

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: 52251 Télex: 625852-625853 FAO I Cables: Foodagri Rome Facsimil: (6)522.54593

ALINORM 95/28

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

S

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS
21º período de sesiones
Roma, 3 - 8 de julio de 1995

INFORME DE LA UNDECIMA REUNION
DEL COMITE COORDINADOR DEL CODEX PARA AFRICA
Abuja, Nigeria, 8 - 11 de mayo de 1995

Nota: El presente documento contiene la circular del Codex CL 1995/14-Africa.

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: 52251 Télex: 625852-625853 FAO I Cables: Foodagri Rome Facsimile: (6)522.54593

CX 3/5

CL 1995/14-AFRICA

A:

- Puntos de contacto del Codex
- Participantes en la undécima reunión del Comité Coordinador del Codex para Africa
- Organismos internacionales interesados

DE: Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius
Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias
FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia

ASUNTO: Distribución del informe de la 11ª reunión del Comité Coordinador del Codex para Africa (ALINORM 95/28)

El informe de la 11ª reunión del susodicho Comité (ALINORM 95/28) será examinado por la Comisión del Codex Alimentarius en su 21º período de sesiones (Roma, 3 - 8 de julio de 1995).

PARTE A - CUESTIONES QUE HAN DE SOMETERSE A LA APROBACION DE LA COMISION

1. Proyecto de Norma del Codex para el Cuscús en el Trámite 8 (párr. 22; ya se ha publicado como adición del documento ALINORM 95/28)
2. Proyecto de Código de Prácticas para los Alimentos Comercializados en la Vía Pública (párr. 46, Apéndice II)

Los gobiernos que deseen proponer enmiendas o formular observaciones relativas a los documentos mencionados deberán hacerlo por escrito, de conformidad con el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, dirigiéndose al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, para el 31 de julio de 1995.

PARTE B - PETICION DE OBSERVACIONES E INFORMACION DE LOS GOBIERNOS

3. Informe sobre la aceptación, adopción y uso de las normas del Codex y sobre la aplicación del Código de Ética para el Comercio Internacional de Alimentos (párrs. 33 - 34)
4. Informe sobre el suministro de datos adecuados (incluida la presentación al CCPR de las BPF relativas a los plaguicidas utilizados en cada país (párrs. 58 - 59)
5. Informe sobre la aplicación del Plan de acción para establecer/fortalecer los puntos nacionales de contacto del Codex/comités nacionales del Codex (párrs. 52/53)

Se invita a los gobiernos que deseen proponer enmiendas o formular observaciones sobre los puntos 3 a 5 a que lo hagan por escrito para el 30 de abril de 1996, dirigiéndose al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia.

RESUMEN Y CONCLUSIONES

El Comité Coordinador del Codex para Africa, en su 11ª reunión, llegó a las siguientes conclusiones:

CUESTIONES QUE HAN DE SOMETERSE A LA ATENCION DE LA COMISION

El Comité:

- acordó recomendar la adopción del Proyecto de Norma del Codex para el Cuscús en el Trámite 8 (párr. 22; el proyecto de norma ya ha sido publicado como Addendum al documento ALINORM 95/28);
- convino en recomendar la adopción en el Trámite 5 del Proyecto de Norma del Codex para los Alimentos Comercializados en la Vía Pública (párr. 46 y Apéndice II);
- acordó designar al Sr. David B. Nhari (Zimbabwe) candidato a Coordinador para Africa, desde la terminación del 21º período de sesiones hasta la terminación del 22º período de sesiones de la Comisión (párr. 74);

OTRAS CUESTIONES DE INTERES PARA LA COMISION

El Comité:

- examinó la petición del CCCPL con respecto a los Proyectos de Normas para el Gari y la Harina de Yuca y llegó a un acuerdo sobre los glucósidos cianógenos presentes en el gari y la harina de yuca (párrs. 6 - 8);
- pidió a Tanzania que realizara, en colaboración con Kenya, Mozambique y Nigeria, un estudio conjunto sobre los glucósidos cianógenos presentes en los productos de yuca, utilizando el método modificado descrito por los Países Bajos (párr. 9);
- tomó nota de que la Comisión, en su 21º período de sesiones, examinaría la cooperación entre el Codex y la ARSO (párr. 26);
- pidió que un mayor número de países de Africa realizaran programas de seguimiento y evaluación de la contaminación de los alimentos (párr. 29);
- alentó a los países miembros de la Región a preparar planes de acción para establecer/fortalecer sus puntos de contacto/comités nacionales del Codex (párrs. 52 - 53);
- examinó el informe de la "Reunión de los puntos de contacto del Codex en Africa" y convino en apoyar las recomendaciones y medidas complementarias formuladas en dicha Reunión (párr. 54);
- acordó que en sus labores futuras se prosiguiera el examen de los principales problemas relacionados con el uso de plaguicidas en la Región (párr. 59);

- pidió a los responsables de la formulación de políticas que se informaran acerca de las repercusiones que derivaban de la aplicación de las medidas sanitarias y fitosanitarias de la OMC, con miras a sensibilizarlos para que adoptaran medidas positivas que permitieran a los países sacar el máximo provecho de la aplicación del Acuerdo (párr. 68);
- propuso que en sus futuras labores se examinara la cuestión del control de las importaciones (es decir, de la inspección y certificación) (párr. 73).

INDICE

| | Párrafos |
|--|-----------------------|
| INTRODUCCION | 1 |
| APERTURA DE LA REUNION | 2 |
| APROBACION DEL PROGRAMA | 3 |
| CUESTIONES DE INTERES PARA EL COMITE | |
| - Cuestiones planteadas en la Comisión del Codex Alimentarius y otros comités del Codex | 4-5 |
| - Anteproyecto de Norma del Codex para el Gari y Anteproyecto de Norma del Codex para la Harina de Yuca Comestible | 6-9 |
| - Anteproyecto de Norma del Codex para el Cuscús | 10-22 |
| INFORME SOBRE LA COOPERACION CON LA ARSO | 23-26 |
| INFORME SOBRE LAS ACTIVIDADES DE LA FAO Y LA OMS COMPLEMENTARIAS DE LA LABOR DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS DESDE LA DECIMA REUNION DEL COMITE | 27-29 |
| INFORME PARCIAL SOBRE LA ACEPTACION, ADOPCION Y USO DE LAS NORMAS DEL CODEX E INFORME PARCIAL SOBRE LA APLICACION DEL CODIGO DE ETICA PARA EL COMERCIO INTERNACIONAL | 30-34 |
| PARTICIPACION DE LOS CONSUMIDORES EN LA LABOR DEL CODEX Y CUESTIONES AFINES | 35-42 |
| EXAMEN DEL PROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS PARA LOS ALIMENTOS COMERCIALIZADOS EN LA VIA PUBLICA | 43-46 |
| FORTALECIMIENTO DE LA FUNCION DE LOS PUNTOS DE CONTACTO DEL CODEX EN LA REGION | 47-54 |
| PRINCIPALES PROBLEMAS RELACIONADOS CON EL USO DE LOS PLAGUICIDAS EN LA REGION | 55-59 |
| REPERCUSIONES PARA LOS PAISES DE LA REGION DERIVADAS DEL ACTA FINAL DE LA RONDA URUGUAY DE NEGOCIACIONES COMERCIALES MULTILATERALES RELACIONADAS CON EL ACUERDO SOBRE LA APLICACION DE LAS MEDIDAS SANITARIAS Y FITOSANITARIAS (MSFS) Y CON EL ACUERDO SOBRE OBSTACULOS TECNICOS AL COMERCIO (OTC) | 60-68 |
| OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS | 69-73 |
| NOMBRAMIENTO DEL COORDINADOR | 74-76 |
| FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION | 77 |
| RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS | Página 15 |

INDICE (cont.)

| | Página |
|--|---------------|
| APENDICE I LISTA DE LOS PARTICIPANTES | 16 |
| APENDICE II ANTEPROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS PARA LOS ALIMENTOS COMERCIALIZADOS EN LA VIA PUBLICA EN AFRICA | 21 |

INTRODUCCION

1. La undécima reunión del Comité Coordinador del Codex para Africa se celebró en Abuja, Nigeria, del 8 al 11 de mayo de 1995, por amable invitación del Gobierno de la República Federal de Nigeria. Presidió el período de sesiones el Profesor J. A. Abalaka, Director General de la Organización de Normalización de Nigeria. Asistieron 58 participantes de 21 países miembros y 5 organizaciones internacionales. La lista de los participantes figura en el Apéndice I del presente informe.

APERTURA DE LA REUNION

2. Durante las ceremonias de apertura, dio la bienvenida a los participantes el General Jeremiah Useni, Ministro del Territorio de la Capital Federal, representante del Jefe del Estado, y por el Comandante en Jefe de las Fuerzas Armadas, el Excelentísimo General Sanni Abacha. Dieron la bienvenida también las siguientes autoridades:

- Dr. Bamidele F. Dada, Asistente del Director General/Representante General para Africa;
- Dr. W. L. Aldis, Representante de la OMS en Nigeria;
- El Excelentísimo Señor Ministro de Agricultura, Alhaji Muhammad Gambo Jimeta;
- El Excelentísimo Señor Ministro de Industria, Teniente General M. B. Haladu;
- El Coordinador del Codex para Africa, Director General de la Organización de Normalización de Nigeria (SON), Profesor J. A. Abalaka; y
- el Director General del Organismo Nacional de Administración y Control de Alimentos y Medicamentos (NAFDAC), Profesor G. E. Osuide.

APROBACION DEL PROGRAMA (Tema 2 del programa)

3. El Comité adoptó el programa provisional, tal como figuraba en el documento CX/AFRICA 95/1-A. Con objeto de facilitar el examen del tema 7 del programa, es decir, del Proyecto de Código de Prácticas para los Alimentos Comercializados en la Vía Pública, el Comité acordó establecer un Grupo de trabajo informal que incluyera las delegaciones de Ghana (Presidente), Benin, Nigeria, Uganda y Zimbabwe.

CUESTIONES DE INTERES PARA EL COMITE (Tema 3 del programa)

Cuestiones planteadas en la Comisión del Codex Alimentarius y otros comités del Codex¹

4. El Comité tomó nota de la importancia y de la aplicación de la evaluación de riesgos en la labor del Codex. Se le informó de que, en respuesta a la solicitud del Comité Ejecutivo, la FAO y la OMS habían convocado en Ginebra una Consulta de expertos sobre elaboración de una metodología coherente de evaluación de riesgos (marzo de 1995).

5. El Comité observó que la Comisión, en su 20º período de sesiones, había adoptado en el Trámite 8 las Directrices del Codex para la Aplicación del Sistema de HACCP, que se habían publicado en el suplemento 1 del volumen 1 del Codex Alimentarius. Habida cuenta de la importancia del sistema de HACCP aplicado a la elaboración de alimentos, el CCFH, en su 27ª

¹ Documentos CX/AFRICA 94/2, CX/AFRICA 95/2 Addendum 1 y documento de sala Nº 1 (observaciones de EE.UU., Francia y Polonia).

reunión celebrada en octubre de 1994, había convenido en incluir las Directrices como Anexo del Proyecto de Código de Prácticas para los Principios Generales de Higiene de los Alimentos, que en ese momento se hallaba en el Trámite 5 del Procedimiento. Algunas delegaciones expresaron la necesidad de asistencia técnica para impartir capacitación en materia de aplicación del sistema de HACCP al control de alimentos. La Secretaría contestó que la FAO había convocado en Roma una reunión del Grupo de trabajo de expertos en HACCP (13 - 17 de febrero de 1995), con el fin de planificar un curso de capacitación en materia de HACCP para instructores, destinado a los países en desarrollo, del que tal vez podrían beneficiarse también los países de Africa, una vez terminado.

Anteproyecto de Norma del Codex para el Gari y Anteproyecto de Norma del Codex para la Harina de Yuca Comestible

6. El Comité examinó las cuestiones que le había remitido el CCCPL² en relación con los glucósidos cianógenos, en el Anteproyecto de Norma del Codex para el Gari y el Anteproyecto de Norma del Codex para la Harina de Yuca. El CCCPL pidió aclaraciones acerca de lo siguiente: i) los distintos niveles aplicados en ambas normas, ii) el contaminante específico al cual se aplicaba el nivel y iii) su inclusión en la lista como "factor de calidad", en contraposición al "nivel del contaminante" correspondiente.

7. El Comité decidió incluir los "glucósidos cianógenos" en el encabezamiento "Factores de calidad - Específicos", ya que en la yuca se hallaban como sustancias tóxicas naturales y no como contaminantes. El Comité observó que el gari era un producto fermentado y que el proceso de fermentación aumentaba el nivel de reducción del factor. Cuanto más prolongada era la fermentación, más elevada resultaba la calidad del producto final.

8. El Comité observó que las diferencias en los niveles de los glucósidos cianógenos presentes en el gari y la harina de yuca se debían a los distintos métodos utilizados en su producción. El gari era un producto fermentado, mientras que la yuca no lo era. Por lo tanto, la concentración de glucósidos cianógenos sería mayor en la harina de yuca que en el gari. El Comité convino en mantener los límites de 2 mg/kg y 10 mg/kg para los glucósidos cianógenos en el Anteproyecto de Norma del Codex para el Gari y el Anteproyecto de Norma del Codex para la Harina de Yuca, respectivamente, mientras se solicitaba más información de instituciones tales como el Instituto Internacional de Agricultura Tropical de Ibadán, Nigeria, o el Instituto Federal de Investigación Industrial de Oshodi, Lagos, Nigeria.

