

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel. 57971 Télex: 625852-625853 FAO I Cables: Foodagri Rome Facsimile (6) 57973152-5782610

ALINORM 93/15

S

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS
20ª reunión
Ginebra, Suiza, 28 de junio - 7 de julio 1993

INFORME DE LA OCTAVA REUNION DEL COMITE COORDINADOR DEL CODEX PARA ASIA
Kuala Lumpur, Malasia, 27-31 de enero de 1992

Nota: El presente documento contiene la carta circular CL 1992/3-ASIA.

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel. 57971 Télex: 625852-625853 FAOI Cables: Foodagri Rome Facsimile (6) 57973152-5782610

CX 3/10.2

CL 1992/3-ASIA
Febrero 1992

A: - Puntos de contacto del Codex
- Organizaciones internacionales interesadas
- Participantes en la octava reunión del Comité
Coordinador del Codex para Asia

DE: Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO,
Via delle Terme di Caracalla,
00100 Roma, Italia

ASUNTO: Distribución del informe de la octava reunión del Comité Coordinador
del Codex para Asia (ALINORM 93/15)

Se adjunta el informe de la octava reunión del Comité Coordinador del Codex para Asia. Se examinará en el 20º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius en Ginebra, Suiza, que se celebrará del 28 de junio al 7 de julio de 1993.

PETICION DE OBSERVACIONES

1. Anteproyecto de Código de Prácticas para la Venta de Alimentos en la Vía Pública (ALINORM 93/15, párrs. 68-74 y Apéndice II)

El Comité acordó anexar a su informe el Anteproyecto de Código de Prácticas para la Venta de Alimentos en la Vía Pública a fin de distribuirlo y recabar observaciones de los gobiernos en el Trámite 3, en el entendimiento de que se informaría al respecto al Comité Ejecutivo y al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

Se invita a los gobiernos y organizaciones interesadas que deseen formular observaciones a enviarlas a más tardar para el 1º de septiembre de 1992 al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (Fax. 57973152).

RESUMEN Y CONCLUSIONES

El Comité Coordinador del Codex para Asia en su octava reunión llegó a las conclusiones siguientes:

Cuestiones que se someten al examen de la Comisión

- decidió pedir a la Comisión asesoramiento sobre el estado y la pertinencia de los requisitos esenciales de la OMS sobre la inocuidad de los alimentos que se venden en la calle en relación con las actividades del Codex en esa esfera (párr. 78);
- acordó pedir al Comité Ejecutivo asesoramiento sobre la posibilidad de elaborar códigos relativos al sacrificio, la preparación y la elaboración conforme a los requisitos "halal" (párr. 81);
- acordó recomendar la elaboración de normas mundiales del Codex para los tallos de bambú, encurtidos, salsa picantes, anchoas desecadas y galletas de pescado, con sujeción a la aprobación por el Comité Ejecutivo (párr. 87); y
- designó al Dr. Dai Yin (China) como candidato para el nombramiento de Coordinador Regional (párr. 89).

Cuestiones de interés para la Comisión:

- respaldó iniciativas de la Comisión y recomendaciones sobre el fomento y aplicación del Código de Ética para el Comercio Internacional de Alimentos (párr. 29);
- apoyó vivamente los esfuerzos de la Comisión para fortalecer la participación de los países en desarrollo en los trabajos del Codex examinando las observaciones escritas de las delegaciones que no habían podido asistir a las reuniones del Codex, celebrando seminarios previos a las reuniones, obteniendo ayuda de los países desarrollados y posiblemente introduciendo en el párrafo 4 del Artículo XI del Reglamento una enmienda relativa a la participación en la financiación (párr. 31);
- suscribió firmemente la propuesta de establecer el Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Alimentos y expresó el deseo de participar activamente en sus deliberaciones (párrs. 33 y 64);
- volvió a manifestar su inquietud por qué los niveles de referencia para radionucleidos eran demasiado elevados, aun teniendo aplicación temporal (párr. 37);
- decidió suspender el examen de una propuesta de elaborar un código de prácticas para alimentos de contenido energético bajo y reducido (párr. 41);

RESUMEN Y CONCLUSIONES (Cont.)

- apoyó vivamente un resultado positivo de las negociaciones entabladas en el marco del GATT y los esfuerzos de la Comisión en favor de ello (párr. 63);
- reiteró su posición anterior de que convendría que el Codex estableciera límites realistas y prácticos para la contaminación por micotoxinas, especialmente en vista de los grandes esfuerzos realizados por los países de la región para reducir la contaminación de esa naturaleza (párr. 67);
- acordó distribuir un Proyecto de Código de Prácticas para la Venta de Alimentos en la Vía Pública, elaborado por Malasia, y recabar observaciones sobre el mismo (párr. 74);
- acordó elaborar requisitos para el etiquetado correcto de los alimentos producidos conforme a condiciones "halal" (párr. 80);
- suscribió firmemente la elaboración de directrices para los puntos de contacto del Codex y comités nacionales del Codex que se basaran en un sistema elaborado por Tailandia (párr. 84).

INDICE

	<u>Párrafos</u>
APERTURA DE LA REUNION	1 - 7
APROBACION DEL PROGRAMA	8 - 10
ELECCION DEL VICEPRESIDENTE	11
EXAMEN DE LAS ACEPTACIONES DE NORMAS DEL CODEX Y DE LIMITES MAXIMOS DEL CODEX PARA RESIDUOS DE PLAGUICIDAS (LMRP) EN LOS PAISES DE LA REGION	12 - 29
CUESTIONES DE INTERES PLANTEADAS EN LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS Y EN OTROS COMITES DEL CODEX	30 - 41
FORTALECIMIENTO DE LAS INFRAESTRUCTURAS NACIONALES DEL CONTROL E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	42 - 48
INFORMES DE LOS ESTADOS MIEMBROS SOBRE LOS PROGRESOS REALIZADOS PARA PROMOVER LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA DETERMINADOS INDICADORES	49 - 52
INFORMACION SOBRE OTRAS ACTIVIDADES DE LA FAO Y LA OMS QUE COMPLEMENTAN LA LABOR DE LA COMISION	53 - 60
INFORME SOBRE LA RONDA URUGUAY DE NEGOCIACIONES COMERCIALES	61 - 63
INSPECCION DE EXPORTACIONES E IMPORTACIONES Y SISTEMAS DE CERTIFICACION	64 - 65
PROGRAMAS REGIONALES Y NACIONALES DE CONTROL DE MICOTOXINAS EN LOS ALIMENTOS	66 - 67
ACTIVIDADES DE LA FAO RELATIVAS A LA VENTA DE ALIMENTOS EN LA VIA PUBLICA EN LA REGION	68 - 69
ANTEPROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS PARA LA VENTA DE ALIMENTOS EN LA VIA PUBLICA	70 - 78
ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS EN RELACION CON REQUISITOS DE CARACTER RELIGIOSO	79 - 81
FORTALECIMIENTO DE LOS COMITES NACIONALES Y PUNTOS DE CONTACTO DEL CODEX EN LA REGION DEL CODEX DE ASIA	82 - 84
PROPUESTAS PARA LA ELABORACION DE NORMAS MUNDIALES DEL CODEX RELATIVAS A PRODUCTOS DE INTERES PARA LA REGION	85 - 87
ASPECTOS DE INOCUIDAD INHERENTES A LOS ALIMENTOS TRADICIONALES Y MEJORA DE LOS MISMOS	88
NOMBRAMIENTO DE COORDINADOR	89
OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS	90 - 92

APENDICES

	<u>Página</u>
APENDICE I: LISTA DE PARTICIPANTES	17
APENDICE II: ANTEPROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS PARA LA VENTA DE ALIMENTOS EN LA VIA PUBLICA	25

APERTURA DE LA REUNION (tema 1 del programa)

1. La octava reunión del Comité Coordinador del Codex para Asia se celebró en Kuala Lumpur, Malasia, del 27 al 31 de enero de 1992, por amable invitación del Gobierno de Malasia. Asistieron a la reunión delegados de Arabia Saudita, China, Filipinas, India, Indonesia, Japón, la República de Corea, Kuwait, Malasia, Nepal, Singapur, Sri Lanka, Tailandia y Vietnam y observadores de Australia, Brunei Darussalam, la República Democrática Popular Lao y la Organización Internacional de las Uniones de Consumidores. Estuvieron asimismo presentes el Presidente y el Vicepresidente de la Comisión del Codex Alimentarius. En el Apéndice I del presente informe figura la lista de participantes, con inclusión de los miembros de la Secretaría.

2. El Comité estuvo presidido por Dato' Dra. Hjh. Azizan bt. Aiyub Ghazali, Vicedirectora de Salud del Ministerio de Salud, en su calidad de Coordinadora del Codex para Asia. La Coordinadora dió la bienvenida a Malasia a los delegados y observadores y agradeció a todos por su cooperación y su generoso apoyo. Puso de relieve la necesidad de hacer conocer mejor la normalización alimentaria, no sólo entre los productores y distribuidores de alimentos sino, sobre todo, entre los consumidores.

3. Inauguró oficialmente la reunión el Honorable Peter Chin Fah Kui, Viceministro de Ciencia, Tecnología y Medio Ambiente, en representación del Honorable Ministro Law Hieng Ding. En su discurso inaugural, pidió a todos los países de la Región que cooperaran y colaboraran en la elaboración de principios internacionalmente aceptables para asegurar la inocuidad, calidad y salubridad de los suministros de alimentos. Encomió a la Comisión del Codex Alimentarius por sus importantes aportaciones para facilitar el comercio internacional de alimentos mediante sus actividades de normalización y se refirió a la necesidad de que los Estados Miembros mantuvieran relaciones de trabajo eficaces para asegurar la buena aplicación de las normas alimentarias y realizar otros proyectos de colaboración en beneficio de todos los países.

4. Mencionó el papel fundamental que desempeñarían las normas del Codex en el marco del GATT y expresó su inquietud frente a la crisis de las negociaciones de la Ronda Uruguay, que ponía en grave peligro la liberalización del comercio mundial. Expresó su deseo de una evolución positiva en esa esfera. También tomó nota de las actividades regionales e internacionales en curso en el marco de este Comité y manifestó interés por la elaboración de códigos para superar problemas específicos de inocuidad de los alimentos en los países en desarrollo de la Región.

