

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 8 del programa

**CX/LAC 06/15/8
Octubre de 2006**

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE

15ª reunión

Mar del Plata, Argentina, 13-17 de noviembre de 2006

PROPUESTA DE DIRECTRICES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN ZONAS TURÍSTICAS

ANTECEDENTES

1. La inocuidad de los alimentos en zonas turísticas se ha discutido en varias reuniones del Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe.
2. La última reunión del Comité Coordinador (noviembre-diciembre de 2004) consideró una propuesta de Directrices para la Inocuidad de los Alimentos en Zonas Turísticas preparada por las delegaciones de Barbados, Brasil, Cuba, Costa Rica y República Dominicana con la asistencia del INPPAZ. El Comité mantuvo un intercambio de opiniones sobre como proceder con este documento, es decir, si se debía interrumpir el trabajo, remitir las Directrices a la Comisión del Codex Alimentarius para que las aprobara como nuevo trabajo, o volver a redactar el documento y examinarlo en la próxima reunión del Comité¹.
3. El Comité Coordinador se dividió en aquellas delegaciones a favor o en contra la elaboración de tales Directrices. Varias delegaciones, en particular aquellas de la región del Caribe, apoyaron los trabajos en esta dirección ya que las Directrices constituían una herramienta importante en el desarrollo de las legislaciones nacionales y para asegurar tanto la calidad como la inocuidad de los alimentos y de este modo la protección de la salud del consumidor. Otras delegaciones indicaron que la inocuidad de los alimentos debía garantizarse para todo el país sin discriminar a sus residentes en cuanto a la protección de la salud asociada al consumo de alimentos. Estas delegaciones observaron que ya existían textos del Codex pertinentes que se podían aplicar sin necesidad de un documento único en este sentido.
4. El Comité Coordinador reconoció la importancia de otorgar un valor agregado a las zonas turísticas, considerando el aporte de divisas que esta actividad proporcionaba a muchos países de la Región. El Comité acordó por lo tanto que, a fin de evaluar la conveniencia de seguir adelante con la elaboración de las Directrices, se publicara una Carta Circular separada para solicitar observaciones e información de los países miembros.
5. A este fin, el Secretariado del Codex emitió la CL 2005/19-LAC (abril de 2005) solicitando comentarios e información a través de un cuestionario según lo indicado por el Comité Coordinador. Algunos países presentaron sus observaciones según se indica en el Anexo I de este documento de trabajo. La Coordinación de Argentina revisó las Directrices basada en los comentarios recibidos y la discusión que tuvo lugar en la última reunión del Comité y produjo un documento revisado que se encuentra en el Anexo II. Los cambios introducidos se indican separadamente en el Anexo III para facilitar la comprensión del texto revisado.

¹ ALINORM 05/28/36, párrs. 94-98.

6. Se invita al Comité a examinar la propuesta revisada de Directrices para la Inocuidad de los Alimentos en Zonas Turísticas con miras a determinar la oportunidad de proceder con su elaboración como nuevo trabajo para el Comité Coordinador y si se deberán elaborar como documento regional o internacional.
7. En este sentido, el Secretariado del Codex desea informar al Comité que las propuestas para nuevos trabajos deberán estar acompañadas de un documento de proyecto basado en las *Propuestas para emprender nuevos trabajos o la revisión de una Norma* (Manual de procedimiento del Codex Alimentarius, Parte 2 Examen Crítico). Los nuevos trabajos emprendidos deberán ser aprobados por la Comisión del Codex Alimentarius teniendo en cuenta el resultado del Examen Crítico llevado a cabo por el Comité Ejecutivo.

RESPUESTAS DE LOS MIEMBROS A LA CL 2005/19

En la 14ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe se acordó que se distribuiría un cuestionario a través de una Carta Circular aparte para solicitar observaciones e información a fin de evaluar la conveniencia de seguir adelante con la elaboración de las Directrices a saber:

- (1) ¿En qué medida es necesaria para su país la elaboración de este documento?;
- (2) ¿Qué tipo de documento recomienda?;
- (3) ¿Cuáles deberían ser los objetivos, el ámbito de aplicación y el contenido del documento?;
- (4) ¿Cuáles son, en su opinión, las limitaciones del documento que se ha distribuido y cuáles sus recomendaciones al respecto?;
- (5) ¿Qué documentos oficiales, obligatorios o recomendados, ha establecido su país con este fin?;
- (6) ¿Existe alguna forma de certificación de calidad que incluya los aspectos de inocuidad alimentaria?;
- (7) ¿Cuál es el sistema de control y vigilancia de los alimentos establecido en su país?;
- (8) ¿Ha establecido su país una capacitación técnica suficiente para los inspectores, de manera que una vez que se elaborara el documento fuera posible verificar, inspeccionar o comprobar su observancia?;
- (9) Proporcione información sobre la situación de la vigilancia epidemiológica de las enfermedades transmitidas por los alimentos, distinguiendo, si es posible, los datos referentes a las zonas turísticas;
- (10) Otras informaciones u observaciones.

Las observaciones presentadas en respuesta a la CL arriba mencionada se reproducen a continuación.

(1) ¿En qué medida es necesaria para su país la elaboración de este documento?

(2) ¿Qué tipo de documento recomienda?

Antigua y Barbuda

1) El documento sobre las Directrices para la inocuidad de los alimentos en zonas turísticas. El nuevo documento no es necesario dado que existen varios documentos que abordan la cuestión de la inocuidad de los alimentos a nivel nacional y en zonas turísticas. Nosotros hemos elaborado nuestras Actas sobre Inocuidad de los Alimentos, Sanidad Animal y Sanidad Vegetal que abordan todos los aspectos de Inocuidad Alimentaria en todas las áreas. Los textos básicos del Codex Alimentarius sobre higiene de los alimentos existentes también abordan las cuestiones de inocuidad alimentaria que se aplican a todas las áreas y sectores. Antigua y Barbuda considera que el comité no debería continuar con los trabajos sobre estas directrices.

2) El presente documento no es necesario para Antigua y Barbuda ya que existe el proyecto de Acta de Inocuidad de los Alimentos y se utiliza al Codex como punto de referencia.

Chile

1) La Delegación de Chile al Comité del Codex para América Latina y el Caribe ha planteado anteriormente que reconoce la existencia de un grave problema debido a la alta frecuencia de episodios de enfermedad en turistas que visitan nuestros países vehiculizadas por los alimentos, sin embargo, ha planteado al mismo tiempo que tiene algún grado de incertidumbre respecto a inferir que la incidencia creciente de estas enfermedades esté asociada, en algún grado importante, con la falta de normativa sobre higiene de los alimentos en el Codex. Pensamos, por el contrario, que existe un adecuado cuerpo normativo que cubre los requerimientos regulatorios para la gestión de los riesgos de inocuidad de los alimentos.

En nuestra opinión el documento preparado por Barbados, Brasil, Costa Rica, Cuba y la República Dominicana, con la asistencia del INPPAZ, caracterizado por ser una excelente y acabada compilación de las normas del Codex, con énfasis en los aspectos fundamentales en la higiene de los alimentos, pudiera, sin embargo, no apuntar en la dirección correcta debido a la falta de información sobre las variables asociadas a los brotes de ETA de los turistas.