9. Se informó al Comité de que Tanzania había propuesto que el método modificado del Codex se utilizara para realizar un estudio en colaboración con Nigeria, Mozambique y Kenya. Sin embargo, su realización se postergó por falta de financiación. Mientras tanto en los Países Bajos se describía un método³ que representaba un mejoramiento con respecto al método modificado de Cooke. En opinión de muchas delegaciones, Tanzania debería reanudar el proyecto de llevar a cabo un estudio en colaboración, utilizando el método mejorado descrito por los Países Bajos y, posiblemente, con el apoyo de la FAO.

Anteproyecto de Norma del Codex para el Cuscús

10. Se informó al Comité de que el Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas (CCCPL), en su novena reunión, había examinado el Proyecto de Norma del Codex para el Cuscús Elaborado. El CCCPL observó, sin embargo, que la versión del proyecto de norma

² ALINORM 95/29, párr. 105.

³ "Optimization of the Assay of Cyanogens in Cassava Products Using a New Chromogen" por A. J. A. Essers, M. Bosveld, R. M. van der Grift y A. G. J. Voragen.

que se presentaba en el documento CX/CPL 94/8 no era la misma que había adoptado la Comisión en el Trámite 5. No obstante, el CCCPL acordó adelantar el proyecto de norma al Trámite 8 para que la Comisión lo adoptara en su 21º período de sesiones, en el entendimiento de que se avisaría al Comité Coordinador del Codex para Africa de esa decisión. En vista de esto, la Secretaría del Codex hizo circular la versión del proyecto de norma adoptada por la Comisión en el Trámite 5, para que se formularan observaciones al respecto. En respuesta a la carta circular, se recibieron observaciones de los Estados Unidos, Francia y Polonia. Se invitó al Comité a que examinara esas observaciones y las que había propuesto el CCCPL⁴ en su novena reunión.

Observación de carácter general

11. El Comité observó que en la sección 1.1, "Ambito de aplicación", el término "cuscús" se refería al "cuscús elaborado" y acordó suprimir en todo el texto el término "elaborado".

Descripción

12. El Comité aceptó la propuesta de reemplazar la frase "... a la que se ha añadido agua potable" por "... los elementos con los que se ha combinado mediante la adición de agua potable...", en la sección 2.1 del proyecto de norma. La Delegación de Uganda propuso que en el texto inglés la expresión "drinking water" se sustituyera por "potable water", con objeto de hacer hincapié en la calidad de agua que había de utilizarse en la elaboración.

Contenido de humedad

13. Se habían propuesto dos niveles para el contenido de humedad, es decir, 12,5 por ciento y 13,5 por ciento. Muchas delegaciones opinaron que la calidad de conservación del producto dependía en parte de la humedad relativa. El Comité acordó adoptar el límite máximo más elevado de 13,5 por ciento para el contenido de humedad en el cuscús.

Aditivos

14. El Comité estuvo de acuerdo con la opinión expresada por los Estados Unidos de que debería suprimirse la palabra "industrial" ya que la descripción de la sección 2.1 cubría de manera adecuada la definición del cuscús. Se suprimió el término "industrial".

Envasado

15. El Comité suprimió los requisitos propuestos para el tamaño de los envases, dado que la declaración del volumen/peso era un requisito obligatorio establecido por la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, CODEX STAN 1-1985 (Rev. 1-1991).

Nombre del producto

16. El Comité acordó que en la sección relativa al nombre del producto se permitiera la comercialización del cuscús hecho con cereales distintos del trigo duro.

ANEXO

Composición

17. El Comité decidió suprimir "aproximadamente", al final del primer párrafo, porque ya que se había estipulado el suyo de una gama de sémolas de una calidad particular, no hacía falta mantener ese adverbio.

⁴ ALINORM 95/29, párrs. 107 - 113.

Granulosidad

18. El Comité aceptó la propuesta de que la gama de 630 a 2000 micras fijada para la granulosidad estuviese acompañada de una tolerancia del 6 por ciento.

Acidez de la materia grasa

19. Al tomar nota de que no se había establecido ningún límite para la acidez de la materia grasa en la Norma de Codex para la Harina de Trigo Duro y la Sémola de Trigo Duro, el Comité convino en no fijar ningún límite para la acidez de la materia grasa en el cuscús.

Contenido de ceniza

20. El Comité acordó mantener el valor vigente de un nivel máximo de 1,1 por ciento de cenizas en el cuscús.

Pigmentos carotenoides, desagregación, gluten seco

21. El Comité acordó suprimir estos tres factores, por lo cual se suprimieron también los métodos correspondientes.

Estado de la Norma del Codex para el Cuscús

22. El Comité convino en adelantar el Proyecto de Norma del Codex para el Cuscús al Trámite 8 del Procedimiento para que la Comisión lo adoptara en su 21º período de sesiones. El proyecto de norma se había publicado como adición de ALINORM 95/28.

INFORME SOBRE LA COOPERACION CON LA ARSO (Tema 3 b) del programa)

23. La Secretaría recordó que a raíz de los debates mantenidos durante el 20º período de sesiones de la Comisión, y en vista del acuerdo entre la ISO y el Codex sobre sus respectivas responsabilidades, la ARSO, la Secretaría del Codex y el Coordinador para Africa habían celebrado una reunión en Nairobi. Además de varios acuerdos de trabajo destinados a facilitar la cooperación (presentados en el documento CX/AFRICA 9472- Add. 1), observó que el Codex ya no trabajaría en la elaboración de normas regionales, mientras que la ARSO debía seguir haciéndolo para la Región de Africa y tendría en cuenta los textos del Codex a la hora de abordar cuestiones relacionadas con la normalización de los alimentos.

24. El observador de la ARSO subrayó la necesidad de aprovechar de manera óptima los recursos existentes y señaló a la atención del Comité la red regional de documentación e información ARSO-DISNET, establecida en 1991 y con la cual, hasta la fecha, estaban conectados por correo electrónico cinco miembros de la ARSO, habiéndose invitado a otros países a asociarse al sistema para mejorar el intercambio de datos en materia de normalización, lo que resultaría a la luz de los Acuerdos de la OMC y contribuiría en general a la cooperación regional.

25. Algunas delegaciones y el observador de la Unión Internacional de Consumidores opinaron que los países africanos deberían utilizar mejor las posibilidades ofrecidas por la cooperación entre la ARSO y el Codex, y participar más activamente en la ARSO para beneficiarse de la red de información. El Comité observó que podían establecerse también relaciones de cooperación entre la ARSO y la Oficina Regional de la Unión Internacional de Consumidores.

26. El Comité mantuvo un amplio intercambio de opiniones acerca de las repercusiones del acuerdo relativo a las normas regionales. Algunas delegaciones expresaron la opinión de que el Codex, al ser el órgano experto en normalización de alimentos, no debería dejar de

comprometerse a nivel regional, y pidieron que el mismo acuerdo vigente entre la ISO y el Codex al nivel más elevado se estableciera a nivel regional. El Presidente destacó que las responsabilidades del Comité Coordinador no se veían mermadas por el acuerdo general entre la ARSO y la Comisión, y la Secretaría indicó que, en el marco del acuerdo de cooperación, las normas regionales elaboradas por la ARSO podrían remitirse más tarde al Codex para que, en caso necesario, se reformularan en forma de normas del Codex. El Comité observó que la cooperación entre la ARSO y el Codex se examinaría en el 21° período de sesiones de la Comisión.

INFORME SOBRE LAS ACTIVIDADES DE LA FAO Y LA OMS COMPLEMENTARIAS DE LA LABOR DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS DESDE LA DECIMA REUNION DEL COMITE (Tema 4 del programa)⁵

27. La delegación de Zimbabwe destacó que la utilización práctica de la irradiación de los alimentos en los países en desarrollo, una cuestión que se había examinado en la décima reunión del Grupo Consultivo Internacional FAO/OMS/OIEA sobre Irradiación de los Alimentos, se hallaba en situación de riesgo debido al alto costo de esta tecnología. La delegación observó asimismo que debían tomarse en consideración también los aspectos relativos a la inocuidad, el etiquetado y la opinión de los consumidores.

28. Al contestar a una pregunta planteada por la delegación del Camerún en lo referente a la posible sustitución del cacao por otras grasas vegetales, se informó al Comité de que no se había introducido ningún cambio en la Norma del Codex para los Productos del Cacao y el Chocolate, que se haría circular para que se formularan observaciones con miras a una revisión y actualización de la misma a la luz de las recomendaciones de la Comisión. La Comisión, en su siguiente período de sesiones, examinaría la posibilidad de volver a convocar para este fin una reunión del Comité del Codex sobre los Productos del Cacao y el Chocolate, aplazándola *sine die*. En el proceso se examinarían el aspecto de las repercusiones económicas y la posición de los países importadores y exportadores.

29. Con respecto a una mayor participación de más países africanos en el Programa Conjunto PNUMA/FAO/OMS de Vigilancia y Evaluación de la Contaminación de Alimentos (SIMUVIMA/ Alimentos), se informó al Comité de que el programa estaba abierto a todos los países, incluyendo laboratorios experimentados y cualificados en el sector de la vigilancia de los contaminantes. En algunos casos, era posible también prestar asistencia y capacitación en gestión de datos, a nivel nacional, y ofrecer apoyo a las instituciones participantes para que mejoraran la precisión y fiabilidad de sus resultados.

INFORME PARCIAL SOBRE LA ACEPTACION, ADOPCION Y USO DE LAS NORMAS DEL CODEX E INFORME PARCIAL SOBRE LA APLICACION DEL CODIGO DE ETICA PARA EL COMERCIO INTERNACIONAL (Tema 5 del programa) ⁶

30. La Secretaría recordó las enmiendas al procedimiento de aceptación adoptado por la Comisión en su 20° período de sesiones, con las cuales se había suprimido la "aceptación diferida" y se había introducido la "libre distribución" para todas las normas; se recomendó asimismo que los países formularan declaraciones positivas en lo referente a la aceptación y uso de las normas del Codex y de los LMR para plaguicidas. Hasta la fecha no se recibió ninguna notificación de la Región y se invitó a las delegaciones a informar acerca del estado de las aceptaciones así como del uso de las normas.

⁵ CX/AFRICA 95/3

⁶ CX/AFRICA 94/4.

31. Varias delegaciones indicaron que, sin embargo, las aceptaciones no se habían notificado debido a una serie de dificultades administrativas, tales como la reestructuración o revisión de las leyes alimentarias. No obstante, querían utilizar las normas del Codex como una referencia, y notificar en el futuro su aceptación y uso. El Comité tomó nota de las dificultades relacionadas con la falta de continuidad y coordinación a nivel nacional por parte de las autoridades competentes.

32. Con referencia a los LMR, muchos países indicaron que en esta fase la capacidad de infraestructuras y laboratorios de que disponían para el seguimiento de los LMR era nula o insuficiente, y que no tenían ninguna reglamentación específica para los plaguicidas. En el caso de las exportaciones, se tenía en cuenta la legislación del país importador. Algunos países habían establecido estructuras específicas para la homologación de los plaguicidas utilizando como referencia los LMR del Codex.

33. El Presidente alentó a los países de la Región a facilitar periódicamente datos actualizados sobre estas cuestiones, y la Secretaría observó que las normas y los textos conexos del Codex se utilizaban ampliamente, aunque no se había notificado ninguna aceptación formal. Se trataba de una indicación significativa de que los países conocían perfectamente las obligaciones que habían de cumplir en el marco de los Acuerdos sobre MSFS y OTC. Se informó al Comité de que la primera reunión del Comité sobre MSFS se había celebrado al final de marzo de 1995 y que la Comisión, en su 21º período de sesiones, examinaría las cuestiones relacionadas con la aceptación de las normas del Codex a la luz de los Acuerdos de la OMC.

34. El Comité tomó nota de que el Código de Etica para el Comercio Internacional de los Alimentos se había publicado recientemente en forma de opúsculo, según el formato elaborado por el CCGP; en caso de que no hubiese ninguna legislación específica a nivel nacional, los países podrían hacer referencia al Código con objeto de asegurar cierta protección contra las prácticas comerciales desleales.

PARTICIPACION DE LOS CONSUMIDORES EN LA LABOR DEL CODEX Y CUESTIONES AFINES (Tema 6 del programa)⁷

35. Este tema se incluyó en el programa después de que la Comisión, en su 20º período de sesiones, examinara la participación de los consumidores en la labor del Codex para el 20º período de sesiones de la Comisión. Dado que se trataba principalmente de una cuestión nacional, que los gobiernos tenían que abordar como tal, se había pedido a los comités coordinadores que la analizaran periódicamente para evaluar los progresos realizados al respecto.

36. El observador de la Unión Internacional de Consumidores recordó que en las recomendaciones formuladas por la Conferencia Panafricana (Kadoma, Zimbabwe, marzo de 1994) se destacaba la necesidad de que todos los alimentos se ajustaran a las normas internacionales del Codex, en especial cuando se trataba de alimentos donados, puesto que en algunos casos los alimentos contaminados proporcionados para operaciones de urgencia y socorro habían causado enfermedades graves. Los gobiernos eran responsables de impedir la comercialización de alimentos no inocuos o de calidad inferior a la media, sobre todo en vista de las dificultades financieras con las que se enfrentaban las poblaciones africanas y de la demanda de alimentos baratos. Los consumidores deberían por tanto participar en la labor de los comités nacionales del Codex y de los órganos nacionales de reglamentación y deberían ser capaces de llevar a las autoridades gubernamentales a compartir sus preocupaciones.

⁷ CX/AFRICA 94/5.

37. La delegación de Zimbabwe indicó que su Consejo de los Consumidores estaba apoyado por el Gobierno, tal como lo ponía de relieve la participación de sus representantes en este Comité, y estaba representado en el ámbito de las actividades de normalización alimentaria mediante la Asociación de Normalización de Zimbabwe, la legislación alimentaria y las autoridades de control de alimentos, con miras a alcanzar el objetivo común de proteger al consumidor. Se observó que el Comité sobre Higiene de los Alimentos había acordado elaborar Directrices para la Educación del Consumidor en Higiene de los Alimentos que mejoraran la comunicación en materia de riesgos, lo que el Consejo de los Consumidores respaldó decididamente.

