluso la población más pobre puede adquirir. A pesar de este importante aspecto, estos alimentos constituyen, por otro lado, una posible amenaza para la salud.

Debido a la posible contaminación química y bacteriana en la vía pública, en las presentes directrices se recomienda la concienciación de las personas que trabajan en el sector de los alimentos listos para su consumo, así como la mejora de las condiciones ambientales en que tales alimentos son comercializados. Igualmente, se recomienda proporcionar los servicios necesarios para ayudar a los vendedores a garantizar la inocuidad de tales alimentos.

Además de abordar la función de las autoridades y entidades reguladoras de la venta de alimentos en la vía pública, en el presente documento se examinan las normas de este importante sector del sistema alimentario y se arroja luz sobre los principios higiénicos que se deberían respetar en cada fase del proceso.

SECCIÓN 1: OBJETIVOS

Las presentes directrices abordan las condiciones que se deberían considerar a la hora de elaborar normas sobre los alimentos vendidos en la vía pública. Incluyen disposiciones jurídicas, la puesta en práctica precisa y prácticas.

Igualmente, tienen como objetivo ayudar a las autoridades competentes a mejorar los procesos de preparación y venta de dichos alimentos, de manera que se garantice la disponibilidad de alimentos inocuos, saludables y nutritivos para los consumidores en lugares accesibles.

SECCIÓN 2: ÁMBITO DE APLICACIÓN, USO Y DEFINICIONES

2.1 Ámbito de aplicación

Las presentes directrices definen los requisitos higiénicos generales y las prácticas recomendadas acerca de la preparación y la venta de alimentos en la vía pública.

2.2 Uso

Cada sección del presente documento indica los objetivos que se deben alcanzar y las justificaciones de tales objetivos en lo que respecta a la higiene de los alimentos.

2.3 Definiciones

Para los fines de las presentes directrices, los términos usados en ellas tendrán las siguientes definiciones:

2.3.1 Artefactos

La totalidad o cualquier parte de un utensilio, maquinaria, instrumento, aparato o artículo utilizado o destinado a emplearse para hacer, preparar, guardar, vender o suministrar alimentos.

2.3.2 Agua limpia

Toda agua procedente de cualquier fuente natural cuando no haya razón alguna para considerarla contaminada.

2.3.3 Vajilla

Todo utensilio (desechable o no desechable) empleado para servir y consumir alimentos, como vasos, platos, bandejas, tazas, cucharas, tenedores, cucharones, etc.

2.3.4 Artículos desechables

Todo artefacto, recipiente, instrumento, utensilio o envoltorio destinado a utilizarse una sola vez en la preparación, almacenamiento, exhibición, consumo o venta de alimentos.

2.3.5 Impermeable

Que no permite el paso ni la absorción de agua u otros líquidos.

2.3.6 Microorganismos

Todo organismo microscópico vivo que pueda ser causa de enfermedad o deterioro de los alimentos.

2.3.7 Vendedor de alimentos en la vía pública

Toda persona que venda alimentos en puestos o centros de venta de alimentos en la vía pública.

2.3.8 Alimentos perecederos

Alimentos de tipo o condición tales que se puedan deteriorar.

2.3.9 Agua potable

Toda agua tratada que se ajuste a las Directrices de la OMS sobre la calidad del agua potable.

2.3.10 Alimentos fácilmente perecederos

Alimentos perecederos compuestos total o parcialmente de leche, productos lácteos, huevos, carne, aves de corral, pescado o mariscos, o de ingredientes que permitan el crecimiento progresivo de microorganismos que puedan ocasionar el deterioro de los alimentos, intoxicaciones alimentarias y otras enfermedades transmitidas por los alimentos.

2.3.11 Alimentos listos para el consumo

Todo alimento (incluidas las bebidas) que se consuma normalmente en estado crudo o cualquier alimento manipulado, elaborado, mezclado, cocido o preparado de otra manera que se consuma normalmente sin ninguna manipulación ulterior.

2.3.12 Autoridad competente

Cualquier ministerio con responsabilidad competente y toda autoridad local reconocida oficialmente.

2.3.13 Recipientes cerrados

Recipientes aptos para entrar en contacto con alimentos, tales como:

- (a) recipientes herméticamente cerrados;
- (b) frascos con cierre de tipo ancla o corona;
- (c) botellas de leche cerradas con tapones de aluminio;
- (d) frascos y botellas de vidrio con tapones de rosca;
- (e) latas o recipientes similares con cierre.

2.3.14 Centro de venta de alimentos en la vía pública

Todo lugar o establecimiento público designado por la autoridad competente para la preparación, exhibición, y venta de alimentos comercializados en la vía pública por parte de múltiples vendedores.

2.3.15 Alimentos comercializados en la vía pública

Gran variedad de alimentos y bebidas listos para el consumo comercializados y en ocasiones preparados en lugares públicos, especialmente en las calles.