5. El Sr. D.H. Byron, de la Secretaría Conjunta FAO/OMS, dirigió la palabra a los presentes en nombre del Director General de la FAO. Señaló el interés de los Estados Miembros del Codex por la labor del Comité. El Sr. Byron describió brevemente las diversas actividades de interés para la Comisión del Codex Alimentarius y expresó a los delegados su deseo de que la reunión resultara fructífera.

6. El Dr. G. Moy, del Servicio de Inocuidad de los Alimentos de la OMS, habló en nombre del Director General de la OMS. El Dr. Moy puso de relieve la importancia de la labor de la Comisión del Codex Alimentarius de armonización de las normas alimentarias y los códigos de prácticas, que había redundado en beneficio de la salud y del comercio. Sin embargo, observó que todavía quedaba mucho por hacer, sobre todo en relación con la calidad microbiológica de los alimentos en todos los niveles, desde el de los productores primarios hasta el de los consumidores de alimentos.

7. El Prof. F.G. Winarno, Presidente de la Comisión del Codex Alimentarius, dirigió la palabra a los delegados y describió la amplia variedad de actividades y resultados de la Comisión en beneficio de los Estados Miembros del Codex, en

particular, de los países asiáticos, para los cuales el comercio de exportación de alimentos era muy importante. Puso especialmente de relieve la necesidad de que los países tuvieran acceso a información sobre las razones de la detención de envíos de alimentos por parte de países exportadores e importadores.

APROBACION DEL PROGRAMA (tema 9 del programa)

8. El Gobierno de Malasia y otras partes interesadas habían propuesto introducir en el programa provisional (CX/ASIA 92/1) temas nuevos y modificaciones (CX/ASIA 92/1 - Add.1). Además, se pidió al Comité que aprobara la incorporación de los siguientes temas de examen:

- Labor de la División Conjunta FAO/OIEA de Irradiación de los Alimentos (documento N° 7 de sala de conferencias - tema 7 del programa)
- Conclusiones y recomendaciones de la reunión FAO/Gobierno de Tailandia entre puntos de contacto de Asia (documento N° 8 de sala de conferencias - tema 14 del programa)
- Requisitos esenciales de inocuidad de los alimentos que se venden en la vía pública (documento N° 9 de sala de conferencias - tema 12 del programa)
- Conclusiones del seminario OMS/OIEA/FAO sobre armonización de reglamentaciones relativas a la irradiación de los alimentos en Asia y el Pacífico (documento N° 10 de sala de conferencias - tema 7 del programa)
- Anteproyecto de Norma del Codex para los Tallos de Bambú (preparado por Tailandia) (documento N° 11 de sala de conferencias - tema 15 del programa)

9. El Comité adoptó el programa provisional así enmendado.

10. A petición de la delegación de Filipinas, el Comité acordó examinar una cuestión sobre las especificaciones para la carragenina en el marco de "otros asuntos" (tema 18 del programa).

ELECCION DEL VICEPRESIDENTE (tema 3 del programa)

11. La delegación de Indonesia, apoyada por la de Tailandia, propuso nombrar Vicepresidente al Sr. Zhou Xinghai, de China. El Comité estuvo unánimemente de acuerdo con la propuesta.

EXAMEN DE LAS ACEPTACIONES DE NORMAS DEL CODEX Y DE LIMITES MAXIMOS DEL CODEX PARA RESIDUOS DE PLAGUICIDAS (LMRP) EN LOS PAISES DE LA REGION (tema 4 del programa)

Informe de la Secretaría (tema 4 a) del programa)

12. En el examen de esta cuestión, el Comité tuvo ante sí el documento CX/ASIA 92/2, que contenía un resumen de cuestiones de interés planteadas en la Comisión del Codex Alimentarius en relación con las aceptaciones y un examen de las aceptaciones de normas del Codex y de límites máximos para residuos de plaguicidas por los países de la Región de Asia, a saber:

- Normas del Codex para productos

13. Se informó al Comité de que la Comisión del Codex Alimentarius en su 19º período de sesiones había observado que el procedimiento de notificación de aceptaciones de "libre distribución", modificado recientemente, ya había sido utilizado (por ejemplo, para residuos de plaguicidas y de medicamentos veterinarios) y apoyó firmemente, en principio, la recomendación de la Conferencia FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Sustancias Químicas en los Alimentos y Comercio Alimentario en el sentido de aplicar esa modificación al procedimiento de aceptación de normas del Codex para productos (ALINORM 91/40, párrs. 12-14 y 69). La Comisión pidió a la Secretaría del Codex que elaborara una propuesta detallada sobre posibles revisiones del procedimiento de aceptación de las normas del Codex para someterlas al examen del Comité del Codex sobre Principios Generales en su próxima reunión.

14. Con respecto a la aceptación de normas del Codex para productos, la Secretaría facilitó las últimas referencias del "Resumen de Aceptaciones - Normas Mundiales y Regionales del Codex" (CAC/ACEPTACIONES - Parte I - Rev. 4) y referencias adicionales a las aceptaciones recibidas a partir del 1º de enero de 1989 (véase ALINORM 89/5 y 91/5). La Secretaría también indicó que, desde la última reunión del CCASIA, los Gobiernos del Irán y de Tailandia, de la Región de Asia, habían notificado la aceptación de una o más normas del Codex.

15. El Comité convino en que la Secretaría del Codex seguiría manteniendo al Comité informado de las actividades futuras de la Comisión relativas a la posible modificación del procedimiento de aceptación de las normas para productos y de las notificaciones de aceptación de países de la Región.

- Límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas (LMRP)

16. Con respecto a las notificaciones de aceptación de LMRP del Codex recibidas hasta septiembre de 1983 (CAC/ACEPTACIONES - Parte II - Rev. 2), la Secretaría indicó que en los documentos ALINORM 85/2, 87/6 y Addendum, 89/5 y 91/5 se comunicaban más aceptaciones. Sin embargo, en vista de la adopción de un nuevo procedimiento de aceptación de "libre distribución" relativo a los límites máximos para residuos (véase más arriba), la Secretaría había distribuido un formulario de declaración de aceptación y había escrito directamente a los gobiernos para recabar notificaciones en el marco del nuevo procedimiento. La Secretaría indicó que los Gobiernos de la India, Malasia y Singapur habían respondido a la petición y alentó a otros gobiernos de la Región a hacer lo propio.

17. La Secretaría también declaró que todos los LMRP adoptados hasta la fecha por la Comisión (incluidos los adoptados en el 19º período de sesiones) se publicarían en el futuro próximo en el Volumen II del Codex Alimentarius revisado.

18. El Comité estuvo de acuerdo en que la Secretaría lo mantuviera informado de las iniciativas futuras de la Comisión relativas a la adopción y a notificaciones de aceptación de LMRP del Codex.

Informes de países participantes en la reunión (tema 4 b) del programa)

19. La delegación de China indicó que hasta la fecha se habían aceptado 19 LMRP del Codex y que los esfuerzos futuros en favor de las aceptaciones debían centrarse en la armonización de las diferencias entre LMRP para la importación y la exportación.

20. La delegación de Tailandia comunicó que hasta la fecha se había notificado la aceptación completa de cuatro normas y cuatro LMRP. La delegación también señaló que las normas y los códigos de prácticas del Codex solían utilizarse en

Tailandia como puntos de referencia para el establecimiento de leyes y reglamentaciones alimentarias nacionales. Sin embargo, al examinarse la adopción de LMRP, Tailandia indicó que era difícil obtener suficientes datos sobre residuos en relación con las buenas prácticas agrícolas, especialmente en regiones tropicales. La delegación dijo que debía procurarse obtener de la industria internacional productora de plaguicidas de países desarrollados asistencia técnica y financiera para realizar ensayos destinados a recoger datos sobre residuos.

21. La delegación de Malasia comunicó que se había otorgado la aceptación completa a 784 LMRP y la autorización de libre distribución relativa a 385 LMRP y que era necesario aclarar las diferencias con el informe de la Secretaría. La delegación de Indonesia indicó que las normas y los códigos de prácticas del Codex se utilizaban como referencia en el establecimiento de reglamentaciones nacionales, mientras que las delegaciones de Corea y Kuwait también presentaron declaraciones escritas indicando que se estaba considerando la aceptación de normas y LMRP del Codex y que se informaría a la Secretaría de las decisiones finales resultantes.

22. Sin embargo, reconociendo la importancia de armonizar las normas internacionales, la delegación del Japón declaró que las diferencias de los hábitos alimentarios habían planteado dificultades para la aceptación de los LMRP y otras normas por parte de su país. La delegación invitó a que se examinara este problema con miras a promover la adopción de las normas del Codex.

23. El Comité reafirmó la importancia de la aceptación de las normas y LMRP del Codex por los países de la región y recibiría con agrado iniciativas de la Comisión para mejorar y facilitar la aplicación del nuevo procedimiento de aceptación.

Beneficios, repercusiones comerciales y problemas relativos a la aceptación de las normas y límites máximos del Codex para residuos (LMR) (tema 4 c del programa)

24. La Secretaría recordó al Comité sus deliberaciones anteriores sobre este asunto, sintetizadas en el documento CX/ASIA 92/3. Se informó al Comité de que la Comisión en su 19º período de sesiones había estado de acuerdo con varias medidas encaminadas a que las normas del Codex fueran más prácticas en el ámbito del comercio internacional actual y más aceptables para todos los países. Una de las medidas consistía en instar a la urgente armonización de las normas a escala internacional, a fin de evitar duplicaciones innecesarias y confusión y otra en ayudar a los países en desarrollo a organizar puntos de contacto del Codex y comités nacionales del Codex.

25. Tomando nota de las importantes iniciativas de la Comisión para mejorar la eficacia de su labor, el Comité se pronunció vivamente a favor de estas novedades y alentó a que se siguieran adoptando medidas para mejorar la aceptación de las normas y LMR del Codex. Algunas de estas medidas serían la armonización de los LMR y otras normas internacionales con las iniciativas del Codex y el reconocimiento de los diferentes hábitos alimentarios de los países en los cálculos de ingestas diarias admisibles.