38. La delegación de Uganda hizo notar que los consumidores tenían derecho a participar en los comités técnicos encargados del control de alimentos, pero que raramente en la práctica asistían a sus reuniones debido a la falta de expertos competentes. La Oficina de Normalización recibía quejas de los consumidores y publicaba información para el público. La delegación de Zambia informó al Comité de que la Asociación de Protección del Consumidor participaba en el trabajo del Consejo de Normalización y que por lo general se le consultaba sobre cuestiones de legislación alimentaria y de inspección de los alimentos. La delegación de Tanzania comunicó que el Gobierno había promulgado una ley para la Protección del Consumidor para hacer frente principalmente a todos los tipos de fraudes que se registraban en las prácticas comerciales. El órgano que aplicaba la ley, es decir, la Asociación de Protección del Consumidor de Tanzania, comenzó activamente su labor colaborando con todas las asociaciones de control de alimentos, incluidas las de normalización de alimentos. La delegación de Nigeria indicó que las asociaciones de consumidores participaban en el consejo de la SON, así como en reuniones consultivas con el NAFDAC, y que el Consejo de Protección del Consumidor incluía a los ministerios, los consumidores y las ONG, así como a la industria y los institutos de investigación.

39. La delegación de Burkina Faso afirmó que desde hacía diez años existían en el país dos asociaciones de consumidores que habían sido alentadas por las autoridades a facilitar la aplicación de una política en materia de salud e inocuidad y a llevar a los consumidores a tomar conciencia de esas cuestiones. Se recababa periódicamente su asesoramiento para abordar las cuestiones de salud y bienestar. La delegación del Gabón observó que una asociación de consumidores recién creada ya participaba en el Comité Nacional del Codex y en algunas consultas para el establecimiento de una ley alimentaria de carácter general, que se estaba elaborando en ese momento en el marco de un proyecto de reestructuración.

40. La delegación de Kenya indicó que la Asociación de Consumidores asistía con regularidad a la reunión de la Oficina de Normalización de Kenya y al Consejo Nacional de Normalización. La delegación de Côte d'Ivoire señaló que su Asociación de Consumidores participaba en las actividades de normalización así como en el Consejo Nacional de Alimentación y que había colaborado activamente en la elaboración de reglamentos sobre inocuidad de los alimentos vendidos por la vía pública. La delegación de Benin afirmó que en su país había dos Asociaciones de Consumidores y que éstas participaban en las actividades del Codex. Habían participado en los últimos tiempos en el establecimiento del Plan de Acción para la Alimentación y la Nutrición y del Plan de Acción para la Inocuidad de los Alimentos. Los miembros del Codex mantenían relaciones con esas asociaciones para el intercambio de información técnica y utilizaban esos grupos organizados para facilitar sus acciones. La delegación del Camerún, en su intervención, afirmó que en su país había una Asociación Nacional de Consumidores que trabajaba en estrecha colaboración con la Subdirección para la Protección del Consumidor del Ministerio de Economía y Finanzas. El objetivo de esta asociación consistía en defender los intereses de sus miembros.

41. La delegación de Marruecos indicó que se habían creado recientemente asociaciones de consumidores que todavía no estaban integradas en un marco institucional. La delegación del Senegal afirmó que existían varias asociaciones activas que llevaban a cabo una acción informativa a través de los medios de comunicación acerca de los problemas de inocuidad de los alimentos, y que participaban en el debate de las autoridades de control de los alimentos. La

delegación de Argel destacó que la función de las asociaciones de consumidores (dos nacionales y siete regionales) se veía reconocida por la ley y que éstas podían emprender las vías judiciales cuando se sometían a los tribunales casos de competencia de las mismas.

42. El Presidente tomó nota de los esfuerzos desplegados en este sector y alentó a los países miembros a que hicieran participar a los consumidores en las cuestiones relacionadas con el Codex y con la inocuidad de los alimentos en pro del beneficio común. Se observó que este asunto sería examinado de manera específica por la Comisión, en su 21º período de sesiones, sobre la base del documento de trabajo preparado por la Unión Internacional de Consumidores.

EXAMEN DEL PROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS PARA LOS ALIMENTOS COMERCIALIZADOS EN LA VIA PUBLICA (Tema 7 del programa)⁸

43. Se recordó al Comité que el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos ((CCFH) había examinado los Anteproyectos de Códigos regionales y había reconocido que era inadecuado aplicar un código basado en un modelo general o de carácter mundial. El CCFH había invitado a los comités coordinadores a que volvieran a examinar su enfoque para determinar si los códigos regionales, tal como se presentaban, eran realmente necesarios o si debían formularse directrices para ayudar a las autoridades locales de los países a elaborar códigos nacionales detallados.

44. El representante de la FAO informó además al Comité acerca de algunas actividades emprendidas por la FAO en materia de alimentos comercializados en la vía pública. Siguiendo las recomendaciones del Curso práctico interpaíses sobre alimentos comercializados en la vía pública, celebrado en Accra en noviembre de 1994, los países de habla francesa celebraron en Benin un seminario regional sobre el mismo tema en el que se formularon recomendaciones para la promoción y el control de los alimentos comercializados en la vía pública en la subregión.

45. El Comité analizó las enmiendas propuestas por el Grupo de trabajo (Benin, Ghana, (Presidente), Nigeria, Uganda, Zimbabwe). En lo referente al párrafo 5.3.1, además de aportar una enmienda al texto, el Comité observó que no era posible que los comerciantes que vendían alimentos por la calle proporcionaran agua caliente corriente, por lo cual suprimieron la frase correspondiente. El párrafo 6.4 se modificó con respecto a la vasija desechable y no desechable. El párrafo 7.4 de la sección 7 se enmendó en lo relativo a los alimentos cocinados que quedaran sin vender y a las bebidas preparadas que no pudieran conservarse debidamente. En la sección 9, se añadió un nuevo párrafo después del 9.5.3 concerniente a la necesidad de que algunos asesores trabajaran con los vendedores para familiarizarlos con el uso del sistema de HACCP y con los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (véase el párr. 5 *supra*).

Estado del Anteproyecto de Código de Prácticas para los Alimentos Comercializados en la Vía Pública

46. El Comité acordó adelantar el Proyecto de Código enmendado al Trámite 5 del Procedimiento. El Anteproyecto se adjunta como Apéndice II del presente informe.

FORTALECIMIENTO DE LA FUNCION DE LOS PUNTOS DE CONTACTO DEL CODEX EN LA REGION (Tema 8 del programa)

47. El Comité tuvo ante sí el documento sobre el fortalecimiento de la función de los puntos de contacto del Codex en la Región. Se recordó al Comité que en 1988, durante su octava reunión, había examinado el documento⁹ sobre las directrices propuestas para el establecimiento

⁸ CX/AFRICA 95/6.

⁹ CX/AFRICA 95/6.

de comités nacionales del Codex u otras infraestructuras para coordinar las posturas nacionales en lo relativo a las cuestiones de las normas alimentarias. Las directrices propuestas sugerían modos y medios para mejorar la eficacia de los puntos nacionales de contacto del Codex y los comités nacionales del Codex.

48. En su décima reunión, el Comité examinó los "Proyectos de Directrices para la labor de los puntos de contacto del Codex en la Región y el fortalecimiento de los comités nacionales del Codex".¹⁰ Se hizo hincapié en que se establecerían buenas relaciones de trabajo entre los puntos de contacto del Codex y otros organismos gubernamentales y no gubernamentales competentes, las ONG, el sector industrial, las instituciones de investigación, etc. La autoridad encargada del punto de contacto tenía la responsabilidad fundamental de asegurar una coordinación eficaz y continua de las actividades en esa esfera, incluida la distribución de la información pertinente a todos los organismos interesados, oficiales o no (ALINORM 93/28, párr. 30).

49. En el período de sesiones en curso, fue necesario examinar los esfuerzos realizados por los países miembros ya sea para establecer sus puntos de contacto/comités nacionales del Codex o para ayudar a los países miembros a fortalecerlos. El servicio de calidad alimentaria y normalización, en colaboración con la oficina regional de la FAO en Accra, organizó una reunión de dos días entre los puntos de contacto del Codex en Africa, que se celebró el 5 y 6 de mayo de 1995. Asistieron a la misma 24 participantes de 16 países. La delegación del Senegal presentó el informe del cursillo práctico.

50. El programa del cursillo práctico incluía cinco conferencias y ofrecía a los participante materia de debate sobre todos los temas. Dos de las conferencias tenían por objeto familiarizar a los participantes con el establecimiento de la Comisión y con la estructura creada para lograr los objetivos fijados. Otras dos conferencias estaban dedicadas al examen de los puntos nacionales de contacto y comités nacionales del Codex, sus tareas y vínculos para permitirles ejercer sus funciones con eficacia en apoyo de las finalidades de la Comisión. Una de las conferencias ofrecía un examen crítico de la eficacia o falta de eficacia de las contribuciones aportadas hasta la fecha por los países de la Región de Africa a la labor de la Comisión, mientras que otra se centraba en el papel que los órganos nacionales de normalización que eran también puntos de contacto del Codex podían jugar en la labor de la Comisión. Una vez finalizados los debates, los participantes identificaron los obstáculos para una actuación eficaz por parte de los puntos nacionales de contacto y los comités nacionales del Codex, y se formularon recomendaciones importantes en este sentido.

51. Durante el cursillo los participantes identificaron los cinco obstáculos principales que reducían la eficacia y efectividad del desempeño de los puntos nacionales de contacto y comités nacionales del Codex, y formularon también recomendaciones adecuadas para superarlos.

Obstáculo 1 La falta de un punto de contacto del Codex para vincular el país con la Secretaría del Codex y también para prestar apoyo administrativo al comité nacional del Codex. Esto significaba asimismo que no había ningún vínculo con el órgano competente del Gobierno.

Obstáculo 2 La falta de voluntad y apoyo políticos del Gobierno para alentar a los oficiales del punto de contacto y del comité nacional del Codex. Esto llevó a que no se les proporcionaran recursos financieros, humanos y materiales adecuados para que pudieran ejercer sus funciones efectiva y eficazmente.

¹⁰ CX/AFRICA 92/6.

Obstáculo 3 El hecho de que el punto de contacto del Codex estaba administrado por oficiales que carecían de un conocimiento suficiente de las funciones que se preveía que desempeñase el punto de contacto del Codex y/o comité nacional del Codex.

Obstáculo 4 Una insuficiente difusión/recuperación de la información a nivel de los ministerios competentes, las asociaciones de consumidores, la industria, las organizaciones no gubernamentales, etc.

Obstáculo 5 La falta de coordinación entre las actividades del Codex por parte del punto de contacto y el comité nacional del Codex.

Recomendación 1 Se invitó a los gobiernos de los países africanos a que estudiaran seria y urgentemente la posibilidad de establecer puntos de contacto y comités nacionales del Codex, en caso de que no los hubiese, y de fortalecer los ya existentes. Cuando había que establecer un punto de contacto del Codex, se invitaba al Gobierno a asegurar que éste se ubicara en un lugar en el que pudiera llevar a cabo sus tareas de manera efectiva y eficaz. Además, tal vez el Gobierno deseara asegurar que la composición del comité nacional del Codex fuera multidisciplinaria, incluyendo representantes de los ministerios competentes, de la industria, de las asociaciones de consumidores, de los órganos de normalización nacionales, de las instituciones de investigación, de las organizaciones no gubernamentales y expertos designados por votación, que la Comisión considerara bien preparados en sus esferas de interés.

Recomendación 2 Los puntos nacionales de contacto y/o comités nacionales del Codex tal vez desearan sensibilizar a los responsables de las políticas mediante la elaboración de estrategias que permitieran informarles cabalmente acerca de la utilidad de las normas, códigos y directrices del Codex en el control de alimentos, asegurando la protección de la salud y la seguridad de los consumidores y el mejoramiento de la economía del país mediante la facilitación del comercio de alimentos a nivel nacional e internacional. Como respuesta, se invitó a los gobiernos a proporcionar fondos y otras formas de apoyo al punto de contacto y el comité nacional del Codex para que éstos pudieran ejercer sus funciones efectiva y eficazmente.

Recomendación 3 Los puntos de contacto del Codex deberían informar periódicamente a la Secretaría del Codex acerca de los progresos realizados en las aceptaciones de los textos finales del Codex, los límites máximos para residuos de plaguicidas, etc. Análogamente, los puntos de contacto deberían procurar acusar recibo de las cartas circulares del Codex y responder a las mismas.

Recomendación 4 El punto de contacto del Codex debería distribuir oportunamente a los miembros del comité nacional del Codex y a cualquier otra parte interesada los documentos del Codex sometidos a aceptación y sobre los cuales tenían que formularse observaciones.

Recomendación 5 El punto de contacto del Codex debería promover una coordinación adecuada de las actividades del Codex a nivel nacional.

Actividades complementarias

52. Como actividad complementaria del cursillo práctico, se pidió a los participantes que relacionaran los obstáculos identificados con situaciones existentes en sus respectivos países y que formularan de este modo un plan de acción para establecer/fortalecer un punto de

contacto/comité nacional del Codex en el país, distribuyéndolo luego a los responsables de las políticas y otras autoridades competentes. Tal vez el Gobierno deseara examinar la posibilidad de pedir asistencia financiera y técnica a los organismos donantes interesados con el fin de ejecutar el plan de acción.

53. Los participantes convinieron en que los progresos realizados por los países de la Región en la ejecución del plan de acción se incluyeran en el programa de la 21ª reunión del Comité Coordinador del Codex para Africa.

Conclusión

54. Las delegaciones que asistieron a la undécima reunión apoyaron estas recomendaciones y subrayaron la necesidad de contar con relaciones de comunicación más intensas entre la Secretaría del Codex y los puntos de contacto del Codex y vice versa.