2.3.16 Puesto de venta de alimentos en la vía pública

Lugar donde se preparan, exhiben, sirven o venden alimentos al público Pueden ser carritos, mesas, bancos, cestas, sillas, vehículos con o sin ruedas y cualquier otra estructura aprobada por la autoridad competente en que se exhiba para la venta cualquier alimento comercializado en la vía pública.

2.3.17 Agua residual

Agua de desecho resultante de la actividad de los vendedores de alimentos en la vía pública.

2.3.18 Recipientes de agua

Todo tipo de recipiente apto para entrar en contacto con alimentos que se utilice exclusivamente para almacenar y servir agua y que no se haya empleado previamente para cualquier otro fin que pueda causar la contaminación del agua contenida por el mismo.

SECCIÓN 3: REQUISITOS DE CARÁCTER GENERAL

3.1 Reglamentos

3.1.1 Deberán redactarse los reglamentos apropiados para que sean fácilmente adoptados y permitir así el control de la industria de los alimentos vendidos en la vía pública como parte integral del proceso de preparación de los alimentos. Tal legislación podrá ser elaborada de manera separada o para su incorporación en otros reglamentos alimentarios existentes.

3.1.2 Los requisitos y prácticas higiénicos de carácter general que deberán adoptar los vendedores deberán ser traducidos por las autoridades competentes en códigos de prácticas que se reconozcan como herramientas rentables para el control de los alimentos vendidos en la vía pública, teniendo plenamente en cuenta las condiciones locales, incluidos los factores de riesgo específicos para cada operación.

3.2 Licencias/registro de los vendedores

Ningún vendedor realizará su negocio de preparación, envase, almacenamiento, exhibición o venta de alimentos comercializados en la vía pública a menos que se le haya concedido una licencia o que se haya registrado en virtud de la reglamentación alimentaria pertinente.

3.3 Condiciones para la concesión de licencias

3.3.1 Ninguna autoridad competente expedirá ni renovará la licencia a ningún vendedor que no se comprometa a cumplir con todos los requisitos del Código de Prácticas establecido por las autoridades oficialmente reconocidas en un plazo determinado.

3.3.2 Es fundamental que, antes de expedir o renovar la licencia a los vendedores de alimentos en la vía pública o de inscribirlos en el registro, las autoridades competentes impartan capacitación básica en materia de higiene de los alimentos.

3.4 Exposición de avisos

3.4.1 Todo vendedor autorizado deberá exponer en todo momento de manera visible su licencia o registro y cualquier otro aviso exigido por las autoridades competentes.

3.5 Control de plagas y animales

3.5.1 Todo vendedor deberá adoptar en todo momento las medidas adecuadas necesarias para mantener su puesto exento de animales y plagas (por ejemplo, roedores o insectos) con el fin de impedir la contaminación de los alimentos.

3.5.2 Todo vendedor que se percate de la presencia o anidamiento de cualquier plaga deberá adoptar inmediatamente todas las medidas posibles para eliminar la plaga o su anidamiento e impedir la reinfestación.

3.5.3 Todo alimento que haya sido contaminado por plagas deberá desecharse como corresponda, de manera higiénica.

3.5.4 Deberá impedirse que los materiales utilizados para el control de las plagas, tales como venenos, contaminen directa o indirectamente los alimentos.

3.6 Servicio de asesoramiento sobre la venta de alimentos en la vía pública

3.6.1 Para facilitar la aplicación del código de prácticas que ha elaborado, la autoridad competente deberá designar asesores que desempeñen las siguientes funciones:

- a) trabajar con los vendedores proporcionándoles asesoramiento y orientaciones *in situ* para que mejoren sus labores, de conformidad con los requisitos del Código;
- b) participar en el diseño y la impartición de los cursos oficiales de capacitación que las autoridades han de proporcionar a los vendedores con miras a la expedición y la renovación de las licencias;
- c) trabajar en estrecha colaboración con el personal encargado de la aplicación, incluidos los funcionarios encargados del registro y la renovación de las licencias, de modo que el código de prácticas se entienda bien y se aplique de manera correcta;
- d) cuando proceda, capacitar al personal encargado de la aplicación y organizar periódicamente inspecciones conjuntas para realizar el seguimiento de los avances logrados en la aplicación del código de prácticas;

e) informar a los consumidores tal y como se estipula en la sección 3.7 de las presentes directrices.

3.6.2 Los asesores deberán tener una buena capacidad de comunicación, estar familiarizados con los requisitos de las Directrices y conocer a fondo los problemas de los vendedores y de la protección del consumidor.

3.6.3 Los asesores deberán estar lo más familiarizados posible con las disposiciones del Código internacional de prácticas del Codex – Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969) y las Directrices del Codex para la aplicación del sistema de análisis de peligros y de los puntos críticos de control (HACCP), con el fin de ayudar a los vendedores a utilizar de manera óptima los escasos recursos existentes.

3.6.4 Deberán crearse unos servicios de asesoramiento sobre la venta de alimentos en la vía pública dotados de las capacidades necesarias para llevar a cabo su misión de manera satisfactoria.

