

**ANTEPROYECTO REVISADO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE
PARA LA ELABORACIÓN Y VENTA DE ALIMENTOS EN LAS CALLES**

(Código Regional – América Latina y el Caribe – CAC/RCP 43 – 1997)

(En el Trámite 4 del Procedimiento)

INDICE

SECCIÓN 1 - AMBITO DE APLICACION

SECCIÓN 2 - OBJETIVOS

SECCIÓN 3 - DEFINICIONES

SECCIÓN 4 - REQUISITOS RELATIVOS A LOS INSUMOS E INGREDIENTES

4.1 - ADQUISICIÓN DE LOS INSUMOS E INGREDIENTES

4.2 - TRANSPORTE, RECEPCIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS
INSUMOS E INGREDIENTES

SECCIÓN 5 - REQUISITOS DEL LUGAR O AREA DE PREPARACION

5.1 - AREAS DE PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

5.1.1 - AREAS EN INTERIORES

5.1.2 - AREAS AL AIRE LIBRE

5.1.3 - INSTALACIONES DE HIGIENE

5.1.4 - PRÁCTICAS DE HIGIENE

SECCIÓN 6 - REQUISITOS PARA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

6.1 - REQUISITOS PARA LA PREPARACION PRELIMINAR DE LOS ALIMENTOS

6.1.1 - FRUTAS Y HORTALIZAS

6.1.2 - CARNE FRESCA (CARNES Y PESCADO)

6.1.3 - OTROS ALIMENTOS

6.2 - REQUISITOS PARA LA PREPARACION FINAL

SECCIÓN 7 - REQUISITOS PARA EL TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS PREPARADOS

SECCIÓN 8 - REQUISITOS PARA LA COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS EN LAS CALLES

SECCIÓN 9 - MANEJO DE DESECHOS Y CONTROL DE PLAGAS

CÓDIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LA ELABORACIÓN Y VENTA DE ALIMENTOS EN LAS CALLES

SECCIÓN 1 – AMBITO DE APLICACION

Este Código contiene una serie de requisitos y prácticas que han de observarse durante la elaboración y venta de comidas y bebidas de consumo directo, que se venden en la calle.

Este Código es aplicable a los puestos donde se preparan, los puestos donde se venden y los medios de transporte utilizados.

SECCION 2 – OBJETIVO

Tiene como propósito lograr un producto alimenticio inocuo y apto para el consumo, a fin de proteger la salud de las personas que recurren a esta forma de servicio alimentario.

El presente Código se basa en el *Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos* – CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997).

SECCIÓN 3 – DEFINICIONES

Para los fines del presente Código deben considerarse las definiciones establecidas en los documentos del Codex Alimentarius. Otras definiciones que se deben considerar son:

- **Aguas servidas:** Aguas procedentes de desagües domésticos e industriales.
- **Alimentos vendidos en la vía pública:** Alimentos y bebidas listos para consumir, preparados y/o vendidos en la calle y otros lugares públicos similares.
- **Ambiente:** Area/lugar circundante donde se prepara, mantiene, expone, sirve y/o consume el alimento.
- **Autorizado:** Que cuenta con el permiso de la Autoridad competente.
- **Comidas y bebidas de consumo directo:** Cualquier tipo de alimento o bebida frío o caliente, listo para su consumo.
- **Insumo:** Ingrediente o componente de un alimento.
- **Examen Organoléptico:** Evaluación efectuada a través de los órganos de los sentidos (vista, olfato, tacto, paladar).
- **Perecedero:** Que se altera o descompone fácilmente.
- **Puesto de venta:** Estructura fija o móvil, dedicada a la venta de comidas o bebidas de consumo directo en la vía pública.
- **Vajilla:** Conjunto de vasos, platos, fuentes, que se destinan al servicio de la mesa.