La información con los porcentajes de turistas que presentan eventos diarreicos, no dice si los alimentos involucrados fueron preparados y servidos en los establecimientos turísticos, o en la calle, o en el comercio local establecido, de modo que no está claro su origen. Menos claro aún está cuáles son los agentes causales y cuáles fueron los factores determinantes (contaminación, supervivencia y multiplicación). El conocimiento de estos factores es fundamental para el diseño de una norma sobre la inocuidad de los alimentos debido a que apuntan a identificar los procedimientos operacionales que han fallado, o los aspectos relacionados con la infraestructura sanitaria o, incluso, con la calidad microbiológica de las materias primas.

Un escenario que no debe ignorarse es el que no obstante, tal como se reconoce, existe un set de normas del Codex que cubren la mayoría de los peligros de inocuidad alimentaria; la falta de conocimiento sobre su existencia haya impedido en la práctica su correcta aplicación o incluso que existiendo un grado significativo de conocimiento, su falta de aplicación se deba a factores por ahora desconocidos.

Para dilucidar esta disyuntiva es necesario conocer los detalles de los estudios de brotes de intoxicación alimentaria desde la cual se extrajo esta información, a objeto de saber si el problema identificado se trata de un asunto que está relacionado con la falta de normas o, mas bien, con la inobservancia de las buenas prácticas de manufactura, ya establecidas en las normas existentes.

Pareciera ser que tanto la Organización Mundial del Turismo (OMT) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), como se puede ver al tenor de los párrafos siguientes, se inclinan a pensar que no es la falta de normativas, precisamente, la causa del problema. Así, en el propio preámbulo de la norma que se comenta se establece “ que la OMT ha prestado gran atención a la higiene e inocuidad de los alimentos en los lugares o zonas turísticas y en conjunto con la OMS, han celebrado cursos y conferencias con el fin de concientizar a las autoridades correspondientes y a los profesionales del turismo, respecto de la higiene de los alimentos, orientándolas hacia la observación de las prácticas adecuadas” .

Además, en el informe de la 13 a Reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe, párrafo 81, se señala textualmente “Se plantearon algunas cuestiones acerca del estado de otros trabajos similares en curso de realización por la Organización Mundial del Turismo (OMT) y se informó al Comité Coordinador de que en diciembre de 2001 se había celebrado en Madrid una reunión sobre el tema, a la que habían asistido la Secretaría del Codex y la OMS. En esa reunión, se examinó la posibilidad de que la mencionada organización elaborara directrices, pero la idea se abandonó debido a la disponibilidad de suficientes textos del Codex que el sector turístico podía usar para mejorar la inocuidad de los alimentos.”

2) Directrices conteniendo estrategias para la aplicación de HACCP en establecimientos turísticos de la Región.

Costa Rica

1) Costa Rica por ser un destino turístico predilecto para muchos turistas del mundo, se requiere que las normas de calidad de los alimentos consumidos en las zonas turísticas, sean estrictas y que garanticen al turista tanto nacional como extranjero seguridad e higiene al consumir los alimentos.

Según información proporcionada por el Instituto Costarricense de Turismo indica que Costa Rica es un destino turístico visitado por más de un millón de personas al año. Las divisas generadas por la actividad turística ya superan a las aportadas por las exportaciones de componentes electrónicos y productos agrícolas. Es por esto que la calidad de los servicios que forman parte de dicha actividad debe ajustarse a los estándares que exige un mundo globalizado.

Las empresas dedicadas a la actividad gastronómica deben asumir su responsabilidad con respecto a la garantía de proporcionar alimentos inocuos al turista nacional o extranjero. Es decir, deben establecer sistemas para proporcionar alimentos libres de contaminantes que puedan afectar la salud de las personas consumidoras y consecuentemente evitar el desarrollo de las enfermedades transmitidas por los alimentos. Los lugares turísticos son zonas de poco desarrollo, en los que las personas que se dedican a los pequeños negocios de alimentación no necesariamente están capacitadas en la manipulación de alimentos. En estos casos existe un riesgo para la población turística sobre posibles problemas por enfermedades transmitidas por alimentos debido a la falta de conocimientos en manipulación e inocuidad de alimentos. Lo anterior justifica la creación de un documento que oriente a los sectores dedicados a actividades relacionadas con la preparación, comercialización y servicio de alimentos.

2) Se recomienda un documento base que brinde orientaciones claras sobre alimentos en que se tomen en cuenta todas las particularidades propias de la actividad, tanto en fomentar efectos beneficiosos para la salud como en la aplicación de prácticas que prevengan efectos adversos y favorezcan el crecimiento de las economías de los países en desarrollo.

México

1) En México se tiene legislación para controlar sanitariamente los alimentos en cualquier parte del país, independientemente de que se trate de una zona turística o no, ya que es responsabilidad de la autoridad sanitaria proteger la salud de todos los consumidores, por lo tanto se considera que no existen razones para elaborar directrices especiales en zonas turísticas.

Cabe mencionar que se cuenta con programas para el seguimiento de establecimientos que expenden alimentos en restaurantes, incluyendo zonas turísticas.

2) Una guía.

Panamá

1) Aunque Panamá cuenta con diversas normas jurídicas relativas a la inocuidad de los alimentos y estamos orientados en desarrollar al máximo nuestro potencial como destino turístico y somos conciente de la importancia que las enfermedades transmitidas por los alimentos juega para atraer o ahuyentar a los turistas, somos de la opinión que más que la elaboración de este documento con directrices específicas para la inocuidad de alimentos en Zonas Turísticas que no dudamos contribuiría al flujo turístico internacional y nacional, lo que nuestro país requiere es el diseño de una política de inocuidad alimentaria a nivel nacional.

2) Uno en donde se recomienden políticas estatales para el desarrollo de una cultura de inocuidad de los alimentos, dirigida no solamente a zonas turísticas sino a todo el país, en consideración al principio de equidad que tiene el Estado panameño. Si bien resulta una pérdida de divisas para nuestros países el que los turistas no regresen por temor a contraer una ETA, igualmente resultan en perjuicio económico para nuestros países las ETAs contraídas por la población permanente. Hay que atacar el problema desde la raíz.

La mejor estrategia que un país netamente turístico puede tener para seguir atrayendo turistas es la de contar con políticas de inocuidad a nivel de país, que propicien el desarrollo de una cultura general hacia la inocuidad de los alimentos, con lo que las posibilidades de que un turista contraiga una ETA se verán minimizadas. Por otra parte, una cultura general de inocuidad alimentaria, propiciará que todo aquel que produzca, almacene, prepare, manipule o distribuya alimentos esté conciente de la responsabilidad que tiene de no constituirse en un agente causante de ETAs, beneficiando a toda la población, permanente o transitoria.

Por otro lado se promueven nuevas modalidades de turismo como ecoturismo (selvas, montañas), en granjas de producción conocida como donde se requieren normativas específicas por actividades nuevas y muchas veces alejadas de los centros de producción.

Paraguay

1) Teniendo en cuenta que el Codex considera los aspectos de inocuidad en otros documentos ya aprobados, PARAGUAY es del parecer que no sería conveniente elaborar un documento que recopile los criterios establecidos.

Asimismo, Paraguay, considera que no sería pertinente tener criterios específicos para los turistas diferentes a los de la población local.

Cabe señalar que las instituciones locales reguladoras, en sus ámbitos de competencia, son las encargadas de emitir la Certificación Sanitaria.

2) No hay respuesta.