26. El Comité acordó que, en su próxima reunión, la Secretaría presentaría un informe sobre las actividades futuras de la Comisión a este respecto.

Informe parcial sobre la aplicación del Código de Etica para el Comercio Internacional de Alimentos (tema 4 a) revisado del programa)

27. Cuando examinó este tema del programa, el Comité tuvo ante sí el documento N° 4 de sala de conferencias, que comprendía un resumen de las recomendaciones dimanantes de la primera reunión del Comité Coordinador del Codex para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental (CCNASWP) con miras a mejorar la aplicación de dicho Código. El Comité Ejecutivo en su 37ª reunión había decidido que los comités coordinadores examinaran esas recomendaciones sobre la base del documento CX/NASWP 90/8.

28. Al examinar esas recomendaciones, el Comité observó que la Comisión había ya llevado a la práctica varias propuestas del CCNASWP, por ejemplo, la inclusión del Código en el Volumen I del Codex Alimentarius Revisado y los esfuerzos por promover y alentar la participación en la labor del Codex. Aquí figuraban también las iniciativas de la Comisión en favor de un establecimiento eficaz de puntos de contacto y comités nacionales del Codex (véase el tema 14 del programa).

29. El Comité decidió hacer suyas las recomendaciones contenidas en el documento CX/NASWP 90/8 y estuvo de acuerdo en que la Comisión siguiera promoviendo la aplicación y uso del Código de Etica del Codex para el Comercio Internacional de Alimentos. El Comité también acordó que en la próxima reunión del CCASIA, la Secretaría informaría acerca de las actividades futuras relativas a la aplicación del Código.

CUESTIONES DE INTERES PLANTEADAS EN LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS Y EN OTROS COMITES DEL CODEX (tema 5 del programa)

30. Tomando nota de las cuestiones de interés planteadas en la Comisión (véase CX/ASIA 92/4), el Comité decidió centrar sus deliberaciones en lo siguiente:

- Fomento de la participación en la labor del Codex

31. El Comité respaldó vivamente los esfuerzos de la Comisión para fortalecer la participación de los países en desarrollo en la labor del Codex, que comprendían el examen de observaciones escritas de delegaciones que no estaban en condiciones de asistir a las reuniones del Codex, la celebración de talleres previos a las reuniones, la asistencia de países desarrollados y la posible enmienda del párrafo 4 del Artículo XI del Reglamento acerca de la participación en la financiación.

- Establecimiento del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Alimentos

32. Se recordó al Comité que la Comisión había decidido establecer el órgano antedicho al amparo del inciso i) del apartado b) del párrafo 1 del Artículo IX del Reglamento y aceptar el ofrecimiento de Australia de hospedar al Comité. La Comisión también convino en reexaminar la necesidad de tal Comité después de haber transcurrido dos períodos de sesiones y que el mandato propuesto se sometería a las observaciones de los gobiernos.

33. El observador de Australia también facilitó información de base e indicó que la primera reunión del Comité se había programado provisionalmente para septiembre de 1992 y que la fecha exacta se comunicaría en breve. El Comité suscribió firmemente el establecimiento del nuevo órgano y manifestó su deseo de participar activamente en las deliberaciones.

- Examen del etiquetado de los alimentos en los países de Asia

34. Se recordó al Comité que, tras haber examinado esta cuestión, la Comisión se había pronunciado a favor de la opinión formulada por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) en su 21ª reunión, porque el establecimiento de disposiciones de etiquetado adicionales a las de la Norma General del Codex para el Etiquetado podría originar diversos problemas, especialmente relativos a los obstáculos no arancelarios. La Comisión había declarado que la realización de propuestas como la del CCASIA podrían resultar aceptables siempre y cuando se confiara al CCFL la revisión y aprobación de cualquiera de ellas. La Comisión también había declarado que el Comité Ejecutivo debía coordinar toda iniciativa dimanante del CCASIA.

35. Observando que se había programado examinar en el marco del tema 13 del programa (CX/ASIA 92/12) una propuesta sobre el etiquetado de los alimentos en relación con requisitos de carácter religioso, el Comité decidió no proseguir por el momento las deliberaciones al respecto, en el entendimiento de que las antedichas decisiones de la Comisión se tomarían en consideración en el marco del tema 13 del programa.

- Establecimiento de niveles de referencia para radionucleidos presentes en los alimentos un año después del accidente

36. La Secretaría informó al Comité de que la Comisión había acordado extender indefinidamente (con posterioridad al año del accidente) la aplicabilidad de los niveles de referencia vigentes para los radionucleidos presentes en los alimentos, en el entendimiento de que se examinaría periódicamente la necesidad de tales niveles.

37. El Comité reiteró su preocupación de que, aunque tuvieran carácter provisional, los niveles de referencia para radionucleidos eran demasiado elevados. Se reiteró asimismo una petición de establecer con carácter permanente niveles aceptables para una exposición prolongada.

- Examen de una propuesta de elaborar un código de prácticas para los alimentos de contenido energético bajo y reducido

38. La Secretaría recordó al Comité sus deliberaciones anteriores sobre la elaboración de dicho Código y las subsiguientes deliberaciones habidas al respecto en la 37ª reunión del Comité Ejecutivo y en el 19º período de sesiones de la Comisión.

39. La Secretaría indicó que la Comisión había adoptado en el Trámite 8 la Norma del Codex para Preparados Dietéticos para Regímenes de Control del Peso y el Comité estuvo de acuerdo en que esa Norma contenía información necesaria para los países de la Región de Asia.

40. Además, se observó que se había decidido suspender la elaboración del Anteproyecto de Norma para el Etiquetado y la Declaración de Propiedades de los Alimentos de "Bajo Contenido Energético" y "Reducido Contenido Energético" (a cargo del CCNFSDU). La decisión se había tomado en el entendimiento de que el Anteproyecto de Directrices sobre Declaraciones de Propiedades de Salud y Nutricionales en el Etiquetado de los Alimentos (que estaba elaborando el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos) comprendería las declaraciones de propiedades de los alimentos de "bajo contenido energético" y "reducido contenido energético".

41. En vista de lo antedicho, el Comité convino en suspender el examen de esta cuestión, porque los códigos señalados abordan al parecer satisfactoriamente los intereses de los países de la región. La Secretaría sugirió que las partes interesadas formularan directamente al Comité del Codex sobre Etiquetado de los

Alimentos sus observaciones cuando el CCFL distribuyera próximamente a los gobiernos, el Anteproyecto de Directrices sobre Declaraciones de Propiedades de Salud y Nutricionales en el Etiquetado de los Alimentos, en el Trámite 3.

FORTALECIMIENTO DE LAS INFRAESTRUCTURAS NACIONALES DE CONTROL E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS (tema 6 i) del programa)

Al presentar el tema, la Secretaría hizo referencia al documento CX/ASIA 92/5.

- Actividades de la FAO

42. Se describió la ayuda de la FAO a los Estados Miembros para elaborar y fortalecer sistemas nacionales integrados de control de los alimentos y establecer programas de control de la contaminación de los alimentos a escala nacional y regional. Se examinó en profundidad el Proyecto Regional FAO/PNUMA para establecer una red de capacitación en materia de control de los alimentos en Asia y, en particular, las posibles actividades complementarias.

43. El Comité expresó su agradecimiento y firme apoyo a este proyecto y a las actividades complementarias propuestas. El Comité recomendó que este mensaje se transmitiera al PNUD.

44. Varias delegaciones encomiaron a la FAO por la ayuda que prestaba para el control de los alimentos en la Región, en particular, para el control de exportaciones e importaciones y porque respaldaba los criterios de cooperación técnica entre países en desarrollo (CTPD) en el control regional de los alimentos y las actividades de vigilancia de la contaminación.

- Actividades de la OMS

45. Al informar sobre la labor de la OMS en la Región, la Secretaría explicó que la Región del Codex de Asia estaba compuesta por tres regiones de la OMS y pidió al Sr. A. Hazard (consultor de la OMS) que presentara las actividades de la Oficina Regional de la OMS para el Pacífico Occidental.

46. El Sr. Hazard describió las actividades de la Oficina relativas a la inocuidad de los alimentos, con inclusión de las ejecutadas por el Centro de la OMS para la promoción del planeamiento ambiental y estudios aplicados, en Kuala Lumpur. Entre otras cosas, el Sr. Hazard observó que, junto con el Gobierno de Malasia, el Instituto Malayo de Tecnología Alimentaria y el Instituto Internacional de Ciencias de la Vida, la OMS había copatrocinado la Primera Conferencia Asiática sobre Inocuidad de los Alimentos, celebrada en Kuala Lumpur, en septiembre de 1990, en la cual se había formulado un Plan de Acción Regional para mejorar la inocuidad y calidad de los alimentos en los países de Asia.

47. La Secretaría se refirió a las actividades de la Región de la OMS del Mediterráneo Oriental y, en particular, a una consulta sobre radionucleidos en los alimentos celebrada en el Centro de la OMS de actividades de higiene del medio, en Amman, Jordania. Con respecto a la Región de la OMS de Asia Sudoriental, en la India, Indonesia, la República Democrática Popular de Corea y Sri Lanka se estaban realizando proyectos relativos a la inocuidad de los alimentos centrados en varios aspectos del infraestructura.

48. El Comité agradeció a la OMS por la cooperación facilitada a los Estados Miembros para fortalecer sus respectivos programas en favor de la inocuidad de los alimentos.

INFORMES DE LOS ESTADOS MIEMBROS SOBRE LOS PROGRESOS REALIZADOS PARA PROMOVER LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA DETERMINADOS INDICADORES (tema 6 ii) del programa)

49. El Comité tuvo ante sí el documento CX/ASIA 92/6, que comunicaba los progresos realizados para establecer indicadores esenciales para la evaluación de programas encaminados a asegurar la inocuidad de los alimentos. La Secretaría informó al Comité de que se habían recibido en total 15 respuestas a una petición de información sobre indicadores propuestos (CL 1989/42-ASIA) y de que las actividades en curso estaban encaminadas a promover las evaluaciones nacionales a través de la recogida y difusión de la información disponible en las bases internacionales de datos mantenidas por la OMS, la FAO y otras organizaciones.