SECCIÓN 4 – REQUISITOS RELATIVOS A LOS INSUMOS E INGREDIENTES

- 4.1 Adquisición de los insumos e ingredientes.
 - 4.1.1 Adquirir insumos e ingredientes de proveedores autorizados, en condiciones adecuadas de almacenamiento, de refrigeración/congelación, cuando sea necesario (artículos perecederos), que estén colocados sobre estantes, dentro de cajas o canastas y protegidos contra la contaminación.
 - 4.1.2 Adquirir insumos e ingredientes envasados que presenten garantía o respaldo de fabricación. No adquirir productos alimenticios sin etiquetado y/o en los que no se indique de manera suficientemente visible y clara la duración en almacén, cuando proceda.
 - 4.1.3 No adquirir productos cuyas propiedades organolépticas no sean adecuadas o no correspondan a las características o la naturaleza del alimento fresco o de la materia prima, o bien que presenten signos de cualquier tipo de alteración y/o adulteración.
 - 4.1.4 No adquirir productos perecederos mantenidos a una temperatura inadecuada.
 - 4.1.5 No adquirir productos que no tengan un origen aprobado y/o que no se hayan inspeccionado, o bien que estén conservados, transportados o mantenidos en condiciones inadecuadas o impropias.
 - 4.1.6 No adquirir productos alimenticios en cantidades mayores respecto de la capacidad del área destinada a una conservación/mantenimiento adecuados.
- 4.2 Transporte, recepción y conservación de los insumos e ingredientes
 - 4.2.1 Transportar todos los insumos y/o ingredientes en condiciones adecuadas, evitando el peligro de contaminación química, física o biológica y el deterioro de los productos, manteniendo una temperatura adecuada, aislando cada artículo de los demás para evitar la contaminación cruzada. No deben transportarse junto a sustancias tóxicas y/o químicas (desinfectantes, detergentes, plaguicidas, etc.). Para productos envasados seguir las instrucciones indicadas por el productor en la etiqueta; y/o en condiciones de conservación conforme a los principios generales de higiene de los alimentos y disposiciones legales vigentes.
 - 4.2.2 El vehículo utilizado para el transporte debe limpiarse y desinfectarse y debe tener espacio interno suficiente y contar con instalaciones necesarias para asegurar la inocuidad y calidad de los alimentos.
 - 4.2.3 Los insumos e ingredientes deben recibirse y conservarse en lugares limpios y protegidos. Las carnes, menudencias, pescado y otros productos perecederos deben almacenarse en bandejas, bajo refrigeración y/o congelación y los productos a granel en envases limpios.
 - 4.2.4 Los estantes, cajas y espacios de almacenamiento deben ser de materiales que no contaminen el producto, estar limpios y protegidos del polvo y otros agentes contaminantes. No deben ser colocados directamente sobre el piso.
 - 4.2.5 Mantener bien etiquetados los recipientes que contengan alimentos, en áreas separadas de los productos no comestibles como jabón, desinfectantes, plaguicidas y otras sustancias tóxicas u otros contaminantes.
 - 4.2.6 Rotar los productos almacenados de acuerdo al orden de adquisición de modo que los primeros en entrar sean los primeros en salir.
 - 4.2.7 Mantener los alimentos protegidos de la contaminación por plagas (insectos, roedores) y otros agentes biológicos.

NOTA AP (ANÁLISIS DE PELIGROS) – LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS PUEDEN CONTAMINARSE CON MICROORGANISMOS PATÓGENOS. LAS BACTERIAS PUEDEN MULTIPLICARSE EN CONDICIONES DE EXCESO DE TIEMPO/TEMPERATURA. LA PROXIMIDAD ENTRE DISTINTOS PRODUCTOS PUEDE CAUSAR CONTAMINACIÓN CRUZADA. LA EXPOSICIÓN INADECUADA AL MEDIO AMBIENTE PUEDE CONTAMINAR LOS ALIMENTOS.

LA CONTAMINACIÓN FÍSICA Y QUÍMICA PUEDE PRODUCIRSE CUANDO SE TRANSPORTAN PRODUCTOS COMESTIBLES JUNTO CON PRODUCTOS NO COMESTIBLES. LOS CONTAMINANTES QUÍMICOS, FÍSICOS Y BIOLÓGICOS DEBEN CONTROLARSE DESDE LA FUENTE/ORIGEN DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

NOTA PCC (PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL) – EL CONTROL DEL TIEMPO Y LA TEMPERATURA CONSTITUYE UNA MEDIDA EFICAZ PARA IMPEDIR LA MULTIPLICACION DE LAS BACTERIAS Y EL DETERIORO DE LOS ALIMENTOS. LA SEPARACIÓN ENTRE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS PUEDE IMPEDIR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA. HAY QUE PROTEGER LOS ALIMENTOS DEL AIRE, EL POLVO Y OTROS FACTORES AMBIENTALES CON OBJETO DE PRESERVAR SU INOCUIDAD Y CALIDAD. LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL AREA DE TRANSPORTE ES ESENCIAL PARA IMPEDIR LA CONTAMINACIÓN FÍSICA, QUÍMICA Y BIOLÓGICA. LA SELECCION DEL LUGAR DE VENTA/ORIGEN DE LOS PRODUCTOS PERMITE VERIFICAR SI LOS PELIGROS ESTAN BAJO CONTROL HASTA LAS FASES DE TRANSPORTE Y CONSERVACION.

