

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 9 del Programa

CX/LAC 04/14/9
Octubre de 2004

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE

14ª reunión

Buenos Aires, Argentina, 29 de noviembre al 3 de diciembre de 2004

DIRECTRICES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN ZONAS TURÍSTICAS

ANTECEDENTES

1. La 11ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe acordó continuar considerando cuestiones relativas a la inocuidad de alimentos de interés para la Región, con particular atención a la contaminación por salmonela y patógenos emergentes¹.
2. La 12ª reunión del CCLAC destacó la importancia que tenía el tema para la Región y recordó que estaba pendiente la preparación de un documento sobre inocuidad de los alimentos en zonas turísticas. Con respecto a esto, el Comité acogió con beneplácito el ofrecimiento de la delegación de Costa Rica para preparar, conjuntamente con el Brasil y la República Dominicana, un borrador de documento para ser analizado en la próxima reunión del CCLAC, quedando abierta la posibilidad de que otros países interesados participaran en su elaboración².
3. La 13ª reunión del CCLAC consideró las *Directrices para la Inocuidad de los Alimentos en Zonas Turísticas* preparado por Costa Rica en colaboración con el Brasil y la República Dominicana tomó nota de la petición presentada por la Cumbre Interministerial Regional sobre Salud y Agricultura (RIMSAs) para que se procurara avanzar en esta esfera y pidió a las delegaciones de Barbados, el Brasil, Costa Rica, Cuba y la República Dominicana que, con la asistencia del Instituto Panamericano de Protección de Alimentos y Zoonosis (INPPAZ), prepararan una nueva propuesta para su examen en la próxima reunión del Comité Coordinador³.
4. Se anexa las propuestas *Directrices para la Inocuidad de los Alimentos en Zonas Turísticas* preparada por las delegaciones de Barbados, el Brasil, Costa Rica, Cuba y la República Dominicana, con la asistencia del INPPAZ, para su examen por parte del Comité. Se invita al CCLAC a considerar la necesidad de desarrollar las *Directrices para la Inocuidad de los Alimentos en Zonas Turísticas* así como también la mejor manera de proceder si el Comité está de acuerdo en desarrollar tal documento.

¹ ALINORM 99/36 párrs. 42-51.

² ALINORM 01/36 párr. 37.

³ ALINORM 03/36 párr. 82.

5. Si el Comité está de acuerdo en proceder con la elaboración de las *Directrices para la Inocuidad de los Alimentos en Zonas Turísticas* la misma se deberá proponer como nuevo trabajo en forma de un “documento de proyecto” según lo adoptado en el 27° Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius en las *Enmiendas al Procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex y Textos Afines*. El “documento de proyecto” se encuentra disponible en el Apéndice II, Parte 2, Punto 1 del ALINORM 04/27/41 (Informe del 27° Período de Sesiones de la Comisión) y se puede bajar del sitio web: http://www.codexalimentarius.net/web/index_en.jsp. Al preparar el “documento de proyecto”, el Comité deberá tener en cuenta los Criterios para el Establecimiento de las Prioridades de los Trabajos según lo establecido en el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius (12ª Edición, páginas 70 - 71) y los Objetivos y Prioridades Estratégicos contemplados en el Marco Estratégico de la Comisión del Codex Alimentarius 2003-2007 (página 5).

DIRECTRICES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN ZONAS TURÍSTICAS

1. PREÁMBULO

La 12ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe acogió con beneplácito el ofrecimiento de la delegación de Costa Rica para preparar, conjuntamente con República Dominicana, un borrador de documento para ser analizado durante la próxima reunión del CCLAC, quedando abierta la posibilidad de que otros países interesados participaran en su elaboración.

El documento ha sido preparado inicialmente por Costa Rica, Brasil y República Dominicana.

Las Directrices se han preparado tomando en cuenta que la Región ha desarrollado significativamente la industria del turismo en los últimos años y la salud de los turistas debe ser protegida.

Algunos informes indican que entre el 14 y el 25 % de los turistas que visitan América Latina y el Caribe sufren un evento diarreico en las primeras 12 horas de ingreso. Esto pone en riesgo la compra de servicios en turismo por parte de los países desarrollados. Por tanto es necesario normar la producción de alimentos, en todas sus etapas, a fin de proteger la salud de las poblaciones temporales.