PRINCIPALES PROBLEMAS RELACIONADOS CON EL USO DE LOS PLAGUICIDAS EN LA REGION (Tema 9 del programa)

55. El representante de la FAO presentó el documento CX/AFRICA 95/8 recordando que el Comité sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR), en su 20ª reunión, había acordado designar un Grupo de trabajo especial sobre problemas relacionados con los residuos de plaguicidas en los países en desarrollo, con el fin de facilitar la identificación de las incongruencias entre las prácticas nacionales, el uso registrado y los LMR del Codex. Subrayó asimismo la función de los comités coordinadores del Codex para analizar problemas específicos a nivel regional, y para facilitar información y presentar solicitudes al CCPR.

56. Varias delegaciones informaron al Comité acerca de sus sistemas nacionales de control para verificar el uso de los plaguicidas. La mayor parte de los países ya habían establecido autoridades interministeriales para el registro de los plaguicidas y habían publicado reglamentaciones nacionales basadas en las normas del Codex u otras normas establecidas por los grupos económicos, que eran los interlocutores en sus actividades de importación/exportación de alimentos. En algunos países se disponía de instalaciones de laboratorio, mientras que en otros la FAO u otras organizaciones internacionales especializadas prestaban asistencia para mejorar el control analítico de los plaguicidas.

57. Otros países informaron al Comité de que a nivel nacional no había ningún control de los residuos de plaguicidas presentes en los alimentos y que los problemas principales se debían al uso indebido de los mismos y a su formulación. Los problemas más evidentes estaban relacionados con formas de intoxicación aguda de la población. Estos países subrayaron su prioridad en el establecimiento de un sistema nacional adecuado para controlar el registro y uso de los plaguicidas.

58. La mayor parte de las delegaciones expresaron el deseo de examinar estos aspectos junto con las instituciones técnicas nacionales, con objeto de producir información suficiente para el CCPR.

59. El Comité acordó seguir incluyendo este tema del programa en su labor futura, con objeto de mejorar la coordinación en el acopio de datos sobre los productos importados/exportados de la Región y el principal uso de los plaguicidas a nivel regional.

REPERCUSIONES PARA LOS PAISES DE LA REGION DERIVADAS DEL ACTA FINAL DE LA RONDA URUGUAY DE NEGOCIACIONES COMERCIALES MULTILATERALES RELACIONADAS CON EL ACUERDO SOBRE LA APLICACION DE LAS MEDIDAS SANITARIAS Y FITOSANITARIAS (MSFS) Y CON EL ACUERDO SOBRE OBSTACULOS TECNICOS AL COMERCIO (OTC) (Tema 10 del programa)¹¹

60. Se informó al Comité de que, en el marco de los Acuerdos sobre MSFS/OTC, se suponía que las normas y códigos del Codex cumplían con los requisitos de los Acuerdos ya que ambos eran necesarios para la protección de la salud del consumidor y adecuados para aplicarse al comercio internacional. El objetivo del Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio era impedir en general la aplicación de requisitos o normas nacionales de carácter técnico, ya que constituían obstáculos técnicos al comercio injustificados. Se alentó a los miembros de la OMC a establecer medidas sanitarias y fitosanitarias que se aplicaran a productos alimenticios nacionales e importados.

61. El Comité reconoció las repercusiones del Acuerdo sobre MSFS para los países en desarrollo, incluidos los africanos. Se informó al Comité de que, con miras a permitir la aplicación de medidas sanitarias y fitosanitarias para la protección de la salud y la vida de hombres y animales, era necesario establecer sistemas de control eficaces o fortalecer los que ya existían. El Comité tomó nota con desengaño de que los países de la Región habían perdido cierta cantidad de dinero por haberse rechazado sus productos alimenticios exportados. Algunas delegaciones observaron que algunos países desarrollados utilizaban medidas sanitarias y fitosanitarias más estrictas que repercutían en desmedro de los países en desarrollo que no tenían capacidad para controlar la inocuidad de los alimentos que entraban a través de sus fronteras.

62. El Presidente invitó a los delegados a prepararse de manera adecuada para informar cabalmente a sus gobiernos acerca de las repercusiones de su adhesión al Acuerdo. Se informó al Comité de que, para que los países miembros pudieran conocer más a fondo el Acuerdo, la Organización Mundial de Comercio estaba planificando la organización de dos cursillos prácticos que se celebrarían en Africa, en Pretoria y Dakar. El primer cursillo de capacitación se planificó para la segunda semana de noviembre de 1995.

63. El observador de la Unión Internacional de Consumidores afirmó que la aplicación de las medidas SFS/OMC debería repercutir en provecho del consumidor para permitirle beneficiarse de una gama más amplia de alimentos inocuos, de buena calidad y nutritivos y a precios competitivos. El observador dijo que dado que Africa contribuía sólo en un 2 por ciento al comercio mundial, la Región podía llegar a ser dependiente de la importación de alimentos. Por lo tanto, el observador instó a los consumidores africanos a consumir alimentos locales. Afirmó que los productos extranjeros podían no ser necesariamente de calidad satisfactoria. Lo peor vendría luego, cuando se redujeran las subvenciones agrícolas. Esto daría lugar a costos de importación elevados para los alimentos. En conclusión, el observador recomendó a los gobiernos que establecieran medidas que les permitieran vigilar la calidad de sus importaciones.

64. La delegación de Burkina Faso y varias otras delegaciones admitieron que los países africanos debían adoptar medidas decisivas para atender los retos que planteaba la aplicación de las medidas SFS de la OMC. Deberían abordarse cuestiones tales como las actividades de contrabando, la falta de cooperación entre los organismos gubernamentales de control de alimentos que llevó a la duplicación de los esfuerzos, y el despilfarro de los escasos recursos.

65. El Comité tomó nota de la importancia de la asistencia a los países en desarrollo en la propia aplicación de serie ISO 9000 y del concepto del análisis de riesgos y de los puntos críticos de control, ya que algunos compradores extranjeros pedían que la elaboración de los alimentos se ajustara a esos sistemas.

¹¹ CX/AFRICA 95/9.

66. El observador de la ARSO indicó que el documento pertinente era muy importante. Al parecer, los países africanos se veían apartados del comercio de alimentos. El observador propuso que el documento se distribuyera entre los ministerios competentes con objeto de sensibilizarlos a adoptar medidas positivas. Hizo referencia asimismo al párrafo sobre CTPD contenido en el documento y alentó a las delegaciones a que utilizaran los servicios ofrecidos por la ARSO/CERT y la ARSO-DISNET.

67. Se informó al Comité de que se estaba tramitando una propuesta específica para fortalecer los sistemas nacionales de control de alimentos de 34 países de África. El proyecto establecería cuatro centros de capacitación para los oficiales encargados del control de los alimentos en África. El representante de la FAO/RAFR instó a los delegados de los países participantes en el proyecto propuesto a hacer un llamamiento a las autoridades competentes de los varios países para que, al recibir el documento, indicaran su adhesión a la idea del proyecto.

68. El Presidente invitó a todas las delegaciones a que, una vez regresadas a sus países, adoptaran medidas efectivas para informar a los responsables de las políticas acerca de las repercusiones derivadas de una insuficiente preparación para aplicar las medidas SFS de la OMC.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 11 del programa)

69. La delegación de Tanzania señaló a la atención del Comité la importancia de los trastornos por carencia de yodo y la necesidad de establecer una norma sobre la yodinización de la sal. Afirmó además que el nivel de yodo en la sal, según el nivel de producción y en el puerto de entrada en caso de sal importada, debería estar comprendido entre 50 y 100 ppm. La Secretaría informó al Comité de que el Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales, en su última reunión (marzo de 1995), había comenzado la revisión de la Norma para la Sal de Calidad Alimentaria para incluir la yodinización de la sal, y que se había acordado dejar la definición de los niveles de yodo en manos de las autoridades nacionales, según la situación vigente en el país. Ya que este texto se distribuyó en el Trámite 3¹², se invitó a los países de la Región a que enviaran al CCNFSDU sus observaciones e información sobre su experiencia. Se había publicado un folleto de la OMS sobre "Yodo y salud" para ayudar a los países a establecer un nivel adecuado de enriquecimiento.

70. En respuesta a una pregunta sobre las grasas para untar con bajo contenido de materia grasa, planteada por la delegación de Kenya, la Secretaría indicó que se estaba elaborando una norma para las grasas para untar pero que la utilización de declaraciones de propiedades nutricionales, como "con bajo contenido de" para un nutriente específico, representaba una cuestión de carácter horizontal que era de competencia del Comité sobre Etiquetado de los Alimentos y del CCNFSDU; las condiciones para la utilización de declaraciones de propiedades relativas al bajo contenido de grasa, grasa saturada y colesterol se incluían en la tabla donde se establecían las condiciones relativas a las declaraciones de propiedades sobre el contenido de nutrientes, en el marco del Anteproyecto de Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Saludables y Nutricionales (en el Trámite 5), que también contenía disposiciones para el uso de la declaración "de contenido reducido".

71. Al contestar a una pregunta sobre las aflatoxinas y otras micotoxinas, el representante de la FAO informó al Comité acerca de las actividades de la FAO en este sector y la Secretaría informó al Comité de que el Comité sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas había propuesto niveles de referencia y planes de muestreo para las aflatoxinas presentes en el maní, y un contenido total de 15 mg/kg para las aflatoxinas presentes en el maní (ALINORM 95/29, Apéndice II) basado en los planes de muestreo propuestos por la Consulta de expertos sobre planes de muestreo para las aflatoxinas presentes en el maní y el trigo (Estudio FAO:

¹² ALINORM 95/26, párrafos 37 - 42.

Alimentación y Nutrición N° 55). Habida cuenta de las dificultades para alcanzar el consenso sobre los niveles máximos para las micotoxinas y otros contaminantes, el Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos había acordado abordar esa cuestión mediante la elaboración de códigos de prácticas para reducir la contaminación. Se invitó a los países de la Región a facilitar información pertinente al CCFAC.

72. La delegación de Argel sugirió que en el marco de las actividades complementarias de la CIN se establecieran directrices para la evaluación de la aplicación del plan nacional de acción para la nutrición. El representante de la FAO/RAFR indicó que dichas directrices eran objeto de examen por parte de la FAO y la OMS.

73. El Comité convino en que, además del trabajo futuro derivado de las cuestiones examinadas en el marco de los temas del programa anterior, debería tomarse en consideración el problema de los productos rechazados en la fase de importación y su destino último, y el control de las importaciones en la Región.

NOMBRAMIENTO DEL COORDINADOR (Tema 12 del programa)¹³

74. La delegación de Botswana, apoyada unánimemente por el Comité, propuso que se nombrara al Sr. David Nhari (Zimbabwe) desde la finalización del 21° período de sesiones hasta el final del 22° período de sesiones de la Comisión.

75. El Comité expresó su aprecio y vivo agradecimiento al Profesor Abalaka y al Gobierno de Nigeria por el apoyo brindado a la labor del Comité y por la acción representativa del Coordinador, en el marco del Codex, en pro de los intereses de la Región.

76. El Sr. Nhari agradeció al Comité por su nombramiento y expresó la voluntad de trabajar en cooperación con el Coordinador encargado y con todos los países miembros de la Región para llevar a cabo la tarea del Comité.

FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION (Tema 13 del programa)

77. Se informó al Comité de que, con sujeción a la aprobación de la Comisión, la reunión siguiente se celebraría en Zimbabwe en noviembre de 1996. La Secretaría del Codex y el país anfitrión determinarían conjuntamente la fecha y el lugar exactos de la reunión.

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

| Asunto | Encomendado a: | Documento de referencia: ALINORM 95/28 |
|---|-----------------------------------|---|
| Adopción del Proyecto de Norma del Codex para el Cuscús en el Trámite 8 del Procedimiento | 21° período de sesiones de la CCA | Párr. 22 |
| Adopción del Proyecto de Código de Prácticas para los Alimentos Comercializados en la Vía Pública en el Trámite 5 | 21° período de sesiones de la CCA | Párr. 46 |
| Informe sobre la aplicación de un plan de acción para establecer/fortalecer los puntos de contacto y comités nacionales del Codex | Gobiernos | Párrs. 52-53 |
| Comienzo del programa de vigilancia de la contaminación de los alimentos | Gobiernos | Párr. 29 |
| Suministro de información sobre los principales problemas relacionados con el uso de plaguicidas en la Región | Gobiernos | Párr. 59 |
| Información de los responsables de las políticas acerca de las repercusiones de la aplicación de las medidas SFS de la OMC | Gobiernos | Párr. 68 |
| Participación continua de los consumidores en el Codex y cuestiones conexas | Gobiernos | Párr. 42 |
| Examen de los problemas relacionados con el rechazo de los productos alimenticios en la fase de importación y con su destino último | Gobiernos, FAO | Párr. 73 |
| Control de las importaciones (inspección/certificación) | Gobiernos, FAO | Párr. 73 |

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman:
Président:
Presidente:

Professor Joseph A. Abalaka
Director General/Chief Executive
Standards Organization of Nigeria
Federal Secretariat, Phase I
Ikoyi, Lagos, Nigeria

ALGERIA
ALGÉRIE
ARGELIA

Dr. Mohamed El Kawel Kellou
Chef de la Division Nutrition
Institut National de Santé Publique
Ministère de la Santé
Tel: 02 911948
Fax: 02 912737

BENIN

Mr. Yessoufou Alamon
Inspecteur en Contrôle de Qualité et
Repression de Fraudes
D.A.N.A., B.P. 295
Tel: 212670
Fax: s/c 212525
Tlx: s/c 1134

BOTSWANA

Mr. Hussein Hassan T. Tarimo
Senior Scientific Officer
Community Health Services Division (MOH)
P.O.Box 00269, Gaborone, Botswana
Tel: 374351
Fax: 374354