SECCIÓN 5 – REQUISITOS DEL LUGAR O AREA DE PREPARACION

- 5.1 Area de preparación de los alimentos.
 - 5.1.1 Areas en interiores.
 - 5.1.1.1 Deben diseñarse y construirse de conformidad con la sección IV del Código Internacional de Prácticas de Higiene (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997)
 - 5.1.1.2 Deben estar suficientemente iluminadas y mantenerse lo más limpias posible en todo momento y estar situadas lejos de cualquier fuente de contaminantes (basura, aguas servidas, animales).
 - 5.1.1.3 Los equipos deben fabricarse con material apropiado para que puedan limpiarse y desinfectarse con facilidad, tan frecuentemente como sea necesario.
 - 5.1.1.4 El agua destinada a uso general (para lavar insumos y recipientes) debe ser potable.
 - 5.1.1.5 Los recipientes para almacenar el agua deben lavarse tan frecuentemente como sea necesario.
 - 5.1.1.6 El agua servida debe ser eliminada de manera adecuada y no representar un foco de contaminación para el suministro de agua potable, los alimentos, los alrededores, y los manipuladores de alimentos.
 - 5.1.1.7 El área de trabajo, incluido superficies de contacto con los alimentos (utensilios, tablas de las mesas, cortadoras, orificios de desagüe y otros) deben repararse y ser mantenidos en forma adecuada, y lavarlos con agua potable.
 - 5.1.1.8 No utilizar, para los alimentos, recipientes anteriormente empleados para insecticidas, pinturas, aceite para motores y otros productos no comestibles.
 - 5.1.1.9 No almacenar combustible, sustancias tóxicas y productos inflamables en contacto directo con los alimentos, los manipuladores de alimentos y los cocineros. Respetar las normas de seguridad en materia de energía eléctrica, sustancias tóxicas, explosivas e inflamables, con el fin de proteger a las personas.
 - 5.1.2 Areas al aire libre.
 - 5.1.2.1 Deben estar suficientemente limpias y protegidas del sol directo, el polvo y el viento, y no estar en contacto directo con el público y los consumidores.
 - 5.1.2.2 Los equipos, como hornos o aparatos similares, deben construirse y mantenerse de manera segura y apropiada.
 - 5.1.2.3 El suministro de agua potable debe ser suficiente para todas las necesidades. Cuando no proceda de una fuente pública de agua potable, debe tener la misma calidad de ella.

- 5.1.2.4 La superficie donde se preparan los alimentos debe estar a una altura no inferior a 60 - 70 cm. del suelo y ser adecuada para la cantidad de alimento que se prepare, manipule y conserve.
- 5.1.2.5 Los equipos, utensilios, orificios de desagüe, superficies de trabajo y otros elementos deben cumplir con los mismos requisitos que se estipulan en 4.1.1.

NOTA AP – LAS AREAS DE LOS ALREDEDORES Y LAS SUPERFICIES PUEDEN CONSTITUIR UNA FUENTE DE CONTAMINACIÓN QUÍMICA, FÍSICA Y BIOLÓGICA. EL AGUA INADECUADA O CONTAMINADA ES UNA FUENTE DE CONTAMINACIÓN PARA LOS ALIMENTOS, LOS MANIPULADORES Y CONSUMIDORES DE ALIMENTOS, Y EL MEDIO AMBIENTE.

NOTA PCC – LAS AREAS DE LOS ALREDEDORES Y LAS SUPERFICIES DEBEN ESTAR SIEMPRE LIMPIAS, DESINFECTADAS Y BIEN MANTENIDAS. EL AGUA DEBE SER POTABLE DADO QUE ES UN INGREDIENTE DE LOS ALIMENTOS (EN FORMA DE AGUA Y HIELO) Y UN PRODUCTO UTILIZADO PARA LA LIMPIEZA DE ALIMENTOS, SUPERFICIES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS, MANOS, UTENSILIOS, ETC.

5.1.3 Instalaciones de higiene

- 5.1.3.1 Cuando el agua potable es transportada debe mantenerse en un recipiente apropiado (fácil de limpiar, de material no tóxico, cerrado herméticamente, dotado de una tapa y grifo o canilla), construido para preservar el producto e impedir la contaminación.
- 5.1.3.2 Los recipientes, utensilios y superficies de trabajo para la manipulación de los alimentos deben ser de un material no tóxico, fácil de limpiar y resistente a las altas temperaturas, cuando se utilicen para cocinar.
- 5.1.3.3 Los detergentes y desinfectantes utilizados para limpiar y desinfectar las superficies de trabajo, utensilio, salidas de desagüe y otros componentes similares deben ser, en la medida de lo posible, no tóxicos y no corrosivos. (Ad. I CAC/RCP1 – 1969, Rev. 3, 1997)

5.2 Prácticas de higiene

- 5.2.1 Las personas afectadas por cualquier enfermedad transmisible por alimentos, no deben manipular alimentos.
- 5.2.2 Las personas que tengan cortes, heridas o afecciones similares en las manos y los antebrazos no deben manipular alimentos.
- 5.2.3 El cabello debe estar completamente cubierto durante la manipulación de los alimentos.
- 5.2.4 Los manipuladores de alimentos no deben escupir ni estornudar durante la manipulación de los alimentos. No deben fumar ni tener comportamientos/hábitos que puedan perjudicar la inocuidad y calidad de los alimentos.
- 5.2.5 Los manipuladores de alimentos y otros empleados deben vestir ropas adecuadas, limpias y protegerse con un delantal o una blusa. Las ropas deben cambiarse todos los días o cuando sea necesario.
- 5.2.6 Los manipuladores de alimentos no deben llevar anillos ni pulseras mientras manipulen los alimentos.
- 5.2.7 Las personas no deben manipular alimentos y dinero al mismo tiempo.
- 5.2.8 Deben lavarse cuidadosamente las manos y los antebrazos con agua potable y jabón desinfectante, después de utilizar el retrete o manipular directamente alimentos frescos, como carne y hortalizas, y antes de manipular los alimentos preparados y semipreparados..
- 5.2.9 Los manipuladores de alimentos deben recibir capacitación en manipulación higiénica de alimentos y demostrar que tienen la capacidad necesaria para proteger los alimentos en todo momento.