Asimismo, la Organización Mundial del Turismo ha prestado siempre gran atención a la higiene e inocuidad de los alimentos en los lugares o zonas turísticas, y a menudo ha promovido, en forma conjunta con la Organización Mundial de la Salud, la celebración de cursos y conferencias regionales con el fin de concienciar a las autoridades correspondientes y a los profesionales del turismo respecto a esos problemas, orientándolos hacia prácticas adecuadas.

Finalmente, las Directrices fueron presentadas en la 13ª reunión del CCLAC⁴. En dicha reunión el Comité tomó nota de la petición presentada por la Cumbre Interministerial Regional sobre Salud y Agricultura (RIMSA) para que se procurara avanzar en esta esfera y pidió a las delegaciones de Barbados, el Brasil, Costa Rica, Cuba y la República Dominicana que, con la asistencia del INPPAZ, prepararan una nueva propuesta para su examen en la próxima reunión del Comité Coordinador.

2. FINALIDAD DE LAS DIRECTRICES

- (a) Proteger la salud de los turistas que ingresan a la Región de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs).
- (b) Armonizar los requisitos básicos de inocuidad para la producción, recolección, transporte, almacenamiento, comercialización y manipulación de los alimentos que se venden en las zonas turísticas.
- (c) Establecer directrices básicas sobre inocuidad, manipulación e higiene y calidad de los alimentos y sobre los principios y sistemas empleados para garantizar esas cualidades.
- (d) Establecer los lineamientos generales necesarios para disminuir el riesgo a la salud asociado al consumo de alimentos en zonas turísticas.

Estas Directrices constituyen un primer paso hacia la armonización regional de los requisitos para productos alimenticios destinados a poblaciones temporales localizadas en zonas turísticas.

Se considera que las Directrices:

- (a) presenten la problemática, en un lenguaje apropiado para los que no son especialistas en el tema, a efectos de facilitar la adopción de programas y procedimientos operacionales de elaboración de alimentos en zonas turísticas y para servir de base para la equivalencia de control entre los países de América Latina y el Caribe.
- (b) constituyen una herramienta para colaborar con el desarrollo de programas de inocuidad de alimentos en zonas turísticas de la Región de América Latina y el Caribe.
- (c) se mejoren tomando en cuenta la experiencia de cada uno de los países.
- (d) puedan servir de base para la elaboración de reglamentos internos de los países, incluso más restrictivos a efectos de proteger la salud de los turistas.

⁴ CX/LAC 02/8.

3. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Estas Directrices se aplicarán a todos los productos alimenticios destinados al consumo en los establecimientos comerciales de alimentación como hostelerías, restaurantes, bares, cafeterías, expendios y otros, ubicados en zonas consideradas de atracción turística. (Estas Directrices son complementarias al *Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003)*).

4. DEFINICIONES

Zona Turística: Es aquella zona o lugar, que por su belleza natural, ubicación geográfica u otras características particulares o socio-culturales posee infraestructura en establecimientos como los mencionados, destinados a la atención y servicio de personas, quienes visitan por motivo de negocios, trabajo o diversión, por períodos en general inferiores a un año.

Turistas: Personas que visitan, a través de viajes o estancias, zonas o lugares distintos de sus residencias.

Industria o negocio turístico: Actividad de administración particular que facilita la integración de los servicios locales para el bienestar, desplazamiento y estancia de los turistas y la población temporal a las zonas que visitan, para fines de brindar apoyo logístico y facilitar la interacción de las partes interesadas.

Población Temporal: Personas que visitan, a través de viajes o estancias, otras zonas y lugares para fines de negocios, estudio, tratamiento médico, investigación científica, reuniones, simposios y otros motivos distintos al ocio o diversión.

Turismo: Actividad regulada por los países, con interacción de particulares y la industria del sector, destinada a ordenar y facilitar el desplazamiento, la estancia y el acceso a los servicios necesarios para el bienestar de los turistas y la población temporal.

Para el resto de los conceptos que surjan de la presente directriz, se considerarán las definiciones que exprese el *Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003)* y por la *Norma Caribeña para la Calidad del Turismo (Norma QTC), Inocuidad de Alimentos y Sanitación (2001)* ("*Quality Tourism for the Caribbean Standard (QTC Standard), Food Safety and Sanitation (2001)*"), elaborada por CAREC y CAST.