50. En el futuro, la OMS facilitaría datos sobre mortalidad infantil, número medio de casos de diarrea en niños menores de cinco años y estadísticas sobre enfermedades de origen alimentario y contaminación química de los alimentos procedentes de bases de datos mantenidas por la OMS en Ginebra. Además, se tendría acceso a los datos sobre producción, importaciones y exportaciones de alimentos de la FAO y la Organización Mundial del Turismo. Esta información se suministraría a los Estados Miembros para ayudarlos a promover evaluaciones más cuantitativas de sus programas de inocuidad de los alimentos.

51. El Presidente invitó a las delegaciones de Arabia Saudita, China, Filipinas, la India, Indonesia, el Japón, Kuwait, Malasia, Nepal, la República de Corea, Singapur, Sri Lanka, Tailandia y Vietnam a presentar informes orales sobre sus respectivos programas de inocuidad y control de los alimentos y las cuestiones de interés para otros delegados. El Presidente invitó luego a los observadores de Australia, Brunei Darussalam, la República popular Lao y la Organización Internacional de las Uniones de Consumidores a pronunciar declaraciones breves.

52. Varias delegaciones reconocieron la asistencia prestada a los países de la región por órganos internacionales y recalcaron que se necesitaba más ayuda en respaldo de sus esfuerzos para fortalecer sus respectivos programas de inocuidad y control de los alimentos.

INFORMACION SOBRE OTRAS ACTIVIDADES DE LA FAO Y LA OMS QUE COMPLEMENTAN LA LABOR DE LA COMISION (tema 7 del programa)

53. El Comité tuvo ante sí el documento CX/ASIA 92/7 sobre este asunto y los documentos de sala de conferencias números 7 (labor de la División Mixta FAO/OIEA de Irradiación de los Alimentos) y 10 (conclusiones del Seminario OMS/OIEA/FAO sobre armonización de reglamentaciones en materia de irradiación de los alimentos en Asia y el Pacífico).

- Actividades conjuntas de la FAO y la OMS

54. Se informó al Comité acerca de las actividades conjuntas FAO/OMS, con inclusión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), la Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR), el Programa Conjunto FAO/PNUMA/OMS de Vigilancia de la Contaminación de los Alimentos y la Conferencia FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Sustancias Químicas en los Alimentos y Comercio Internacional Alimentario.

55. También se hizo referencia especial a la Conferencia Internacional sobre Nutrición, que se celebrará en Roma, en diciembre de 1992. El Comité encomió a la FAO y la OMS por su iniciativa de convocar la Conferencia y pidió a los países de Asia una amplia participación.

- Actividades de la FAO

56. Las actividades específicas de la FAO complementarias de la labor de la Comisión estaban a cargo del Grupo de Calidad de los Alimentos y Protección del Consumidor del Servicio de Calidad y Normas Alimentarias. Dichas actividades comprendían la publicación de diversos manuales de capacitación en materia de control de los alimentos y temas analíticos, la importancia que la FAO daba a la capacitación de personal de control de los alimentos en la Región y el programa de análisis de residuos de plaguicidas elaborado recientemente en la Región. Se pusieron de relieve los resultados de la reunión de directivos de organismos de control de los alimentos en Asia, celebrada en Manila, en 1991. La Secretaría informó al Comité de que las actividades de la FAO relativas a micotoxinas y venta de alimentos en la vía pública se examinarían detenidamente en el marco de los temas 10 y 11 del programa.

57. También se presentó un informe sobre la labor de la División Mixta FAO/OIEA de Irradiación de los Alimentos (documento 7 de sala de conferencias).

- Actividades de la OMS

58. Se hizo un resumen de las actividades de la OMS relativas a la inocuidad de los alimentos en los planos mundial e interregional. Se pusieron de relieve las actividades relacionadas con la educación sanitaria en materia de inocuidad de los alimentos, que comprendían la primera reunión del Grupo de Trabajo de la OMS sobre criterios integrados de educación sanitaria (Ginebra, 1990) y un Seminario Interregional sobre educación sanitaria en materia de inocuidad de los alimentos (Islamabad, 1990). Además, en la Sede de la OMS, en Ginebra, se había establecido un banco de datos mundiales sobre la incidencia y brotes de enfermedades de origen alimentario, comunicados por los Estados Miembros. La OMS había preparado un folleto con una guía para viajeros sobre inocuidad de los alimentos. La OMS también copatrocinó la Conferencia Regional para Africa y el Mediterráneo sobre Inocuidad de los Alimentos y Turismo (Túnez, 1991). Se presentaron las actividades del Programa Internacional Conjunto OMS/OIT/PNUMA sobre Seguridad de las Sustancias Químicas (IPCS). También se hizo referencia a diversas actividades relacionadas con la higiene de la producción pecuaria. Se mencionaron las publicaciones de interés de la OMS, que comprendían temas como la aplicación del criterio de evaluación de riesgos y de los puntos críticos de control, la evaluación de la inocuidad de las nuevas biotecnologías, legislación, listeriosis y virología de los alimentos.

59. El Dr. Pakdee Pothisiri (consultor de la OMS) informó acerca del reciente Seminario OMS/OIEA/FAO sobre armonización de las reglamentaciones en materia de irradiación de los alimentos en Asia y el Pacífico, celebrado en Kuala Lumpur, del 20 al 24 de enero de 1992 y expuso al Comité las conclusiones del mismo, que figuran en el documento N° 10 de sala de conferencias.

60. La delegación de China, refiriéndose a las necesidades de etiquetado de los alimentos irradiados, opinó que la irradiación de alimentos era simplemente una técnica más de elaboración de los alimentos, como el secado o el enlatado y los requisitos de etiquetado eran injustificados. Incluso en caso de ser necesario el etiquetado, la delegación estimaba que los alimentos compuestos por menos del 10% (en peso) de alimentos irradiados debían eximirse de tal etiquetado. La Secretaría informó al Comité de que la Comisión había adoptado ya disposiciones de etiquetado para los alimentos irradiados.

**INFORME SOBRE LA RONDA URUGUAY DE NEGOCIACIONES COMERCIALES
(tema 8 del programa)**

61. Al examinar este tema del programa, el Comité tuvo ante sí el documento CX/ASIA 92/8, que sintetizaba las últimas novedades de la Ronda Uruguay de negociaciones comerciales multilaterales relativas al Grupo de Trabajo sobre reglamentaciones y obstáculos sanitarios y fitosanitarios.

62. La Secretaría informó al Comité de que el Proyecto Final de Acuerdo sobre la aplicación de medidas sanitarias y fitosanitarias, que sigue sujeto a negociación, se distribuyó el 20 de diciembre de 1991 para recabarse más observaciones. También se informó al Comité de que en el Servicio de Calidad y Normas Alimentarias se había creado un puesto de oficial superior de enlace para control de los alimentos. El candidato elegido para cubrir el cargo sería responsable de coordinar los aspectos administrativos, científicos y técnicos de la labor del Codex, especialmente en relación con el GATT.

63. El Comité se pronunció firmemente a favor de que las negociaciones en curso en el GATT dieran resultados positivos, especialmente en relación con el Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias y apoyaba los esfuerzos constantes de la Comisión en ese terreno. El Comité también estuvo de acuerdo con que en su próxima reunión la Secretaría lo actualizara acerca de las actividades del GATT.

**SISTEMAS DE INSPECCION Y CERTIFICACION DE LAS IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES
(tema 9 del programa)**

64. La Secretaría recordó al Comité sus deliberaciones anteriores sobre este asunto (véanse los párrafos 31 y 32 supra), en las cuales se había programado provisionalmente celebrar la primera reunión del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Alimentos en Canberra, Australia, en septiembre de 1992. El Comité reiteró su firme apoyo a la creación de ese órgano nuevo.

65. Varias delegaciones expusieron sintéticamente las actividades nacionales en materia de sistemas de certificación e inspección de importaciones y exportaciones. A este respecto, el Comité estuvo de acuerdo en que las observaciones se remitieran directamente al punto de contacto del Codex en Australia con objeto de facilitar los preparativos para la reunión.

**PROGRAMAS REGIONALES Y NACIONALES DE CONTROL DE MICOTOXINAS EN LOS ALIMENTOS
(tema 10 del programa)**

66. Se informó al Comité de las actividades realizadas con ayuda de la FAO para la prevención y control de la contaminación con micotoxinas en la Región, descritas en el documento CX/ASIA 92/9. Se hizo especial hincapié en las actividades complementarias emprendidas después del Seminario Regional sobre control de aflatoxinas en Asia (Chiang Mai, Tailandia, 1990). Se presentó al Comité el programa regional de la FAO sobre garantía de la calidad en relación con las micotoxinas. Se comunicaron novedades en materia de toxicología y evaluación de la exposición y se mencionó el Programa Conjunto FAO/PNUMA/OMS de Vigilancia de la Contaminación de los Alimentos, en cuyo marco se recogía información mundial sobre aflatoxinas y otros contaminantes de los alimentos. Se mencionaron asimismo las actividades de garantía de la calidad analítica realizadas conjuntamente con el Programa. Asimismo, se recordó al Comité la reciente labor del Codex de establecimiento de niveles de tolerancia internacionalmente acordados para aflatoxinas en alimentos y piensos.

67. Varias delegaciones hicieron referencia a sus esfuerzos por mejorar el almacenamiento, la manipulación y la elaboración de alimentos y piensos para prevenir y controlar la contaminación con aflatoxinas y otras micotoxinas. En particular, se señaló la necesidad de más capacitación en la Región. El Comité también reconoció la importancia de establecer métodos adecuados de toma de

muestras para asegurar la validez de los resultados. Los niveles de aflatoxinas propuestos por el Codex eran más bajos que los permitidos actualmente en muchos países. El Comité acordó reiterar su anterior posición de que el Codex considerara la posibilidad de establecer límites realistas y prácticos, especialmente en vista de los grandes esfuerzos realizados por los países de la Región para reducir la contaminación.

ACTIVIDADES DE LA FAO RELATIVAS A LA VENTA DE ALIMENTOS EN LA VÍA PÚBLICA EN LA REGIÓN (tema 11 del programa)

68. Se informó al Comité de las actividades de la FAO relativas a los alimentos que se venden en la vía pública en la Región (con inclusión de las actividades del Codex), resumidas en el documento CX/ASIA 92/10. Asimismo, en el documento N° 1 de sala de conferencias se presentaron al Comité las conclusiones y recomendaciones del Segundo Seminario Regional de la FAO sobre Alimentos Comercializados en la Vía Pública en Asia (Kuala Lumpur, 24 de enero de 1992).