Santa Lucía

1) El Comité Nacional del Codex de Santa Lucía ha emprendido un examen exhaustivo de la CL 2005/19-LAC - Directrices para la inocuidad de los alimentos en zonas turísticas. Luego de examinar el documento y más específicamente las preguntas planteadas en la sección 10, el comité considera que no se necesita una norma individual que aborde la inocuidad de los alimentos en zonas turísticas.

2) No hay respuesta.

Venezuela

1) Venezuela posee un gran potencial turístico, no obstante carece de un instrumento específico para garantizar la inocuidad de los alimentos en las zonas turísticas, por lo que resulta conveniente disponer de unas Directrices en este sentido.

2) Unas Directrices Generales para la Inocuidad de los Alimentos en Zonas Turísticas.

Kenia

1) Consideramos que las directrices son aceptables solamente si complementan otras Directrices sobre Inocuidad de los Alimentos dentro de la región. De no ser así, supone que los Turistas se encontrarán restringidos a determinadas áreas, cuando en realidad tienen libertad de movimiento dentro de los países y consumen alimentos dentro de toda la cadena de suministros alimentarios con inclusión de los servicios alimentarios, los servicios de catering y los puntos de distribución a los que accede el público en general.

2) Reconocemos que el ISO/DIS 22000 - Proyecto de Norma Internacional sobre la Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, septiembre de 2005, especifica los requisitos generales que se aplican a todas las organizaciones dentro de la cadena de suministros alimentarios incluyendo aquellas que participan directamente en una o más etapas, y también podrían aplicarse a la gestión de la inocuidad de los alimentos en las zonas turísticas.

Recomendaríamos que los países de América Latina adopten la ISO 22000 una vez que se adopte como norma internacional, y las directrices propuestas CL 2005/19-LAC a las que se hacen referencia a fin de satisfacer las necesidades del sector turismo.

(3) ¿Cuáles deberían ser los objetivos, el ámbito de aplicación y el contenido del documento?

Antigua y Barbuda

No recomendamos ningún documento.

Chile

Un documento que impulse a nivel de los Gobiernos y de las asociaciones gremiales que agrupan a los establecimientos turísticos, la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP) y que los esfuerzos normativos se orienten al diseño de directrices para la aplicación de procedimientos estandarizados de elaboración de alimentos y de funcionamiento de equipos y de limpieza, que incluyan la existencia de manuales y demás registros requeridos. Los procedimientos operacionales estandarizados, deben ser una meta a cumplir previo al establecimiento del sistema HACCP.

Costa Rica

Los objetivos del documento se encuentran claramente expresados y pueden ser suficientes, sin embargo podrían plantearse objetivos adicionales siempre que enriquezca el seguimiento del documento.

Con respecto al ámbito de aplicación establecido en el documento debería extenderse a: servicios de catering, expendios y afines de alimentos servidos en el local o en una unidad móvil de atención turística.

México

En principio el documento debería servir como guía o apoyo para aquellos países que así lo requieren con respecto a como aplicar las disposiciones ya existentes como el Código de Prácticas de Higiene y el Sistema HACCP y de ser necesario como implementar programas para su vigilancia y de ser necesario su certificación.

Objetivo: Particularizar disposiciones para la elaboración de alimentos y bebidas listos para su consumo, así como un compendio de los documentos de higiene que se deben aplicar y en la que se recomienden procedimientos para asegurar su cumplimiento, tal como la certificación.

Ámbito de aplicación: establecimientos donde se ofrecen alimentos listos para su consumo a lo largo del país, incluyendo discotecas, bares, restaurantes, fondas, etc. Establecimientos donde son preparados los alimentos y consumidos en el mismo lugar.

Panamá

Además de contribuir con los países de potencial turísticos a mejorar sus controles sanitarios en hoteles, restaurantes y afines, las directrices deberían ser el establecimiento de estrategias para el fomento de una cultura de inocuidad, y su ámbito de aplicación deberá estar dirigido no solamente a los establecimientos comerciales de alimentación ubicados en zonas de atracción turística, sino a todos los que se encuentren en el país.

Santa Lucía

A la luz de esto, el comité apoya las observaciones realizadas por Chile respecto de que la inocuidad de los alimentos debería asegurarse para todo el país y que no se debería discriminar entre las áreas turísticas y otras en perjuicio de la población local. No obstante, si el Codex conviniera en seguir adelante con la elaboración de dicho documento, el comité desea recomendar que la norma aborde la “Gestión de la Inocuidad de los Alimentos con el objetivo de garantizar la Inocuidad de los Alimentos para todos”.

Venezuela

- Objetivos: (1) Proteger la salud de los turistas, reduciendo el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA); (2) Establecer lineamientos generales sobre higiene y saneamiento en la preparación, comercialización y consumo de alimentos en los establecimientos de servicio turístico, así como para facilitar la implementación del Sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (HACCP) que garantice la inocuidad de los alimentos.

- Ámbito de aplicación: se aplicará en la preparación, comercialización y consumo de alimentos en las zonas turísticas.

- Contenido del documento: se considera que está completo.

Kenia

No hay comentarios.

(4) ¿Cuáles son, en su opinión, las limitaciones del documento que se ha distribuido y cuáles sus recomendaciones al respecto?

Antigua y Barbuda

No se aplica.

Chile

La gran mayoría de los párrafos de la norma que se propone son una compilación de los textos ya existentes, como lo señalan los propios autores, tomados de los textos básicos de higiene de alimentos: Creemos que la norma, tal cual está planteada actualmente, no satisface los criterios para la elaboración de las normas del Codex, debido a que la necesidad identificada no se satisface con la solución propuesta.

Costa Rica

El documento señala los aspectos que deben ser cubiertos por los establecimientos en las zonas turísticas, sin embargo debido a los términos empleados en el presente documento se podría dar una terminología menos técnica donde se le pueda ayudar a la asimilación de los pequeños negocios, de modo que las instituciones técnicas de educación los capacite y los oriente en la implementación de los requisitos básicos.

México

Tal y como se comentó en la 14ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe, el documento es fundamentalmente una recopilación de textos del Codex, como el Código de Prácticas de Higiene y el Sistema HACCP (incluidos los referentes a las empresas pequeñas y menos desarrolladas) que ya se aplican. Además, tal y como se ha mencionado es responsabilidad de nuestros gobiernos garantizar la salud en todo el país para cualquier consumidor.

Es importante mencionar que varias zonas de México son zonas turísticas, pero los turistas pueden visitar otras ciudades no clasificadas como turísticas.

Panamá

En nuestra opinión, las limitaciones más grandes del documento son la FINALIDAD DE LAS DIRECTRICES y su ÁMBITO DE APLICACIÓN. Al respecto considero que la finalidad de las directrices no debe ser la de “Proteger la salud de los turistas que ingresan a la Región de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs)” sino la de proteger la salud de toda la población (permanente o transitoria).

Tal como están enfocados, la finalidad y el ámbito de aplicación de las directrices del documento en cuestión, se perciben como discriminatorias puesto que dan preferencia a la salud de los turistas y población transitoria sobre la de la población permanente.

Paraguay

No hay respuesta.

Santa Lucía

El comité observa que existe una necesidad de abordar las preocupaciones relativas a la inocuidad alimentaria en los Pequeños Estados Insulares en Desarrollo (PEID) y ya existen varias normas y reglamentos con este fin. No obstante, la capacidad de implementación y aplicación de las actuales normas sobre inocuidad alimentaria precisa ser fortalecida mediante los recursos humanos y el desarrollo de infraestructura.