5. ASPECTOS GENERALES

Los locales donde se desarrollan los servicios de desplazamiento y estancia de los turistas y población temporal (aviones, buses, hoteles, hosterías, spas, restaurantes, lugares de venta de comida típica, de venta callejera y otros) deberán cuidar de la salud y bienestar físico de los mismos. Las directrices generales para tal fin son los que fueran establecidas en el *Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003)* y el *Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Precocinados y Cocinados utilizados en los Servicios de Comidas para Colectividades (CAC/RCP 39-1993)*.

5.1 Agua: La industria turística deberá poner especial atención en la obtención de un suministro suficiente de agua limpia y de calidad potable acorde con las normas nacionales para la definición de potabilidad del agua y debe, igualmente, hacer todos los esfuerzos para su uso racional y evitar su desperdicio.

Las autoridades nacionales del agua en cada país deberán garantizar el suministro de agua limpia y de calidad potable en los centros de desarrollo turístico que definan los respectivos Planes Nacionales relacionados con el desarrollo turístico aprobados por los países.

Es necesario efectuar acciones de información y educación permanente con técnicos especializados sobre esta materia dirigidos a los turistas en particular, siempre y cuando la inocuidad del agua no esté garantizada.

En caso de no contar con una adecuada provisión de agua potable brindada por los servicios públicos, los encargados o responsables de los establecimientos turísticos deberán suplir los requerimientos de agua potable proveniente de fuente privada o propia cuyo tipo (pozo artesanal, aguas superficiales, etc) ubicación, tratamiento de desinfección para la potabilización y control sanitario de la calidad del agua sea conforme con la legislación que en materia de este recurso tenga cada país. En todo caso siempre debería controlarse la presencia de cloro residual y encargar periódicamente a laboratorios especializados la realización de controles y análisis microbiológicos adecuados y recomendados por los organismos competentes.

El agua usada para la fabricación de hielo para consumo deberá ser de calidad potable. Las Directrices para el agua potable y embotellada serán las de la legislación local respectiva, teniendo como base la última edición de las *Directrices de la OMS para la Calidad del Agua Potable (Volúmenes 1 y 2)*, y los textos del *Codex Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para la Captación, Elaboración y Comercialización de las Aguas Minerales Naturales (CAC/RCP 33-1985)* y el *Código de Prácticas de Higiene para las Aguas Potables Embotelladas/Envasadas (distintas de las Aguas Minerales Naturales) (CAC/RCP 48-2001)*.

En lo que respecta al agua potable para sus diversos usos, se deberá estar acorde con lo recomendado en la última edición de las *de la OMS para la Calidad del Agua Potable (Volúmenes 1 y 2)*.

5.2 Alimentación ofrecida al turista y población temporal: Además de ofrecer la alimentación regional, nacional o local, los establecimientos de alimentación colectiva en destinos turísticos, deberán considerar la necesidad de preparar, y poner a disposición de sus clientes, dietas especiales cuando las circunstancias lo justifiquen.

En lugares con climas muy fríos, calurosos o de altura muy elevada sobre el nivel del mar, los alimentos ofrecidos a personas no adaptadas a esas condiciones deberán ser de naturaleza tal que los ayuden a resistir esas situaciones considerando que pueden alterar su dieta alimenticia o su ritmo biológico normal.

Los manipuladores de alimentos en los establecimientos de alimentación ubicados en destinos turísticos, independientemente de su tamaño o categoría, deberán tener la provisión o la capacidad de preparar alimentos destinados a los niños, a los adultos mayores, a los convalecientes de operaciones quirúrgicas u otras enfermedades. Considerando que estos grupos de personas son especialmente vulnerables a las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs) por lo cuál deberá ponerse cuidado especial en la preparación higiénica y conservación adecuada de los alimentos que se les brinda.

5.3 Documentos de referencia y legislación local: Se recomienda que todo establecimiento de alimentación en destino turístico posea la información escrita a través de documentos de referencia y legislación local, nacional e internacional básica en materia de manipulación e higiene de los alimentos. Deberán estar al alcance y tener conocimiento de la misma, propietarios y gerentes generales, jefes de cocina, ayudantes, mozos, otros manipuladores y personal de apoyo que estén en contacto directo con los alimentos. Además deberán servir de base para el establecimiento de prácticas y procedimientos operacionales internos de cada establecimiento.

