

**Tema 2 del programa**CX/FH 11/43/2
Octubre de 2011**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS
43ª reunión****Miami, Estados Unidos de América, del 5 – 9 de diciembre de 2011****CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS POR LA
COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS U OTROS COMITÉS DEL CODEX****A. DECISIONES GENERALES DEL 34º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL
CODEX ALIMENTARIUS****Proyectos de normas y textos afines en el trámite 5/8¹**

1. La Comisión adoptó los proyectos de normas y textos
 - Directrices para el Control de *Campylobacter* y *Salmonella* spp. En la Carne de Pollo; y
 - Revisión propuesta del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para la Captación, Elaboración y Comercialización de las Aguas Minerales Naturales (CAC/RCP 33-1985).
2. Un registro completo de la discusión sobre la adopción de los textos antes mencionados se pueden encontrar en REP11/CAC, párrs. 40-41.

Enmiendas a normas y textos afines del Codex²

3. La Comisión aprobó el razonamiento de la propuesta de supresión de la sección 4.4 de la *Norma para las Aguas Minerales Naturales* (CODEX STAN 108-1981) que figuraba en el documento de trabajo, pero para mayor claridad adoptó la propuesta hecha durante la reunión para que se sustituyera la sección 4.4 existente por el texto siguiente: “Durante su comercialización, las aguas minerales naturales cumplirán los criterios microbiológicos definidos en el Anexo I del Código de Prácticas de Higiene para la Captación, Elaboración y Comercialización de las Aguas Minerales Naturales.”

Propuestas de elaboración de nuevas normas y textos afines³

4. La Comisión aprobó la elaboración de las nuevas normas siguientes:
 - Directrices para el Control de Parásitos Zoonóticos Específicos en la Carne: *Trichinella spiralis* y *Cysticercus bovis*; y
 - Anexo sobre los Melones para el Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 53-2003).
5. Un registro completo de la discusión sobre estas dos propuestas se pueden encontrar en REP11/CAC, párrs. 135 – 139.

¹ REP11/CAC, Apéndice III

² REP11/CAC, párr. 128

³ REP11/CAC, Anexo VI

B. CUESTIONES PLANTEADAS EN INFORMES DE LA COMISIÓN, LOS COMITÉS Y LOS GRUPOS DE ACCIÓN DEL CODEX

COMITÉ DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS

Los criterios para la *Salmonella* en la Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos (CODEX STAN 292-2008)⁴

6. El Comité acordó solicitar a la FAO y la OMS que realizaran una evaluación de riesgos para determinar si existía un riesgo significativo para la salud pública planteado por la *Salmonella* y asociado al consumo de bivalvos y para evaluar si los criterios para la *Salmonella* eran significativos para garantizar la adecuada protección de los consumidores⁵.

7. En la 31ª sesión del CCFFP, el representante de la FAO presentó el trabajo realizado por la FAO/OMS referente a las cuestiones planteadas en la 30ª reunión del CCFFP sobre el riesgo a la salud pública por la presencia de *Salmonella* en los bivalvos vivos y crudos y la utilidad de los planes de muestra para proteger la salud pública. En ese sentido, presentó el informe interino del Grupo de Expertos, reunido por medios electrónicos.

8. En el informe interino se presentan cálculos aproximados de enfermedades en base a suposiciones de que los moluscos son positivos a cierto nivel en forma permanente y utilizando la curva dosis/respuesta de la evaluación de riesgos para la *Salmonella* en huevos y pollos para asar. Los datos epidemiológicos indican que rara vez ocurren brotes de salmonelosis relacionados a los moluscos bivalvos vivos y, aun considerando la notificación incompleta en alguno países, el modelo actual sobrestima el riesgo. La labor del grupo de expertos sobre el rendimiento del plan de muestreo indica que se deben analizar 299 muestras para detectar la *Salmonella* a un nivel de prevalencia del 1% con un 95% de seguridad. Aún analizando 60 muestras se detectaría solamente el 45% en un lote contaminado. Aunque el análisis de pocas muestras puede ser adecuado en áreas de alta prevalencia, los moluscos provenientes de dichas áreas podrían tener un alto nivel de indicadores de bacteria y es poco factible que puedan comercializarse sin la purificación, tal como se hace en la práctica actualmente. Por consiguiente, el plan de muestreo actual tendría muy poco valor en la protección de la salud pública.

9. El Comité señaló que podría ser necesario suprimir los criterios para *Salmonella* de la norma, dado que aunque el informe final no estaba todavía disponible, era muy probable que los datos fueran similares a los del informe interino.