BURKINA FASO

Mr. Yankine Oumarou
Ingénieur des Travaux Métrologiques
Inspection de la Qualité et de la
Métrologie
B.P. 19, Burkina Faso
Tel: 306917/8

CAMEROON
CAMEROUN
CAMERUN

Mrs. Marie Madeleine C. Nguidjoi
Ingénieur Agronome
Ministère du Développement Industriel et
Commercial
Yaoundé, Cameroun
Tel: (237) 220916
Fax: (237) 222704
Tlx: 8638 KN

CÔTE D'IVOIRE

Dr. Blandine Agbo Codo
Pharmacien Laboratoire
Laboratoire National de la Santé
Publique, B.P.V5, Abidjan
Tel: 225 256167
Fax: 225 244873
Tlx: FARPRO 42213

EGYPT
EGYPTE
EGIPTO

Dr. (Ms.) Magda M. I. Shabayek
Reseacher
Central Laboratory for Food and Feed
Ministry of Agriculture
9 El Gamaa Giza
Cairo, Egypt
Tel: 02 5732280
Fax: 02 5732280

ETHIOPIA
ETHIOPIE
ETIOPIA

Mr. Robel Wotro
Ac. Head, Research and Testing Laboratory
Ethiopian Authority for Standardization
P.O.Box 2310, Addis Ababa

GABON

Mr. Jean-Pierre Ngoua
Secrétaire Principal du Comité National du
Codex
Commission Nationale Gabonaise de la FAO
B.P. 551, Libreville, Gabon
Tel: 763835

GHANA

Mr. Alex Ntiforo
Chief Scientific Officer
Ghana Standards Board
P.O.Box M 245
Accra, Ghana
Tel: 776191/776192/774086
Fax: 776092

KENYA

Mr. Tom K. Olielo
Senior Principal Standards Officer
Kenya Bureau of Standards
Nairobi
Tel: 502210-19
Fax: +2542 503293
Tlx: 25252 (VIWANGO)

Mrs. Clemensia Obara
Chief Nutritionist
Department of Agriculture
P.O.Box 30028, Nairobi
Tel: 718870

MALAWI

Mr. Henry Evans Gaga
Standards Development Manager
Malawi Bureau of Standards
Moirs Road, P.O.Box 946
Blantyre, Malawi
Tel: (265) 670488
Fax: (265) 670756

MOROCCO

MAROC
MARRUECOS

Mr. Adbellatif Dahmani
Docteur Ingénieur
Ministère de l' Agriculture
DRF, 25 Av. Alaouiynes
Rabat, Maroc
Tel: (212) 7-727316
Fax: (212) 7-723845

NIGERIA

Mr. Ekpenyong Udo Usoro
Deputy Director (Inspectorate)
National Agency for Food and Drug
Administration and Control (NAFDAC)
Federal Secretariat, Phase I
Ikoyi, Lagos, Nigeria
Tel: 01 2693105
Fax: 01 2693104

Mr. Peter A. Nwajagu
(Secretary, Codex Contact Point and
National Codex Committee)
Standards Organization of Nigeria
Federal Secretariat, Phase I
Ikoyi, Lagos, Nigeria
Tel: 234 1 682615/685534
Fax: 234 1 681820

Mr. Moses A. Obakin
Deputy Director
Federal Department of Fisheries
Federal Ministry of Agriculture and Rural
Development
Garki Area 11, P.M.B. 135
Abuja, Nigeria
Tel: 09 2344663
Fax: 09 5234663/2340347

Mr. Jenefaa O. Gillis-Harry
Senior Planning Officer
Federal Ministry of Agriculture and Natural
Resources
Area 11, Abuja, Nigeria
Tel: 2342799/2342747

Dr. Patrick E. Okwuraiwe
Asst. Director (Regulatory Affairs)
NAFDAC
P.O.Box 12949, Lagos, Nigeria
Tel: 01 2693105
Fax: 01 2693104

Mr. Vincent O. Adebolu
Asst. Director
Federal Department of Fisheries
P.M.B. 135, Garki Area 11
Abuja, Nigeria
Tel: 09 2344665

Mrs. May Isioma Ayivor
Principal Personnel Officer
Standards Organisation of Nigeria
Federal Secretariat, Phase I
Ikoyi, Lagos, Nigeria
Tel: 682615/685073
Fax: 681820

NIGERIA (Cont.)

Dr. Nelson A. Ochekepe
Principal Research Fellow/Dep. Director
(R&D)
National Institute for Pharmaceutical Research
and Development
P.M.B. 21, Abuja, Nigeria
Tel: 09 5231602
Fax: 09 5231043

Mr. Elijah Ige Aina
Asst. Director
NAFDAC
P.O.Box 21482, Ikeja
Lagos, Nigeria
Tel: 01 2693105
Fax: 01 2693104

Mr. Joseph J. Arogundade
Asst. Director
Standards Organisation of Nigeria
Federal Secretariat, Phase 1
Ikoyi, Lagos, Nigeria
Tel: 234 1 682615/685534
Fax: 234 1 681820

Dr. (Mrs.) Felicia O. Ogunsulire
Chief Regulatory Officer
NAFDAC
Federal Secretariat, Phase 1
Ikoyi, Lagos, Nigeria
Tel: 01 866796

Mr. M. S. Momodu
Regulatory Officer
NAFDAC
Federal Secretariat, Phase 1
P.O.Box 12949, Ikoyi, Lagos, Nigeria
Tel: 2693105
Fax: 2693104

Mrs. Jane Nzeoma
Principal Regulatory Officer
(NAFDAC Codex Secretary)
NAFDAC
Federal Secretariat, Phase 1
Ikoyi, Lagos, Nigeria
Tel: 01 684481

Mrs. Florence Okagbue
Asst. Chief Technical Officer
Standards Organisation of Nigeria
Federal Secretariat, Phase 1
Ikoyi, Lagos, Nigeria
Tel: 682615

Mr. Joseph I. Salami
Chief Regulatory Officer
NAFDAC
P.M.B. 2059
Kaduna, Nigeria
Tel: 062 212291/216991/235264

Mr. Okechukwu Ogbonna
Chief Regulatory Officer
NAFDAC
P.M.B. 2059, Kaduna
Nigeria
Tel: 062 216991/212291/235264

Mr. Gbolahan A. Solabi
Scientific Regulatory & Environmental Affairs
Manager
Nestlé Foods Nigeria Plc
20/24 Industrial Avenue
Ilupeju, Lagos, Nigeria
Tel: 01 4901220-7
Fax: 01 4963033
Tlx: 26280 FOODNIG

Mr. Ronald O. Olawale
Quality Assurance Manager (Region)
COCA-COLA Nigeria Ltd.
166 Obafemi Awolowo Way, Ikeja
P.M.B. 21736, Ikeja, Nigeria
Tel: 4970746/7

Mr. George C. Okolo
Divisional Executive Production
Operations
Nigerian Bottling Co. Plc
Muritala Mohamed Way
Ebute-Meta, Lagos, Nigeria
Tel: 01 865556

Mr. Jide Aweda
Chief Chemist
Nigerian Bottling Co. Plc
M. M. Way, Ebute-Meta, Lagos, Nigeria
Tel: 01 4970953

Mr. Theophilus O. Olusanya
Chief Fisheries Officer
Federal Dept. of Fisheries
Abuja, Nigeria

SENEGAL

Mr. Cheikh Kane
Directeur
Institut Sénégalaise de Normalisation
3, rue Leblanc
Dakar, Sénégal
Tel: 224475/213768

SENEGAL (Cont.)

Mrs. Khanyisile F. Mabuza
Food Technologist
Malkens Research Station
P.O.Box 4
Malkens, Swaziland
Tel: (268) 83220
Fax: (268) 44700

**TANZANIA
TANZANIE**

Mr. Francis A. Shirima
Registrar
National Food Control Commission
P.O.Box 7601
Dar-es-Salaam, Tanzania
Tel: 35027/35052

Mr. Faustine S. K. Masaga
Head, Process Technology Standards
Department
Tanzania Bureau of Standards
P.O.Box 9524
Dar-es-Salaam
Tel: 051 43298/9
Fax: 051 43298
Tlx: 41667

**UGANDA
OUGANDA**

Dr. Eve Kasiryee-Alemu
Executive Director
Uganda National Bureau of Standards
P.O.Box 6329
Kampala, Uganda
Tel: 256 41 236606

Mr. Willy T. Musinguzi
Standards Officer (Food)
Uganda National Bureau of Standards
P.O. Box 6329
Kampala, Uganda
Tel: 256 41 236606

**ZAMBIA
ZAMBIE**

Mr. Alfred Malijani
Executive Secretary
Food and Drug Board
Ministry of Health
Lusaka, Zambia
Tel: 227745-7/228386-7/221186
Fax: 223435/253173

ZAMBIA (Cont.)

Mr. Severino T. Chisanga
Head, Environmental Health Unit
Ministry of Health
P.O.Box 30205
Lusaka, Zambia
Tel: 227745/8
Fax: 707670

ZIMBABWE

Mr. David B. Nhari
Government Analyst
Ministry of Health and Child Welfare
P.O.Box CY 231
Causeway, Harare, Zimbabwe
Tel: 263 4 792026
Fax: (Min. of Health, Zim.)

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

**AFRICAN REGIONAL ORGANIZATION
FOR STANDARDIZATION (ARSO)**

Dr. Adebayo Oladipo Oyejola
Secretary-General
African Regional Organization for
Standardization
P.O.Box 57363, Nairobi, Kenya
Tel: (254-2) 224561/330882/330895
Fax: (254-2) 218792
Tlx: 22097 ARSO

CONSUMERS INTERNATIONAL (CI)

Mr. Nelson M. Nyambuya
Managing Director
Consumer Council of Zimbabwe
P.O.Box UA 582, Harare, Zimbabwe
Tel: 703300
Fax: 707670

Mr. Ouedraogo Louis-Dominique
(Vice-President/Ligue des Consommateurs du
Burkina Faso)
Consumers International
24 Highbury Crescent
London N5 1RX, UK
Tel: 44 171 226 6663
Fax: 44 171 354 0607

CONSUMERS INTERNATIONAL (Cont.)

Chief Ajibade Durojaiye
(National President Consumer Protection
Organization of Nigeria)
Consumer International
24 Highbury Crescent
London N5 1RX, UK
Tel: 44 171 226 6663
Fax: 44 171 354 0607

**INTERNATIONAL LIFE SCIENCE
INSTITUTE (ILSI)**

Mr. F. J. Van Der Meer
International Life Science Institute
Chaussée de Mons 1424
Brussels, Belgium
Tel: 32 2 5291716
Fax: 32 2 52917727

**ORGANIZATION OF AFRICAN UNITY
(OAU)**

Mr. Henry Pajarito Matip
Head, Dept. of Documentation & Publication
O. A. U.
P.O.Box 3243
Addis Ababa, Ethiopia
Tel: 237 222528
Fax: 237 224754
Tlx: 8460 KN

**UNITED NATIONS INDUSTRIAL
DEVELOPMENT ORGANIZATION
(UNIDO)**

Mr. Jiri Sobola
Chief Technical Adviser
UNIDO
11 Oyinkan Abayomi Street
Ikoyi, Lagos, Nigeria
Tel: 681109
Fax: 2691746

Dr. John N. Akanya
National Expert, UNIDO
11 Oyinkan Abayomi Street
P.O.Box 2075, Ikoyi, Lagos, Nigeria
Tel: 234 1 2692141
Fax: 234 1 2691746

**FOOD AND AGRICULTURE
ORGANIZATION (FAO)**

Dr. Cheikh N' diaye
Senior Food & Nutrition Officer
FAO Regional Office for Africa
P.O.Box 1628
Accra, Ghana
Tel: 233 21 666851-4
Fax: 233 21 668427/773116

Dr. Enrico Casadei
Nutrition Officer
Food Quality and Standards Service
Food and Nutrition Division
FAO
Via Delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Tel: 39.6 52254794
Fax: 39.6 52254593

Mrs. Maureen P. Mutasa
FAO Consultant
Asst. Director-General
Training & Standards
Standards Association of Zimbabwe
P.O.Box 2259
Harare, Zimbabwe
Tel: 263 4 882019
Fax: 263 4 882020

**WORLD HEALTH ORGANIZATION
(WHO)**

Dr. Kazuaki Miyagishima
Scientist, Food Safety Unit
WHO, Avenue Appia
CH-1211, Geneva, Switzerland
Tel: 41 227912111
Fax: 41 227910746

**FAO/WHO SECRETARIAT
SECRETARIAT FAO/OMS
SECRETARIA FAO/OMS**

Mr. George O. Baptist
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO Headquarters
Via Delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Tel: 39.6 52253832
Fax: 39.6 52254593

Ms. Selma H. Doyran
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO Headquarters
Via Delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Tel: 39.6 52255826/Fax: 39.6 52254593

ANTEPROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS
PARA LOS ALIMENTOS COMERCIALIZADOS EN LA VIA PUBLICA EN AFRICA

Indice

Preámbulo

| | |
|------------------|---|
| Sección 1 | Introducción/Ambito de aplicación |
| Sección 2 | Definiciones |
| Sección 3 | Requisitos de carácter general |
| Sección 4 | Vendedores |
| Sección 5 | Diseño y estructura |
| Sección 6 | Artefactos |
| Sección 7 | Preparación de los alimentos |
| Sección 8 | Instalaciones para el consumidor |
| Sección 9 | Centros de venta de alimentos en la vía pública |

PREAMBULO

En el Cursillo Práctico Interpaíses sobre Alimentos Comercializados en la Vía Pública en Africa, celebrado en Accra, Ghana, del 27 de abril al 1 de mayo de 1992, se recomendó, entre otras cosas, que se reconocieran los alimentos comercializados en la vía pública y que las autoridades nacionales elaboraran reglamentos apropiados (con inclusión del establecimiento de un sistema de licencias) en colaboración con los gobiernos locales y los representantes de los intereses de los vendedores y consumidores.