Esta posición cuenta con el pleno apoyo del Ministerio de Turismo de Santa Lucía que tiene la responsabilidad de supervisar las operaciones turísticas.

Venezuela

Se considera que está completo.

Kenia

No contesta.

(5) ¿Qué documentos oficiales, obligatorios o recomendados, ha establecido su país con este fin?**Antigua y Barbuda**

Consideramos que el país entero es una zona turística. Antigua y Barbuda precisa mejoras y un mayor desarrollo del sistema nacional de inocuidad alimentaria.

Chile

Normas de cumplimiento obligatorio a cumplirse en todas las fases de la cadena alimentaria. Reglamento Sanitario de los Alimentos.

Costa Rica

En este momento, los principales asideros legales para la inspección de alimentos son la Ley General de Salud de 1973 y sus Reformas, la Ley de Protección Fitosanitaria de 1977 y la Ley de Salud Animal de 1978, así como una serie de Decretos Ejecutivos que norman acciones específicas dentro de dicho campo. Alguna normativa vigente es:

- Ley No. 5395. Ley General de Salud. Sección III.
- Decreto No. 19479-S y reforma. Reglamento de los servicios de alimentación al público.
- Decreto No. 30465-S. Reglamento General para el Otorgamiento de permisos de Funcionamiento por parte del Ministerio de Salud.
- Decreto No. 24798-S. Carné de manipuladores de alimentos.
- Decreto No. 30082-S. Reglamento de Registro de Personas dedicadas a la Capacitación Sanitaria para Manipulación Higiénica de Alimentos.
- Ley N° 8279 Sistema Nacional para la Calidad del 2 de mayo de 2002.

México

La Ley General de Salud, el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, las Normas Oficiales Mexicanas “NOM-120-SSA1-1994. Bienes y servicios. Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas, NOM-093-SSA1-1994. Bienes y Servicios. “Prácticas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos” todos ellos de carácter oficial y obligatorios.

Panamá

Nuestro país tiene diversas normas jurídicas relativas a los alimentos, entre las cuales tenemos, por mencionar unas cuantas, las siguientes:

Ley No. 66 de 10 de noviembre de 1947 (CÓDIGO SANITARIO)

Decreto No. 256 de 13 de junio de 1962 (REGLAMENTO PARA EL REGISTRO Y CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS)

Decreto Número 382 de 24 de agosto de 1964

Decreto Alcaldicio No. 712 de 23 de septiembre de 1991

Resuelto No. 036 de 28 de octubre de

Resuelto No. 0008 de 21 de septiembre de 1995

Decreto Ejecutivo No. 94 de 8 de abril de

Decreto Ejecutivo No. 352 de 10 de octubre de 2001

Resolución No. 090 de 12 de marzo de 2002

Decreto Ejecutivo No. 81 de 31 de marzo de 2003

Paraguay

A nivel nacional existe un Acuerdo Interinstitucional entre el Ministerio de Agricultura y Ganadería, Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología, Municipalidad de Asunción y otros, coordinado por el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, en el marco del cual se realiza la vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAS).

Santa Lucía

No contesta.

Venezuela

Existe un proyecto oficial sobre “Buenas Prácticas de Higiene en la Preparación, Servicio y/o Expendio de Alimentos Listos para Consumir”, para su aplicación en el ámbito nacional.

Kenia

No contesta.

(6) ¿Existe alguna forma de certificación de calidad que incluya los aspectos de inocuidad alimentaria?**Antigua y Barbuda**

El Acta sobre Inocuidad de los Alimentos de Antigua y Barbuda se encuentra redactada y a la espera de observaciones de la OMC.

Chile

No está clara la pregunta. Existen certificaciones sanitarias para los productos de exportación que incluyen la inocuidad, naturalmente. En los productos de consumo interno en la etiqueta esta contenida información sobre el origen del producto, el lugar donde se fabricó, el número de la autorización del establecimiento de origen, el número del lote de producción, los ingredientes y otra información que de alguna manera ilustra al comprador respecto al verdadero origen y calidad sanitaria del alimento, que los distingue inequívocamente de los productos no etiquetados y por lo tanto se podría considerar como una certificación.

Costa Rica

La Ley No.8279 del Sistema Nacional para la Calidad, mayo 02 del 2002, crea el Ente Costarricense de Acreditación, ECA, como una entidad pública de carácter no estatal, con personería jurídica y patrimonio propios. El ECA, es la organización responsable de otorgar y emitir las acreditaciones en el país, contribuyendo a mejorar la calidad y la productividad de empresas e instituciones en sus productos, bienes y servicios. Permitiendo así cumplir los objetivos legítimos del Estado.

México

Si, la Secretaría de Turismo emite distintivos de higiene llamado “distintivo H”. en base a una norma mexicana de aplicación voluntaria NMX-F-605-NORMEX-2004. Alimentos-Manejo Higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del Distintivo “H”.

Panamá

Actualmente, es el Ministerio de Salud (MINSAL), a través del Departamento de Protección de Alimentos (DEPA), el responsable de verificar el cumplimiento de las disposiciones sanitarias vigentes sobre calidad sanitaria de los alimentos. La certificación es a nivel de plantas de alimentos, no se incluyen los restaurantes u otros servicios de alimentación; sin embargo, en un futuro cercano le corresponderá al Consejo Nacional de Acreditación, adscrito al Ministerio de Comercio e Industrias, todo lo concerniente a certificación, incluyendo aspectos de inocuidad alimentaria.

Venezuela

No existe.

Paraguay**Santa Lucía****Kenia**

Sin comentarios.

(7) ¿Cuál es el sistema de control y vigilancia de los alimentos establecido en su país?**Antigua y Barbuda**

El proyecto de sobre Inocuidad de los Alimentos consagra la certificación de la calidad.

Chile

El Ministerio de Salud es la instancia rectora máxima a nivel nacional, responsable por la formulación de las políticas, estrategias, planes, programas y normas técnicas y administrativas. La Subsecretaría del Ministerio coordina la ejecución de los programas de control e higiene de los alimentos, que es realizada por 13 Secretarías Regionales Ministeriales de Salud (SEREMIS), repartidas en las 13 regiones de la división política-administrativa del país.

Recursos Humanos El programa de Control e Higiene de los Alimentos cuenta con personal calificado, médicos veterinarios, ingenieros en alimentos, otros profesionales e inspectores sanitarios no profesionales en un total de 1.600 funcionarios, distribuidos a lo largo de todo el país en las 13 SEREMIS, red que dispone de un total de 21 laboratorios bromatológicos encargados de los análisis de las muestras de alimentos.

Diseño del Programa Los programas de control e higiene de los alimentos se formulan anualmente a partir del diagnóstico de situación. Este incluye la clasificación de los establecimientos de alimentos de acuerdo a su riesgo epidemiológico inherente al tipo de actividad que desarrollan y según las condiciones estructurales y funcionales. Se considera además, la cuantía de la producción de alimentos de modo de estimar su importancia relativa como factor de riesgo para la salud y el universo de manipuladores, separados en directos e indirectos, según sexo y edad, variables todas importantes para el control de las enfermedades transmisibles por alimentos.

