

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 4 del Programa

CX/LAC 01/4

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ COORDINADOR DEL CODEX PARA AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE

12ª reunión

Santo Domingo, República Dominicana, 13 – 16 de febrero de 2001

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

COMENTARIOS EN EL TRÁMITE 6

BOLIVIA

SECCIÓN 4 – REQUISITOS RELATIVOS A LOS INSUMOS E INGREDIENTES

*** Se considera pertinente la eliminación del acápite 4.1.2 ya que en el país se adquieren insumos procedentes pequeños productores que no pueden cumplir con éste requisito.

*** Se debe agregar un nuevo acápite (4.1.7) donde se especifique: Los alimentos perecederos deben adquirirse para ser utilizados en una jornada de trabajo, a fin de tener rotación de stocks.

*** En acápite 4.2.5, después de la palabra "etiquetados", debe agregarse "y/o identificados".

SECCIÓN 5 – REQUISITOS DEL LUGAR O ÁREA DE PREPARACIÓN

*** En acápite 5.1.1.5 se debe cambiar "tan frecuentemente como sea necesario" por "cada vez que se los utiliza".

*** En el acápite 5.1.1.7 debe agregarse después de "... lavarlos con agua potable" "y realizar la desinfección".

SECCIÓN 6 – REQUISITOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

*** En el acápite 6.1.3.1.1 se debe cambiar "Evitar el contacto excesivo con las manos" por "Se debe evitar el contacto con las manos".

*** En el acápite 6.1.3.4 se propone cambiar todo el párrafo por el párrafo siguiente:

"No utilizar huevos crudos que no provengan de granjas avícolas registradas o autorizadas, en la preparación de alimentos y bebidas destinadas a consumo directo".

SECCIÓN 7 – REQUISITOS PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS PREPARADOS.

*** En el acápite 7.4, se debe cambiar "Cuando sea necesario" por "Es necesario que ..."

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

*** En el acápite 8.1.1 después de: "... de material sólido, resistente" debe agregarse "y a no menos de 30 cm por encima del suelo, ...".

*** En el acápite 8.2.2 debe eliminarse la palabra "recalentamiento".

*** En el acápite 8.2.3.1, después de " ... sobre 70 °C", se debe agregar "medida en el interior del alimento".

*** En el acápite 8.2.4 deben excluirse la sal y el azúcar por ser alimentos de bajo riesgo.

*** En el acápite 8.2.5 se debe eliminar la parte “ las veces que se requieran, cuando sea necesario” y adicionar “para ser reutilizados”.

*** En el acápite 8.2.5.1, cambiar “Evitar el contacto manual directo” por “No debe haber contacto directo ...”

SANTA LUCÍA

1. “Shall” y “should” se utilizan indistintamente. No debería haber un uso consistente de la palabra internacionalmente aceptada "shall" en las normas?
2. La definición de alimentos en la calle debería ampliarse para esclarecer si tales alimentos se llaman así independientemente de prepararse y venderse adentro, afuera o en un área semicubierta.
3. La Sección 8.2, 8.2.4 – si la sal, el azúcar, la mostaza, el ketchup a granel y productos similares se almacenan y usan bajo condiciones sanitarias, por qué los envases de una sola porción deben ser un requisito?