3.7 Educación del consumidor

3.7.1 La autoridad competente deberá informar a los consumidores, a través de carteles, medios de comunicación y campañas publicitarias, acerca de los peligros asociados con los alimentos comercializados en la vía pública y de las medidas exigidas por la autoridad a los vendedores de estos alimentos para reducir al mínimo tales peligros.

3.7.2 También deberá informarse a los consumidores acerca de su responsabilidad de cerciorarse de que no contaminan ni ensucian los puestos de venta de alimentos en la vía pública.

3.7.3 Los servicios de asesoramiento sobre la venta de alimentos en la vía pública deberán desempeñar una función directiva en la elaboración de material informativo y en el seguimiento de la educación de los consumidores.

SECCIÓN 4: VENDEDORES

4.1 Estado de salud de los vendedores

4.1.1 No se permitirá trabajar a ningún vendedor, asistente o manipulador de alimentos que sufra alguna de las siguientes enfermedades o síntomas: ictericia, diarrea, vómitos, fiebre, dolor de garganta con fiebre, secreciones auriculares, oculares o nasales o lesiones dérmicas visiblemente infectadas (furúnculos, cortes, etc.). En tales casos, deberán abstenerse de manipular los alimentos y someterse a tratamiento médico.

4.1.2 Todo vendedor, ayudante o manipulador de alimentos que haya sido identificado como portador de organismos causantes de enfermedades transmitidas por los alimentos, o sobre quien se sepa que es o ha sido portador de tales organismos, deberá abstenerse de toda actividad de manipulación de alimentos mientras no haya obtenido un certificado de un funcionario médico de sanidad o cualquier otro médico en el que se indique que no es portador de tales organismos.

4.1.3 Todo vendedor, ayudante o manipulador de alimentos deberá estar inmunizado según lo establecido por la autoridad pertinente.

4.2 Higiene personal y conducta

En el ejercicio de sus actividades profesionales, todo vendedor, ayudante o manipulador de alimentos deberá observar las siguientes normas:

4.2.1 Llevar una tarjeta de identificación, si la expide y exige la autoridad competente.

4.2.2 Llevar una vestimenta limpia y apropiada.

4.2.3 Lavarse bien las manos con agua y jabón antes y después de manipular alimentos, tras haber ido al retrete, haber manipulado objetos antihigiénicos, haber tocado animales, haber tocado alimentos crudos, haber manipulado materiales tóxicos y peligrosos toda vez que sea necesario.

4.2.4 Las uñas de las manos deben mantenerse siempre cortas y limpias y deben evitarse las joyas y los adornos durante la preparación de los alimentos.

4.2.5 El cabello debe mantenerse limpio y peinado y llevarse cubierto durante el ejercicio de la actividad.

4.2.6 Los cortes no infectados deberán estar totalmente protegidos por un vendaje impermeable firmemente sostenido, que deberá cambiarse con regularidad.

4.2.7 No se deberá fumar ni mascar goma mientras se preparen o sirvan alimentos.

4.2.8 Deberá evitarse cualquier práctica antihigiénica, como escupir, limpiarse la nariz, las orejas o cualquier otro orificio del cuerpo.

4.2.9 Deberá evitarse estornudar o toser sobre los alimentos.

4.2.10 No está permitido a ningún vendedor utilizar el puesto como dormitorio ni vivienda, ni para ninguna otra actividad personal.

4.3 Capacitación de los vendedores

4.3.1 Todo vendedor, ayudante o manipulador de alimentos deberá recibir capacitación básica en materia de higiene de los alimentos antes de obtener la licencia y, posteriormente, deberá seguir la formación que exija la autoridad competente. La capacitación estará a cargo de la autoridad competente o de otras instituciones reconocidas o aprobadas por tales autoridades competentes. También deberán hacerse conocer a los vendedores sus responsabilidades ante los consumidores y se les informará acerca de los fondos de crédito y otras fuentes de financiación para ayudarlos a mejorar sus actividades.

4.4 Asociaciones de vendedores

Se fomentará la formación de asociaciones o cooperativas de vendedores de alimentos en la vía pública a fin de establecer un punto de contacto con las autoridades competentes para facilitar la aplicación de medidas de control.

SECCIÓN 5: DISEÑO Y ESTRUCTURA

5.1 Ubicación

5.1.1 La ubicación del puesto o los puestos de venta de alimentos en la vía pública deberá ser apta para impedir la contaminación de los alimentos preparados y servidos o vendidos en el puesto o desde el mismo. Los puestos deberán instalarse en áreas designadas por las autoridades competentes.

5.1.2 El área donde se halle instalado el puesto y sus inmediaciones deberán ser fáciles de limpiar y resistentes al lavado y fregado repetidos.

5.1.3 En el espacio ocupado por el puesto de venta y sus alrededores no se deberá almacenar una cantidad excesiva de mercancías u otros objetos, ni artículos desechados, con el fin de que se pueda tener fácil acceso para limpiar.

5.1.4 El puesto estará ubicado convenientemente cerca de la entrada de un sistema de desagüe o dispondrá de algún medio apropiado de eliminación higiénica de las aguas residuales.