69. El Comité expresó su apoyo a estas actividades, que comprendía el apoyo general a las conclusiones y recomendaciones del Seminario. El Comité también decidió centrar sus deliberaciones en la recomendación del Seminario relativa a la elaboración continua del Código Hawker malayo, descrito en los párrs. 73 y 74 infra.

ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA VENTA DE ALIMENTOS EN LA VÍA PÚBLICA (tema 12 del programa)

70. A fin de facilitar sus deliberaciones, el Comité decidió examinar los diversos documentos que tenía ante sí, resumidos en los párrafos siguientes.

- Observaciones de los gobiernos sobre el Anteproyecto de Código de Prácticas para la Venta de Alimentos en la Vía Pública

71. La Secretaría presentó un breve informe sobre la elaboración del Anteproyecto de Código de Prácticas para la Venta de Alimentos en la Vía Pública (ALINORM 91/15, Apéndice III) desde la última reunión del CCASIA, con inclusión de un resumen de las observaciones formuladas en el Trámite 3 en respuesta a la circular CL 1990/12-ASIA (véase el documento CX/ASIA 92/11).

72. El Comité decidió suspender el examen del Código elaborado anteriormente puesto que en la elaboración del Anteproyecto de Código de Prácticas para los Alimentos Distribuidos por Vendedores Ambulantes (documento N° 2 de sala de conferencias), el Gobierno de Malasia había tomado en consideración el otro Anteproyecto mencionado y las iniciativas de los demás comités coordinadores.

- Anteproyecto de Código de Prácticas para los Alimentos Distribuidos por Vendedores Ambulantes

73. La delegación de Malasia presentó una panorámica de su Anteproyecto de Código de Prácticas para los Alimentos Distribuidos por Vendedores Ambulantes, reproducido en el documento N° 2 de sala de conferencias. Se recordó al Comité que en el Segundo Seminario Regional sobre Alimentos Comercializados en la Vía Pública en Asia (véase el tema 11 del programa) se había recomendado proseguir la elaboración del Código en cuestión.

74. Reconociendo las dificultades de elaborar un código de prácticas para los alimentos comercializados en la vía pública aplicable en el plano internacional, el Comité acordó anexar a su informe el Anteproyecto de Código de Prácticas para los Alimentos Distribuidos por Vendedores Ambulantes (es decir, comercializados en la vía pública) (véase el Apéndice II) para distribuirlo y recabar

observaciones de los gobiernos en el Trámite 3. Esta decisión se adoptó en el entendimiento de que se informaría al respecto al Comité Ejecutivo y al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

- Requisitos esenciales de inocuidad de los alimentos que se venden en la vía pública

75. La Secretaría expuso un resumen del documento N° 9 de sala de conferencias, ofrecido por la OMS como documento provisional para someter a examen y observaciones. Se recordó al Comité que este documento no se había presentado ni examinado en el Segundo Seminario Regional de la FAO sobre Alimentos Comercializados en la Vía Pública. El documento se había elaborado con la cooperación del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos en su 25ª reunión en un esfuerzo por preparar un modelo uniforme basado en los elementos centrales examinados anteriormente, en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos y en los dos códigos elaborados por los Comités Coordinadores del Codex para Asia y para América Latina y el Caribe.

76. Se indicó que la OMS consideraba el documento como guía práctica y flexible para que los gobiernos y otras autoridades elaboraran sus respectivos programas de promoción de la inocuidad de los alimentos comercializados en la vía pública considerando los peligros potenciales de cada alimento, las prácticas prevalcientes y las condiciones socioeconómicas reinantes.

77. Varias delegaciones formularon observaciones favorables sobre el documento de la OMS y se indicó que toda otra observación debía remitirse directamente a la OMS porque ésta era la Organización responsable de su publicación final.

78. Reconociendo que el documento de la OMS contenía información útil sobre cuestiones relativas a la venta de alimentos en las calles, el Comité decidió pedir al Comité Ejecutivo asesoramiento sobre el estado y la pertinencia del mismo en relación con las actividades del Codex relativas a los alimentos comercializados en la vía pública.

ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS EN RELACION CON REQUISITOS DE CARACTER RELIGIOSO (tema 13 del programa)

79. En su examen de esta cuestión, preparada y presentada por la delegación de Malasia, el Comité tuvo ante sí el documento CX/ASIA 92/12 y el documento N° 3 de sala de conferencias. Dichos documentos ofrecían una panorámica y un resumen de la propuesta malaya de establecer requisitos para asegurar el etiquetado correcto de los alimentos producidos conforme a condiciones "halal".

80. Tomando nota de la opinión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos y de la Comisión sobre este asunto (véanse los párrs. 34-35), el Comité acordó seguir elaborando requisitos para un etiquetado correcto de los alimentos producidos en condiciones "halal". Esta decisión se adoptó en el entendimiento de que el Comité Ejecutivo aprobaría el procedimiento en cuestión y de que se informaría al respecto al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos. También se acordó que Malasia prepararía el documento para distribuir y recabar observaciones de los gobiernos en el Trámite 3 con suficiente antelación a la próxima reunión del Comité.

81. Además, el Comité estuvo de acuerdo con que el Comité Ejecutivo asesorara acerca de la posibilidad de elaborar códigos afines sobre el sacrificio, la preparación y la elaboración conforme a los requisitos "halal" teniendo en cuenta el informe de la Reunión Conjunta Liga del Mundo Musulmán/OMS sobre normas islámicas para los alimentos de origen animal (OMS-EM/FOS/1-E) y a otra documentación pertinente.

FORTALECIMIENTO DE LOS COMITES NACIONALES Y PUNTOS DE CONTACTO DEL CODEX EN LA REGION DEL CODEX DE ASIA (tema 14 del programa)

82. El Comité tuvo ante sí para examinar el documento CX/ASIA 92/13 y observó que estaba dividido en sendas secciones relativas al fortalecimiento de los comités nacionales del Codex (Anexo I) y orientaciones para el establecimiento y mantenimiento de los puntos de contacto del Codex (Anexo II). Se indicó al Comité que ese documento se había examinado en la reunión FAO/Gobierno de Tailandia de los puntos de contacto del Codex en Asia (Bangkok, Tailandia, 10-12 de diciembre de 1991), como se indicaba en el informe de dicha reunión (documento N° 8 de sala de conferencias). El Comité decidió centrar sus deliberaciones en las conclusiones y recomendaciones de la reunión de Bangkok.

83. En vista de la recomendación de la reunión de Bangkok de considerar la organización estructural y funcional tailandesa como modelo eficaz de punto de contacto y de comité nacional del Codex, el Comité aceptó el amable ofrecimiento de la delegación de Tailandia de hacer una presentación sobre el tema.

84. El Comité agradeció a Tailandia por sus esfuerzos y suscribió firmemente la elaboración de directrices para el establecimiento de puntos de contacto y comités nacionales del Codex. Se recalcó que las directrices debían incluir una combinación de diversos documentos sobre la cuestión, en el entendimiento de que se basarían principalmente en el sistema tailandés. Además, se convino en que la Secretaría mantendría al Comité informado de las futuras medidas al respecto, porque se suponía que el Comité Ejecutivo se encargaría de coordinar las actividades en ese terreno.

PROPUESTAS PARA LA ELABORACION DE NORMAS MUNDIALES DEL CODEX RELATIVAS A PRODUCTOS DE INTERES PARA LA REGION (tema 15 del programa)

85. El Comité tuvo ante sí, para examinar, declaraciones de justificación y/o anteproyectos de normas para tallos de bambú (CX/ASIA 92/14, documento N° 11 de sala de conferencias), encurtidos y salsa picante (CX/ASIA 92/14-Add. 1), anchoas desecadas (documento N° 5 de sala de conferencias) y galletas de pescado (documento N° 6 de sala de conferencias).

86. La Secretaría informó al Comité acerca de los esfuerzos de la Comisión para simplificar las normas del Codex eliminando el exceso de detalles y basándolas en criterios "horizontales" en lugar de "verticales". Además, se recordaron al Comité sus deliberaciones anteriores sobre las iniciativas de la Comisión encaminadas a una posible revisión de los procedimientos de elaboración y aceptación de normas del Codex. El Comité también coincidió con la Comisión en que debían elaborarse normas internacionales en lugar de regionales para impedir la creación de posibles obstáculos no arancelarios al comercio.

87. Teniendo presentes las deliberaciones señaladas más arriba, el Comité convino en que las normas que se enumeran a continuación serían elaboradas por los países indicados, con vistas a una distribución temprana para recabar observaciones en el Trámite 3 con suficiente antelación a la próxima reunión del Comité. Esa decisión se adoptó en el entendimiento de que el Comité Ejecutivo aprobaría el procedimiento, que comprendería asimismo la determinación del órgano auxiliar que había de encargarse de los trabajos.

Tallos de bambú: Indonesia, con asistencia de China, Filipinas y Tailandia;

Encurtidos y salsa picante: India, con asistencia de China, Nepal y Sri Lanka

Anchoas desecadas: Malasia, con asistencia de China, Indonesia, Filipinas y Tailandia;

Galletas de pescado: Malasia, con asistencia de Indonesia y Filipinas.

ASPECTOS DE INOCUIDAD INHERENTES A LOS ALIMENTOS TRADICIONALES Y MEJORA DE LOS MISMOS (tema 16 del programa)

88. Por sugerencia de la delegación de Nepal, puesto que el Gobierno de Nepal proseguía su examen de la cuestión, el Comité convino en que se elaborara un documento sobre este tema y se distribuyera con antelación a su próxima reunión (véase ALINORM 91/15, párrs. 203-206).