- 5.2.9.1 Los utensilios, platos, vasos, desagües, superficies de trabajo, etc. deben limpiarse y desinfectarse después de cada operación de preparación de los alimentos, antes de su preparación final o de la manipulación de alimentos listos para el consumo, e inmediatamente después de su uso.

NOTA AP – HAY MUCHAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y/O CONTAMINACIÓN CRUZADA ENTRE DISTINTOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, SUPERFICIES Y MANOS POR CONTACTO DIRECTO O INDIRECTO, ASÍ COMO ALGUNAS CONDICIONES QUE PUEDEN FACILITAR EL MULTIPLICACION DE BACTERIAS PATÓGENAS O LA INTRODUCCIÓN DE CONTAMINANTES EN LOS ALIMENTOS.

NOTA PCC – DEBEN EXAMINARSE Y ANALIZARSE TODOS LOS INGREDIENTES Y ETAPAS DE MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA ESTUDIAR LAS POSIBILIDADES DE MULTIPLICACION DE BACTERIAS PATÓGENAS Y/O LA INTRODUCCIÓN DIRECTA O INDIRECTA DE CONTAMINANTES. EVÍTESE EL EXCESO DE TIEMPO/TEMPERATURA Y LAS POSIBILIDADES DE CONTAMINACIÓN, EN TODAS Y CADA UNA DE LAS FASES EN CUESTIÓN (ADQUISICIÓN, TRANSPORTE, MANTENIMIENTO, EXPOSICIÓN, MANIPULACIÓN, ETC.)

SECCIÓN 6 – REQUISITOS PARA LA PREPARACION DE LOS ALIMENTOS

6.1 Requisitos para la preparación preliminar de los alimentos

6.1.1 Frutas y hortalizas

6.1.1.1 Utilizar solamente frutas y hortalizas que se hayan protegido contra la contaminación cruzada y conservado de manera adecuada.

6.1.1.2 Seleccionar las frutas y hortalizas, eliminando las partes o los frutos que resulten inadecuados, y examinando que estén íntegras y sean aptas para el consumo humano.

6.1.1.3 Enjuagar los insumos seleccionados para eliminar la suciedad más gruesa.

6.1.1.4 Lavar y desinfectar las frutas y hortalizas antes de utilizarlas directamente o como ingrediente de un alimento.

6.1.1.5 Preparar cada tipo de fruta y hortaliza según proceda y de conformidad con el uso al que esté destinada.

6.1.1.5.1 Pelar, exprimir y/o cortar, según proceda, las frutas y hortalizas utilizando equipos y utensilios apropiados e higienizados.

6.1.1.6 Conservar las frutas y hortalizas previamente preparadas en contenedores higienizados, adecuadamente cubiertos y a una temperatura máxima de 22°C.

NOTA AP – LAS FRUTAS Y HORTALIZAS PUEDEN ESTAR CONTAMINADAS DESDE EL ORIGEN Y/O POR CONTAMINACIÓN CRUZADA EN EL MERCADO (AGUA PARA REFRIGERAR, CONTACTO CON LAS SUPERFICIES Y CON OTROS PRODUCTOS) CON BACTERIAS, VIRUS Y PARÁSITOS PATOGENOS. TENGA CUIDADO PARA NO CONTAMINAR LA SUPERFICIE DEL PRODUCTO Y/O EL PRODUCTO FINAL. OTROS CONTAMINANTES DE NATURALEZA QUÍMICA DEBEN CONTROLARSE EN LA FUENTE Y DURANTE EL TRANSPORTE Y LA CONSERVACIÓN, YA QUE NO HAY NINGUNA OTRA MEDIDA PREVENTIVA EFICAZ QUE PUEDA APLICARSE DURANTE LA PREPARACION FINAL. LOS PELIGROS FÍSICOS PUEDEN SEPARARSE MANUALMENTE.

NOTA PCC – LA SELECCIÓN, ENJUAGUE, LAVADO Y DESINFECCIÓN CONSTITUYEN UNA MEDIDA IMPORTANTE E INDISPENSABLE Y PUEDEN LLEVARSE A CABO ANTES DEL

ALMACENAMIENTO (PARA IMPEDIR LA CONTAMINACIÓN EN LOS FRIGORÍFICOS Y OTRAS ZONAS DE ALMACENAMIENTO) O INMEDIATAMENTE ANTES DE LA UTILIZACIÓN. EVITAR EL EXCESO DE AGUA RESIDUAL SOBRE EL PRODUCTO PARA IMPEDIR LA MULTIPLICACIÓN DE BACTERIAS Y PARA UNA MEJOR CONSERVACIÓN. SELECCIONAR EL LUGAR DE VENTA Y PROCEDENCIA A FIN DE ESTAR SEGURO DE QUE LOS PELIGROS ESTAN BAJO CONTROL.

6.1.2 Carne fresca (carnes y pescado).

6.1.2.1 Cuando sea necesario proceder al deshielo de la carne en un frigorífico, por el tiempo necesario; se puede usar un horno de microondas para acelerar el deshielo. Evitar deshelarla a temperatura ambiente.

