



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

44º Periodo de sesiones

Nueva Orleans, Estados Unidos de América, del 12 al 16 de noviembre de 2012

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

(Comentarios de India, Malasia y Nicaragua)

INDIA

Comentarios generales:

India recomienda los siguientes puntos bajo los encabezamientos indicados:

Antecedentes

3. “El documento también ha utilizado como referencia asuntos pertinentes identificados por el Modelo de Calcuta sobre alimentos que se venden en la vía pública (Street foods - Alimentation de rue - Alimentos que se venden en la vía pública - FAO - Food and Nutrition Paper No. 63, Calcutta, India, (6-9 nov., 1995) / publicación No. 17/18 de la FAO de las Naciones Unidas, págs. 30-37, 1996).”

ÍNDICE

- **Sección 3 Requisitos de carácter general**

Limpieza

- **Sección 5: Diseño y estructura**

Iluminación

- **Sección 7: Preparación de los alimentos**

Requisitos para agua y hielo

Exhibición de alimentos

- **Sección 8 - Centros de venta de alimentos en la vía pública (puntos de venta).**

Disponibilidad de agua inocua

- **Sección 9 - Consumidores**

Educación del consumidor

Función de los consumidores.

- **Sección 10 - Autoridad**

Función de las autoridades.

Capacitación de las autoridades.

Comentarios específicos

SECCIÓN 2 - ÁMBITO DE APLICACIÓN, USOS Y DEFINICIONES

2.3.2 Agua limpia

"Toda agua procedente de cualquier fuente natural cuando **si** no haya razón alguna para considerarla contaminada / **agua purificada**.

SECCIÓN 3 - REQUISITOS DE CARÁCTER GENERAL

3.6 Limpieza

"La limpieza de todos los utensilios y equipos utilizados, las partes superiores de los quioscos, etc., debería realizarse con detergentes no tóxicos e inoos, los cuales deberían enjuagarse adecuadamente."

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

"3.7.1 (f) Ayudar en la planificación e implementación de los programas que esté llevando a cabo el gobierno, las autoridades locales o cualquier organización para la venta inocua de alimentos en la vía pública."

"3.7.2 Los asesores deberían tener experiencia en trabajo con alimentos comercializados en la vía pública en planificación e implementación."

SECCIÓN 4 - VENDEDORES

4.2 Higiene personal y conducta

4.2.8 Deberá evitarse cualquier práctica antihigiénica, como escupir, limpiarse la nariz, las orejas o cualquier otro orificio del cuerpo **o tocar cualquier parte del cuerpo al manipular alimentos**.

"4.2.11 No se deberá tocar dinero, teléfonos celulares ni ningún otro objeto de tal índole al manipular alimentos."

"4.2.12 Deberá tener una conducta positiva y servicial hacia los consumidores y las autoridades."

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, **generar concienciación y para efectos de capacitación**.

SECCIÓN 5 - DISEÑO Y ESTRUCTURA

5.1 Ubicación

"5.1.5 Los quioscos deberían estar elaborados de materiales inoos que puedan limpiarse y mantenerse en buen estado fácilmente."

5.2 Estructuras

"5.2.5 Se debería dar preferencia a los quioscos ambulantes."

5.3.2 Gestión del agua

"Deberían darse claras instrucciones sobre el tipo de recipientes a utilizarse, el uso del agua (sin inmersión), la limpieza de los recipientes, el secado de los recipientes, etc."

5.3.3 Vigilancia de la calidad del agua

El agua debería vigilarse con regularidad en los siguientes puntos:

- En la fuente
- Después de su recolección en contenedores.
- Después de haberse usado por algún tiempo (por ejemplo, 3 horas).

5.3.5 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. **Los residuos orgánicos deberían mantenerse por separado para ser eliminados primero.**

5.4 Iluminación

El área debería estar bien iluminada para asegurar una visibilidad adecuada.

SECCIÓN 6 - ARTEFACTOS

6.5 Todos los utensilios se limpiarán regularmente lavándose en agua tibia con una cantidad suficiente de jabón u otro detergente no tóxico apropiado y, posteriormente, se sumergirán bien durante medio (1/2) minuto en agua limpia hirviendo, o bien durante dos (2) minutos en agua potable a una temperatura de al menos 77 °C, y en ambos casos se escurrirán posteriormente.