El Código que figura a continuación se propone como primer paso hacia el cumplimiento de esa recomendación. Las disposiciones del Código son muy similares a las de un Código análogo formulado por Malasia, actualmente sometido a examen para una elaboración ulterior.

En su estado actual, el Código contiene disposiciones que se ajustan a las recomendaciones de la reunión de Accra referentes a la concesión de licencias a los vendedores; la salud, la higiene y el comportamiento de los vendedores; la capacitación de los vendedores; el suministro de agua; los artefactos; la preparación de alimentos; la manipulación de los mismos durante su cocción y cuando se sirven; el almacenamiento de los alimentos; el tratamiento de los residuos; los centros de venta de alimentos en la vía pública; y las instalaciones y servicios para el consumidor.

El Código también prevé un servicio de asesoramiento de vendedores callejeros de alimentos cuya función sería la de colaborar con los vendedores ofreciéndoles asesoramiento y orientación in situ para mejorar su desempeño, de conformidad con los requisitos del Código.

El Código se presenta como documento orientativo y más bien como manual de actividades que como conjunto de requisitos obligatorios o reglamentarios que se deban cumplir de manera absoluta. Tras haberse aplicado experimentalmente, tal vez se considere apropiado incorporar en reglamentos las disposiciones del mismo cuyo valor se haya comprobado. Sin embargo, como la comercialización de alimentos en la vía pública es una fuente de alimentos muy importante, si no esencial, para los trabajadores de bajos ingresos, y una fuente de ingresos para muchos otros, inclusive mujeres que sin esta actividad no tendrían empleo, debe procurarse que no se obstruya ni desaliente innecesariamente mediante un exceso de reglamentación e intromisiones.

Si bien la salud de los consumidores no debe comprometerse, a los proveedores de alimentos en la vía pública tampoco deberían aplicarse controles mayores que los necesarios. En muchos casos, para asegurarse de que los alimentos vendidos sean inocuos, tal vez sea suficiente que personas calificadas asesoren a los vendedores en los mismos locales. Por esta razón, en el Código se ha incorporado la sección 9.5, "Servicio de asesoramiento a los vendedores de alimentos en la vía pública", además de la sección 4.3, "Capacitación de los vendedores"; en el primer caso se trata de una actividad menos formal, que prevé que los asesores trabajen con los vendedores en los horarios de actividad de éstos últimos.

ANTEPROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS PARA LOS ALIMENTOS COMERCIALIZADOS EN LA VIA PUBLICA EN AFRICA

SECCION 1 - INTRODUCCION/AMBITO DE APLICACION

El objetivo del presente Código es mejorar las actividades de venta de alimentos en la vía pública para asegurar que la población disponga de alimentos saludables y nutritivos en lugares accesibles y a precios asequibles.

En el presente Código se especifican los requisitos generales de higiene y las prácticas que deben observarse en la conducta y en la preparación y venta de alimentos que se comercializan en la vía pública.

SECCION 2 - DEFINICIONES

Para los fines del presente Código, a menos que se indique otra cosa, se aplican las definiciones siguientes:

- 2.1 **Alimentos que se comercializan en la vía pública:** alimentos y bebidas listos para el consumo, preparados y/o comercializados por vendedores fijos o ambulantes especialmente en las calles y otros lugares públicos similares (véase el Estudio FAO: Alimentación y Nutrición, No. 46).
- 2.2 **Vendedor fijo:** toda persona que instala un puesto en un lugar público o privado para preparar, servir o exhibir para la venta cualquier alimento que se comercializa en la vía pública.
- 2.3 **Vendedor ambulante:** toda persona con o sin vehículo que se desplaza de un lugar a otro para preparar, servir, exponer para la venta, distribuir o entregar cualquier alimento que se comercializa en la vía pública.
- 2.4 **Centro de comercialización de alimentos en la vía pública:** cualquier lugar o establecimiento público designado por la autoridad competente para la preparación, exposición y venta de alimentos y bebidas listos para el consumo por vendedores múltiples.
- 2.5 **Medio ambiente:** el medio que rodea la compra, transporte y almacenamiento de los ingredientes alimentarios y la preparación, almacenamiento, transporte, exposición y venta de alimentos que se comercializan en la vía pública.
- 2.6 **Espujo:** saliva o escupitajo mezclado con mucus o materia purulenta o expectorado en determinadas condiciones de enfermedad de los pulmones, el pecho o la garganta.
- 2.7 **Impermeable:** que no permite el paso de agua ni de otros flúidos.
- 2.8 **Vajilla:** cualquier vaso, plato, fuente, taza, platillo, cuchara, tenedor, cucharón, palillos chinos u otros artículos utilizados para servir y consumir alimentos, con inclusión de los desechables.
- 2.9 **Utensilios:** todo artefacto, recipiente o equipo utilizado en la preparación, almacenamiento y venta de alimentos.
- 2.10 **Agua residual:** agua de desecho resultante de la actividad de los vendedores.

- 2.11 **Autoridad competente:** el Ministerio de Salud y toda autoridad local.
- 2.12 **Alimentos perecederos:** alimentos de tipo o condición tales que puedan deteriorarse.
- 2.13 **Alimentos fácilmente perecederos:** alimentos perecederos compuestos total o parcialmente de leche, productos lácteos, huevos, carne, aves de corral, pescado o mariscos o ingredientes que permitan el crecimiento progresivo de microorganismos que puedan ocasionar envenenamiento u otras enfermedades transmitidas por alimentos.
- 2.14 **Agua potable:** toda agua tratada que se ajuste a los requisitos aplicables al agua potable (por ej., las Directrices de la OMS sobre la Calidad del Agua Potable).
- 2.15 **Agua limpia:** toda agua procedente de cualquier fuente natural cuando no haya razón alguna para considerarla contaminada.
- 2.16 **Microorganismos:** cualquier organismo microscópico vivo que pueda ser causa de enfermedad o deterioro de los alimentos.
- 2.17 **Plaga:** cualquier miembro del reino animal, con inclusión de los animales domésticos, capaz de contaminar directa o indirectamente los alimentos.
- 2.18 **Recipiente cerrado:** todo tipo de recipiente:
- herméticamente cerrado;
 - frascos con cierre de tipo ancla o corona;
 - botellas de leche cerradas con tapas de aluminio;
 - frascos y botellas de vidrio con tapas de rosca; y
 - latas o recipientes similares con o sin cierre hermético.
- 2.19 **Artículos desechables:** todo artefacto, recipiente, instrumento, utensilio o envoltorio destinado a utilizarse una sola vez en la preparación, almacenamiento, exposición, consumo o venta de alimentos.
- 2.20 **Recipiente de agua:** todo tipo de recipiente apto para alimentos que se utilice exclusivamente para almacenar agua y que no se haya utilizado para ningún otro fin.
- 2.21 **Puesto alimentario callejero:** un lugar donde se preparen, expongan, sirvan o vendan alimentos al público. Comprende carritos, mesas, bancos, cestos, sillas, vehículos con o sin ruedas y cualquier otra estructura aprobada por la autoridad competente en que se exponga para la venta cualquier alimento o bebida listos para el consumo.
- 2.22 **Artefactos:** la totalidad o cualquier parte de un utensilio, maquinaria, instrumento, aparato o artículo utilizado o destinado a emplearse para hacer, preparar, guardar, vender o suministrar alimentos.
- 2.23 **Alimento listo para el consumo:** cualquier alimento (incluidas las bebidas) que se consuma normalmente en estado crudo o cualquier alimento manipulado, elaborado, mezclado, cocido o preparado de otra manera, que se consuma normalmente sin ninguna manipulación ulterior.

SECCION 3 - REQUISITOS DE CARACTER GENERAL

3.1 Reglamentación

A fin de permitir el reconocimiento y control oficiales de la actividad de comercialización de alimentos en la vía pública como parte integrante del suministro de alimentos, deberán elaborarse reglamentos apropiadas, ya sea por separado o destinadas a incorporarse en la reglamentación alimentaria vigente.

3.2 Licencias para los vendedores

Ningún vendedor preparará, envasará, almacenará, exhibirá ni venderá alimentos ni bebidas listos para el consumo, a menos que se le haya otorgado una licencia al amparo de la reglamentación alimentaria pertinente.

3.3 Condiciones para la concesión de licencias

Ninguna autoridad competente registrará ni renovará el registro de ningún vendedor que no cumpla con todos los requisitos del presente Código y con todo otro requisito especificado por la autoridad competente.

3.4 Exposición de avisos

Todo vendedor registrado deberá exponer en todo momento de manera visible la información siguiente:

3.4.1 Licencia para vender

3.4.2 Cuando lo exija la autoridad competente:

i) un aviso impreso en letras mayúsculas de un tamaño mínimo de 25 mm que indique con palabras iguales o parecidas "NO SE PERMITE LA PRESENCIA DE ANIMALES" en el lugar de venta ni en sus proximidades. También puede utilizarse, en su lugar, un afiche o una ilustración gráfica.

ii) un aviso que indique la vestimenta idónea para los vendedores, especificada por la autoridad competente.

iii) Cualquier otro aviso que esté obligado a exponer.

3.5 Control de plagas

Todo vendedor deberá adoptar en todo momento las medidas apropiadas necesarias para mantener su puesto exento de plagas, en particular de roedores, moscas, insectos y de infestación por gusanos, con el fin de prevenir la contaminación de los alimentos.

Todo vendedor que se percate de la presencia o anidamiento de cualquier plaga deberá adoptar inmediatamente todas las medidas aplicables para eliminar la plaga o su anidamiento e impedir la reinfestación.

Todo alimento que haya sido adulterado por plagas deberá destruirse como corresponda de una manera higiénica.

SECCION 4 - VENDEDORES

4.1 Estado de salud de los vendedores

4.1.1 Todo vendedor, ayudante o manipulador que padezca o de quien se sospeche que padece una enfermedad, transmisible o no, que es probable que transmita a los alimentos microorganismos que causan enfermedades, no deberá desempeñar su actividad mientras no haya obtenido un certificado médico en el que se indique que no padece ninguna infección.

4.1.2 Todo vendedor, ayudante o manipulador de alimentos que sufra de diarrea y/o vómitos, deberá abstenerse de manipular alimentos y someterse a tratamiento médico.

4.1.3 Todo vendedor, ayudante o manipulador de alimentos que haya sido identificado como portador de enfermedades transmitidas por alimentos o de quien se sepa que es o ha sido portador de tales enfermedades, deberá abstenerse de toda actividad de manipulación de alimentos mientras no haya obtenido un certificado de un funcionario médico de sanidad en el que se indique que no es portador de ninguna enfermedad.

4.1.4 Todo vendedor, ayudante o manipulador de alimentos que se someta a examen médico y a las inspecciones necesarias de la autoridad competente antes de obtener la licencia y en cualquier otro momento que la autoridad competente considere necesario.

4.1.5 Todo vendedor, ayudante o manipulador de alimentos deberá estar inmunizado contra enfermedades transmitidas por alimentos o por el agua, como la fiebre tifoidea o cualquier otra enfermedad transmitida por los alimentos o por el agua, según lo exija la autoridad competente.

4.2 Higiene personal y conducta

En el ejercicio de sus actividades, todo vendedor, ayudante o manipulador de alimentos deberá observar lo siguiente:

4.2.1 Llevar una tarjeta de identificación, si la expide y exige la autoridad competente.

4.2.2 Llevar una vestimenta limpia y apropiada.

4.2.3 Vestir un mono limpio, de color claro, un delantal u otra prenda exterior apropiada, zapatos, y llevar la cabeza cubierta.

4.2.4 Lavarse bien las manos con agua y jabón antes y después de manipular alimentos, después de haber ido al retrete, de haber manipulado objetos antihigiénicos o materiales tóxicos y peligrosos y toda vez que sea necesario.

4.2.5 Las uñas deben mantenerse siempre cortas y limpias.

4.2.6 El cabello debe mantenerse limpio y ordenado y llevarse cubierto durante el ejercicio de la actividad.

4.2.7 Las personas con llagas o heridas abiertas, furúnculos o erupciones dérmicas infectadas no deberán manipular alimentos. Los cortes no infectados deberán estar totalmente cubiertos y protegidos por un vendaje impermeable firmemente sostenido, que deberá cambiarse con regularidad.

4.2.8 No deberá comer, beber, fumar ni mascar tabaco, goma ni otros materiales mientras prepare o sirva alimentos.

4.2.9 Deberá abstenerse de cualquier práctica antihigiénica, como escupir, limpiarse la nariz, las orejas, o cualquier otro orificio del cuerpo.

4.2.10 No deberá llevar anillos, pulseras, ni otros adornos o accesorios en los dedos ni en las muñecas.

4.2.11 No deberá lamerse los dedos mientras manipule alimentos.

4.2.12 No deberá estornudar ni toser sobre los alimentos.

4.2.13 Si lleva guantes, éstos deberán estar limpios, enteros, ser higiénicos y utilizarse para los siguientes fines específicos:

a) para manipular alimentos; en este caso deberán ser desechables;

b) para limpiar, lavar e higienizar; en este caso podrán ser de otro tipo, desechables o no.

4.2.14 A fin de impedir la contaminación, no se permitirá la presencia de visitantes ni de clientes en los lugares donde se preparen o manipulen alimentos.

4.2.15 No está permitido a ningún vendedor utilizar el puesto como dormitorio ni vivienda, ni para ninguna otra actividad personal.