6.1.2.2 Evitar exposición excesiva de la carne fresca a temperatura ambiente.

6.1.2.3 Manipular la carne fresca de modo tal que se evite la contaminación cruzada inmediata o posterior, directa o indirecta de la propia carne y las superficies, utensilios y otros productos alimenticios.

6.1.2.4 Limpiar la carne fresca, cortando las partes objetables, cuando sea necesario.

6.1.2.5 Preparar previamente la carne rebanándola, cortándola, picándola, etc., de manera adecuada para el uso al que esté destinada.

6.1.2.6 Cuando proceda, sazonar y aromatizar la carne según el uso al que esté destinada.

NOTA AP – LA CARNE FRESCA PUEDE CONTAMINARSE DESDE EL ORIGEN O POR CONDICIONES DE MANIPULACIÓN/COMERCIALIZACIÓN Y PUEDE PRESENTAR BACTERIAS PATÓGENAS, VIRUS Y PARÁSITOS, POR LO CUAL CONSTITUYE UNA FUENTE POTENCIAL DE CONTAMINACIÓN (SUPERFICIES, MANIPULADORES DE ALIMENTOS, UTENSILIOS, ETC.). UN DESHIELO INADECUADO PUEDE LLEVAR AL CRECIMIENTO DE BACTERIAS PATÓGENAS SOBRE LA SUPERFICIE DE LOS PRODUCTOS, YA QUE ESTA SE ENCONTRARA A TEMPERATURA AMBIENTE POR UN PERIODO DE TIEMPO PROLONGADO. OTROS CONTAMINANTES, COMO ANTIBIÓTICOS Y SULFITOS, DEBEN CONTROLARSE DESDE EL ORIGEN Y DURANTE EL TRANSPORTE, LA CONSERVACIÓN Y LAS DEMÁS ETAPAS, ANTES DE LA COMPRA DEL PRODUCTO.

NOTA PCC – LIMPIAR Y DESINFECTAR TODA SUPERFICIE QUE HAYA ESTADO EN CONTACTO CON LA CARNE FRESCA PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO. EVITAR UNA EXPOSICIÓN EXCESIVA DE LAS CARNES FRESCAS A TEMPERATURA AMBIENTE A FIN DE IMPEDIR EL CRECIMIENTO EXCESIVO DE BACTERIAS PATÓGENAS. SELECCIONAR EL PUESTO DE VENTA Y ORIGEN DE LOS PRODUCTOS CON OBJETO DE ESTAR SEGURO DE QUE EN LAS FASES ANTERIORES LOS PELIGROS ESTAN BAJO CONTROL.

6.1.3 Otros alimentos

6.1.3.1 Quesos, salame, chorizos y similares., deben manipularse en condiciones higiénicas:

6.1.3.1.1 Evitar el contacto excesivo con las manos; realizar todas las operaciones como rebanar, cortar, picar, etc. utilizando dispositivos y/o utensilios adecuados.

6.1.3.1.2 Evitar una exposición excesiva a temperatura ambiente; mantener el producto refrigerado a un máximo de 5°C.

6.1.3.1.3 Preparar la cantidad necesaria para un máximo de cuatro horas de trabajo.

6.1.3.2 Los envases de alimentos en conserva no deben presentar alteraciones (corrosión, alteraciones detectables visualmente, etc.), así como el producto envasado.

- 6.1.3.3 Los cereales, la harina, el azúcar, la sal y productos similares no deben contener humedad y deben mantenerse en recipientes cubiertos apropiados a fin de impedir que se produzcan alteraciones/contaminación.
- 6.1.3.4 No utilizar huevos crudos en la preparación de alimentos y bebidas destinadas al consumo directo; que no sean cocidos posteriormente.
- Las mayonesas, salsas con huevo, mousse y platos similares, hechos a base de huevo crudo, deben proceder de establecimientos industriales.
- 6.1.3.5 Para los demás productos, el productor debe indicar las modalidades de mantenimiento y uso y/o éstas deben ajustarse a las normas de higiene.

NOTA AP – LOS ALIMENTOS PUEDEN CONTAMINARSE EN LA FUENTE Y TAMBIÉN A TRAVÉS DE DISPOSITIVOS Y UTENSILIOS LAVADOS Y DESINFECTADOS DE MANERA INADECUADA. LOS HUEVOS PUEDEN CONTAMINARSE INTERNAMENTE POR BACTERIAS PATÓGENAS DESDE SU ORIGEN.

NOTA PCC – EVITAR TODA FUENTE DE CONTAMINACIÓN Y/O CRECIMIENTO DE BACTERIAS PATÓGENAS. SELECCIONAR EL LUGAR DE COMPRA Y LA PROCEDENCIA A FIN DE ASEGURARSE DE QUE LOS PELIGROS ESTAN BAJO CONTROL.