5.2 Estructuras

5.2.1 Los puestos de venta deberán ser del tipo aprobado por la autoridad competente y estar contruidos con material impermeable que se pueda limpiar fácilmente, como acero inoxidable, aluminio, azulejos o cualquier otro material aprobado por la autoridad competente. Estarán contruidos de manera que sean fáciles de limpiar y de mantener en buen estado en todo momento.

5.2.2 Las áreas de preparación de alimentos y las superficies de trabajo deberán estar contruidas con un material liso e impermeable, apto para entrar en contacto con alimentos.

5.2.3 Todos los hornillos de cocina, equipo de lavado, mesas de trabajo, estanterías y armarios en cuya superficie o en cuyo interior se coloquen alimentos deberán hallarse al menos a 45 cm de altura del suelo.

5.2.4 Deberá haber un suministro adecuado de luz artificial de intensidad suficiente para que todo el puesto esté razonablemente iluminado.

5.3 Instalaciones sanitarias

5.3.1 Suministro de agua

Los vendedores deberán garantizar en todo momento un suministro suficiente de agua potable. En caso necesario, como en el de los vendedores ambulantes o cuando aún no haya suministro de agua potable, el agua potable se almacenará en recipientes de agua limpios.

5.3.2 Eliminación de aguas residuales

Los puestos tendrán un sistema eficaz de eliminación de aguas residuales que deberá mantenerse en buen estado. El sistema tendrá una capacidad suficiente para admitir un volumen máximo, así como válvulas que garanticen que únicamente los residuos líquidos pasan al sistema de desagüe.

5.3.3 Eliminación de residuos sólidos

Los residuos sólidos se manipularán de manera que se impida la contaminación de los alimentos o del agua potable. Los residuos se eliminarán del área de trabajo del puesto con la frecuencia necesaria, al menos una vez al día. Todos los residuos sólidos deberán introducirse convenientemente en contenedores apropiados con tapas que cierren bien, o tirarse en cubos de basura o basureros centrales.

Inmediatamente después de haber eliminado los residuos, los contenedores empleados para almacenarlos y cualquier otro tipo de equipo que haya entrado en contacto con los residuos deberán limpiarse utilizando uno de los métodos descritos en la sección 6.5. El área de almacenamiento de residuos también deberá limpiarse diariamente.

Los contenedores de residuos, el equipo que haya entrado en contacto con los residuos y las áreas de almacenamiento de los mismos deberán desinfectarse cuando así lo requiera la autoridad competente. Deberán utilizarse exclusivamente los desinfectantes adecuados. En áreas donde no exista un servicio de recogida de residuos, los residuos sólidos deberán eliminarse de manera higiénica, tal y como haya recomendado o aprobado la autoridad competente.

5.3.4 Limpieza

Todas las superficies de trabajo, mesas, suelos y superficies aledañas deberán limpiarse de manera exhaustiva al menos una vez al día, utilizando uno de los métodos descritos en la sección 6.5.

5.3.5 Retretes

Todo vendedor, ayudante o manipulador de alimentos deberá tener acceso a instalaciones aprobadas por la autoridad competente y mantenidas en todo momento en buenas condiciones de limpieza y funcionamiento.

SECCIÓN 6: ARTEFACTOS

6.1 Los artefactos deberán mantenerse limpios. El equipo, incluidos los recipientes para almacenar agua potable, deberán estar fabricados con materiales que no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores, que no sean absorbentes (a menos que se utilicen con ese fin y ello no sea causa de contaminación de los alimentos) y que sean resistentes a la corrosión y a la limpieza y desinfección repetidas.

6.2 Toda superficie para cortar utilizada en la preparación de alimentos deberá estar exenta de fisuras y grietas, tener un grado de uso razonable y limpiarse utilizando uno de los métodos descritos en la sección 6.5 al menos en las siguientes ocasiones:

- a) antes y después de las operaciones diarias;
- b) en especial, después de colocar materiales o alimentos sucios sobre su superficie, en caso de que ésta deba luego utilizarse para cortar alimentos comercializados en la vía pública o alimentos crudos.

6.3 Deberán utilizarse utensilios diferentes para manejar alimentos cocidos y alimentos crudos.

6.4 Todo vendedor deberá asegurarse de que todos los artefactos y piezas de la vajilla defectuosos, dañados, rotos, oxidados, astillados o inservibles queden fuera de uso y se eliminen del puesto.

6.5 Todos los utensilios se limpiarán regularmente lavándose en agua tibia con una cantidad suficiente de jabón u otro detergente apropiado y, posteriormente, se sumergirán bien durante medio (1/2) minuto en agua limpia hirviendo, bien durante dos (2) minutos en agua potable a una temperatura de al menos 77 °C, y en ambos casos se escurrirán posteriormente.

En caso de que se utilice vajilla no desechable y no se disponga de agua hirviendo ni a 77 °C, se permitirá emplear agua potable con jabón o detergente y enjuagar con agua corriente. Sin embargo, éste no es el método preferido.