Objetivos: Los objetivos generales, específicos y estrategias se diseñan de acuerdo a los problemas seleccionados, a partir del diagnóstico jerarquizado, teniendo en cuenta la gravedad del daño, según su magnitud o severidad, cantidad de población expuesta y eficacia de la solución posible del aplicar. El programa se desarrolla durante el año a través de la inspección, dirigida al sistema de producción, elaboración, distribución y venta, y al alimento mismo. La educación sanitaria por su parte, está dirigida a los manipuladores de alimentos, a grupos de población de alto riesgo y a la población en general.

Calidad sanitaria de los alimentos La calidad sanitaria de los alimentos en si mismos se determina a través de análisis microbiológicos, químico bromatológicos y parasitológicos en base a programas de muestreo que se llevan a cabo, principalmente en la fase de expendio al público. El análisis de los alimentos en laboratorios de la red nacional y el control de calidad de las propias empresas son importante fuente de información para priorizar las actividades del programa. La red nacional de laboratorios bromatológicos cuenta con el Instituto de Salud Pública de Chile que actúa como laboratorio de referencia.

Costa Rica

El Ministerio de Salud realiza las inspecciones de industrias de alimentos, servicios de alimentación dirigidos al público, puntos de venta de alimentos para encargarse de otorgar los permisos de funcionamiento y los registros de los productos alimenticios procesados que se comercialicen en el país.

El control sobre el expendio de productos frescos a nivel del mercado nacional, se da solamente mediante algunos programas del MAG para control de residuos de plaguicidas, pero es necesario fortalecer su seguimiento y asegurar la aplicación de medidas correctivas.

El MAG junto con el Ministerio de Salud, ejerce control sanitario sobre los establecimientos dedicados al sacrificio de animales, producción y procesamiento de carnes, que también requieren autorización sanitaria de funcionamiento (A través del Decreto 29588-MAG-S). Además tiene la responsabilidad legal sobre la formulación, expendio y uso de agroquímicos. El Ministerio de Salud otorga los permisos de funcionamiento de locales en los que se formulen, almacenen o vendan estos productos y apoya técnicamente al MAG en el registro de los mismos.

El MAG además realiza las labores de inspección de locales de producción y empaque de productos agrícolas destinados a mercados de exportación, y emite los certificados fitosanitarios requeridos para la exportación de productos hortofrutícolas frescos.

México

A través de la Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios, órgano desconcentrado de la Secretaría de Salud, mediante la vigilancia sanitaria a nivel nacional, incluyendo las zonas turísticas son verificados los establecimientos donde ofrecen el servicio de forma aleatoria. Existen dos proyectos prioritarios, Alimentos Potencialmente Peligrosos y Calidad del Agua, los cuales dentro de sus actividades y objetivos está el cuidado a la población expuesta a riesgos provenientes de estas fuentes. Adicionalmente existen programas especiales en temporadas de mayor consumo donde se fortalece la vigilancia de los alimentos, por ejemplo época de cuaresma.

Panamá

Por Ley, le corresponde al Ministerio de Salud, a través del Departamento de Protección de Alimentos fiscalizar el sistema de control y vigilancia de los alimentos establecidos en el país a través de reglamentaciones. Específicamente, el Decreto Ejecutivo No. 352 de 10 de octubre de 2001, modificado por el Decreto Ejecutivo No. 81 de 31 de marzo de 2003, reglamenta la aplicación obligatoria de los Procedimientos Estandarizados de las Operaciones de Limpieza y Desinfección, Las Buenas Prácticas de Manufactura y el Sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos, de las plantas y establecimientos que sacrifiquen animales de abasto, procesen, transformen, distribuyan y expendan productos cárnicos, lácteos, pesqueros, huevos y productos diversos para consumo humano. Referente a alimentos sin procesar, el Ministerio de Desarrollo Agropecuario es el responsable de su control y vigilancia, en coordinación con el MINSA.

Además se realizan inspecciones sanitarias en los establecimientos para otorgar los permisos de operaciones y las verificaciones del sistema de aseguramiento de la calidad de los locales.

Venezuela

Existe un sistema clásico de vigilancia y control, que se fundamenta en el marco legal y reglamentario, y en las normas técnicas, aplicado por las diferentes instituciones involucradas en la materia, caracterizado por ser retrospectivo, correctivo y en general poco efectivo, para la prevención y control de las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA).

Paraguay

Santa Lucía

Kenia

Sin comentarios.

(8) ¿Ha establecido su país una capacitación técnica suficiente para los inspectores, de manera que una vez que se elaborara el documento fuera posible verificar, inspeccionar o comprobar su observancia?

Antigua y Barbuda

En el sistema de vigilancia e inocuidad de los alimentos del país, realizamos el cumplimiento mediante:

- la inspección de las instalaciones
- la re-inspección

- informes y correspondencia
- reuniones (con la gerencia de los establecimientos)
- la educación y capacitación
- la aplicación de la legislación

Chile

Si, en Chile existe un nivel de capacitación suficiente para que los inspectores puedan verificar la observación de las normas, incluidas las BPM, los sistemas operativos estandarizados y HACCP.

Costa Rica

En este momento el país no cuenta con este tipo de certificados de calidad.

México

Si, en las 31 entidades federativas y el distrito federal se cuenta con verificadores sanitarios cuya labor se ha especializado en la rama de alimentos y bebidas los cuales han sido capacitados con diversos cursos en la inspección de establecimientos que ofrecen alimentos listos para su consumo, cuya formación además está relacionada con el tema. También se cuenta con programas de supervisión de dicho personal por parte de la federación para evaluar la eficiencia y eficacia del trabajo realizado por éstos.

Panamá

Consideramos que en el país se ha dado suficiente capacitación técnica para los inspectores para verificar, inspeccionar o comprobar la observancia de éste documento o de otros basados en el Codex (aunque siempre la capacitación se necesita) Sin embargo, consideramos que el verdadero problema estriba más en la falta de una política nacional orientada a sensibilizar a todos acerca de la importancia y necesidad que tiene el país de cumplir con las medidas sanitarias conducentes a la producción, almacenamiento, preparación, distribución de alimentos sanos e inocuos, que en la falta de capacitación técnica.

De nada o poco sirve contar con técnicos bien capacitados, si las altas autoridades no los respaldan con los recursos necesarios para que ellos puedan desarrollar a cabalidad sus funciones. Como tampoco sirve una empresa privada no comprometida con la producción, almacenamiento, elaboración y/o, distribución de alimentos inocuos y seguros para los consumidores.

Venezuela

Existe un programa de entrenamiento sobre vigilancia de las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) y Buenas Prácticas de Higiene (BPH), pero consideramos que no es suficientemente efectivo, por lo cual debe ser reforzado y mejorado, a fin de garantizar la inocuidad de los alimentos en las zonas turísticas.

Paraguay

Santa Lucía

Kenia

Sin comentarios

(9) Proporcione información sobre la situación de la vigilancia epidemiológica de las enfermedades transmitidas por los alimentos, distinguiendo, si es posible, los datos referentes a las zonas turísticas.

Antigua y Barbuda

Todo el personal técnico cuenta con capacitación relativa a la inocuidad alimentaria. No obstante, se necesita más capacitación sobre HACCP.

Chile

Desde el año 2000 los brotes de ETA son de notificación obligatoria, con el fin de conocer la magnitud, etiología y tendencia de los brotes de ETA, monitorear y evaluar la seguridad de los alimentos, identificar factores de riesgo, planificar y evaluar intervenciones.