6.2 Requisitos para la preparación final

- 6.2.1 Cocer el alimento en medida suficiente y observar los cambios correspondientes que se producen en su color, aspecto y/o consistencia.
- 6.2.2 Proteger el alimento, después de cocinarlo, de todas las posibles fuentes de contaminación. Si el alimento preparado se adereza con ingredientes no cocidos, evitar exponerlo a un contacto excesivo con los mismos, en cuanto a duración y temperatura, antes del consumo.
- 6.2.3 El tiempo entre la preparación y el consumo de los alimentos debe ser conforme sigue:
- 6.2.3.1 Hasta seis horas, cuando el alimento se mantiene a una temperatura superior a 60°C.
- 6.2.3.2 Hasta un día, cuando el producto se mantiene a una temperatura máxima de 5°C.
- 6.2.3.2.1 El tiempo de enfriamiento de productos calientes no debe ser superior a tres horas para alcanzar la temperatura de 5°C.
- 6.2.3.3 Recalentar por una sola vez el alimento refrigerado por completo hasta alcanzar una temperatura mínima de 70°C, inmediatamente antes del consumo.
- 6.2.4 Los emparedados (sándwichs) preparados en los puestos de venta callejera deben prepararse al momento de consumirse.
- 6.2.5 Las ensaladas frescas y los platos de frutas frescas preparados deben sazonarse preferentemente a la hora de consumirse.
- 6.2.6 Otros tipos de ensaladas (con hortalizas, adiciones de condimentos con mayonesa, otras salsas, queso, jamón, etc.) deben mantenerse por debajo de 5° C desde su preparación hasta el consumo final.
- 6.2.7 Los alimentos que se cocinen/calienten inmediatamente antes del consumo (tales como pizza, kibe, etc.) deben mantenerse a una temperatura inferior a 5°C.
- 6.2.8 Evitar toda utilización de los restos de alimentos, salvo en caso de que ello no represente un peligro. Tratar de evitar que se preparen más alimentos de los que pueden venderse en un día.

NOTA AP – LOS MICROORGANISMOS SON SENSIBLES AL CALOR, EN UN NIVEL QUE DEPENDE DEL TIPO BIOLÓGICO, LA FORMA Y EL TIEMPO DE EXPOSICIÓN A TEMPERATURAS PERJUDICIALES. SIN EMBARGO LOS PROCESOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS EN COCINAS, NO SON SUFICIENTES PARA ESTERILIZAR LOS ALIMENTOS. CUANDO SE ENCUENTRAN A TEMPERATURA AMBIENTE, LAS BACTERIAS RESTANTES PUEDEN MULTIPLICARSE EN UNA PROPORCIÓN GEOMÉTRICA, Y SU NUMERO FINAL DEPENDE DEL TIEMPO DE EXPOSICIÓN A UNA TEMPERATURA INADECUADA. POR DEBAJO DE 5°C, LA CAPACIDAD DE MULTIPLICACIÓN SE REDUCE DE FORMA QUE NO SE LLEGUE A ALCANZAR UN NÚMERO ELEVADO DE BACTERIAS PATÓGENAS CON LA MISMA INTENSIDAD Y CON UN NIVEL DE RIESGO ELEVADO. HAY OTROS FACTORES QUE PERMITEN CONTROLAR/POTENCIAR EL EFECTO TÉRMICO: UN pH BAJO, UNA ACIDEZ ELEVADA, UNA GRAN CONCENTRACIÓN DE SAL, LA PRESENCIA DE ADITIVOS, ETC. (EL BAJO NIVEL DE HUMEDAD SE UTILIZA PARA CONTROLAR PERO NO PARA POTENCIAR EL EFECTO TÉRMICO). OTROS PATÓGENOS, COMO LOS PARÁSITOS DE LOS PECES, PUEDEN CONTROLARSE MEDIANTE CONGELACIÓN, DURANTE PERIODOS DE TIEMPO ADECUADOS, ANTES DE LA UTILIZACION DEL PRODUCTO. ALGUNAS BACTERIAS PUEDEN PRODUCIR TOXINAS TERMOESTABLES EN EL PRODUCTO.

NOTA PCC – AL TENER EN CUENTA LA SENSIBILIDAD TÉRMICA Y OTROS FACTORES QUE PUEDAN UTILIZARSE PARA CONTROLAR LOS MICROORGANISMOS PATÓGENOS, CUEZA POR COMPLETO EL ALIMENTO PARA ALCANZAR SU PARTE INTERNA Y MANTÉNGALO A TEMPERATURAS BAJAS PARA CONTROLAR EL RIESGO DE MULTIPLICACION BACTERIANA.