NOMBRAMIENTO DE COORDINADOR (tema 17 del programa)

89. La delegación de Indonesia, apoyada por la de Malasia, propuso designar al Dr. Dai Yin de China como candidato para el nombramiento de Coordinador del Codex para Asia en el 20º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius. La propuesta recibió el apoyo unánime del Comité. El Dr. Dai aceptó la candidatura, sujeta a la aprobación del Gobierno de la China.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (tema 18 del programa)

90. En vista del mandato de los comités coordinadores de señalar a la atención de la Comisión las cuestiones de especial importancia para la Región, la delegación de Filipinas formuló una declaración sobre la especificación del JECFA relativa a la carragenina. El Comité acordó que la petición de la delegación de Filipinas, apoyada por las delegaciones de Malasia e Indonesia, de revisar las especificaciones para la carragenina en conformidad con el procedimiento establecido para incluir la carragenina refinada de manera alternativa, sería objeto de la atención debida.

91. Se recordó al Comité que estaba programado reevaluar la carragenina en la 39ª reunión del JECFA, en febrero de 1992. Se recordó asimismo al Comité que, conforme a los procedimientos del Codex, si se consideraba que las especificaciones del JECFA no eran todavía aptas para aprobarse como especificaciones de referencia del Codex, el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos podía modificarlas. El Comité estuvo de acuerdo en que tal vez fuera necesario adoptar medidas al respecto a través del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos.

92. El Comité acordó que examinaran en su novena reunión los temas siguientes:

- 1) Cuestiones de interés para el Comité planteadas en la Comisión del Codex Alimentarius y en otros comités del Codex;
- 2) Cuestiones de interés para el Comité planteadas en la FAO, la OMS y otras organizaciones internacionales;
- 3) Examen de las aceptaciones de normas del Codex y de límites máximos para residuos de plaguicidas (LMRP) notificadas por países de la Región;
- 4) Informe sobre las actividades de la Comisión relativas a la promoción de aceptaciones de normas, de límites máximos para residuos de plaguicidas y del Código de Ética para el Comercio Internacional de Alimentos del Codex;
- 5) Información e informes de los Estados Miembros sobre cuestiones de control e inocuidad de los alimentos (en los planos nacional, regional e internacional);
- 6) Informe sobre los resultados de la Ronda Uruguay del GATT (es decir, Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias);

- 7) Anteproyecto de Código de Prácticas para la Venta de Alimentos en la Vía Pública (Malasia) (en el Trámite 4);
- 8) Etiquetado de Alimentos en relación con los Requisitos "Halal" (Malasia) (en el Trámite 4);
- 9) Anteproyectos de Normas Mundiales para los Tallos de Bambú, Encurtidos, Salsa Picante, Anchoas Desechadas y Galletas de Pescado;
- 10) Informe sobre las actividades relacionadas con el fortalecimiento de los puntos de contacto y los comités nacionales del Codex en la Región;
- 11) Aspectos de inocuidad inherentes a los alimentos tradicionales y mejora de los mismos;
- 12) Cuestiones relativas a la certificación y la inspección que revisten interés para la Región.

ALINORM 93/15
ANEXO 1

COMITE COORDINADOR DEL CODEX PARA ASIA
Resumen del estado de los trabajos

Asunto	Trámite	Encomendado a:	Documento de referencia
Anteproyecto de Código de Prácticas para la Venta de Alimentos en la Vía Pública ¹	3	Gobiernos 9ª CCASIA	Apéndice II de ALINORM 93/15
Anteproyecto de Directrices para el Etiquetado de Alimentos en relación con los Requisitos "halal"	1, 2 y 3	CCEXEC/CCFL Malasia Gobiernos 9ª CCASIA	párrs. 79-81 de ALINORM 93/15
Anteproyectos de Normas Mundiales del Codex para Tallos de Bambú, Encurtidos, Salsa Picante, Anchoas Desecadas y Galletas de Pescado	1, 2 y 3	CCEXEC India Indonesia y Malasia Gobiernos 9ª CCASIA	párrs. 85-87, ALINORM 93/15
Examen de aceptaciones de normas y LMRP del Codex por los países de la Región	--	Secretaría 9ª CCASIA	párrs. 12-23, ALINORM 93/15
Informe sobre las actividades de la Comisión relativas a la promoción de aceptaciones de normas y límites máximos del Codex para residuos y al Código de Ética del Codex para el Comercio Internacional de Alimentos		Secretaría 9ª CCASIA	párrs. 24-29, ALINORM 93/15
Información e informes de los gobiernos sobre cuestiones de control e inocuidad de los alimentos		Secretaría 9ª CCASIA	párrs. 42-48, ALINORM 93/15
Informe sobre los resultados de la Ronda Uruguay del GATT		Secretaría 9ª CCASIA	párrs. 61-63, ALINORM 93/15
Cuestiones de certificación e inspección de interés para la Región		Secretaría 9ª CCASIA	párrs. 64-65, ALINORM 93/15
Informe sobre las actividades relacionadas con el fortalecimiento de los puntos de contacto y los comités nacionales del Codex		Secretaría 9ª CCASIA	párrs. 82-84, ALINORM 93/15
Aspectos de inocuidad inherentes a los alimentos tradicionales y mejora de los mismos		Nepal 9ª CCASIA	párr. 88, ALINORM 93/15

¹ Véase también el examen sobre requisitos esenciales de inocuidad para la venta de alimentos en las calles, ALINORM 93/15, párrs. 75-78.

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman: Dato' Dr. Hajjah Azizan bt. Aiyub
Président: Deputy Director of Health Services
Presidente: Ministry of Health
Jalan Cenderasari
50590 Kuala Lumpur
Malaysia

MEMBER COUNTRIES
PAYS MEMBRES
PAISES MIEMBROS

CHINA
CHINE

Mr. Zhou Xinghai
State Administration of Import &
Export Commodity Inspection of P.R.
China
No. 12, Jian Gesmenwai Street
Beijing, China

Prof. Dai Yin, M.D.
Institute of Food Safety Control &
Inspection
M.P.H.
7, Pan-Jia-Yuan, Chao-Yang District
100021 Beijing, China

Mr. Zhu Zhi Ping
Shanghai Import & Export
Commodity Inspection
Bureau of the P.R. China
13, Zhong Shan Road
Shanghai, China 200002

Mr. Li Chaowei
China Import & Export
Commodity Inspection
Technology Institute
Choyang District
No. 12, Jian Gesmenwai Street
Beijing, China

INDIA
INDE

Mr. Ramkanwar Bansal
Director (F & VP)
Ministry of FPI
Panch Sheel Bhawan, Khelgoon Marg
New Delhi - 49
India

INDONESIA
INDONESIE

Prof. F.G. Winarno
Chairman of the CAC
Food Technology Development Centre
Bogor Agriculture University
P.O. Box 61
Bogor, Indonesia

Mr. Widodo
P.T. Coca-Cola Indonesia
P.O. Box 1184
Jakarta, 10011, Indonesia

Mr. Ading Suryana
Director of Food Control
DG Drug and Food Control
Ministry of Health
Percetakan Negara, 23
Jakarta 10560, Indonesia

Ms. Sjamsimar Sitaba
Head of Sub-Directorate of Food
Legislation
Ministry of Health
Percetakan Negara, 23
Jakarta 10560, Indonesia

Dr. Ir. Mrs. J. Darmawan
Technical Adviser
Directorate for Standardization
and Quality Control
Ministry of Trade
Jln Abdul Muis, 87
Jakarta, Indonesia

Mr. Tatang Purawijaya
Directorate General of CDC
Ministry of Health
Jln Percetakan Negara Qg
Jakarta Pusat, Indonesia

Dr. Rizal Syarief
Director
Food Technology Development Centre
FTDC - Bogor Agricultural University
Kampus IPB
Darmaga P.O. Box 61
Bogor, Indonesia

L.S. Rita Hutabarat
André Mayer Research Fellowship
Programme on Street Food Project
Kasetsart University
Bangkhen
Bangkok 10900, Thailand

Ms. Dr. Josephine Wiryanti
Chief, Sub-Directorate of Fish
Inspection and Quality Control
Directorate General of Fisheries
Jl. Harsono R7 No. 3
Jakarta 12550, Indonesia

Mr. Herrijanto Ignatius
P.T. Food Specialities Indonesia
Wisma Metropolitan, 11
7th Floor, Sudirman
Kav 31
Jakarta, Indonesia

JAPAN
JAPON

Mr. Satoshi Takaya
Deputy Director
Food Sanitation Division
Environmental Health Bureau
Ministry of Health and Welfare
1-2-2, Kasumigasek
Chiyodaku
Tokyo, Japan

Mr. Kazuo Seki
Consumers Economy Division
Food and Marketing Bureau
Ministry of Agriculture,
Forestry and Fisheries
Tokyo, Japan

Mr. Toshiyuki Akagi
Second Secretary
Embassy of Japan
No. 11, Jln Persiaran Stonor
Kuala Lumpur, Malaysia

KOREA, Rep. of
COREE, Rép. de
COREA, Rep. de

E-Nam Hwang
Korean Research Foundation for
Health Science
96-48, Sinsul-Dong
Dongdaemun-ku
Seoul, Rep. of Korea

Jong - Gwi Jeong
Korean Research Foundation for
Health Science
96-48, Sinsul-Dong
Dongdaemun-ku
Seoul, Rep. of Korea

Dr. Il-Hwan Kim
Seo-Do Chemical Company
R & D Dept.
Rm. No. 401, Wonil Bldg.
145-1, Seo Cho-Dong
Seocho-ku
Seoul, Rep. of Korea

Mr. Roh Woo
Head Research
Korea Advance Food Research
Institute
46-1, Back Hyun-Dong
Bundang-ku, SongNam-si (462-420)
Rep. of Korea

Dr. Chung Kun
Head of Testing & Analysis Lab.
Korea Food Research Institute
46-1, Back Hyun-Dong
Bundang-ku, SongNam-si (462-420)
Rep. of Korea

KUWAIT
KOWEIT

Mr. Ali Ahmad Al Faras
Deputy Director of Food Control
Kuwait Municipality
P.O. Box 10
Safat, Kuwait

Ahmad Ahmad
Ministry of Commerce and Industry
P.O. Box 2944
Al Safat, Kuwait

Yacoub Khalid Al Mutawa
Public Health Lab. Director
Ministry of Health
P.O. Box 5540
Code No. 13056 Safat
Kuwait