6.6 Las vajillas desechables se emplearán sólo una vez y se eliminarán de la debida manera. En caso de que se utilice vajilla no desechable, ésta deberá limpiarse después de cada uso empleando el método descrito para los utensilios en el párrafo 5.6.

6.7 Todos los artefactos deberán mantenerse en buen estado.

6.8 Los utensilios y la vajilla lavados y limpios deberán manipularse, almacenarse o transportarse separados de los utensilios y vajilla sucios y usados y de otras fuentes de contaminación. Se guardarán en un lugar limpio y protegido que no sea accesible para los animales ni las plagas.

6.9 Se utilizarán exclusivamente recipientes de calidad alimentaria que no hayan sido utilizados previamente para fines no alimentarios.

6.10 Las piletas para lavar los utensilios y los lavabos para las manos deberán mantenerse limpios y en buen estado.

6.11 Los paños utilizados para secar la vajilla deberán estar limpios, manipularse de manera higiénica y utilizarse exclusivamente para este fin.

6.12 Los recipientes usados para condimentos de mesa deberán mantenerse limpios y en buen estado y protegerse contra las plagas.

6.13 Todos los artículos destinados al servicio manual, tales como servilletas, toallas y paños para limpiarse deberán ser desechables.

6.14 Deberá disponerse de instalaciones para lavarse las manos, como lavabos, toallas desechables y jabón, en todo momento.

SECCIÓN 7: PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

7.1 Requisitos para los ingredientes

Todo vendedor deberá cerciorarse de lo siguiente:

7.1.1 El suministro de ingredientes, entre ellos el hielo, deberá ser de procedencia conocida y fiable.

7.1.2 El método de manipulación de alimentos que se emplee deberá ser tal que reduzca al mínimo la pérdida de nutrientes.

7.1.3 Los ingredientes deberán ser frescos y sanos para mantener la calidad y la inocuidad de los alimentos.

7.1.4 Los ingredientes deberán transportarse de tal manera que se impida su exposición al medio ambiente, su deterioro y su contaminación.

7.1.5 Se utilizarán exclusivamente aditivos alimentarios permitidos en cantidades que respondan a las especificaciones indicadas.

7.2 Cocción y manipulación

7.2.1 Las hortalizas y frutas frescas que vayan a cocinarse o consumirse crudas se lavarán a fondo con suficiente agua corriente potable para eliminar la contaminación adherida a la superficie. A la hora de sumergir en agua las frutas y hortalizas se empleará agua potable.

7.2.2 Cuando proceda, todo alimento crudo se lavará antes de utilizarse a fin de reducir el riesgo de contaminación. Los alimentos perecederos crudos no deberán lavarse junto con otros alimentos que vayan a ser consumidos crudos o semicrudos.

7.2.3 Deberá existir un área para manipular, almacenar, limpiar y preparar ingredientes alimentarios crudos distinta al área empleada para exhibir, manipular y servir alimentos cocinados listos para el consumo.

7.2.4 Descongelación: los productos congelados, en especial hortalizas, podrán cocinarse sin necesidad de descongelación previa. No obstante, las piezas de carne o las canales de aves de corral de gran tamaño suelen tener que descongelarse antes de la cocción. Cuando la descongelación se efectúe separada de la cocción, deberá realizarse únicamente:

- a) en un refrigerador o armario de descongelación específico para ello mantenido a una temperatura de 4 °C, o
- b) en agua corriente potable a una temperatura no superior a 21 °C durante no más de cuatro horas, o
- c) en un horno microondas comercial sólo cuando el producto se vaya a transferir inmediatamente después a unidades de cocción convencionales como parte de un proceso de cocción continuo, o cuando la totalidad del proceso de cocción se desarrolle de manera ininterrumpida en el horno microondas.

NOTA: Entre los peligros asociados con la descongelación figuran la contaminación por exudación y el crecimiento de microorganismos en el exterior antes de que se haya descongelado el interior. Los productos cárnicos y avícolas descongelados deberán controlarse frecuentemente para cerciorarse de que la descongelación se haya completado antes de proseguir la elaboración; en caso contrario, la duración del proceso se aumentará en función de la temperatura de la carne.

7.2.5 El tiempo y la temperatura de cocción deberán ser suficientes para destruir los microorganismos patógenos que no forman esporas.

7.2.6 El agua utilizada para beber o preparar bebidas calientes o frías deberá ser potable.

7.2.7 El hielo deberá fabricarse con agua potable. Deberá manipularse y almacenarse de manera que quede protegido de la contaminación. Los recipientes usados para transportar o almacenar hielo deberán cumplir con los requisitos para los recipientes de agua estipulados en la sección 2.3.18.

7.2.8 Los alimentos no deberán recalentarse más de una vez, y deberá recalentarse únicamente la porción que se vaya a servir. Transcurrida una hora desde que el alimento se ha sacado del refrigerador, en la parte central de dicho alimento deberá alcanzarse una temperatura de al menos 75 °C. Para el recalentamiento podrán emplearse temperaturas más bajas a condición de que las combinaciones de tiempo/temperatura utilizadas sean equivalentes a la temperatura de 75 °C en cuanto a la destrucción de microorganismos.