4.3 Capacitación de los vendedores

Todo vendedor, ayudante o manipulador de alimentos deberá recibir capacitación básica en materia de higiene de los alimentos antes de obtener la licencia y el adiestramiento posterior exigido por la autoridad competente. La capacitación estará a cargo de la autoridad competente o de otras instituciones reconocidas o aprobadas por tales autoridades competentes. También deberán hacerse conocer a los vendedores sus responsabilidades ante los consumidores y se les informará de las posibilidades de crédito y de otras fuentes de financiación para ayudarlos a mejorar sus actividades.

En beneficio de vendedores y consumidores, se exhibirán en lugares bien visibles carteles sencillos ilustrativos de lo que debe y no debe hacerse durante la preparación y venta de alimentos en la vía pública.

4.4 Asociaciones de vendedores

Se alentará a la creación de asociaciones o cooperativas de vendedores de alimentos en la vía pública a fin de establecer un punto de contacto con las autoridades de control de los alimentos, impartir capacitación a los miembros y formular y aplicar normas relativas a la actividad.

SECCION 5 - DISEÑO Y ESTRUCTURA

5.1 Ubicación

5.1.1 La ubicación deberá ser apta para impedir la contaminación de los alimentos preparados y servidos o vendidos en el puesto o desde el mismo. Los puestos deberán instalarse en sitios tales como las proximidades de lugares de eliminación de residuos (basureros, lagunas de tratamiento de aguas negras o de oxidación), lugares donde se encuentran o se crían animales

(mataderos, mercados de carne fresca, sin refrigerar), sitios repugnantes, peligrosos o molestos, carreteras de alta velocidad, calles o intersecciones principales de ciudades u otros sitios designados por las autoridades competentes.

5.1.2 Además de lo estipulado en el apartado 5.1.1, los vendedores ambulantes ejercerán su actividad en lugares exentos de olores objetables, humo, polvo, emanaciones tóxicas o en otros sitios no prohibidos designados por la autoridad competente.

5.1.3 El sitio donde se halle instalado el puesto y sus inmediaciones deberá estar pavimentado con un material liso impermeable, fácil de limpiar y resistente al lavado y fregado repetidos.

5.1.4 En el espacio ocupado por el puesto de venta y en sus alrededores no deberá almacenarse una cantidad excesiva de mercancías u otros objetos, ni artículos desechados, ni ponerse obstrucción alguna, de modo que el trabajador pueda desempeñar eficazmente su actividad y tenga fácil acceso para limpiar.

5.1.5 El puesto estará ubicado convenientemente cerca de la entrada de un sistema de drenaje o dispondrá de algún medio apropiado de eliminación higiénica de aguas residuales.

5.2 Estructuras

5.2.1 Los puestos de venta deberán ser del tipo aprobado por la autoridad competente y estar contruidos con material impermeable que pueda limpiarse fácilmente, tales como acero inoxidable, aluminio, azulejos o cualquier otro material aprobado por la autoridad competente. Estará contruido de manera que sea fácil de limpiar y de mantener en buen estado en todo momento.

5.2.2 Los lugares donde se preparan alimentos y las superficies donde se realizan los trabajos deberán estar contruidos con un material liso e impermeable, apto para entrar en contacto con alimentos.

5.2.3 Todos los hornillos para cocinar, equipo para lavar, mesas de trabajo, estanterías y armarios en cuya superficie o interior se coloquen alimentos, deberán hallarse al menos a 45 cm de altura del suelo.

5.2.4 Deberá haber un suministro suficiente de luz artificial de intensidad suficiente para que todo el puesto esté razonablemente iluminado.

5.3 Instalaciones sanitarias

5.3.1 Abastecimiento de agua: Todos los vendedores deberán mantener en todo momento un abastecimiento suficiente de agua potable corriente, caliente y fría. En caso necesario, como en el de los vendedores ambulantes o cuando no haya abastecimiento de agua potable, el agua potable se almacenará en recipientes de agua limpios.

5.3.2 Eliminación de aguas residuales: Los puestos tendrán un sistema eficaz de eliminación de aguas residuales que deberá mantenerse en buen estado. El sistema tendrá una capacidad suficiente para admitir el volumen máximo, así como válvulas para que en el sistema de drenaje se descarguen únicamente residuos líquidos.

5.3.3 Eliminación de residuos sólidos: Los residuos sólidos se manipularán de manera que se impida la contaminación de los alimentos y/o del agua potable. Los residuos se eliminarán del sitio de trabajo del puesto con la frecuencia necesaria, al menos una vez por día. Todos los residuos sólidos deberán echarse convenientemente en recipientes apropiados con tapas que cierren bien, o tirarse en cubos de basura o basureros centrales. Inmediatamente después de

haberse eliminado los residuos, los recipientes empleados para almacenarlos y cualquier otro tipo de equipo que haya entrado en contacto con los residuos, deberán limpiarse y desinfectarse. Los lugares de almacenamiento de residuos deberán limpiarse y desinfectarse diariamente. En lugares que carecen de servicios de recolección de residuos, los residuos sólidos deberán eliminarse de manera higiénica, según las recomendaciones de la autoridad competente.

5.3.4 Prácticas de saneamiento: Todas las superficies de trabajo, mesas, pisos y superficies aledañas deberán limpiarse de manera exhaustiva y desinfectarse al menos una vez por día. Deberán utilizarse exclusivamente los desinfectantes apropiados e idóneos.

SECCION 6 - ARTEFACTOS

6.1 Los requisitos de los artefactos son los siguientes:

a) Los artefactos deberán mantenerse limpios. El equipo deberá estar fabricado con materiales que no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores que no sean absorbentes (a menos que se utilicen con ese fin y ello no sea causa de contaminación de los alimentos), que sean resistentes a la corrosión y a la limpieza y desinfección repetidos.

b) Toda tabla para cortar utilizada en la preparación de alimentos deberá:

i) poder moverse cómoda y fácilmente para limpiar;

ii) estar exenta de cortes o grietas y tener un grado de uso razonable; y

iii) tener superficies que puedan limpiarse en todas sus caras.

6.2 Todo vendedor deberá asegurarse de que todos los artefactos y la vajilla defectuosos, dañados, rotos, astillados o inservibles queden fuera de uso y se eliminen del puesto.

6.3 Todos los utensilios se limpiarán periódicamente, o según sea necesario, lavándose en agua tibia con una cantidad suficiente de jabón u otro detergente apropiado, se sumergirán durante medio (1/2) minuto en agua limpia hirviendo y se escurrirán o se sumergirán durante dos (2) minutos en agua potable a una temperatura de 77° C como mínimo, dejándose escurrir.

6.4 Las vajillas desechables se emplearán sólo una vez y se eliminarán de la debida manera. En caso de que se utilice vajilla no desechable, ésta deberá limpiarse cada vez después de utilizarse, empleando el método descrito para los utensilios en el párrafo 6.3.

En caso de que se utilice vajilla no desechable y no se disponga de agua hirviendo ni a 77° C, está permitido emplear un preparado de agua potable limpia con jabón o detergente y enjuagar con agua corriente. Sin embargo, éste no es el método preferido.

6.5 Todos los artefactos deberán mantenerse en buen estado.

6.6 Los vendedores ambulantes deberán manipular, almacenar o transportar los utensilios y vajilla lavados y limpios separados de los utensilios y vajilla sucios y usados y de otras fuentes de contaminación. Los guardarán en un lugar limpio y protegido que no sea accesible a las plagas ni a los gusanos.

6.7 Se utilizarán exclusivamente recipientes de calidad alimentaria que no hayan sido utilizados previamente para fines no alimentarios.

6.8 Las piletas para lavar los utensilios y los lavabos para las manos deberán mantenerse limpios y en buen estado.

SECCION 7 - PREPARACION DE LOS ALIMENTOS

7.1 Requisitos para los ingredientes

Todo vendedor deberá cerciorarse de lo siguiente:

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

7.1.2 Los ingredientes deberán ser frescos y sanos para mantener la calidad e inocuidad de los alimentos.

7.1.3 Los ingredientes deberán transportarse de tal manera que se impida su exposición al medio ambiente, el deterioro y la contaminación.

7.1.4 Se utilizarán exclusivamente aditivos alimentarios permitidos en cantidades que respondan a las especificaciones indicadas.

7.2 Cocción y manipulación

7.2.1 Se sumergirán en agua y se lavarán a fondo las hortalizas y frutas frescas que vayan a cocinarse o consumirse crudas con suficiente agua potable corriente para eliminar la contaminación adherida a la superficie.

7.2.2 Se lavará toda carne, pescado, huevos y demás productos perecederos antes de que se utilicen, a fin de reducir el riesgo de contaminación. Los alimentos perecederos mencionados no deberán lavarse junto con otros alimentos que vayan a consumirse crudos o semicrudos.

Deberá haber un sitio para manipular, almacenar, limpiar y preparar ingredientes alimentarios crudos separados del sitio donde se expongan, manipulen y sirvan alimentos cocinados listos para el consumo.

7.2.3 Descongelación

Los productos congelados, en especial hortalizas, pueden cocinarse sin necesidad de descongelación previa. Sin embargo, los pedazos grandes de carne o las canales de aves de corral grandes suelen tener que descongelarse antes de la cocción.

Cuando la descongelación se efectúe separada de la cocción, deberá realizarse únicamente:

a) en un refrigerador o un armario de descongelación mantenido a una temperatura de 4° c, o

b) en agua potable corriente a una temperatura no superior a 21° C durante no más de cuatro horas, o

c) en un horno comercial de microondas sólo cuando el producto vaya a transferirse inmediatamente a unidades de cocción convencionales como parte de un proceso de cocción continuo o cuando la totalidad del proceso de cocción se desarrolle de manera ininterrumpida en el horno de microondas.

Nota: Los peligros relacionados con la descongelación comprenden la contaminación por el agua de goteo y el crecimiento de microorganismos en el exterior, antes de que se haya descongelado el interior. Los productos cárnicos descongelados deberán controlarse frecuentemente para cerciorarse de que la descongelación se haya completado antes de proseguir la elaboración; en caso contrario, la duración del proceso se aumentará según la temperatura de la carne.

7.2.4 La preparación de los ingredientes antes de la cocción, por ejemplo, cortado, picado, mezclado, deberá realizarse en un lugar limpio. Para los alimentos cocidos y crudos deberán utilizarse utensilios diferentes.

7.2.5 El tiempo y la temperatura de cocción deberán ser suficientes para destruir los microorganismos patógenos que no forman esporas.

7.2.6 El agua utilizada para beber o preparar bebidas calientes o frías deberá estar limpia y hervirse antes del uso, o ser potable.

7.2.7 El hielo deberá fabricarse con agua potable. Deberá manipularse y almacenarse de manera que quede protegido de la contaminación. Los recipientes usados para transportar o almacenar hielo deberán cumplir con los requisitos para los recipientes de agua (definición 2.20).

7.2.8 Los alimentos no deberán recalentarse más de una vez; deberá recalentarse solamente la porción que vaya a servirse, a una temperatura mínima de 60° C y sin interrupción.

7.2.9 Los utensilios utilizados para probar los alimentos deberán lavarse inmediatamente después de cada uso.

7.3 El servicio de los alimentos

Todo vendedor deberá observar lo siguiente:

7.3.1 Todo vendedor que compre alimentos listos para el consumo con objeto de servirlos o venderlos deberá cerciorarse de que vengan de proveedores autorizados y fiables.

7.3.2 Los alimentos listos para el consumo no deberán manipularse con manos desnudas. Cuando se manipulen, sirvan o vendan los alimentos, deberán utilizarse pinzas, tenedores o cucharas limpios o guantes desechables.

7.3.3 Toda la vajilla utilizada deberá estar limpia y seca y manipularse de manera higiénica.

7.3.4 Los platos con comida no deberán apilarse unos sobre otros cuando se expongan, almacenen o sirvan.

7.3.5 Los vendedores, al manipular la vajilla destinada a servir los alimentos, no deberán tocar el borde, la cara interior o la superficie que entra en contacto con los alimentos.

7.3.6 Para envasar los alimentos no deberá utilizarse material impreso. Se empleará exclusivamente papel de aluminio, papel encerado, material plástico de calidad alimentaria u otro material adecuado.

7.3.7 Jamás deberá soplar dentro de las bolsas de material plástico, envolturas ni envases utilizados para alimentos o bebidas.

7.3.8 Las toallas empleadas para enjuagar la vajilla deberán estar limpias, manipularse de manera higiénica y utilizarse exclusivamente para ese fin.

7.3.9 Todas las bebidas que se ofrezcan para la venta deberán distribuirse en sus recipientes individuales originales cerrados herméticamente o extraerse mediante grifos aplicados a los recipientes a granel, fabricados de material plástico u otro material apropiado y cerrados con tapas bien ajustadas.

7.3.10 La fruta cortada u otros alimentos que normalmente se consumen en el estado en que se venden podrán colocarse en una caja de presentación cerrada, una vitrina u otro tipo de protección similar, y exponerse de tal manera que no se vean afectadas la salubridad y limpieza del alimento.

7.3.11 Quienes manipulen alimentos no deberán manipular dinero. De ser inevitable, quien manipule los alimentos deberá lavarse las manos después de haber tocado el dinero y antes de volver a tocar nuevamente los alimentos.

7.3.12 Los alimentos listos para el consumo que han de servirse continuamente deberán mantenerse a las temperaturas siguientes:

- i) alimentos que se sirven calientes: a 60° C o más;
- ii) alimentos que se sirven fríos: a 7° C o menos;
- iii) alimentos que se sirven congelados : a 18° C o menos.

7.3.13 Para mantener los alimentos a las temperaturas continuas indicadas en el párrafo 7.3.12 i), deberá utilizarse un calentador de alimentos, que no deberá emplearse para el recalentamiento (7.2.8).

7.4 Alimentos que no se hayan vendido

Todos los alimentos cocinados y bebidas preparadas que no se hayan vendido, deberán eliminarse al final del día de forma higiénica.