MALAYSIA
MALAISIE
MALASIA

Delegates
Délégués
Delegados

Dr. Hadi b Dato Hashim
Deputy Director General II
Dept. of Veterinary Services Malaysia
8th & 9th Floor, Exchange Square
Bukit Damansara Off Jln Semantan
50630 Kuala Lumpur
Malaysia

Prof. Madya Asiah bt Mohd Zain
Associate Professor
Faculty of Food Science &
Biotechnology
UPM, 43400 Serdang
Malaysia

Mr. Yeo Heng Hau
Principal Assistant Secretary
Ministry of Primary Industries
6th - 8th Floor, Menara Dayabumi
Jln Sultan Hishamuddin
50050 Kuala Lumpur
Malaysia

Mr. Adinan b. Hussin
Director
Food Technology Research Centre
Malaysian Agricultural Research
& Development Institute (MARDI)
P.O. Box 12301 G.P.O.
50774 Kuala Lumpur
Malaysia

Ms. Zahara Merican
Senior Research Officer
Malaysian Agricultural Research
& Development Institute (MARDI)
P.O. Box 12301 G.P.O.
50774 Kuala Lumpur
Malaysia

Mr. Abdullah b. Hassan
Senior Research Officer
Malaysian Agricultural Research
& Development Institute (MARDI)
P.O. Box 12301 G.P.O.
50774 Kuala Lumpur
Malaysia

Mrs. Noraini bt. Sudin
Senior Research Officer
Palm Oil Research
Inst. of Malaysia (PORIM)
P.O. Box 10620
50720 Kuala Lumpur, Malaysia

Mohd Salleh b. Mohd Kassim
Director
Quality Control, Enforcement
and Licensing
Palm Oil Registration & Licensing
Authority (PORLA)
5th Floor, Block A, Offices Complex
Pusat Bandar Damansara
Jln Dungun
50480 Kuala Lumpur, Malaysia

Dr. Anuar Ariffin
Assistant Director of Health
Food Quality Control
Ministry of Health
4th Floor, Block E, Offices Complex
Jln Dungun
50590 Kuala Lumpur, Malaysia

Mrs. Noraini Dato' Othman
Food Technologist
Ministry of Health
4th Floor, Block E, Offices Complex
Jln Dungun
50590 Kuala Lumpur, Malaysia

Dr. Abd. Razak b. Hashim
Doctor
Ministry of Health
4th Floor, Block E, Offices Complex
Jln Dungun
50590 Kuala Lumpur, Malaysia

Mr. Muhamad b. Lebai Juri
Nuclear Energy Unit
PUSPATI Complex
Bangi 4300 Kajang
Malaysia

En. Wang Kang Hai
Quality Assurance Manager
Nestlé Product (M) Sdn. Bhd.
(For Federation of Malaysia
Manufacturers)
17th Floor, Wisma Sime Darby
Jln Raja Laut
50770 Kuala Lumpur, Malaysia

Mrs. Soh Swee Keng
Senior Research Officer
Standard & Industrial Research
Institute of Malaysia
Persiaran Dato' Menteri
Section 2, P.O. Box 7035
40911 Shah Alam, Malaysia

Mrs. Khalidah bt. Mustafa
Research Officer
Standard & Industrial Research
Institute of Malaysia
Persiaran Dato' Menteri
Section 2, P.O. Box 7035
40911 Shah Alam, Malaysia

Mr. K. Thiruchelvam
Principal Assistant Director
Ministry of Science Technology
& the Environment
14th Floor, Wisma Sime Darby
Jln Raja Laut
50662 Kuala Lumpur, Malaysia

Mr. Tan Soo Hian
Secretary
Pesticides Board
Dept. of Agriculture
Jalan Gallagher
50480 Kuala Lumpur, Malaysia

Dr. Tony Ng Kock Wai
Research Officer
Institute of Medical Research
Jalan Pahang
50588 Kuala Lumpur, Malaysia

Mr. Basri Zakaria
Senior Agriculture Officer
Ministry of Agriculture
Jln Sultan Salahuddin
50624 Kuala Lumpur, Malaysia

Observers
Observateurs
Observadores

Dr. Norlaili Abd. Aziz
Senior Medical & Health Officer
Department of Health
Kuala Lumpur City Hall
Jalan Pekeliling Lama
50400 Kuala Lumpur, Malaysia

Hj. Mohd Ali Othman
Chief Health Inspector
Dept. of Hawker and Small
Administration Business
Kuala Lumpur City Hall
CA110, 4th Floor
City Square Building
Jalan Tun Razak
50400 Kuala Lumpur, Malaysia

Mr. N. Saravanan
Assistant Director
Federal Agricultural Marketing
Authority (FAMA)
Tkt. 5-8, Kuwasa Building
Jalan Raja Laut
50350 Kuala Lumpur, Malaysia

Mr. Lim Pang Hon
Factory Manager
Lower Bros (M) Sdn. Bhd.
P.O. Box 11015
50990 Kuala Lumpur
Malaysia

Mr. N. Hithaya Jeevan
Chemist
Dept. of Chemistry
Jalan Sultan
46661 Petaling Jaya
Malaysia

Dr. Abdul Aziz Mangkat
Director of Veterinary
Public Health
Dept. of Veterinary Services,
Malaysia
8th and 9th Floor
Exchange Square
Bukit Damansara
Off Jalan Semantan
50630 Kuala Lumpur, Malaysia

Dr. Zaliha Abdullah
Director
Veterinary Public Health Laboratory
Dept. of Veterinary Services
Persiaran Barat
46630 Petaling Jaya
Malaysia

Dr. Mohamad Aziz b. Taib
Veterinary Officer
Dept. of Veterinary Services
8th and 9th Floor
Exchange Square
Bukit Damansara
Off Jalan Semantan
50630 Kuala Lumpur, Malaysia

Mr. Muthusamy s/o Suppiah
Assistant Secretary
Ministry of Primary Industries
6th Floor, Menara Dayabumi
Jalan Sultan Hishamuddin
50050 Kuala Lumpur
Malaysia

Dr. Hjh. Harison Aziz bt. Sahabudin
Deputy Director of Health
Selangor Health Dept.
Ministry of Health, Malaysia
Medical & Health Dept.
Selangor Darul Ehsan
Malaysia

Ms. Yeoh Hooi Fong
Head of Pesticide Residue Section
Pesticide Branch
Crop Protection Division
Dept. of Agriculture
Jalan Gallagher
50480 Kuala Lumpur, Malaysia

Dr. Khor Geok Ling
Lecturer
Dept. of Human Resource Studies
Faculty of Agriculture
University Pertanian, Malaysia
43400 Serdang, Malaysia

Dr. Noraini Khalid
Senior Research Officer
Malaysian Agricultural Research
and Development Centre
P.O. Box 12301
General Post Office
50774 Kuala Lumpur Malaysia

Dr. Nik Ismail Nik Daud
Lecturer
Dept. of Food Science and
Nutrition
Faculty of Life Sciences
University Kebangsaan, Malaysia
43600 Selangor, Malaysia

Dr. Ainie Kuntom
Senior Research Officer
Palm Oil Research Institute
of Malaysia (PORIM)
P.O. Box 10620
50720 Kuala Lumpur, Malaysia

Mr. Wong Soo Khwan
Head
Quality Control Section
Palm Oil Registration and
Licensing Authority (PORLA)
7th Floor, Block A
Pusat Bandar Damansara
Jalan Dungun
50480 Kuala Lumpur
Malaysia

Mrs. Hammidah Yahaya
Research Officer
Standards & Industrial Research
Institute of Malaysia (SIRIM)
P.O. Box 7035
40911 Shah Alam
Selangor Darul Ehsan
Malaysia

Pn. Radziah Mohd. Daud
Research Officer
Standards & Industrial Research
Institute of Malaysia (SIRIM)
P.O. Box 7035
40911 Shah Alam
Selangor Darul Ehsan
Malaysia

Dr. Aminah Abdullah
Lecturer
(Associate Professor)
Dept. of Food Science & Nutrition
Faculty of Life Sciences
University Kebangsaan, Malaysia
43600 Bangi, Malaysia

Dr. Ghulam Rusul b. Rahmat Ali
Head
Dept. of Food Science
Faculty of Food Science &
Technology
University Pertanian, Malaysia
43400 Serdang, Malaysia

Ms. Prema Selvanayagam
Assistant Secretary
Ministry of Agriculture
Wisma Tani
Jalan Sultan Salahuddin
50624 Kuala Lumpur, Malaysia

Pn. Zainon bt. Othman
Unit Tenaga Nuklear Kompleks,
PUSPATI
Bangi
43000 Kajang, Malaysia

NEPAL

Mrs. Urmilla Joshi
Central Food Research Laboratory
Babar Mahal
Kathmandu, Nepal

**PHILIPPINES
FILIPINAS**

Q. Benito Bengzon
Department of Agriculture
Elliptical Road
Diliman
Quezon City, Philippines

Ms. Carmina J. Parce
Food and Drug Regulation Officer
Bureau of Food and Drugs
Department of Health
DOH Compound ALABANG
Metro Manila, Philippines

Dr. Estello Alabastro
Executive Director
Philippines Council for
Industry & Energy and
Development (PCIERO)
Dept. of Science & Technology
Bicutan, Taguig
Metro Manila, Philippines

Ms. Horacio Carandang
Agricultural Attaché
Philippines Embassy
Via San Valentino 12
Rome, Italy

Mr. Elias Escueta
Director
Philippines Chamber of Food
Manufacturers
Liberty Bldg., Pasay Road
Dept. of Trade & Industry
Makati, Metro Manila
Philippines

Mr. Noel De Luna
Dept. of Agriculture
Philippines Embassy
Bangkok, Thailand

**SAUDI ARABIA
ARABIE SAOUDITE
ARABIA SAUDITA**

Mr. Sirag M. Massode
Saudi Arabian Standards Organization
(SASO)
P.O. Box 3437
Riyadh 11471
Saudi Arabia

Mr. Yacoub A. Al Turki
Saudi Arabian Standards Organization
(SASO)
P.O. Box 3437
Riyadh 11471
Saudi Arabia

**SINGAPORE
SINGAPOUR
SINGAPUR**

Ms. Huay Leng Seah
Ministry of the Environment
Food Control Department
Environment Building
40 Scotts Road
Singapore 0922

