



## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

44º período 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 y propuestas)

#### AUSTRALIA

##### Comentarios específicos:

##### 2.3.8 Alimentos perecederos y 2.3.10 Alimentos fácilmente perecederos

Estas definiciones podrían simplificarse de tal manera que los alimentos perecederos fueran cualquier alimento que necesita mantenerse en refrigeración para reducir el crecimiento de organismos que ocasionan intoxicaciones alimentarias y/o el deterioro de los alimentos (en caso de que se necesitara incluir el deterioro de los alimentos). Entonces, podrían listarse ejemplos de alimentos perecederos.

#### 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 o lesiones dérmicas visiblemente infectadas (furúnculos, cortes, etc.). En tales casos, deberán abstenerse de manipular los alimentos y someterse a tratamiento médico.

**Justificación:** Para ser consistentes.

##### 4.2 Higiene personal y conducta

4.2.2. Usar ropa limpia. Llevar vestimenta limpia y apropiada.

**Justificación:** 4.2.2 Solicitar vestimenta ‘apropiada’ es demasiado ambiguo. Sugerimos ‘Usar ropa limpia’.

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, toda vez que sea necesario.

**Justificación:** Recomendar lavarse las manos con ‘agua corriente limpia’ y secarlas bien usando una toalla desechable. Si no hubiera agua corriente limpia, la autoridad competente debería acordar un método alternativo aceptable para lavarse las manos.

##### 4.3 Capacitación de los vendedores

4.3.1 El/la vendedor(a) deberá asegurarse de que todos los manipuladores de alimentos y sus ayudantes han cumplido con una capacitación básica en materia de higiene de los alimentos impartida por la autoridad competente u otra institución reconocida o aprobada por dicha autoridad. ~~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.

**Justificación:** Podría ser más realista el sólo requerir que el vendedor cumpla con la capacitación y luego exigirle que el vendedor proporcione a los manipuladores de alimentos y sus ayudantes, capacitación en el lugar de trabajo respecto a la seguridad de los alimentos.

Australia cuestiona la pertinencia de incluir la frase respecto a la disponibilidad de fondos de crédito para los negocios.

#### 4.4 Asociaciones de vendedores

**‘Exhortamos a que los vendedores soliciten su membresía en las asociaciones locales de vendedores en la vía pública’.** ~~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.~~

**Justificación:** Australia sugiere que esto es más apropiado y que en la sección sobre la autoridad correspondiente debería incluirse el texto a continuación: ‘Exhortar la formación y participación en asociaciones o cooperativas de vendedores de alimentos en la vía pública’.

### Sección 5: Diseño y estructura

#### 5.3.2 Eliminación de aguas residuales.

Los puestos deberían contar con un sistema eficaz de eliminación de aguas residuales, y que debería dársele mantenimiento **y estar en buen funcionamiento.** El sistema debería tener una capacidad suficiente para admitir un volumen máximo, y contar con válvulas que garanticen que únicamente los residuos líquidos pasen al sistema de desagüe.

**Justificación:** Los puestos deberían contar con un sistema eficaz de eliminación de aguas residuales, y que debería dársele mantenimiento y *estar en buen funcionamiento.*

#### 5.3.5 Retretes

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

**Justificación:** Volver a redactar como sigue: ‘Todo vendedor, ayudante o manipulador de alimentos deberá tener un acceso *fácil* a instalaciones *adecuadas* y mantenidas en todo momento en buenas condiciones de limpieza y funcionamiento’. Australia cuestiona por qué las instalaciones necesitan ser aprobadas por la autoridad correspondiente.

### Sección 6: Artefactos

6.2 (b) Volver a redactar como sigue: ‘inmediatamente después de haberse usado para preparar alimentos crudos’, por ej.

(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’.**

6.7 Todos los artefactos deberán mantenerse en buen estado y funcionamiento adecuado.

**Justificación:** Australia sugiere estos cambios para mayor claridad.

### Sección 7: Preparación de los alimentos

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

**Justificación:** Australia sugiere estos cambios para mayor claridad.

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

Justificación: Australia cuestiona si el ámbito de aplicación de este código de prácticas debería ampliarse para incluir la calidad nutritiva de los alimentos y pone en duda su pertinencia en esta sección.