SECCIÓN 7 - PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

7.1 Requisitos para los ingredientes

7.1.1 El suministro de **todos los alimentos crudos y otros** ingredientes, entre ellos el hielo, deberá ser de procedencia conocida y fiable **y libre de toda contaminación.**

7.2 Requisitos para agua y hielo

7.2.1 Deberá utilizarse agua inocua y potable para el lavado y la cocción de los alimentos.

7.2.2 El agua utilizada para beber, preparar bebidas calientes o frías, y bebidas en general, debería ser potable.

7.2.3 El hielo debería ser elaborado con agua potable. El hielo debería protegerse de la contaminación durante su manipulación y almacenamiento. Los recipientes utilizados para transportar o almacenar hielo deberían satisfacer los requisitos estipulados para los recipientes de agua en la sección 2.3.18.

7.2.4 El hielo utilizado para efectos de almacenamiento no debería añadirse a bebidas.

7.4 Exhibición de alimentos

Los alimentos deberían exhibirse de tal manera que sean claramente visibles, estén debidamente cubiertos, no expuestos a contaminación y conservados en la temperatura adecuada (según proceda).

Debería prestarse atención especial en el caso de:

7.4.1 Alimentos perecederos.

7.4.2 Alimentos crudos listos para el consumo.

7.4.3 Alimentos de origen animal.

7.4.4 Alimentos calientes.

7.4.5 Productos preparados al curry.

7.8 Almacenamiento de los alimentos.

7.8.12 Los alimentos de origen vegetal y los alimentos de origen animal deberían almacenarse por separado.

7.8.13 Los alimentos crudos deberían almacenarse por separado de los alimentos cocidos.

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

8.3 Disponibilidad de agua inocua

Los vendedores y consumidores deberían tener fácil acceso al agua inocua para:

(a) La elaboración de los alimentos (lavado, limpieza, cocción, etc.).

(b) El lavado de utensilios, artefactos, equipos, etc.

(c) El lavado de las manos.

(d) La limpieza del área, etc.

8.4 Residuos líquidos y sólidos

8.4.2 (c) (i) en contenedores de basura aprobados, diseñados y destinados a la recogida centralizada de residuos sólidos por los servicios correspondientes; **los residuos orgánicos necesitan ser eliminados con frecuencia.**

8.5 8.5 Instalaciones higiénicas para los consumidores.

- (e) deberían proporcionarse instalaciones para el lavado adecuado de las manos con jabón.
- (f) poner a la vista 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
- (g) no debería permitirse la presencia de ningún cliente que tenga una infección contagiosa;
- (h) tener puertas equipadas con dispositivos de cierre automático, **cuando proceda**.

SECCIÓN 9 - CONSUMIDORES

9.1 Educación del consumidor

9.1.1 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.

9.1.2 También deberá informarse a los consumidores acerca de su responsabilidad de cerciorarse de que no contaminen ni ensucien los puestos de venta de alimentos en la vía pública.

9.1.3 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.

9.2 Función de los consumidores.

Los consumidores deberían desempeñar un papel activo en el mantenimiento de la inocuidad e higiene de los alimentos comercializados en la vía pública.

Esto requeriría las siguientes medidas básicas:

9.2.1 El comportamiento higiénico es indispensable para todos clientes cuando visitan los puestos de alimentos en la vía pública, a saber, tirar la basura en los contenedores identificados; no derramar agua sucia; no poner bolsas, etc. sobre las superficies que entran en contacto con los alimentos; no tocar los alimentos en exhibición; no fumar, masticar tabaco, escupir, toser, etc. cerca de los alimentos; no hacer llamadas con teléfonos celulares mientras comen; mantener el área limpia, no fumar, etc.

9.2.2 Tener el conocimiento necesario sobre lo que deben observar para asegurar el comportamiento higiénico de los vendedores, la manipulación inocua de los alimentos y el agua, y la inocuidad de los alimentos servidos.

9.2.3 Informar a las autoridades competentes si observan algún problema que afecte a la calidad de los alimentos, el agua y el ambiente.

9.2.4 Desempeñar un papel activo en el mantenimiento de la higiene de los alimentos comercializados en la vía pública y la limpieza del área.

SECCIÓN 10 - AUTORIDADES

A fin de asegurar la gestión adecuada de los alimentos comercializados en la vía pública, es esencial tomar un enfoque multisectorial, tal como el identificado por el Modelo de Calcuta, elaborado con la ayuda de la FAO de las Naciones Unidas.

Las autoridades que participan estrechamente en el proceso son:

1. Organismo local, p. ej., el municipio.
2. Personal de las autoridades del Departamento de Inocuidad de los Alimentos.
3. Policía.
4. Expertos identificados por alguna de las partes anteriores.
5. Miembros de Consejos de Agua y Alimentos creados para áreas identificadas.