Los documentos de referencia internacional y regional recomendados en esta materia, son los siguientes:

- (a) Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003).
- (b) Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Precocinados y Cocinados utilizados en los Servicios de Comidas para Colectividades (CAC/RCP 39-1993).
- (c) Código de Prácticas de Higiene Revisado para la Elaboración y Venta de Alimentos en las Calles (Código Regional – América Latina y el Caribe) (CAC/RCP 43-1995, Rev. 1-2001)
- (d) Resolución 80/96 GMC del MERCOSUR⁵.
- (e) Norma Caribeña para la Calidad del Turismo (Norma QTC), Inocuidad de Alimentos y Sanitación (2001) (“Quality Tourism for the Caribbean Standard (QTC Standard), Food Safety and Sanitation (2001)”).
- (f) Legislación local en material de higiene y manipulación de alimentos.

⁵ GMC: Grupo Mercado Común. MERCOSUR: Mercado Común del Sur.

6. RECEPCIÓN E INSPECCIÓN INICIAL DE LAS MERCADERÍAS

Los responsables legales o los propietarios de los establecimientos de alimentación en zonas turísticas podrán establecer especificaciones escritas sobre los aspectos a exigir a los proveedores y verificarlas en cada una de las adquisiciones de alimentos o materias primas que se hagan, respecto a la inocuidad de los alimentos. Estas reglas, pueden consistir en registros o formularios de verificación que estén a disposición permanente de los responsables de las adquisiciones o encargados de compras. Asimismo deberán llevar y contar con un cuaderno foliado para anotar todas las observaciones diarias y mantenerlas a disposición de las autoridades competentes por un período no menor de seis (6) meses.

6.1 Lugar: Es conveniente que se destine un espacio predeterminado para la recepción de las mercaderías, que deberá estar bien iluminado y ventilado, limpio y a temperatura conveniente. Esto incluye los sitios donde va a ubicarse la mercadería.

Asimismo, cercanos al lugar de recepción, deberían ubicarse los lavaderos específicos necesarios con agua potable adecuada y suficiente, para eliminar la tierra y suciedad que pudiesen acompañar las materia primas, en especial las verduras, frutas y otros vegetales frescos. Las mercaderías deberán ser inspeccionadas al llegar, para verificar si cumplen con las especificaciones y si presentan evidencias de deterioro o de presencia de plagas que puedan anidar en el establecimiento.

6.2 Tiempo: Se recomienda que a efectos de la adquisición y recepción de las mercaderías, este proceso se efectúe en momentos donde haya menos actividad en los establecimientos y, si es posible, cuando haya ausencia de clientes. También es conveniente programar la recepción de las mercaderías de modo que los proveedores nunca lleguen al mismo tiempo. Este concepto también se relaciona con la necesidad de brindar a todos los alimentos e ingredientes el almacenamiento adecuado lo más rápidamente posible.

6.3 Control operacional: es conveniente establecer y cumplir con procedimientos para el control de recepción de las mercaderías: selección de proveedores, inventario, condiciones de conservación de acuerdo con los diferentes productos, prevención de la contaminación biológica, química y física, programa “primero que entra, primero que sale”. Además, es conveniente mantener el registro de las operaciones que sean consideradas críticas para la inocuidad de los alimentos, como temperatura de carne, pescados y productos de la leche, que contribuya para la selección de proveedores, la evaluación de los productos y la mejora continua de los productos.

7. LOCALES, EQUIPOS Y UTENSILLOS

7.1 Cocina: Los locales destinados a cocinas en los establecimientos de alimentación en zonas turísticas, deberán reunir características específicas que lo habiliten para la función que deben cumplir. Esos ambientes deben estar diseñados para prevenir la contaminación cruzada de los peligros microbianos, considerando además la seguridad ocupacional, incluyendo la prevención de accidentes e incendios. Se debe considerar como primera prioridad las instalaciones de agua potable, desagües, y la existencia y ubicación de cámaras frigoríficas o equipos de refrigeración. También deberán considerarse los pisos, paredes, techos, cuartos de almacenamiento, iluminación, ventilación, lugares para el cambio de ropa del personal y pasillos de circulación.

También se deberá propiciar que todas las superficies estén diseñadas y construidas de forma que sean sencillas de efectuar tareas de limpieza y saneamiento adecuado.

En lo que respecta a todo lo relacionado con diseño de la cocina y de las instalaciones en general, se deberá considerar lo que recomienda el *Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003)*.