7.5 Transporte de los alimentos listos para el consumo

7.5.1 Los alimentos y bebidas listos para el consumo que deban transportarse hasta el punto de venta deberán colocarse en un recipiente limpio, cubierto y bien protegido para evitar la contaminación. El lugar donde se preparen los alimentos deberá hallarse cerca del punto de venta.

7.5.2 Todo vehículo empleado para transportar alimentos deberá estar limpio y en buenas condiciones, y estar equipado de manera apropiada para satisfacer cualquier requisito especial de los alimentos que se transporten, protegiéndolos de la contaminación ambiental.

7.5.3 La leche deberá transportarse al punto de venta en un recipiente aislado, mantenido a una temperatura de 4° C.

7.5.4 Los alimentos y bebidas listos para el consumo no deberán transportarse junto con alimentos o ingredientes crudos, animales, sustancias tóxicas ni otros materiales que puedan contaminar los alimentos.

7.6 Almacenamiento de alimentos

7.6.1 Los alimentos deberán mantenerse siempre limpios y exentos de contaminación y protegerse bien contra plagas y contaminantes ambientales y, cuando corresponda, almacenarse a las temperaturas apropiadas.

7.6.2 Los alimentos deberán colocarse o apilarse de manera que no sea probable su

7.6.2 Los alimentos deberán colocarse o apilarse de manera que no sea probable su contaminación por contacto con alimentos crudos, alimentos para animales, materiales tóxicos u otros materiales que puedan causar contaminación.

7.6.3 Todos los ingredientes secos deberán almacenarse y mantenerse en su recipiente comercial original etiquetado, o bien el recipiente posterior deberá llevar una etiqueta adecuada al contenido y estar diseñado para impedir la absorción de humedad.

7.6.4 Todo alimentos no perecedero se almacenará en un recipiente o armario limpio, protegido y cerrado para impedir la contaminación por plagas.

7.6.5 Todo alimentos perecedero, con inclusión de leguminosas molidas húmedas, cereales o legumbres, deberá almacenarse en un refrigerador o congelador para impedir su deterioro.

7.6.6 Los refrigeradores y congeladores no deberán recargarse y deberán mantenerse, respectivamente, a una temperatura máxima de 4° C o de -18° C.

7.6.7 Todos los espacios y armarios cerrados empleados para almacenar alimentos deberán tener un tamaño adecuado para permitir el almacenamiento y estar contruidos de manera que puedan limpiarse fácilmente y protejan los alimentos contra las plagas.

7.6.8 Todas las repisas y estanterías utilizadas o destinadas para almacenar alimentos o relacionadas con ello, deberán estar al menos a 45 cm del suelo y estar contruidas y colocadas de manera que permitan la limpieza.

7.6.9 Todos los alimentos almacenados a granel deberán guardarse en forma ordenada, colocarse de manera que se facilite la ventilación, la inspección y la detección de plagas.

7.6.10 Todo alimento deberá guardarse y manipularse separado de cualquier sustancia tóxica, venenosa, nociva o lesiva.

7.6.11 A la rotación de existencias deberá aplicarse el principio de que el primero en llegar ha de ser el primero en salir.

SECCION 8 - INSTALACIONES PARA EL CONSUMIDOR

8.1 Si el vendedor ofrece mesas y sillas, éstas deberán ser de un diseño y construcción apropiados, y la parte superior de la mesa deberá estar cubierta con un material impermeable aprobado por la autoridad competente. No se permitirá ningún tipo de extensión del puesto que no sea un toldo, tienda o sombrilla (con sujeción a las especificaciones de la autoridad competente).

8.2 Los recipientes empleados para condimentos de mesa deberán mantenerse limpios y en buenas condiciones y protegerse contra plagas.

8.3 Todo artículo destinado al servicio manual, como servilletas, toallas y paños para limpiar, deberá ser de tipo desechable.

8.4 Deberá disponerse de instalaciones permanentes para lavarse las manos, como lavabos, y de toallas limpias y jabón.

8.5 Todas las sillas, mesas, toldos y sombrillas deberán limpiarse periódicamente y mantenerse en buenas condiciones.

SECCION 9 - CENTROS DE VENTA EN LA VIA PUBLICA

9.1 Requisitos de carácter general

9.1.1 Todos los vendedores instalados en un centro de venta de alimentos en la vía pública deberán estar autorizados y cumplir con todas las disposiciones indicadas en la sección 3, "Requisitos de carácter general", del presente Código.

9.1.2 Todos los vendedores instalados en un centro de venta de alimentos en la vía pública deberán cumplir en todo momento con las disposiciones establecidas en la sección 4 del presente Código, "Estado de salud, higiene personal y conducta y capacitación de los vendedores".

9.2 Ubicación, diseño y construcción

9.2.1 La ubicación de cualquier centro de venta de alimentos en la vía pública deberá estar aprobada de antemano por la autoridad competente tras haberse tomado en consideración las disposiciones establecidas en la sección 5.1 del presente Código, relativas a la ubicación.

9.2.2 El diseño del centro de venta de alimentos en la vía pública deberá ajustarse a lo siguiente:

- a) haber sido previamente examinado y aprobado por la autoridad competente;
- b) tener espacio suficiente y una disposición ordenada de los puestos de venta, carritos, cajas de exposición, sitios para la preparación, manipulación y almacenamiento de alimentos, para hervirlos y venderlos;
- c) permitir un movimiento ordenado de materiales y mercancías, dentro y fuera del centro, de manera que se eviten posibles vías de contaminación de los alimentos;
- d) permitir una ubicación adecuada de las instalaciones para los clientes, como retretes, lavabos e instalaciones para comer, y estar ubicados y dispuestos de manera que se eviten las vías de contaminación de los alimentos;
- e) ofrecer espacios aptos, suficientes y adecuados para el almacenamiento de residuos sólidos, vajilla y artefactos y para la limpieza, el lavado y la desinfección;
- f) estar suficientemente ventilado para eliminar gases y olores peligrosos y molestos, emanaciones de combustibles utilizados para cocinar y otros materiales repulsivos transportados por el aire, y tener suficiente aireación para las actividades del centro;
- g) tener un abastecimiento suficiente de energía eléctrica para que los vendedores del centro puedan hacer funcionar artefactos, equipo y otros instrumentos utilizados para la preparación, manipulación, almacenamiento, servicio y venta de alimentos;
- h) debe haber un suministro abundante de agua potable, de conformidad con las "Directrices de la OMS para la Calidad del Agua Potable", con una presión suficiente, una temperatura apropiada e instalaciones idóneas para almacenarla, en caso necesario, y para distribuirla. El agua debe estar suficientemente protegida contra la contaminación.

Nota: Deben tomarse regularmente muestras, con una frecuencia que dependerá del origen y el empleo del agua, por ejemplo, si el suministro es privado se hará con mayor frecuencia que si es público. Pueden utilizarse cloro u otros desinfectantes apropiados. Si se emplea cloro, tienen que realizarse diariamente exámenes químicos para determinar el nivel del cloro disponible. El punto de

extracción de las muestras debe ser preferentemente el de utilización, pero a veces conviene tomar muestras del punto de entrada del agua en el establecimiento.

9.2.3 Los centros de venta de alimentos en la vía pública deberán estar bien contruidos, con materiales aprobados por la autoridad competente, tomándose en consideración las disposiciones de la sección 5.2 del presente Código sobre la estructura. Además de observar dichas disposiciones, los centros de venta de alimentos en la vía pública deberán:

- a) tener suelos de cemento lisos, baldosas o asfalto, equipados con un sistema de desagüe bien dispuesto en el piso para eliminar el agua de superficie y facilitar la limpieza y desinfección;
- b) tener, cuando corresponda, paredes o tabiques con una superficie lisa no permeable, por ejemplo, de azulejos, para facilitar la limpieza y desinfección;
- c) tener, cuando corresponda, un cielorraso liso no absorbente para facilitar la limpieza;
- d) tener suficiente iluminación artificial, ubicada convenientemente para facilitar la preparación, manipulación, almacenamiento, servicio y venta por cada vendedor del centro;
- e) tener un sombrerete y humero sobre los hornillos para extraer del centro las emanaciones y gases del combustible y los vapores y humo de la cocción y dirigirlos al aire libre;
- f) facilitar artefactos, vajilla, utensilios y otro equipo central o individual para lavar, equipados con instalaciones de agua caliente y fría potable corriente, lavabos o piletas con desagüe apropiado para sistemas aprobados de desagüe o alcantarillado, detergentes y desinfectantes para satisfacer las necesidades de limpieza apropiada, higiénica y completa de los vendedores del centro;
- g) cumplir con cualquier otro requisito estipulado por la autoridad competente en relación con la estructura de los centros de venta de alimentos en la vía pública.

9.3 Residuos líquidos y sólidos

9.3.1 En lo concerniente a la eliminación de residuos líquidos, los centros de venta de alimentos en la vía pública deberán:

- a) estar equipados con sistemas centrales o individuales eficaces (para cada vendedor del centro) para la eliminación de residuos líquidos aprobados por la autoridad competente y de tamaño y diseño apropiados para eliminar un volumen de residuos líquidos que rebase las necesidades existentes en los períodos de actividad máxima de los vendedores del centro;
- b) mantener el sistema de eliminación de residuos líquidos en buen estado de funcionamiento;
- c) asegurar que las salidas del sistema de eliminación de residuos líquidos desemboquen en un sistema de drenaje de aguas cloacales aprobado por la autoridad competente y que permita una eliminación eficaz de dichos residuos; y
- d) cumplir con cualquier otro requisito establecido por la autoridad competente en relación con la eliminación de residuos líquidos.

9.3.2 En lo concerniente a la eliminación de residuos sólidos, los centros de venta de alimentos en la vía pública deberán tener un sistema eficaz de eliminación de residuos sólidos que se ajuste a todos los requisitos de eliminación de residuos sólidos establecidos por la autoridad competente; deberán, en particular:

- a) disponer de un espacio aparte de capacidad apropiada para el almacenamiento de residuos sólidos, ubicado en un lugar conveniente y suficientemente alejado de los sitios de preparación, almacenamiento, manipulación, servicio o venta de alimentos, con objeto de impedir la contaminación;
- b) disponer de un número suficiente de recipientes impermeables de diseño y construcción apropiados, con tapas bien ajustadas, para contener el volumen de residuos sólidos acumulados durante un día de actividad de los vendedores. Los recipientes deberán estar revestidos con un material desechable apropiado o con otros recipientes para mayor seguridad y para facilitar la manipulación durante la eliminación;
- c) los residuos sólidos eliminados cotidianamente - en caso necesario, con más frecuencia - del centro de venta de alimentos en la vía pública se vaciarán:
 - i) en basureros aprobados destinados a la recogida centralizada de los residuos sólidos por los servicios correspondientes;
 - ii) en terrenos destinados a la eliminación higiénica autorizada de residuos; y
 - iii) en otros lugares de aplicación de métodos autorizados y aprobados por la autoridad competente.
- d) los sitios de eliminación de residuos sólidos se someterán a inspecciones periódicas para determinar la presencia o anidamiento de plagas y la adopción de todas las medidas prácticas necesarias para eliminar y prevenir toda infestación; y
- e) se ajustarán a cualquier otro requisito de la autoridad competente relacionado con la eliminación de residuos sólidos.

9.4 Instalaciones para el consumidor

Los centros de venta de alimentos en la vía pública deberán tener suficientes lavabos y retretes para cada sexo destinados a los vendedores y empleados y a su clientela, que estén ubicados convenientemente y queden apartados de los sitios de preparación, manipulación, almacenamiento, servicio y venta para prevenir la contaminación de los alimentos. Los retretes deberán estar aprobados y cumplir con todos los requisitos establecidos al respecto por la autoridad competente. Otros requisitos de dichas instalaciones son los siguientes:

- a) tener paredes de azulejos lisas, hasta una altura de al menos dos (2) metros;
- b) tener retretes y urinarios provistos de sistemas de descarga de agua, que se mantengan limpios y exentos de mal olor;
- c) estar bien iluminadas y ventiladas, limpiarse y desinfectarse periódicamente y mantenerse en buenas condiciones de funcionamiento;
- d) tener instalaciones para lavarse y secarse las manos y un abastecimiento suficiente de jabón y otros suministros necesarios;

- e) tener expuestos avisos dirigidos a los vendedores y empleados en los que se indique que deben lavarse las manos cada vez que utilicen el retrete, antes de volver a trabajar; y
- f) tener puertas equipadas con dispositivos de cierre automático.

9.5 Servicio de asesoramiento a los vendedores de alimentos en la vía pública

9.5.1 La autoridad competente deberá designar asesores que trabajen con los vendedores proporcionándoles asesoramiento y orientación in situ para que mejoren su desempeño, de conformidad con los requisitos del Código.

9.5.2 Los asesores deberán tener una buena capacidad de comunicación, conocer los requisitos del Código, ser sensibles a los problemas de los vendedores y de la protección del consumidor, y sus actividades no deberán asociarse de ninguna manera con la coacción.

9.5.3 Los asesores deberán contar con la confianza y el respeto de los vendedores.

9.5.4 Los asesores deberán estar lo más familiarizados posible con la aplicación del sistema de HACCP (CAC/GL 18-1993) y con los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2 (1985)), con objeto de ayudar a los vendedores a utilizar de manera óptima los escasos recursos.

9.6 Educación del consumidor

9.6.1 La autoridad competente deberá informar a los consumidores, a través de afiches, medios de comunicación social y campañas publicitarias, acerca de los peligros asociados con los alimentos que se venden en la calle y de las medidas que la autoridad exige que los vendedores ambulantes de alimentos adopten para reducir al mínimo tales peligros.

9.6.2 También deberá informarse al consumidor acerca de su responsabilidad de cerciorarse de que los alimentos no estén contaminados ni sucios, y de no arrojar basura en los puestos de venta de alimentos en la vía pública.