10.1 Función de las autoridades.

Las autoridades deberían desempeñar una función activa y positiva en las siguientes actividades:

- 10.1.1 Tener conocimiento de los reglamentos de inocuidad de los alimentos.
- 10.1.2 Vigilar el estado de la inocuidad de los alimentos vendidos en la vía pública.
- 10.1.3 Llevar registros adecuados.
- 10.1.4 Identificar a los buenos vendedores.
- 10.1.5 Dar capacitación a, y generar concienciación en, vendedores y consumidores.
- 10.1.6 Identificar a organismos con la debida experiencia o expertos (Servicio de asesoramiento sobre la venta de alimentos en la vía pública) que tengan experiencia en trabajar con alimentos comercializados en la vía pública para supervisar la inocuidad de los alimentos y el agua, para efectos de una vigilancia y evaluación adecuadas.
- 10.1.7 Formar Consejos de Agua y Alimentos locales, si fuera necesario.
- 10.1.8 Elaborar un mecanismo para que vendedores y consumidores puedan presentar informes.
- 10.1.9 Tener una actitud servicial.

10.2 Capacitación de las autoridades.

El personal en cuestión debería ser debidamente capacitado para que pueda llevar a cabo las funciones arriba indicadas con la mayor eficacia y eficiencia posible.

Deberían identificarse expertos y organismos adecuados (Servicio de asesoramiento sobre la venta de alimentos en la vía pública) que tengan experiencia en trabajar con alimentos comercializados en la vía pública para llevar a cabo capacitaciones de tal índole.

MALASIA

4.1 Estado de salud de los vendedores

Malasia opina que, además de que a los vendedores, ayudantes o manipuladores de alimentos se les exija estar inmunizados, también deberían ser médicamente examinados para asegurar que estén sanos. Por lo tanto, Malasia propone que el párrafo se modifique como sigue:

- 4.1.3 Todo vendedor, ayudante o manipulador de alimentos deberá ser **médicamente examinado e** inmunizado según lo establecido por la autoridad competente.

4.2 Higiene personal y conducta

Malasia opina que las manos deberían lavarse a conciencia con agua corriente limpia en vez de con agua limpia, y que esta práctica es indispensable, ya que los vendedores, ayudantes o manipuladores de alimentos deberían mantener su higiene personal. Por lo tanto, propone que el párrafo se modifique como sigue:

- 4.2.3 Lavarse bien las manos con agua **corriente** limpia 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 ~~o cada vez que sea necesario~~.

Malasia también sugiere el uso de un mandil adecuado y de color claro; y de calzado cubierto para la seguridad del vendedor, ayudante o manipulador de alimentos, así como para proteger a los alimentos de la contaminación. Por lo tanto, propone incluir el siguiente texto:

“Un vendedor, ayudante o manipulador de alimentos debería llevar puesto un mandil limpio adecuado y de color claro; y calzado cubierto.”

4.3 Capacitación de los vendedores

Malasia opina que la declaración sobre las fuentes de financiación no es pertinente al documento. Por lo tanto, propone que el texto se modifique como sigue:

- 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.~~

5.1 Ubicación

Malasia opina que las prácticas de lavado y fregado del área del puesto de alimentos vendidos en la vía pública son demasiado ambiguas. Por lo tanto, propone que el texto se modifique como sigue:

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

Párrafo 6.2 (b)

Malasia propone que la redacción del texto se modifique como sigue para efectos de claridad:

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; y

(b) ~~en especial, después de colocar materiales o alimentos sucios sobre la superficie, en caso de que ésta deba luego utilizarse para cortar alimentos comercializados en la vía pública o alimentos crudos.~~ **Inmediatamente después de haberse usado para preparar alimentos crudos.**

Párrafo 6.5:

Malasia propone que el texto se modifique como sigue:

6.5 Todos los utensilios **no desechables** 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, o bien durante dos (2) minutos en agua potable a una temperatura de al menos 77 °C, y en ambos casos se escurrirán posteriormente.

Malasia pide una aclaración sobre el texto “medio (1/2) minuto” en el párrafo anterior, para determinar si se refiere a “medio minuto (0.5)” o “un minuto y medio (1.5)”.

7.1 Requisitos para los ingredientes

Malasia propone sustituir la palabra “fiable” con la palabra “inocua”, como sigue:

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

Malasia también opina que es más adecuado que el texto en el párrafo 7.1.2 se encuentre bajo el subencabezamiento “7.2 Cocción y manipulación”.