7.2 Comedores y salas de banquetes: Estas áreas deberán cumplir con las condiciones que permitan mantener la calidad y la higiene de los alimentos y los materiales con que se construyan estos sectores tienen que facilitar una adecuada limpieza y desinfección. A efectos de evitar la acumulación de humedad es indispensable una adecuada ventilación y, de ser necesario, la instalación de acondicionadores de aire, adecuadamente distribuidos y mantenidos en condiciones adecuadas. También deben contar con buena iluminación, ya que la carencia de ella podría propiciar la contaminación de los alimentos que se ofrecen, por favorecer fallas en la manipulación de los alimentos.

7.3 Servicios sanitarios y de eliminación de desechos: Deberán ser considerados los servicios sanitarios, la provisión de agua potable, los desagües apropiados, las áreas y utensilios empleados para la colección y eliminación de basura y desechos sólidos.

Los establecimientos deberán preocuparse y realizar las actividades necesarias para comprobar y lograr que el agua que se consume cumpla con los estándares internacionales para el agua potable.

En aquellos casos en que los estándares nacionales sean más exigentes que los internacionales se exigirá el cumplimiento de los estándares nacionales de potabilidad del agua o el indicador homólogo. Debe garantizarse una adecuada provisión de agua potable y a una presión adecuada. Los recipientes donde se almacena el agua (cisternas o tanques) deben estar suficientemente protegidos para evitar que el agua sea contaminada por pájaros, roedores, insectos, polvo, lluvia, etc.

El empleo de agua no potable, requerido, por ejemplo, para limpieza o riego de plantas y para producción de vapor, debe obligar a tomar precauciones especiales para evitar el uso accidental de dicha agua en la preparación de alimentos, en el lavado de utensilios, o como bebida, por lo que deberá estar identificada con los colores estándares internacionales.

Los desagües deberán ser cerrados y las alcantarillas o sumideros deberán poseer trampas para controlar la salida de malos olores y estarán contruidos de manera que faciliten la eliminación de aguas servidas hacia el exterior del establecimiento.

Los servicios sanitarios deberán existir en número suficiente para el personal y para el número máximo de clientes a atender. Deberán contar con jabón líquido, toallas desechables o secadores. En lo posible, los destinados al personal deberán estar separados de aquellos que se ofrecen a los clientes.

7.4 Equipos: Aquellos equipos que estén en contacto con alimentos deberán tener estas condiciones: ser de fácil limpieza y desinfección, y construido en material no tóxico y resistente. Cuando sea necesario, deberán tener dispositivos que impidan o dificulten la contaminación de los alimentos. Debe permitir el monitoreo y control de su funcionamiento, y los equipos de mantenimiento en frío, congelación y los que son usados para mantenimiento en caliente (alrededor de 65° C) deben presentar continuamente un desempeño correcto y adecuado.

8. PERSONAL

A efectos de prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs) que puedan ser causadas por contaminación causadas por fallas en la manipulación, lo que hay que lograr del personal es: que cumplan con las normas de buenas prácticas de manufactura a nivel internacional o regional, se mantengan en buena salud, que conozcan y apliquen los procedimientos de la manipulación higiénica de los alimentos y que sean rigurosos en su higiene personal. Para el cumplimiento de estos requisitos, se recomienda que los países tomen medidas y provisiones para que, como requisito obligatorio, todo manipulador de alimentos en establecimientos ubicados en zonas turísticas reciba un curso de capacitación en manipulación higiénica de los alimentos.

Con relación a los establecimientos de preparación y servicio de comidas, deberían contar con la presencia permanente de un gerente con certificación en calidad e inocuidad de alimentos, expedido por un organismo oficial o reconocido oficialmente.

Todo lo relacionado con la salud e higiene personal del manipulador de alimentos está incluido en el *Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003)*.

9. HIGIENE, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

9.1 Programa de Limpieza y Desinfección: Todo servicio o establecimiento de alimentación en zonas turísticas, debería establecer por escrito y cumplir, un programa de limpieza y desinfección. El programa deberá informar en forma clara y precisa sobre la importancia de la limpieza y desinfección, y sus objetivos.

El programa definirá los procedimientos específicos, considerando si un área o equipo deben ser sometidos a limpieza en seco o en húmedo. Señalará la frecuencia y el momento, así como el procedimiento a emplear con relación a cada lugar, superficie, equipo o utensilio. Cuando fuera necesario, deberá tener instructivos sobre montaje y desarme de equipos como ser cortadoras de quesos y fiambres. Especificará quién es el responsable de limpiar y desinfectar, que herramientas y utensilios utilizar, y que agentes limpiadores y desinfectantes, especificando la concentración en los registros.