El Departamento de Estadísticas e Información de Salud (DEIS), del Ministerio de Salud mantiene un sistema de notificación a través de una página web, en la cual las SEREMIS, una vez investigados los brotes realizan la notificación. Lamentablemente en esta oportunidad no tenemos información disponible, pero los datos históricos nos muestran que la mayor frecuencia de brotes de ETA se producen en los hogares y en los servicios de alimentación de grandes empresas de trabajadores. Los servicios de alimentación tales como restaurantes, fuentes de soda y otros lugares de venta de comida, no distinguen entre establecimientos para turistas o población no turística.

Costa Rica

Costa Rica no cuenta con un sistema integrado de vigilancia a nivel nacional que responda a corto plazo e integre todas las áreas de vigilancia como salud humana, ambiente, salud animal y vegetal, así como a los laboratorios de diagnóstico. Lo que existe son programas de vigilancia en algunas instituciones. Estos programas de vigilancia son:

- Vigilancia y control de plagas, Servicio Fitosanitario del Estado del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)
- Vigilancia en el Diagnóstico de enfermedades diarreicas, Centro Nacional de Referencia (CNR) en Bacteriología del Instituto Costarricense de Investigación y Enseñanza en Nutrición y Salud (INCIENSA)
- Vigilancia de la fortificación de micronutrientes en alimentos, CNR-Micronutrientes del INCIENSA
- Vigilancia y control del Agua para consumo humano, Departamento de Vigilancia del Instituto Costarricense de Acueductos y Alcantarillados

México

Sin comentarios.

Panamá

En el país no contamos con información sobre las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETAS).

Venezuela

Se dispone de información epidemiológica de los diferentes estados del país, pero la misma no está especificada en lo referente a zonas turísticas.

Paraguay

Santa Lucía

Kenia

Sin comentarios.

(10) Otras informaciones u observaciones.

Antigua y Barbuda

Se encuentra documentada la información sobre las enfermedades transmitidas por los alimentos. Existe un sistema de vigilancia para los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Chile

No hay.

Costa Rica

La creación y divulgación de este documento entre los empresarios turísticos de Costa Rica, conllevará a mejorar la calidad y certificación de los alimentos y del medio en donde se preparan, para el destino final que es el paladar de los turistas nacionales o extranjeros que visitan los puntos turísticos de Costa Rica.

El documento no considera con suficiente énfasis la inocuidad de los alimentos que se llevan generalmente en tours o paseos a ciertas zonas turísticas en las que por el tiempo invertido en el tour, se ofrecen refrigerios y almuerzos. No brinda más que una serie de aspectos en ese sentido sobre la conservación apropiada de los alimentos que se van a ofrecer pero no detalla en los mismos. Por otro lado, en zonas turísticas abundan los alimentos vendidos en la calle, los cuales conllevan un riesgo importante y deben ser considerados en el presente proyecto.

Se deberá hacer del conocimiento de las asociaciones y cámaras de turismo de los países para que establezcan toda una campaña de información y protección al consumidor, con apropiada orientación sobre las necesidades de su implementación.

El documento podría servir de base para que las autoridades nacionales pueden trabajar sobre recomendaciones aplicadas a cada país de tal forma que puedan mejorarse los sistemas de control de alimentos en los establecimientos dedicados a la actividad turística en general.

Panamá

No debe ser la cantidad de dinero que genere una actividad, la que nos lleve a ofrecer mayor protección de salud a los turistas que a los nacionales. De allí que considero que es importante que los países miembros de la Región de América Latina y del Caribe mantengan políticas equitativas para la protección de la salud de todos, con reglamentos internos igualmente restrictivos. En el peor de los casos, la primera obligación de los Estados deberá estar dirigida a su propia población, antes que a la externa.

Venezuela**Paraguay****Santa Lucía****Kenia**

Sin comentarios.

PROPUESTA DE DIRECTRICES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN ZONAS TURÍSTICAS

1. INTRODUCCION

Durante los últimos años, la industria del turismo ha crecido significativamente en la región de América Latina y El Caribe, lo cual plantea la necesidad de promover acciones que permitan mejorar sustancialmente los servicios gastronómicos que se ofrecen a los turistas, en particular aquellas relacionadas con el suministro de alimentos inocuos y seguros en los puntos de venta al turismo, más allá de las disposiciones que se apliquen al mercado interno.

La existencia de informes que indican que entre el 14 y el 25 % de los turistas que visitan América Latina y el Caribe sufren algún tipo de trastorno relacionado con el consumo de alimentos, en los primeros días de permanencia en un centro turístico, lo cual pone de manifiesto la presencia de peligros asociados a la inocuidad de los alimentos, que conjuntamente con los cambios bruscos en la dieta de los turistas, los excesos en el consumo de alimentos, pueden afectar la salud del turista.

Teniendo en cuenta que la demanda turística en la región, se encuentra en constante aumento y constituye una parte importante de los ingresos de los países de América Latina y El Caribe, es que se debe procurar evitar poner en riesgo la compra de servicios turísticos por parte de países desarrollados, incrementando las medidas que permitan garantizar la provisión de alimentos inocuos y seguros en zonas turísticas, más allá del uso/comportamiento del propio turista haga de los mismos.

2. FINALIDAD DE LAS DIRECTRICES

Las presentes directrices proporcionan los lineamientos generales que se deberían seguir, para garantizar la protección de la salud de los turistas que ingresan a un país de la región, a los efectos de disminuir los riesgos para la salud asociados, con el consumo de alimentos en zonas turísticas.

La aplicación de las presentes directrices, conjuntamente con las medidas específicas que sean necesarias, pueden facilitar la aceptación de las condiciones establecidas por parte de los operadores turísticos, al momento de promocionar ciertas zonas turísticas.

Estas Directrices, no pretenden discriminar entre los residentes permanentes y los turistas, sin embargo es necesario reconocer que algunos países podrán requerir la adopción de medidas adicionales, para garantizar un suministro de alimentos inocuos y seguros para el turismo.

3. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Estas Directrices podrán aplicarse 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)*.

4. DEFINICIONES

4.1 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.

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

4.3 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.

4.4 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.

4.5 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)*.

5. ASPECTOS GENERALES

A los efectos de estas directrices, 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)* 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)*, las *Directrices de la OMS sobre la Vigilancia de la Calidad de Aguas Potables*, las *Normas internacionales de la OMS para el agua potable (3ra. Edición, 1971)* 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)*, *Norma General para las Aguas Potables Embotelladas/Envasadas (distintas de las aguas minerales naturales) (Codex Stan 227 – 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 *Directrices 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, de temperaturas excesivas o de altura muy elevada sobre el nivel del mar, los alimentos ofrecidos a los turistas no adaptados 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 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 excepto que se trate de destinos turísticos, en los cuales los consumidores puedan optar por dirigirse a otro establecimiento gastronómico.

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).
- (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).
- (d) Legislación local en material de higiene y manipulación de alimentos.
- (e) Legislación regional cuando hubiere sobre temas específicos y de acuerdo a lo que disponga la autoridad nacional.

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 establecer mecanismos para la verificación del cumplimiento de las mismas, siempre que haya implementado un sistema de aseguramiento de la calidad. 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. 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 para efectuar tareas de limpieza y saneamiento adecuado.

En lo que respecta al 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)*.

7.2 Servicios sanitarios y de eliminación de desechos: Deberán ser considerados los servicios sanitarios, la provisión de agua potable, los desagües apropiados, las áreas y elementos empleados para la recolección 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 las especificaciones establecidas para el agua potable en su legislación nacional, teniendo en cuenta las recomendaciones de la OMS.