7.2.9 Los utensilios utilizados para probar los alimentos deberán lavarse inmediatamente después de cada uso.

7.3 El servicio de los alimentos

Todo vendedor deberá observar las siguientes normas:

7.3.1 Todo vendedor que compre alimentos vendidos en la vía pública con objeto de servirlos o venderlos deberá cerciorarse de que provengan de proveedores autorizados y fiables.

7.3.2 Los alimentos cocinados comercializados en la vía pública no deberán manipularse con manos desnudas. Cuando se manipulen, sirvan o vendan los alimentos, deberán utilizarse pinzas, tenedores o cucharas limpios o guantes desechables.

7.3.3 Toda la vajilla utilizada deberá estar limpia y seca y no deberá manipularse tocando las superficies que entran en contacto con los alimentos.

7.3.4 Los platos con comida no deberán apilarse unos sobre otros cuando se exhiban, almacenen o sirvan.

7.3.5 Deberán utilizarse materiales de envasado aptos para entrar en contacto con los alimentos.

7.3.6 Preferentemente, para servir los alimentos no deberá utilizarse material impreso. Para servir o envolver los alimentos se empleará exclusivamente papel de aluminio, papel encerado o material plástico apto para entrar en contacto con los alimentos o cualquier otro material adecuado.

7.3.7 Jamás deberá soplar dentro de las bolsas de plástico, envolturas ni envases utilizados para los alimentos.

7.3.8 Todas las bebidas que se ofrezcan para la venta deberán distribuirse en sus recipientes originales individuales cerrados herméticamente o extraerse mediante grifos aplicados a los recipientes a granel fabricados de material plástico apto para entrar en contacto con los alimentos o de otro material adecuado. Los recipientes a granel deberán estar cerrados con tapas bien ajustadas.

7.3.9 La fruta cortada u otros alimentos normalmente consumidos en el estado en que se venden podrán colocarse en una caja de presentación cerrada, en una vitrina u otro tipo de protección similar, y exponerse de tal manera que no se vean afectadas la salubridad y limpieza del alimento.

7.3.10 Los manipuladores de alimentos deberán evitar manipular dinero. De ser inevitable, quien manipule alimentos deberá lavarse las manos después de haber tocado dinero y antes de volver a tocar los alimentos.

7.3.11 Los alimentos listos para el consumo que han de servirse continuamente deberán protegerse de la contaminación ambiental y mantenerse constantemente a las siguientes temperaturas:

- a) alimentos que se sirven calientes: a 63 °C o más;
- b) alimentos que se sirven fríos: 4 °C o menos;
- c) alimentos que se sirven congelados: -18 °C o menos.

7.3.12 Para mantener los alimentos a las temperaturas continuas indicadas en la sección 7.3.11 i) deberá utilizarse un calentador de alimentos que no se usará para el recalentamiento (sección 7.2.8).

7.4 Alimentos que no se han vendido

Todos los alimentos cocinados y bebidas preparadas que no se hayan vendido y no se puedan conservar de la debida manera deberán eliminarse de modo seguro al final del día si no se pueden almacenar de forma higiénica.

7.5 Transporte de los alimentos vendidos en la vía pública

7.5.1 Los alimentos comercializados en la vía pública que se deban transportar hasta el punto de venta deberán colocarse en un recipiente limpio, cubierto y bien protegido para evitar la contaminación.

7.5.2 Todo vehículo empleado para transportar alimentos deberá estar limpio y en buenas condiciones, y estar equipado de manera apropiada para satisfacer cualquier requisito especial de los alimentos que se transporten y para protegerlos de la contaminación ambiental.

7.5.3 La leche deberá transportarse al punto de venta en un recipiente aislado, mantenido a una temperatura máxima de 4 °C.

7.5.4 Los alimentos comercializados en la vía pública no deberán transportarse junto con alimentos o ingredientes crudos, animales, sustancias tóxicas ni otros materiales que puedan contaminar los alimentos.

7.6 Almacenamiento de los alimentos

7.6.1 Los alimentos deberán mantenerse siempre limpios y exentos de contaminación, protegerse de manera adecuada contra plagas y contaminantes ambientales y almacenarse a las temperaturas apropiadas donde corresponda.

7.6.2 Los alimentos fácilmente perecederos deberán colocarse o apilarse de manera que no sea probable su contaminación por contacto con alimentos crudos, alimentos para animales, materiales tóxicos u otros materiales que puedan causar contaminación. La mayor parte de los alimentos fácilmente perecederos deberán almacenarse en recipientes limpios colocados en una caja de hielo o un refrigerador en los que la temperatura de los alimentos no exceda de 10 °C. Las cantidades que se expongan para un servicio continuo deberán manipularse de conformidad con los requisitos indicados en la sección 7.3.11.

7.6.3 Todos los ingredientes secos deberán almacenarse y mantenerse en su recipiente comercial original etiquetado o en recipientes posteriores, y deberán llevar una etiqueta que indique el contenido de manera adecuada y estar diseñados para impedir la absorción de humedad.