Los productos de limpieza y desinfección utilizados deben ser biodegradables garantizados por Normas Ambientales ISO 14000 o su homóloga internacional. En general se debe favorecer el uso de productos sin contraindicaciones ambientales y que no causen efectos adversos a la salud de los turistas.

El programa escrito y detallado deberá exhibirse en lugar apropiado, y estar visible o al alcance de los usuarios, es decir el personal responsable del programa de la empresa. Cuando sea necesario, los registros deberán ser evaluados para garantizar el cumplimiento de los procedimientos establecidos.

9.2 Procedimientos y aplicación de la limpieza: La limpieza debe ser como se mencionó, en seco o en húmedo. Es necesario que se respete el tipo de limpieza que se requiere para cada ambiente o superficie, evitando de ese modo algún daño a los mismos.

9.3 Desinfección: Es necesario tener en cuenta que ningún desinfectante debe ser usado para reemplazar la limpieza a fondo de superficies y utensilios.

Se recomienda que los establecimientos grandes busquen los servicios de un laboratorio de microbiología de alimentos, para que los asesore y efectúen las pruebas que consideren apropiadas, para evaluar el cumplimiento del programa.

10. CONTROL DE PLAGAS

En esta materia la mejor medida es la organización de un Programa Integrado de Control de Plagas, que tenga como objetivos prevenir el ingreso a las instalaciones de los animales dañinos, detectarlos a tiempo si logran ingresar y, en este caso, destruirlos o alejarlos del local sin pérdida de tiempo. Cuando sea necesario erradicar plagas ya instaladas en el lugar, es importante adoptar medidas para el uso correcto de las sustancias químicas, la protección de los alimentos y la reducción de la exposición directa de los clientes y trabajadores a los plaguicidas.

El Programa podría ser diseñado y ejecutado por la propia empresa cuando se trata de compañías grandes y con suficientes recursos financieros, administrativos y humanos. Aunque podría encargarse la elaboración del programa a empresas especializadas aprobadas por las autoridades locales.

El Programa Integrado de Control de Plagas deberá especificar deberá indicar las precauciones que deben adoptarse en la construcción instalaciones y servicios del lugar, incluyendo el suministro de agua y los desagües del local o las modificaciones o reparaciones que deben hacerse, si el local ya estuviese construido, para impedir la entrada y anidamiento de plagas. Estas prácticas incluyen, entre otras, la consideración de los muros, las paredes y pisos, las tuberías, las ventanas, las puertas, los conductos de ventilación, así como las áreas y jardines situados alrededor del local. Este programa debe, además, considerar la recepción de productos y materias primas como un posible canal de ingreso para determinadas plagas como cucarachas y ratones de la especie "mús".

11. CAPACITACIÓN DEL PERSONAL

Es conveniente que la capacitación en higiene, manipulación, calidad e inocuidad de los alimentos no debe impartirse solamente a los manipuladores estrictamente hablando, sino a todo el personal que se desempeña en los establecimientos alimentarios de zonas turísticas.

11.1 Información y conocimiento necesario para Propietarios, Gerentes y Administradores de establecimientos de alimentación en zonas turísticas: Se sugiere que la capacitación de los propietarios, gerentes y administradores sean capacitados por organismos o asociaciones que se dedican a capacitar y habilitar operacionalmente las personas que trabajan con producción y preparación de alimentos. Los cursos de capacitación deberán, pero no se restringir, tratar de los siguientes temas:

- (a) Conocimiento sobre Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- (b) Conocimiento de los peligros físicos, químicos y biológicos.
- (c) Conocimiento básico del HACCP (Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).
- (d) Conocimiento de puntos críticos de control para alimentos potencialmente riesgosos preparados y almacenados.
- (e) Conocimiento básico sobre Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs)
- (f) Comprensión de la combinación tiempo/temperatura al que hay que cocinar y exponer los alimentos y su impacto sobre la inocuidad y la calidad.
- (g) Conocimiento de los procedimientos para mantener eficazmente conservados los alimentos.
- (h) Comprensión de la necesidad de capacitar, motivar y supervisar al personal manipulador.

- (i) Conocimiento de los procedimientos y horarios adecuados para limpieza correcta del equipo utilizado.
- (j) Conocimiento de la importancia de los programas de gestión, como evaluación constante de las actividades y servicios para la mejoría continua de la inocuidad y calidad de los alimentos y servicios
- (k) Conocimientos de los riesgos de la contaminación cruzada de los alimentos, o a través de superficies, manipulación o utensilios.