7.2. Cocción y manipulación

Párrafo 7.2.2

Malasia opina que los alimentos crudos no deberían lavarse junto con otros alimentos, independientemente de que el alimento sea un alimento crudo percedero o de otra índole. Por consiguiente, propone que el párrafo 7.2.2 se modifique como sigue:

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

Párrafo 7.2.4

Malasia opina que no es necesario incluir en ese párrafo la declaración de que las hortalizas congeladas pueden cocinarse sin necesidad de descongelación previa. También opina que la descongelación de alimentos bajo agua corriente potable a una temperatura específica no puede ser aplicada de manera práctica en un puesto de alimentos vendidos en la vía pública. Por lo tanto, propone que el texto se modifique como sigue:

7.2.4 ~~Descongelación: Los productos congelados, en especial las 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, deberán 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;~~
⊖
- (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.

Párrafo 7.2.5

Malasia opina que la declaración debería abarcar a todos los microorganismos patógenos y no única y específicamente los microorganismos patógenos que no forman esporas. Por lo tanto, propone que el texto se modifique como sigue:

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

Párrafo 7.2.8

Malasia opina que la mínima temperatura para el recalentamiento de alimentos debería dejarse en 75°C para evitar errores en el uso de combinaciones de tiempo y temperatura entre los manipuladores de alimentos. Por lo tanto, propone que se elimine la última frase en el párrafo, como sigue:

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.~~

7.3 El servicio de los alimentos

Párrafo 7.3.10

Malasia propone modificar el texto en el párrafo para efectos de claridad, como sigue:

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.

Párrafo 7.3.11

Malasia opina que la temperatura de los alimentos que se sirven calientes debería ser de 60°C o más. Por lo tanto, propone que el texto se modifique como sigue:

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.... ~~63°C~~ **60°C** o más;
- (b) alimentos que se sirven fríos: 4°C o menos;
- (c) alimentos que se sirven congelados: -18°C o menos.

7.4 Alimentos que no se han vendido.

Malasia opina que todos los alimentos cocinados y bebidas preparadas que no se hayan vendido deberían eliminarse. Por lo tanto, propone que el texto se modifique como sigue:

“Todos los alimentos cocinados y bebidas preparadas ~~ty no se puedan conservar de la debida manera~~ que no se hayan vendido 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

Malasia opina que el transporte de alimentos a una cierta temperatura no debería ser específico de la leche solamente sino que debería abarcar todos los tipos de alimentos. Por lo tanto, Malasia propone que el texto se modifique como sigue:

7.5.3 ~~La leche deberá~~ **Los alimentos deberán** transportarse al punto de venta en un recipiente aislado adecuado, mantenido a una temperatura ~~máxima adecuada de 4°C~~ **para el alimento en cuestión.**

8.2 Ubicación, diseño y construcción

Malasia propone insertar la palabra “instalaciones” en el subencabezamiento 8.2 porque esta sección también trata sobre las instalaciones. Por lo tanto, propone que el texto se modifique como sigue:

8.2 Ubicación, diseño y construcción **e instalaciones.**

Malasia también propone poner un asterisco (*) en el párrafo 8.2.2 “(h)” y la “NOTA”, ya que la nota se refiere solamente a ese párrafo en específico. Por lo tanto, propone que el párrafo se modifique como sigue:

- * (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.

NICARAGUA

Nicaragua sugiere las siguientes correcciones al documento: En el segundo párrafo de la introducción eliminar la palabra química y bacteriana ya que el concepto de contaminación encierra todos los contaminantes en general definición adoptada en el Código Internacional de prácticas recomendado: Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969) Recomendamos modificar el párrafo, como sigue:

Debido a la posible contaminación en la vía pública, en las presentes directrices se recomienda la concientización de las personas que trabajan en el sector de los alimentos listos para su consumo.

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

Sugerimos tomar la definición que se encuentra en el Código de prácticas de higiene para frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003); la definición es la siguiente: Agua Limpia: Agua que no pone en peligro la inocuidad de los alimentos en las circunstancias en que se utiliza.

Sección 4 Vendedores:

4.1 Estado de salud de los vendedores

4.1.1 No se permitirá trabajar a ningún (a) vendedor (a), ~~asistente~~ **ayudante** 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 \oplus , lesiones dérmicas visiblemente infectadas (furúnculos, cortes, etc). En tales casos, deberán abstenerse de manipular los alimentos y someterse a tratamiento médico.

Eliminar la palabra **asistente** para armonizarlo con los otros acápites del documento que se usa la palabra ayudante.

Sección 6: Artefactos:

En el inciso **6.6** se hace referencia al párrafo **5.6** que no existe. Se debe de cambiar o hacer referencia al párrafo 6.5 que se refiere a los métodos descritos para los utensilios.

Quedando de esta manera: 6.6. Las vajillas desechables deberán emplearse sólo una vez y se eliminarán de la manera debida, en el caso de que se utilice vajilla no desechable, ésta deberá limpiarse después de cada uso empleando el método descrito para los utensilios en la párrafo 6.5.