10. El Comité convino en solicitar asesoría al Comité sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) con respecto a los criterios para la *Salmonella* en la Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y Crudos (véase el Anexo I), si debían mantenerse o no, en base al informe final del grupo de expertos.

11. El Comité está **invitado a asesorar** al CCFFP si los criterios para *Salmonella* deberán ser retenidos en la Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y Crudos tomando en cuenta en informe final del Grupo de Expertos de la FAO/OMS⁶.

Norma para el Pescado Ahumado, Pescado con Sabor a Humo y Pescado Secado con Humo

12. El Comité examinó las propuestas del CFFH para la modificación de las disposiciones de Higiene para el Pescado Ahumado, Pescado con Sabor a Humo y Pescado Secado con Humo.

⁴ REP11/FFP, párrs. 9 - 13

⁵ ALINORM 10/33/18, párrs. 14 - 16

⁶ El informe final está en preparación y estará disponible antes del 34th CCFH. El informe provisional está disponible en: ftp://ftp.fao.org/ag/agn/jemra/CRD_12_Interim_report.pdf

13. El CCFFP generalmente está de acuerdo con las propuestas del CCFH, pero tomó las siguientes decisiones:⁷:

a. 6.5 Clostridium botulinum

- El comité no estuvo conforme con la supresión del segundo párrafo. Se señaló que muchos productos tradicionales se elaboran con pescado sin eviscerar; que los pescados normalmente empleados se capturan mar adentro y no presentan riesgo de contaminación por *Clostridium botulinum*; y que no se tiene constancia hasta la fecha de intoxicación causada por la ingesta de estos productos. Se comentó que de todos modos la evisceración no determina la presencia de esporas de *Clostridium botulinum* y que son necesarias otras medidas para eliminar o reducir el riesgo de intoxicación.

b. Anexo 2, el primer párrafo

- Se suprime “el nivel de protección que el país elija para sí mismo para este riesgo en particular” puesto que esta cuestión está perfectamente cubierta con la necesidad de elegir una gestión del riesgo en un marco con base científica;
- En aras de claridad, se ha establecido un rango de temperatura para una fase acuosa salina del 5% y el porcentaje de sal en fase acuosa para una temperatura superior a 10 C; y
- Se modificó la última frase en aras de la coherencia con la decisión anterior relativa a los niveles de actividad acuosa y humedad.

c. Anexo 2, la tabla

- en aras de la claridad, se modificó el comentario sobre envasado en forma aeróbica para señalar que “el envasado en forma aeróbica no necesariamente evita la proliferación y formación de toxinas *C. botulinum*”;
- se suprimió la nota explicativa sobre envasado en forma aeróbica por considerarse demasiado complicada; y
- se suprimió la última frase de la tercera fila de la columna de observaciones por quedar cubierto este aspecto en el texto introductorio de la tabla.

14. El Comité está invitado a considerar las decisiones del CCFFP. El texto va adjunto en el Anexo II.

COMITÉ COORDINATOR FAO/OMS PARA EL LEJANO ORIENTE

Ratificación de las disposiciones de higiene contenidas en las normas del Codex

15. De conformidad con su mandato y la práctica establecida, se invita al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos a ratificar las **disposiciones de higiene** de las normas y códigos de prácticas una vez que se hayan aceptado en el Trámite 5 del Procedimiento de Elaboración del Codex.

16. Se invita a los gobiernos y las organizaciones internacionales interesadas a examinar las **disposiciones de higiene** y a adoptar una decisión sobre la idoneidad de su ratificación en los Código de prácticas regional para los alimentos vendidos en la vía pública⁸ (véase el Anexo III).

17. Se **invita** al Comité a que señale si los textos:

- son aceptables para su ratificación;
- son aceptables para su ratificación con enmiendas; o
- no son aceptables para su ratificación; expresando los motivos de ello.

⁷ REP11/FFP, párrs. 49 – 50, 59 – 61 y 63, Anexo IV

⁸ REP11/NEA, parr. 72, Anexo II

Anexo I**Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos
(CODEX STAN 292-2008)****I-6 Higiene y manipulación**

I-6.5 En un análisis que contenga cinco muestras (5) de 25g de las partes comestibles (en toda la parte o en cualquier parte destinada a comerse separadamente), ninguna podrá indicar la presencia de *Salmonella* cuando se analicen de acuerdo con un método validado con respecto al método de referencia ISO 6579.

Microorganismo = *Salmonella* n = 5 c = 0 m = 0/25g Plan a dos clases

Donde 'n' = al número de unidades de muestreo, 'c' = el número de unidades de muestreo defectivos, y 'm' es el límite microbiológico que separa la calidad aceptable de la calidad defectiva.