11.2 Información y conocimiento necesario para cocineros, ayudantes y manipuladores de alimentos en general: La capacitación de estos profesionales deberá incluir la habilidad física para el desempeño de sus funciones. Deberán ser capacitados y habilitados por profesionales, a través de organismos y asociaciones especializadas. Capacitación y habilidad deberán ser evaluadas de forma constante, para refuerzos o nuevos entrenamientos. Los temas que deberán conocer incluyen, pero no se restringen, a:

- (a) Comprensión del peligro de la contaminación cruzada y de la necesidad del lavado de manos después de tocar alimentos crudos y de una minuciosa limpieza de las superficies de equipos en contacto con alimentos crudos.
- (b) Comprensión de los principios del tratamiento con calor para destrucción de microorganismos y del enfriamiento rápido y almacenamiento adecuado.
- (c) Comprensión de la necesidad de comunicar a los supervisores cuando tengan síntomas de enfermedades, que puedan ser o producir enfermedades transmitidas por alimentos.
- (d) Conocimiento teórico y práctico de los procedimientos para la adecuada limpieza y desinfección de utensilios y equipos.
- (e) Comprensión de la necesidad y procedimientos de higienización y desinfección de vestimentas, paños y utensilios de limpieza.
- (f) Comprensión de la importancia de trabajar con procedimientos operacionales establecidos por los gestores del establecimiento.

11.3 Información a clientes y turistas en particular: Se deberá informar a los turistas/clientes de los establecimientos sobre las precauciones respecto al consumo de alimentos propios o típicos de cada lugar turístico. Asimismo, en el caso de llevar alimentos para ser consumidos en sus cuartos de hotel, paseos o excursiones, el mismo deberá estar en recipiente adecuado, debidamente tapado y se deben suministrar informaciones e instrucciones que incluyan la identificación del producto, fecha de elaboración o preparación, responsable o elaborador, condiciones de tiempo y temperatura para el transporte, conservación, manejo y otras, necesarias para mantener la inocuidad del alimento y uso correcto por el cliente.

11.4 Colaboración entre los sectores de turismo y organismos competentes en materia de control de alimentos: Es necesario que se hagan los esfuerzos para que los sectores de turismo y los organismos con responsabilidad en el área de control de alimentos, trabajen en mutua cooperación y armonía, para posibilitar la capacitación, la toma de conciencia y la aplicación de todos los mecanismos y estrategias para mejorar la calidad, higiene e inocuidad de los alimentos en las zonas turísticas.

11.5 Monitoreo de la inocuidad e higiene de los alimentos: Es importante el monitoreo permanente para evaluar la inocuidad de los alimentos de las zonas turísticas. Se recomienda la realización de encuestas a los usuarios, turistas especialmente, sobre la inocuidad y calidad de los alimentos que les fueron ofrecidos, que pueden brindar información muy útil a los sectores público y privado, para mejorar los programas de control y fiscalización de los alimentos a los turistas y población temporal.

12. HIGIENE Y PRODUCCIÓN PRIMARIA

En todos los aspectos no contemplados en los puntos 5 a 11 de la presente directriz, se aplicarán las siguientes recomendaciones:

- (a) Las recomendaciones de higiene relativas a la producción primaria de la carne fresca están incluidas en el *Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca (CAC/RCP 11-1976, Rev. 1-1993)*.

- (b) Las recomendaciones de higiene relativas a la producción primaria de la carne de aves de corral están incluidas en el *Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para la Elaboración de la Carne de Aves de Corral (CAC/RCP 14-1976)*.
- (c) Las recomendaciones de higiene relativas a la producción de frutas y hortalizas frescas precortadas están incluidas en el *Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 53-2003)*.
- (d) Las recomendaciones de higiene relativas a la producción primaria de los productos lácteos están incluidas en el *Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos (CAC/RCP 57-2004)*.
- (e) Las recomendaciones de higiene relativas a la producción primaria para el pescado y los productos pesqueros están incluidas en el *Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (CAC/RCP 52-2003)*.

13. REQUISITOS PARA PROVEEDORES

Se recomienda al respecto que los establecimientos de servicio de alimentación o comida para hotelería en zonas turísticas establezcan programas de selección de proveedores y, cuando fuera necesario, realizar alguna tarea de educación e información a proveedores con la posible contratación de alguna empresa o asociación para su capacitación.