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. Deberá garantizarse la limpieza de los mismos y la provisión de insumos, la cantidad de veces que sea necesaria durante el día, de acuerdo al flujo normal de visitantes, como sea necesario para asegurar que se encuentren en condiciones óptimas.

7.3 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 que se hayan establecido a nivel nacional teniendo en cuenta las recomendaciones internacionales o regionales, 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)*.

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 las precauciones que deben adoptarse en la construcción de 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 cimientos, 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 se imparta solamente a los manipuladores, 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 sea realizada por organismos o asociaciones que se dedican a capacitar y habilitar operacionalmente a las personas que trabajan en producción y preparación de alimentos.

Los cursos de capacitación deberían incluir, pero sin restringirse a tratar de los siguientes temas:

- (a) Conocimiento de los peligros físicos, químicos y biológicos.
- (b) Conocimiento básico sobre Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs).
- (c) Conocimientos de los riesgos de la contaminación cruzada de los alimentos, o a través de superficies, manipulación o utensilios.
- (d) Comprensión de la combinación tiempo/temperatura al que hay que cocinar y exponer los alimentos y su impacto sobre la inocuidad y la calidad.
- (e) Conocimiento de los procedimientos para mantener eficazmente conservados los alimentos.
- (f) Conocimiento sobre Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- (g) Conocimiento básico del HACCP (Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), **con énfasis en puntos críticos de control para alimentos potencialmente riesgosos, preparados y almacenados.**
- (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

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 antes de comenzar sus tareas, lavado de manos después de tocar los 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 típicos de cada lugar turístico, en particular su composición y advertencias sobre las condiciones típicas/artesanales de elaboración y el uso de materias primas o especias locales, a las cuales el turista no se encuentre acostumbrado. En el caso de la venta de alimentos para ser consumidos fuera del establecimiento elaborador los mismos deberán estar en recipiente adecuado, debidamente tapado y se deben suministrar, cuando corresponda, 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 necesarios, para que los sectores de turismo y los organismos competentes en el control de alimentos cooperen a los efectos de facilitar la toma de conciencia, capacitación y la implementación de estrategias y criterios 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 los alimentos que les fueron ofrecidos, que permita reunir información útil para el sector público y privado, respecto de la percepción y experiencia de los turistas sobre los temas abordados por esta directriz y que se encuentren al alcance del mismo, para poder mejorar los programas de control y fiscalización de los servicios gastronómicos y alimentos que se ofrecen en zonas turísticas.

12. HIGIENE Y PRODUCCIÓN PRIMARIA

En todos los aspectos no contemplados en los puntos 5 a 11 de la presente directriz, se tomarán en cuenta 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)*.
- (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, que 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, que 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 que 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 de acuerdo a las normas de calidad establecidas, brindar información relativa a las prácticas exigidas por el establecimiento elaborador. Si es necesario, y de acuerdo al tamaño del establecimiento, se podría incluir a los proveedores en los programas de capacitación que se brinde al resto del personal, o en su defecto propiciar acuerdos con las autoridades competentes o las entidades encargadas del control de la inocuidad de los alimentos, para que sean incluidos en programas de capacitación específicos.

Los proveedores deberán estar habilitados a tal fin, y cuando sea necesario la autoridad competente, establecerá un registro de aquellos que cumplan con estas Directrices.

14. TRANSPORTE

Además de lo que recomienda el *Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969)* y los Códigos citados en el numeral 13, las autoridades competentes deberán adoptar 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 para prevenir la contaminación.
- (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 deberán, sin pérdida de tiempo, ser almacenados de acuerdo a su naturaleza. Los productos congelados deberán mantener esa condición colocándolos en las cámaras o compartimentos para productos congelados, evitando que se corte la cadena de frío.

Los lugares en los que se almacenen productos frescos, elaborados o semielaborados deberán cumplir con las siguientes recomendaciones:

- (a) estar contruidos con materiales que permitan una limpieza fácil y desinfección minuciosa.
- (b) prever que el almacenamiento deberá realizarse a una distancia de por lo menos, 15 cm (6 pulgadas) del suelo.
- (c) los cuartos de enfriamiento no deberán llenarse por encima de su capacidad.
- (d) llevar registro en un libro de las temperaturas de los equipos de enfriamiento a intervalos regulares.

ANEXO II

- (e) no mantener las puertas abiertas de las cámaras de frío por períodos de tiempo prolongados. Y restringir en ingreso a las mismas.
- (f) los productos ingresados 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 otros productos tales como, 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.

PROPUESTA DE DIRECTRICES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN ZONAS TURÍSTICAS

El documento muestra los cambios introducidos durante la revisión del mismo basado en las observaciones presentadas en respuesta a la CL 2005/19-LAC y la discusión que tuvo lugar en la 14ª reunión del CCLAC. El texto borrado está tachado y el texto agregado en negrita y subrayado.

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 concientizar 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 CCLAC. 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.~~

1. INTRODUCCION

Durante los últimos años, la industria del turismo ha crecido significativamente en la región de América Latina y El Caribe, lo cual plantea la necesidad de promover acciones que permitan mejorar sustancialmente los servicios gastronómicos que se ofrecen a los turistas, en particular aquellas relacionadas con el suministro de alimentos inocuos y seguros en los puntos de venta al turismo, más allá de las disposiciones que se apliquen al mercado interno.

La existencia de informes que indican que entre el 14 y el 25 % de los turistas que visitan América Latina y el Caribe sufren algún tipo de trastorno relacionado con el consumo de alimentos, en los primeros días de permanencia en un centro turístico, lo cual pone de manifiesto la presencia de peligros asociados a la inocuidad de los alimentos, que conjuntamente con los cambios bruscos en la dieta de los turistas, los excesos en el consumo de alimentos, pueden afectar la salud del turista.

Teniendo en cuenta que la demanda turística en la región, se encuentra en constante aumento y constituye una parte importante de los ingresos de los países de América Latina y El Caribe, es que se debe procurar evitar poner en riesgo la compra de servicios turísticos por parte de países desarrollados, incrementando las medidas que permitan garantizar la provisión de alimentos inocuos y seguros en zonas turísticas, más allá del uso/comportamiento del propio turista haga de los mismos.

2. FINALIDAD DE LAS DIRECTRICES

Las presentes directrices proporcionan los lineamientos generales que se deberían seguir, para garantizar la protección de la salud de los turistas que ingresan a un país de la región, a los efectos de disminuir los riesgos para la salud asociados, con el consumo de alimentos en zonas turísticas.

La aplicación de las presentes directrices, conjuntamente con las medidas específicas que sean necesarias, pueden facilitar la aceptación de las condiciones establecidas por parte de los operadores turísticos, al momento de promocionar ciertas zonas turísticas.

Estas Directrices, no pretenden discriminar entre los residentes permanentes y los turistas, sin embargo es necesario reconocer que algunos países podrán requerir la adopción de medidas adicionales, para garantizar un suministro de alimentos inocuos y seguros para el turismo.