SECCIÓN 7 – REQUISITOS PARA EL TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS PREPARADOS

- 7.1 Los vehículos para el transporte de alimentos preparados deben tener un compartimento separado protegido contra el sol directo, el viento y el polvo, lluvia y otras contaminaciones.
- 7.2 Este compartimento del vehículo debe estar hecho de material apropiado para el transporte de alimentos, impermeable y fácil de limpiar.
- 7.3 No transportar recipientes sucios y materiales de desecho junto a los alimentos. De no ser posible, proteger los alimentos de la suciedad y el material de desecho por medios físicos.
- 7.4 Cuando sea necesario, los alimentos deben transportarse en recipientes adecuados (hechos de material no tóxico y que se hayan limpiado y desinfectado bien), cerrados oportunamente de manera hermética y protegidos de la contaminación por agentes extraños.
- 7.5 La temperatura debe controlarse evitando exponer a temperatura ambiente los alimentos que deben mantenerse calientes o refrigerados, cuando el tiempo de transporte sea superior a una hora y/o de conformidad con las operaciones necesarias para controlar la multiplicación bacteriana.
- 7.6 Cuando el tiempo de transporte sea superior a dos horas, los envases de alimentos deben disponerse en cajas térmicas.
 - 7.6.1 Disponer en las cajas térmicas los alimentos preparados calientes, separados de los alimentos preparados fríos o enfriados. Utilizar cajas térmicas diferentes para estos dos tipos de alimentos preparados.
 - 7.6.2 Cuando no sea posible transportar los alimentos preparados manteniéndolos a más de 60°C, deben ser sometidos previamente a enfriamiento rápido según se indicó en 6.2.3

NOTA AP – EL TRANSPORTE PUEDE CONSTITUIR UNA FUENTE DE CONTAMINACIÓN Y/O UNA FASE DE MULTIPLICACIÓN BACTERIANA.

NOTA PCC – EVITAR TODA SITUACIÓN QUE PUEDA CONTAMINAR Y/O PERMITIR LA MULTIPLICACIÓN BACTERIANA.

SECCIÓN 8 – REQUISITOS PARA LA COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS EN LAS CALLES

- 8.1 Area libre de venta.
- 8.1.1 El puesto de venta (quioscos, carretas, puestos rodantes, etc.) debe estar construido de material sólido, resistente y debe poderse higienizar fácilmente.
- 8.1.2 El puesto de venta debe mantenerse limpio y en buenas condiciones de mantenimiento y/o reparación.
- 8.1.3 Cuando no se utilice, el puesto de venta debe mantenerse protegido y en caso de ser una estructura móvil ésta debe guardarse en un lugar limpio.
- 8.1.4 El área libre de venta no debe utilizarse para ningún otro propósito.
- 8.1.5 El área libre de venta debe ubicarse en zonas establecidas por las autoridades a fin de estar protegido de los contaminantes derivados del tráfico vehicular, los peatones, animales domésticos y/o vectores.
- 8.1.6 En el área libre de venta no se deben mantener efectos personales, tales como ropas, calzados, frazadas, tabaco, etc. Evite el contacto entre los efectos personales y el área de preparación de alimentos, conservación y/o consumo.
- 8.1.7 Los alrededores del puesto/puesto de venta deben mantenerse limpios y sin desperdicios.
- 8.1.8 Los elementos de adorno, tales como floreros llenos o vacíos o plantas y otros elementos pueden colocarse de modo tal que no representen una fuente de contaminación para los alimentos.

NOTA AP – LOS ALREDEDORES DEL PUESTO DE VENTA PUEDEN REPRESENTAR UNA FUENTE DE PELIGRO PARA LOS ALIMENTOS.

NOTA PCC – EL AREA LIBRE DE VENTA DE ALIMENTOS DEBE SELECCIONARSE DE MANERA ADECUADA Y, EN LA MEDIDA DE LO POSIBLE, LOS ALREDEDORES NO DEBEN PRESENTAR CONDICIONES INADECUADAS.

- 8.2 Protección y venta de alimentos
- 8.2.1 Las comidas y bebidas deben servirse utilizando platos, cubiertos, vasos, servilletas y otros elementos de material desechable.
- [8.2.1.1 Cuando ello no sea posible, los elementos no desechables que se utilicen para servir los alimentos deben lavarse, limpiarse y desinfectarse entre una utilización y otra.]
- 8.2.1.1.1 Los restos de las comidas que queden en platos, vasos y artículos similares deben echarse en un contenedor cubierto seguro y adecuado y no deben ser consumidos por animales domésticos y/o vectores. Los elementos desechables utilizados deben echarse en contenedores diferentes de los que se utilicen para los restos de alimentos, igualmente apropiados y seguros.
- 8.2.1.2 Los alimentos para llevar a casa deben envolverse en papel y/o plástico no contaminante de primer uso. La utilización de papel plástico impreso está prohibida a causa de la migración de sus componentes, en particular si este material entra en contacto directo con los alimentos.
- 8.2.2 La preparación final y el recalentamiento de los alimentos pueden efectuarse en el puesto de venta de tal modo que se asegure y mantenga su inocuidad.