Los proveedores deberán ser registrados en los servicios gubernamentales correspondientes y ser escogidos de entre aquellos que cumplan con el *Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003)*.

Se recomienda la aplicación de las *Directrices sobre Procedimientos Básicos para la Inspección Visual de Lotes de Alimentos Envasados para la determinación de Defectos Inaceptables (CAC/GL 17-1993)* cuando los proveedores entreguen alimentos envasados.

14. TRANSPORTE

Además de lo que recomienda el *Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003)* y los Códigos citados en el numeral 13, deberán adoptarse medidas para:

- (a) verificar y confirmar que el transporte sea el apropiado para el alimento que transporta (por ejemplo cámara de refrigeración o cámara de congelación) de fácil limpieza y que no exista contaminación con objetos físicos como por ejemplo: madera, tierra, etc.
- (b) verificar y evaluar el estado físico del transporte.
- (c) constatar la limpieza del transporte, así como los olores (no puede oler a nada extraño, que sea diferente a lo que se transporta).
- (d) verificar y certificar que los productos que transportan vengán acomodados de manera tal que no pueda existir contaminación cruzada.
- (e) vigilar el procedimiento y las condiciones en que se descargan los alimentos.

15. ALMACENAMIENTO

Al llegar al establecimiento los alimentos, ingredientes y otros productos, se deberá, sin pérdida de tiempo, guardarlos y almacenarlos de acuerdo a su naturaleza. Los productos congelados deberán mantener esa condición colocándolos en las cámaras o compartimentos para productos congelados.

Los lugares en los que se almacenen productos frescos, elaborados o semielaborados deberán cumplir con lo siguiente:

- (a) deberán estar contruidos con materiales que permitan una limpieza fácil y desinfección minuciosa.
- (b) deberán almacenarse a, por lo menos, 15 cm (6 pulgadas) por encima del suelo.
- (c) no deberán llenar el cuarto de enfriamiento por encima de su capacidad.

- (d) deben leerse y llevarse un registro en el libro respectivo de las temperaturas de los equipos de enfriamiento a intervalos regulares.
- (e) la entrada a las cámaras de frío debe ser restringida, no se dejarán las puertas abiertas durante periodos de tiempo prolongado.
- (f) los productos deberán rotarse con la metodología PEPS (primero en entrar primero en salir).
- (g) los alimentos, en general, no deberán ser almacenados en: baños, cuartos de aseo o guardarropas del personal, en cuartos donde se colocan tachos o bolsas de residuos, cuartos de calderas, talleres mecánicos, al aire libre, lugares donde se almacenan productos, artículos de limpieza o plaguicidas, debajo de tuberías o cañerías, debajo de escaleras y, en general todo lugar donde haya posibilidad de contaminación microbiana, química o física.
- (h) no deben apilarse carne ni productos cárnicos.

16. BIBLIOGRAFÍA.

- Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias. Comisión del Codex Alimentarius. Volumen 1. Requisitos Generales. Segunda Edición. (Revisada en 1999).
- Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias. Comisión del Codex Alimentarius. Volumen 1B. Requisitos Generales (Higiene de los Alimentos). Segunda Edición. (Revisada en 2001).
- Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias. Comisión del Codex Alimentarius. Volumen 10. Carne y Productos Cárnicos incluso los “Bouillons” y Consomés. Segunda Edición (1993).
- Proyecto de Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas – Anexo 1 – sobre Frutas y Hortalizas precortadas listas para el consumo (ALINORM 03/13, Apéndice II, Informe de la 34ª reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, Bangkok, Tailandia, 8-13 de Octubre de 2001).
- Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos (ALINORM 03/13, párrs. 111-150, Informe de la 35ª reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, Orlando, EE.UU, 27 de Enero a 1 de Febrero de 2003).
- Proyecto de Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (ALINORM 03/18, Apéndice II, Informe de la 25ª reunión del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros, Alessund, Noruega, 3-7 de Junio de 2002).
- Manual de Calidad, Higiene e Inocuidad de los alimentos en el sector del turismo. Publicado por la Organización Mundial del Turismo (OMT). Abril de 2001.
- Norma Caribeña para la Calidad del Turismo (Norma QTC), Inocuidad de Alimentos y Sanitación (2001) (“Quality Tourism for the Caribbean Standard (QTC Standard), Food Safety and Sanitation (2001)”)
- Directrices de la OMS para la Calidad del Agua Potable (Edición 1996/97).