~~2.— Proteger la salud de los turistas que ingresan a la Región de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs).~~

~~3.— 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.~~

~~4.— Establecer directrices básicas sobre inocuidad, manipulación e higiene y calidad de los alimentos y sobre los principios y sistemas empleados para garantizar esas cualidades.~~

~~5.— 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:~~

~~6.— 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.~~

~~7.— 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.~~

~~8.— se mejoren tomando en cuenta la experiencia de cada uno de los países.~~

~~9.— 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. DEFINICIONES

Turismo:

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

5.1 Agua:

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)*, las **Directrices de la OMS sobre la Vigilancia de la Calidad de Aguas Potables, las Normas internacionales de la OMS para el agua potable (3ra. Edición, 1971)** 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), **Norma General para las Aguas Potables Embotelladas/Envasadas (distintas de las aguas minerales naturales) (Codex Stan 227 – 2001)**

5.2 Alimentación ofrecida al turista y población temporal:

~~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~~ **excepto que se trate de destinos turísticos, en los cuales los consumidores puedan optar por dirigirse a otro establecimiento gastronómico.** ~~–Considerando que estos grupos de personas son especialmente vulnerables a las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs) por lo cual 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:

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) (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) (d)Resolución 80/96 GMC del MERCOSUR.~~
- ~~(e) (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) (d)Legislación local en material de higiene y manipulación de alimentos.
- (g) **Legislación regional cuando hubiere sobre temas específicos y de acuerdo a lo que disponga la autoridad nacional**

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~~ **establecer mecanismos para la verificación del cumplimiento de las mismas, siempre que haya implementado un sistema de aseguramiento de la calidad.** 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.

7. LOCALES, EQUIPOS Y UTENSILLOS

~~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 de los alimentos.~~

7.3 Servicios sanitarios y de eliminación de desechos:

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~~ **las especificaciones establecidas para el agua potable en su legislación nacional, teniendo en cuenta las recomendaciones de la OMS.**

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. **Deberá garantizarse la limpieza de los mismos y la provisión de insumos, la cantidad de veces que sea necesaria durante el día, de acuerdo al flujo normal de visitantes, como sea necesario para asegurar que se encuentren en condiciones óptimas.**

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 **que se hayan establecido a nivel nacional teniendo en cuenta las recomendaciones internacionales o regionales,** 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.

11. CAPACITACIÓN DEL PERSONAL

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 sea realizada por organismos o ~~entidades~~ **asociaciones** que ~~se dedican a~~ **tienen como función** capacitar y habilitar operacionalmente a las personas que trabajan en producción y preparación de alimentos.

Los cursos de capacitación deberían incluir, pero sin restringirse a tratar de los siguientes temas:

- (a) Conocimiento de los peligros físicos, químicos y biológicos.
- (b) Conocimiento básico sobre Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs)
- (c) Conocimientos de los riesgos de la contaminación cruzada de los alimentos, o a través de superficies, manipulación o utensilios.
- (d) Comprensión de la combinación tiempo/temperatura al que hay que cocinar y exponer los alimentos y su impacto sobre la inocuidad y la calidad.
- (e) Conocimiento de los procedimientos para mantener eficazmente conservados los alimentos.
- (f) Conocimiento sobre Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- (g) Conocimiento básico del HACCP (Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), **con énfasis en puntos críticos de control para alimentos potencialmente riesgosos, preparados y almacenados.**

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 típicos de cada lugar turístico, **en particular su composición y advertencias sobre las condiciones típicas/artesanales de elaboración y el uso de materias primas o especias locales, a las cuales el turista no se encuentre acostumbrado.** Asimismo, en el caso de llevar alimentos **de la venta de alimentos** para ser consumidos en sus cuartos de hotel, paseos o excursiones **fuera del establecimiento elaborador los mismos deberán** estar en recipiente adecuado, debidamente tapado y se deben suministrar, **cuando corresponda,** 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 necesarios, para que los sectores de turismo y los organismos ~~con responsabilidad en el área de~~ **competentes en el control de alimentos trabajen en mutua cooperación y armonía cooperen,** para posibilitar la capacitación, la toma de conciencia y la aplicación de todos los mecanismos y estrategias **a los efectos de facilitar la toma de conciencia, capacitación y la implementación de estrategias y criterios** 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~~ **permita reunir** información útil para el sector público y privado, **respecto de la percepción y experiencia de los turistas sobre los temas abordados por esta directriz y que se encuentren al alcance del mismo,** para poder mejorar los programas de control y fiscalización ~~de los alimentos a los turistas y población temporal.~~ **de los servicios gastronómicos y alimentos que se ofrecen en zonas turísticas.**

13. REQUISITOS PARA PROVEEDORES

Se recomienda al respecto que los establecimientos de servicio de alimentación o comida para hotelaría en zonas turísticas establezcan programas de selección de proveedores y, cuando fuera necesario **de acuerdo a las normas de calidad establecidas,** realizar alguna tarea de educación e información a proveedores con la posible contratación de alguna empresa o asociación para su capacitación **brindar información relativa a las prácticas exigidas por el establecimiento elaborador. Si es necesario, y de acuerdo al tamaño del establecimiento, se podría incluir a los proveedores en los programas de capacitación que se brinde al resto del personal, o en su defecto propiciar acuerdos con las autoridades competentes o las entidades encargadas del control de la inocuidad de los alimentos, para que sean incluidos en programas de capacitación específicos.**

Los proveedores deberán ~~ser registrados en los servicios gubernamentales correspondientes~~ **estar habilitados a tal fin, y cuando sea necesario la autoridad competente, establecerá un registro de aquellos que cumplan con estas Directrices 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.

15. ALMACENAMIENTO

Al llegar al establecimiento los alimentos, ingredientes y otros productos deberán, sin pérdida de tiempo, ser almacenados de acuerdo a su naturaleza. Los productos congelados deberán mantener esa condición colocándolos en las cámaras o compartimentos para productos congelados, **evitando que se corte la cadena de frío.**

Los lugares en los que se almacenen productos frescos, elaborados o semielaborados deberán cumplir con las siguientes recomendaciones:

- (a) ~~deberán~~ estar contruidos con materiales que permitan una limpieza fácil y desinfección minuciosa.
- (b) ~~deberán almacenarse~~ **prever que el almacenamiento deberá realizarse a una distancia de por lo menos, 15 cm (6 pulgadas) del suelo.**
- (c) los cuartos de enfriamiento no deberán llenarse por encima de su capacidad.
- (d) ~~deben leerse y llevar registro en un libro de las temperaturas de los equipos de enfriamiento a intervalos regulares y verificarse continuamente.~~
- (e) **no mantener las puertas abiertas de las cámaras de frío por períodos de tiempo prolongados. Y restringir en ingreso a las mismas.** ~~la entrada a las cámaras de frío debe ser restringida, no se dejarán las puertas abiertas durante períodos de tiempo prolongado.~~

16. BIBLIOGRAFÍA.

- ~~Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias. Comisión del Codex Alimentarius. Volumen 1. Requisitos Generales. Segunda Edición. (Revisada en 1999).~~
- ~~10. Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias. Comisión del Codex Alimentarius. Volumen 1B. Requisitos Generales (Higiene de los Alimentos). Segunda Edición. (Revisada en 2001).~~
 - ~~11. Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias. Comisión del Codex Alimentarius. Volumen 10. Carne y Productos Cárnicos incluso los “Bouillons” y Consomé. Segunda Edición (1993).~~
 - ~~12. 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).~~
 - ~~13. 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).~~
 - ~~14. 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).~~
 - ~~15. 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.~~
 - ~~16. 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)”)~~
 - ~~17. Directrices de la OMS para la Calidad del Agua Potable (Edición 1996/97).~~