### 7.3 El servicio de los alimentos

7.39 Volver a redactar como sigue: ‘...y debería exponerse de tal manera que *evite la contaminación del alimento*’.

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 evite la contaminación del alimento*. ~~se vean afectadas la salubridad y limpieza del alimento.~~

**Justificación:** Australia sugiere volver a redactar el inciso para enfocarse en la gestión del problema de inocuidad.

7.3.11 Australia cuestiona las temperaturas listadas. Normalmente 60° para caliente, 5° para frío, y los alimentos congelados deben ser mantenidos en ese estado: la temperatura de congelación no es crítica para la inocuidad del alimento, sino sólo para su calidad.

### 7.5 Transporte de los alimentos vendidos en la vía pública

7.5.3 Australia cuestiona la razón por la que trata por separado a la leche. Cualquier alimento fácilmente perecederos (y por ende pudieran causar intoxicaciones) deberían ser transportados bajo condiciones de temperatura controlada, a menos de que se trate de distancias muy cortas.

7.6.2 Australia cuestiona la inconsistencia entre el almacenamiento de alimentos perecederos a una temperatura que no exceda los 10°C, aún cuando los alimentos congelados para un servicio continuo deberían servirse a 5°C o menos. Ya que se esperaría que los tiempos de congelamiento fueran más largos que los tiempos de servicio del alimento.

## BRASIL

Brasil desea felicitar al Comité Coordinador del Codex para el Cercano Oriente FAO/OMS y presenta algunas modificaciones al Proyecto del Código de Prácticas.

Las provisiones sobre higiene, en especial las Secciones 3.2 a la 3.5 deberían ser revisadas para establecer con claridad el objetivo a cumplir. Además, se propone clarificar el uso del término "Instalaciones sanitarias" en los procedimientos de limpieza, ya que el término usado en los textos de higiene de los alimentos es "desinfección" (la reducción del número de microorganismos presentes en el ambiente, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o aptitud del alimento), término que está definido en el Código internacional de prácticas recomendado: Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969).

### Comentarios específicos:

#### Introducción

En el segundo párrafo, considerar eliminar "química y bacteriana" para armonizarla con la definición de "contaminante" adoptada en el Código internacional de prácticas recomendado: Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969).

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.

#### 2.3.2 Agua limpia

Sugerimos considerar reemplazar la definición de "Agua limpia" en este párrafo por la que ha sido adoptada en el Código de prácticas de higiene para frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003).

~~Toda agua procedente de cualquier fuente natural cuando no haya razón alguna para considerarla contaminada.~~ **Agua que no pone en peligro la inocuidad de los alimentos en las circunstancias en que se utiliza.**

### 2.3.3 Vajilla

Sugerimos considerar revisar este párrafo para mejorar su redacción.

Todo utensilio (desechable o no desechable) empleado para servir y consumir alimentos, ~~y que incluyen esas~~ **como** tazas (vasos), platos, bandejas, tazas, cucharas, tenedores, cucharones ~~ete.~~

#### 2.3.17 Agua residual

Sugerimos considerar reemplazar la definición de agua residual en este párrafo por la que ha sido adoptada en las Directrices regionales para la formulación de medidas de control de alimentos que se venden en la vía pública en África (CAC/GL 22 – Rev.1, 1999).

~~Agua de desecho resultante de la actividad de los vendedores de alimentos en la vía pública.~~ **Significa el agua de desecho resultante de la actividad de los vendedores.**

### 5.1 Ubicación

En el inciso 5.1.3 sugerimos considerar reemplazar el término "puesto de venta" por "puesto de venta de alimentos en la vía pública", ya que la Sección 2.3.16 de este Anteproyecto proporciona la definición de puesto de venta de alimentos en la vía pública, que es el término apropiado a usar.

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

#### 5.3.4 Limpieza

Sugerimos considerar reemplazar este inciso la referencia al "5.6" por el "6.5" que es la provisión adecuada en éste párrafo.

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 ~~(5-6~~ **6.5**). [Este comentario solo aplica a la versión en inglés]

### Sección 6: Artefactos

En el inciso 6.6, sugerimos considerar reemplazar la referencia al inciso "5.6" por el "6.5" que es la provisión adecuada en éste párrafo.

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 el párrafo ~~5-6~~ **6.5**.

### 7.2. Cocción y manipulación

Sugerimos considerar eliminar el punto (b) del inciso 7.2.4, ya que la descongelación en agua potable corriente no se recomienda dado que se refiere a un vendedor de alimentos en la vía pública, además de que el alimento podría estar expuesto a un abuso de temperatura ya que la descongelación no es homogénea y podría promover el crecimiento de microorganismos.

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; o~~
- (c) en un horno de 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.