DECISIONES SOBRE EL CCFFP EN LAS PROPUESTAS DEL CCFH⁹**PROYECTO DE NORMA PARA EL PESCADO AHUMADO, PESCADO CON SABOR A HUMO Y PESCADO SECADO CON HUMO****6.5 *Clostridium botulinum***

No se permiten las toxinas de *Clostridium botulinum* en los productos de pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo. La formación de la toxina de *Clostridium botulinum* puede controlarse mediante la aplicación de una combinación de opciones basadas en la ciencia, que incluyen el tipo de envase, la temperatura de almacenamiento, y la actividad acuosa, por ejemplo, mediante el uso de sal en la fase acuosa. Se presentan algunos ejemplos en la Tabla del Anexo 3, que trata de dichas opciones de control.

~~Los países en los que se consumirán los productos podrán permitir estos productos sin eviscerar o podrán exigir la evisceración, ya sea antes o después de la elaboración, de forma que se minimice el riesgo de *Clostridium botulinum*.~~

Los países en los que se consumirán los productos podrán permitir estos productos sin eviscerar o podrán exigir la evisceración, ya sea antes o después de la elaboración, de forma que se minimice el riesgo de *Clostridium botulinum*.

ANEXO 2 (ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL PESCADO AHUMADO, PESCADO CON SABOR A HUMO Y PESCADO SECADO CON HUMO)**Ejemplos de combinaciones de atributos de productos que reducen la probabilidad de formación de toxinas de *Clostridium botulinum***

Puede preverse que los países en los que se consumirán dichos productos adopten sus decisiones de gestión de riesgo basadas en la ciencia con la ayuda de este marco, por ejemplo, seleccionar algunas opciones y excluir otras, basándose en las condiciones del país (como el carácter y la aplicación de los controles de refrigeración y período de conservación; los períodos y las condiciones de transporte; la variabilidad de la cantidad de sal en la fase acuosa que puede producirse a pesar de los esfuerzos para lograr el porcentaje requerido, etc.) y el nivel de protección que el país elija para sí mismo para este riesgo en particular. Esta tabla se aplica al pescado ahumado y al pescado con sabor a humo en el que el sabor a humo se obtiene mediante condensados de humo. Si el sabor a humo se da mediante mezclas artificiales de sabor, entonces se requeriría un 5% de sal en la fase acuosa a fin de brindar una protección completa a cualquier temperatura superior a 3°C. La presente tabla no se aplica al pescado secado con humo porque la actividad acuosa necesaria igual o inferior a 0,85 inhibe el crecimiento de todos los patógenos transmitidos por los alimentos, de modo que no se requiere la refrigeración.

Como alternativa a la sal en la fase acuosa, pueden utilizarse ciertos parámetros de tiempo y temperatura a fin de minimizar la probabilidad de que se desarrolle *C. botulinum* en el producto. *C. botulinum* no puede crecer ni producir toxinas a una temperatura inferior a 3°C ni a una actividad acuosa inferior a 0,94. Existen otras combinaciones de tiempo y temperatura que también permiten controlar la formación de la toxina¹⁰. En los casos en que la norma es la observancia del período de conservación y su aceptación por parte de los consumidores, el país podrá elegir un sistema basado en una combinación de las condiciones existentes en cuanto a la temperatura de almacenamiento (durante el transporte, el almacenamiento por el minorista y el almacenamiento por el consumidor) y las limitaciones del período de conservación.

El uso indebido de la temperatura tiene un impacto directo en la inocuidad y la vida útil de los productos. Los indicadores de tiempo y temperatura podrían ser una herramienta útil para determinar si los productos han sido sometidos a temperaturas indebidas.

⁹ Las propuestas originales del CCFH están subrayadas y los cambios realizados por el CCFFP están en **negritas**

¹⁰ Skinner, G.E. and Larkin, J.W. (1998) Conservative prediction of time to *Clostridium botulinum* toxin formation for use with time-temperature indicators to ensure the safety of foods. (*Journal of Food Protection* **61**, 1154-1160.)