7.6.4 Todo alimento no perecedero se almacenará en un recipiente o armario limpio, protegido y cerrado para impedir la contaminación por plagas.

7.6.5 Una vez limpios de conformidad con los requisitos de las secciones 7.2.1 y 7.2.2, la mayor parte de los alimentos perecederos crudos, como las leguminosas molidas húmedas, los cereales o las legumbres, deberán almacenarse en recipientes limpios diferentes y colocarse en una caja de hielo limpia, un refrigerador o un congelador para impedir su deterioro.

7.6.6 Los refrigeradores y congeladores no deberán llenarse excesivamente y deberán mantenerse, respectivamente, a una temperatura máxima de 4 °C y de -18 °C, o menos.

7.6.7 Todos los espacios cerrados, armarios, repisas y estanterías empleados para almacenar alimentos deberán estar contruidos de manera que se puedan limpiar fácilmente y que protejan los alimentos contra las plagas.

7.6.8 Todos los alimentos almacenados a granel deberán guardarse de forma ordenada y colocarse de manera que se facilite la ventilación, la inspección y la detección de plagas.

7.6.9 Todo alimento deberá guardarse y manipularse lejos de cualquier sustancia tóxica, venenosa, nociva o lesiva.

7.6.10 En la rotación de existencias deberá aplicarse el principio de que el primero en llegar ha de ser el primero en salir.

7.6.11 Antes de utilizar el alimento deberá controlarse la fecha de caducidad en todos los recipientes de alimentos. Los alimentos vencidos no deberán venderse ni utilizarse para preparar comidas.

SECCIÓN 8: CENTROS DE VENTA DE ALIMENTOS EN LA VÍA PÚBLICA

8.1 Requisitos de carácter general

Todos los vendedores instalados en un centro de venta de alimentos en la vía pública deberán cumplir con todas las disposiciones estipuladas en los reglamentos oficialmente reconocidos aplicables a los vendedores de alimentos en la vía pública.

8.2 Ubicación, diseño y construcción

8.2.1 La ubicación de todo centro de venta de alimentos en la vía pública deberá estar aprobada de antemano por la autoridad competente, tras haberse tomado en consideración las disposiciones estipuladas en la sección 5.1, Ubicación, de las presentes directrices.

8.2.2 El diseño del centro de venta de alimentos en la vía pública deberá ajustarse a lo siguiente:

- a) haber sido previamente examinado y aprobado por la autoridad competente;
- b) ofrecer un espacio suficiente y una disposición ordenada de los puestos de venta, carritos, cajas de exhibición y las áreas de preparación, manipulación, almacenamiento, servicio y venta de los alimentos;
- c) permitir un movimiento ordenado de materiales y mercancías entrante y saliente de manera que se eviten posibles vías de contaminación de los alimentos;
- d) permitir una ubicación adecuada de las instalaciones para los clientes, tales como retretes, lavabos e instalaciones para comer, y estar ubicados y dispuestos de manera que se eviten las vías de contaminación de los alimentos;
- e) ofrecer espacios aptos, suficientes y situados adecuadamente para el almacenamiento de residuos sólidos, y para la limpieza, el lavado y la desinfección de artefactos y vajillas;
- f) permitir una ventilación adecuada para eliminar gases y olores peligrosos y molestos, emanaciones de combustibles utilizados para cocinar y otros materiales repulsivos transportados por el aire, y una aireación suficiente para las actividades del centro;
- g) contar con un abastecimiento suficiente y adecuado de energía eléctrica para que los vendedores del centro puedan hacer funcionar artefactos, equipo y otros instrumentos usados en la preparación, manipulación, almacenamiento, servicio y venta de alimentos;
- h) ofrecer un abastecimiento de agua potable abundante, con una presión suficiente, una temperatura apropiada e instalaciones idóneas para almacenarla, en caso necesario, y para distribuirla. Además, el agua deberá estar suficientemente protegida contra la contaminación.

NOTA: Deben tomarse muestras regularmente, con una frecuencia que dependerá del origen y empleo del agua; por ejemplo, si el suministro es privado la frecuencia será mayor que si es público. Pueden emplearse cloro u otros desinfectantes apropiados. Si se emplea cloro, deberán realizarse diariamente exámenes químicos para determinar el nivel de cloro disponible. El punto de extracción de las muestras debe ser preferentemente el de utilización, pero a veces conviene tomar muestras en el punto de entrada del agua al establecimiento.