- 8.2.2.1 Para mantener la inocuidad, evitar una manipulación excesiva de los alimentos en el área libre de venta.
- 8.2.3 Las comidas y bebidas que se exponen a la venta deben protegerse bien y estar a una temperatura de conservación adecuada.
- 8.2.3.1 Cuando los alimentos calientes se hayan enfriado para el transporte, el recalentamiento debe realizarse sobre 70°C.
- 8.2.4 La sal, el azúcar, la mostaza, el ketchup, la mayonesa y otros productos que sean utilizados por el consumidor deben proporcionarse en envases de una sola porción.
- 8.2.5 Los utensilios utilizados para servir las porciones de alimentos para el consumo deben limpiarse y desinfectarse las veces que se requieran, cuando sea necesario.
- 8.2.5.1 Evitar el contacto manual directo con alimentos de cualquier tipo listos para el consumo, incluidas las frutas peladas.
- 8.2.6 No manipular dinero, billetes, etc., y alimentos al mismo tiempo. Cuando esto no sea posible, lavar y desinfectar las manos antes de preparar los alimentos.
- 8.2.7 Si el área libre de venta es un vehículo, la cabina del conductor debe estar debidamente separada del compartimento destinado a la preparación final del alimento, su mantenimiento, venta y/o consumo, o bien los compartimentos de manipulación de alimentos deben estar separados del resto del vehículo.

NOTA AP – LOS PLATOS, VASOS, UTENSILIOS PARA SERVIR Y ARTÍCULOS SIMILARES TAMBIÉN PUEDEN CONSTITUIR FUENTES IMPORTANTES DE CONTAMINACIÓN. ES POSIBLE QUE LOS RESTOS DE LAS COMIDAS ATRAIGAN A LOS ANIMALES DOMESTICOS Y/O VECTORES, QUE TAMBIÉN PUEDEN REPRESENTAR UNA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

NOTA PCC – ECHE LOS PLATOS, VASOS Y ARTÍCULOS SIMILARES EN LUGARES SEPARADOS DE DONDE SE ECHAN LOS RESTOS DE LAS COMIDAS. EVITE ATRAER A LOS ANIMALES DOMESTICOS Y/O VECTORES. [MANTENGA LOS UTENSILIOS PARA SERVIR EN BUEN ESTADO DE CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA].

- 8.3 Requisitos inherentes al vendedor y/o manipulador.
- 8.3.1 El vendedor y/o manipulador de alimentos debe vestirse ropa adecuada, y la debe proteger de preferencia con un delantal utilizado exclusivamente durante la actividad de venta.
- 8.3.1.1 Las ropas y el delantal deben estar siempre limpios y deben cambiarse tan frecuentemente como sea necesario.
- 8.3.1.2 El cabello y la barba deben estar completamente cubiertos.
- 8.3.1.3 El cabello y las uñas deben ser cortos y estar limpios.
- 8.3.2 El vendedor/manipulador de alimentos debe tener buenas actitudes/hábitos de higiene y una capacitación satisfactoria:
- 8.3.2.1 Conocimientos generales sobre enfermedades transmitidas por alimentos y sobre posibles fuentes de contaminación de los alimentos.
- 8.3.2.2 Informarse sobre la posibilidad de contagio por agentes de enfermedades transmitidas por alimentos, por contaminación del alimento, por cortes o infecciones de la piel, dolor de garganta y otras enfermedades.
- 8.3.2.3 Informarse sobre los factores que afectan a la vida y la muerte, así como supervivencia y multiplicación de los microorganismos patógenos en los alimentos.

8.4 Responsabilidad de los vendedores

Además de los requisitos arriba indicados, los manipuladores o vendedores de alimentos deben ser responsables de la higiene y la protección de los alimentos que ellos preparan o venden, y de todos los factores que puedan afectar a su inocuidad.

NOTA AP – EL VENDEDOR/MANIPULADOR Y/O MANIPULADOR DE ALIMENTOS PUEDE SER UNA FUENTE IMPORTANTE DE CONTAMINANTES.

NOTA PCC – UNA CAPACITACIÓN Y MANTENIMIENTO DE PRACTICAS DE HIGIENE ADECUADOS PARA EL VENDEDOR Y/O MANIPULADOR DE ALIMENTOS SON IMPORTANTES PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.

SECCIÓN 9 –MANEJO DE DESECHOS Y CONTROL DE PLAGAS

9.1 Los depósitos (recipiente) de basura deben mantenerse lejos del área de manipulación de alimentos y se cubrirse con tapas y, de ser posible, deben estar dotados de un sistema de cierre automático.

9.1.1 Los recipientes donde se depositan los desechos (basura) deben ser de material resistente, impermeable y fácil de limpiar.

9.1.2 Los recipientes para depositar los desechos deben colocarse de manera que no estén en contacto directo con el piso o pegado a la pared.

9.2 El agua servida se debe recogerse y descargarse por separado de los desechos sólidos, de ser posible en conexión con la red de alcantarillado. Debe eliminarse en el sistema público de desagüe, y evitar descargarla sobre el suelo y/o en las masas de aguas superficiales, como ríos y lagos.

9.3 Los desechos sólidos deben recogerse separando el material reusable del material no reutilizable. Su destino final debe hacerse de acuerdo con las normas municipales públicas.

9.3.1 El material de desecho de alimento debe disponerse de modo tal que no atraiga insectos y animales, tales como moscas, perros y gatos.

9.4 El control de plagas debe realizarse de conformidad con las normas municipales, departamentales y/o nacionales. La aplicación de sustancias químicas para el control de plagas debe efectuarse exclusivamente por personal técnico autorizado. El procedimiento debe evitar la contaminación de los alimentos, los vendedores/manipuladores, personas y el medio ambiente.