Temperatura del producto durante el almacenamiento	ENVASADO	CONTROL DE LA ACTIVIDAD ACUOSA MEDIANTE EL CONTENIDO DE SAL (<i>NaCl</i>) EN LA FASE ACUOSA	OBSERVACIONES
Inferior a 3°C	Cualquier envasado	No corresponde	La toxina de <i>C. botulinum</i> no puede formarse a una temperatura inferior a 3°C. Es necesario vigilar la temperatura a fin de garantizar que la temperatura no supere los 3°C.
≥3 C a 5 C	Envasado de forma aeróbica	<p>No es necesaria una actividad acuosa mínima.</p> <p>No obstante, cuando exista una posibilidad razonable de incumplimiento de los límites de tiempo y temperatura, el país en el que se consume el producto podría optar por establecer una barrera mínima de sal en la fase acuosa del 3% al 3,5% (peso/peso), como medida adicional.</p>	<p>Cuando estos productos se envasen de forma aeróbica, se recomienda una temperatura máxima de almacenamiento de 5°C a efectos del control de los patógenos en general y de la calidad. El propósito del envasado aeróbico es no proporcionar suficiente oxígeno para prevenir la proliferación de <i>C. botulinum</i> y la formación de su toxina. El envasado aeróbica no previene necesariamente la proliferación y la formación de toxinas de <i>Clostridium botulinum</i>. En los productos envasados con aire, los organismos aeróbicos de deterioro proporcionan signos sensoriales de deterioro antes de la formación de la toxina de <i>C. botulinum</i>. No obstante Además, aun en el envasado con aire es posible que existan microambientes anaeróbicos y se forme la toxina si no se cumplen los límites de tiempo y temperatura del producto. Por tal motivo, el país en el que se consume el producto podrá exigir de todos modos un cierto contenido de sal en la fase acuosa como barrera a la proliferación de cepas no proteolíticas de <i>C. botulinum</i> si existen inquietudes con respecto a la capacidad de los transportadores, los minoristas o los consumidores para mantener el control del tiempo y la temperatura.</p>
Congelado (< o = -18°C)	Cualquier envasado	No corresponde	<p>La toxina de <i>C. botulinum</i> no puede formarse cuando el producto está congelado. A falta de un contenido adecuado de sal en la fase acuosa, la producción de toxinas puede ocurrir después de la descongelación; por lo tanto, es importante que se incluya información en el etiquetado sobre la necesidad de que el consumidor mantenga el producto congelado, lo descongele en condiciones de refrigeración y lo utilice inmediatamente después de la descongelación. Los indicadores de tiempo y temperatura podrían ser una herramienta útil para determinar si el producto ha sido sometido a temperaturas indebidas. El uso indebido de la temperatura tiene un impacto directo en la inocuidad y la vida útil del producto.</p>

$\geq 3^{\circ}\text{C}$ a 5°C	Oxígeno reducido (incluido el envasado al vacío y en atmósfera modificada)	El país en el que se consumirá el producto podrá optar por establecer un contenido mínimo de sal en la fase acuosa del 3% al 3,5% (peso/peso).	Un contenido mínimo de sal en la fase acuosa del 3% al 3,5% (peso/peso) (sal en la fase acuosa) en combinación con la refrigeración demorará (o prevendrá) la formación de toxinas de forma significativa. Por tal motivo, el país en el que se consume el producto debería exigir de todos modos un contenido mayor de sal en la fase acuosa como barrera a la proliferación de cepas no proteolíticas de <i>C. botulinum</i> si existen inquietudes con respecto a la conservación del producto a temperaturas indebidas.
--	--	--	---

*** Material de envasado que tenga una permeabilidad al oxígeno superior a 2.000 cc/m²/24 h a 24°C y 1 atmósfera, y que deberá mantener una temperatura de $\leq 4^{\circ}\text{C}$ y una vida útil en la etiqueta que no supere 14 días a partir de la fecha de envasado inicial o materiales de envasado que tengan una permeabilidad al oxígeno superior a 10.000 cc/m²/24 h.**

**ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS REGIONAL PARA LOS ALIMENTOS
VENDIDOS EN LA VÍA PÚBLICA
(REGIÓN DEL CERCAÑO ORIENTE)**

ÍNDICE**Introducción****Sección 1: Objetivos****Sección 2: Ámbito de aplicación, uso y definiciones****Sección 3: Requisitos de carácter general**

Reglamentos

Licencias de los vendedores

Condiciones para la concesión de licencias

Exposición de avisos

Control de plagas y animales

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

Educación del consumidor

Sección 4: Vendedores

Estado de salud de los vendedores

Higiene personal y conducta

Capacitación de los vendedores

Asociaciones de vendedores

Sección 5: Diseño y estructura

Ubicación

Estructuras

Instalaciones sanitarias

Sección 6: Artefactos**Sección 7: Preparación de los alimentos**

Requisitos para los ingredientes

Cocción y manipulación

El servicio de los alimentos

Alimentos que no se han vendido

Transporte de los alimentos vendidos en la vía pública

Almacenamiento de alimentos

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

Requisitos de carácter general

Ubicación, diseño y construcción

Residuos líquidos y sólidos

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 soplarse 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;
- f) tener puertas equipadas con dispositivos de cierre automático.