8.2.3 Los centros de venta de alimentos en la vía pública deberán estar bien contruidos, con materiales aprobados por la autoridad competente, tomándose en consideración las disposiciones incluidas en la sección 5.2, Estructuras, de las presentes directrices. Además de observar dichas disposiciones, los centros de venta de alimentos en la vía pública deberán:

- a) tener suelos de cemento lisos, de azulejos o asfalto equipados con un sistema de desagüe bien dispuesto para eliminar el agua de la superficie y facilitar la limpieza y la desinfección;
- b) tener, cuando corresponda, paredes o tabiques con una superficie lisa no permeable, por ejemplo, de azulejos, para facilitar la limpieza y la desinfección;
- c) tener, cuando corresponda, un techo liso no absorbente para facilitar la limpieza;
- d) proporcionar a cada vendedor del centro una iluminación artificial suficiente, ubicada convenientemente para facilitar la preparación, manipulación, almacenamiento, servicio y venta de alimentos;

- e) disponer de campanas y tiro sobre los hornillos para permitir la eliminación de los gases, los humos y los vapores del combustible y la cocción, y dirigirlos al aire libre.
- f) facilitar instalaciones centrales o individuales para lavar artefactos, vajilla, utensilios y otro equipo, equipadas con agua corriente potable caliente y fría, lavabos o piletas que desagüen convenientemente en sistemas aprobados de desagüe o alcantarillado, detergentes y desinfectantes para satisfacer todas las necesidades de higiene y limpieza de los vendedores del centro;
- g) cumplir con cualquier otro requisito estipulado por la autoridad competente en relación con la estructura de los centros de venta de alimentos en la vía pública.

8.3 Residuos líquidos y sólidos

8.3.1 En lo concerniente a la eliminación de residuos líquidos, los centros de venta de alimentos en la vía pública deberán:

- a) estar equipados con un sistema o sistemas centrales o individuales (para cada vendedor del centro) aprobados por la autoridad competente eficaces para la eliminación de residuos líquidos y de tamaño y diseño apropiados para eliminar un volumen de residuos líquidos que rebase las necesidades registradas en los períodos de máxima actividad de los vendedores del centro;
- b) mantener el sistema de eliminación de residuos líquidos en buen estado de funcionamiento;
- c) garantizar que el sistema de eliminación de residuos líquidos desemboque en un sistema de desagüe de aguas cloacales aprobado por la autoridad competente y que permita la eliminación eficaz de dichos residuos del centro;
- d) cumplir con cualquier otro requisito establecido por la autoridad competente en relación con la eliminación de residuos líquidos.

8.3.2 En lo concerniente a la eliminación de residuos sólidos, los centros de venta de alimentos en la vía pública deberán contar con un sistema eficaz de eliminación de los mismos que se ajuste a todos los requisitos de eliminación de los residuos sólidos establecidos por la autoridad competente y que, en particular, incluya lo siguiente:

- a) La existencia de un espacio separado que resulte apropiado para el almacenamiento de los residuos sólidos, ubicado en un lugar conveniente y suficientemente alejado de los sitios de preparación, almacenamiento, servicio o venta de alimentos, con objeto de impedir su contaminación.
- b) La existencia de un número suficiente de contenedores impermeables de diseño y construcción apropiados, con tapas bien ajustadas, para contener el volumen de residuos sólidos acumulados durante un día de actividad de los vendedores. En su interior, los contenedores deberán estar revestidos con un material desechable apropiado o contener otros recipientes para mayor seguridad y para facilitar la manipulación durante la eliminación.
- c) La eliminación diaria de los residuos sólidos (o, de ser necesario, con más frecuencia) del centro de venta de alimentos en la vía pública de una de las siguientes maneras:
 - (i) en contenedores aprobados, diseñados y destinados a la recogida centralizada de residuos sólidos por los servicios correspondientes;
 - (ii) en basureros destinados a la eliminación higiénica autorizada de residuos;
 - (iii) de acuerdo con otros métodos de eliminación autorizados y aprobados por la autoridad competente.
- d) La realización de inspecciones rutinarias de las áreas de eliminación de residuos sólidos para detectar la presencia o el anidamiento de plagas, así como la adopción de todas las medidas prácticas necesarias para eliminar e impedir toda infestación.
- e) El cumplimiento de cualquier otro requisito de la autoridad competente relacionado con la eliminación de residuos sólidos.

8.4 Instalaciones higiénicas para los consumidores

Los centros de venta de alimentos en la vía pública deberán tener suficientes retretes para cada sexo, destinados a los vendedores y empleados y a su clientela, que estén ubicados convenientemente pero apartados del área de preparación, manipulación, almacenamiento, servicio y venta de alimentos, para impedir la contaminación de estos últimos. Los retretes deberán estar aprobados y cumplir con todos los requisitos establecidos al respecto por la autoridad competente. Las instalaciones, entre otros requisitos, deberán:

- a) tener paredes de azulejos lisas de una altura de al menos dos (2) metros;
- b) estar limpias, exentas de malos olores y contar con un sistema de descarga de agua;
- c) estar bien iluminadas y ventiladas, limpiarse y desinfectarse regularmente y mantenerse en buenas condiciones de funcionamiento;
- d) contar con instalaciones para lavarse y secarse las manos y con un abastecimiento suficiente de jabón y otros suministros necesarios;
- e) tener expuestos carteles dirigidos a los vendedores y empleados donde se indique que deben lavarse las manos a fondo cada vez que utilicen el retrete, antes de volver a trabajar; y
- f) tener puertas equipadas con dispositivos de cierre automático.