SRI LANKA

Mr. C.D.R.A. Jayawardene
Deputy Director General
Sri Lanka Standards Institution
P.O. Box 17
Colombo, Sri Lanka

**THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA**

Miss Srisit Karunyavanij
Director
Division of Food Analysis
Department of Medical Sciences
Ministry of Public Health
Samsen Road
Bangkok 10200, Thailand

Mr. Kawkiat Viriyakitpattana
Commodity Standards Technical
Officer 5
Commodity Standards Division
Department of Foreign Trade
Ministry of Commerce
Rajdamern Klang Avenue
Bangkok 10200, Thailand

Mr. Pholasin Thu Arkhawakom
Commodity Standards Administration 7
Commodity Standards Division
Department of Foreign Trade
Ministry of Commerce
Rajdamern Klang Avenue
Bangkok 10200, Thailand

Mr. Paisit Boonparlit
Third Secretary
Royal Thai Embassy
Kuala Lumpur, Malaysia

Mr. Vichit Chiravatcharatikul
Scientific Regulatory Affairs Manager
The Coca-Cola Export Corporation
Bangkok, Thailand

Ms. Amornrat Mukprasirt
Thai Industrial Standards Institute
Rama VI Street
Bangkok 10400, Thailand

Ms. Vilailuk Pinmuangngam
Thai Industrial Standards Institute
Rama VI Street
Bangkok 10400, Thailand

Ms. Metanee Sukontarug
Thai Industrial Standards Institute
Rama VI Street
Bangkok 10400, Thailand

Ms. Marasee Surakul
Ministry of Agriculture and
Cooperatives
Rajdamern Avenue
Bangkok 10200, Thailand

Mr. Suang Liamrangsi
Head of Delegation
Director of Food Hygiene Division
Department of Health
Ministry of Public Health
Samsen Road
Bangkok 10200, Thailand

Dr. Pakdee Pothisiri
Inspector-General
Ministry of Public Health
Samsen Road
Bangkok 10200, Thailand

VIETNAM

Mr. Le Van Thieu
General Department for
Standardization, Metrology and
Quality Control
70, Tran Hung Dao
Hanoi, Vietnam

OBSERVER COUNTRIES
PAYS OBSERVATEURS
PAISES OBSERVADORES

AUSTRALIA
AUSTRALIE

Ms. R. Lovisolo
Senior Executive Officer
Food Standards Policy Section
AQIS GPO Box 858
Canberra, Australia

BRUNEI DARUSSALAM

Datin Siti Hajar Pehin Dato' Paduka
Hj Yusof
Special Duties Officer
Dept. of Agriculture
Ministry of Industry and
Primary Resources
Bandar Seri Begawan 2059
Brunei Darussalam

LAOS

Dr. Phimmasone Vilayvang
Chief of Bureau
Food & Drug Administrative Commission
Ventiane, Laos

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

**INTERNATIONAL ORGANIZATION OF
CONSUMER UNIONS (IOCU)**

Ms. Shila Rani Kaur
IOCU
Regional Office for Asia
and the Pacific
P.O. Box 1045
10830 Penang
Malaysia

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO)

Dr. Tony Hazzard
WHO
CH-1211 Geneva 27
Switzerland

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT

Mr. D.H. Byron
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme
Food Quality & Standards Service
Food Policy and Nutrition Division
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

Dr. Colette Canet
Nutrition Officer
(Food Contamination Monitoring)
Food Quality & Standards Service
Food Policy and Nutrition Division
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

Dr. Gerald Moy
WHO
CH-1211 Gen
Switzerland

V507
M2545

**ANTEPROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS PARA LA VENTA
DE ALIMENTOS EN LA VIA PUBLICA**
(en el Trámite 3)

SECCION 1 - INTRODUCCION/AMBITO DE APLICACION

En el presente Código se especifican los requisitos generales de higiene y las prácticas que deben observarse en la manipulación, 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 documento 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 de cualquier alimento o de alimentos y/o bebidas listos para el consumo.
- 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 o alimentos y bebidas listos para el consumo.
- 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 principalmente de leche, productos lácteos, huevos, carne, aves de corral, pescado o mariscos o ingredientes que permiten el crecimiento progresivo de microorganismos que pueden ocasionar envenenamiento u otras enfermedades transmitidas por alimentos.
- 2.14 **Agua potable:** toda agua tratada que se ajusta a los requisitos aplicables para el agua potable (por ejemplo, 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 puede 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 el agua y 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, "kandar sticks", 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 **Artefacto:** la totalidad o cualquier parte de un utensilio, maquinaria, instrumento, aparato o artículo utilizado o destinado a utilizarse 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 Licencias para vendedores

Ningún vendedor preparará, envasará, almacenará, exhibirá ni venderá alimentos y bebidas listos para el consumo, a menos que se le haya otorgado una licencia. El vendedor tiene la responsabilidad de solicitar la licencia antes de emprender su actividad.

3.2 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.

3.3 Exposición de avisos

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

3.3.1 Licencia para vender

3.3.2 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.

ii) un aviso indicando la vestimenta idónea especificada por la autoridad competente para los vendedores.

iii) Cualquier otro aviso que esté obligado a exponer.

3.4 Control de plagas

Todo vendedor deberá tomar 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.

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

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

SECCION 4 - VENEDORES

4.1 Estado de salud de los vendedores

4.1.1 Todo vendedor, ayudante o manipulador que padezca o de quien se sospeche que padezca 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 indicando 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 haya 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 indicando que no es portador de ninguna enfermedad.

4.1.4 Deberá exigirse a 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; no se permiten los pantaloncitos cortos ni las camisas sin mangas.

4.2.3 Vestir un mono limpio, de color claro, un delantal u otra prenda exterior apropiada y 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, después de haber manipulado objetos anihigiénicos 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.

4.2.7 Las personas con llagas o heridas abiertas, forúnculos o erupciones dérmicas infectadas no deberán manipular alimentos. Las cortadas no infectadas deberán estar totalmente cubiertas y protegidas por un vendaje impermeable sostenido firmemente, que deberá cambiarse regularmente.

4.2.8 No deberá comer, beber, fumar ni mascar tabaco, goma ni nueces de betel.

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 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 Adiestramiento de vendedores

Todo vendedor, ayudante o manipulador de alimentos deberá recibir un adiestramiento básico en materia de higiene de los alimentos antes de obtener la licencia y el adiestramiento continuo exigido por la autoridad competente. El adiestramiento estará a cargo de la autoridad competente o de otras instituciones reconocidas o aprobadas por tales autoridades competentes.

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 no 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 halla instalado el puesto y sus inmediaciones deberán estar pavimentados 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 que tenga fácil acceso para limpiar.

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

5.2 Estructura

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 construido de manera que sea fácil de limpiar y 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. Deberá procurarse impedir el acceso de plagas a los residuos. 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 utilizados para almacenarlos y cualquier otro 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 exhaustivamente 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 extraños, que no sean absorbentes (a menos que se utilicen con ese fin y ello no sea causa de contaminación), 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.
 - 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 y 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 y se dejarán escurrir.
- 6.4 La vajilla deberá ser desechable, utilizarse una sola vez y desecharse de manera apropiada. Si se trata de vajilla no desechable, ésta deberá limpiarse después de cada uso, aplicándose el método descrito en el apartado 6.3 para los utensilios.
- En caso de utilizarse vajilla no desechable y de no disponerse 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, debe ser de procedencia conocida y fiable.
- 7.1.2 Los ingredientes deben ser frescos y sanos para mantener la calidad e inocuidad de los alimentos.
- 7.1.3 Los ingredientes deben 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 Sumergir en agua y lavar a fondo las hortalizas y frutas frescas que vayan a cocinarse o consumirse en estado crudo con suficiente agua potable corriente para eliminar la contaminación adherida a la superficie.

7.2.2 Lavar toda carne, pescado, huevos y demás productos perecederos antes de ser utilizados, a fin de reducir el riesgo de contaminación. Los alimentos perecederos mencionados no deben lavarse junto con otros alimentos que vayan a consumirse en estado crudo o semicrudo.

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

7.2.3 La descongelación de la carne, el pescado u otros alimentos congelados deberá realizarse de manera higiénica y apropiada aplicando uno de los métodos siguientes:

a) Colocando el alimento congelado bajo agua potable limpia corriente a 21° C hasta que se haya descongelado.

b) Colocando el alimento congelado a una temperatura de 7° C, en una cámara de enfriamiento o en un refrigerador.

c) Utilizando un horno de microondas (siguiendo las indicaciones del fabricante).

d) Incorporando los alimentos congelados directamente en el proceso corriente de cocción, cerciorándose de que se alcanzan temperaturas suficientes para descongelar y cocinar el alimento durante el mismo proceso.

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 Todos los alimentos cocinados deberán someterse a una cocción suficiente, por ejemplo, la carne de aves de corral a 74° C, la de cerdo 66° C y la de bovino a 54° C.

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. El hielo deberá manipularse y almacenarse de manera que queda protegida de la contaminación. Los recipientes utilizados para transportar o almacenar hielo deberán satisfacer los requisitos para los recipientes de agua (definición 2.20).

7.2.8 Los alimentos no deberán recalentarse más de una vez; deberán 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 debe 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 espongan, almacén o se sirvan.
- 7.3.5 Los vendedores no deberán manipular la vajilla destinada a servir los alimentos de forma que toquen 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, sino papel de aluminio, papel encerado, material plástico de calidad alimentaria u otro material apropiado.
- 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 utilizadas para enjugar 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 en 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 pueden 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. Si ello fuera 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 7.3.12 i) deberá utilizarse un calentador de alimentos, que no deberá utilizarse 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 próximo al punto de venta.
- 7.5.2 Todo vehículo utilizado para transportar alimentos deberá estar limpio y en buenas condiciones, equipado de manera apropiada para satisfacer cualquier requisito especial de los alimentos que se transporten y deberá protegerlos 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

El vendedor deberá cerciorarse de lo siguiente:

- 7.6.1 Los alimentos deberán mantenerse siempre limpios y exentos de contaminación y protegerse bien de plagas y contaminantes ambientales y almacenarse a las temperaturas apropiadas cuando corresponda.
- 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 pudieran 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 alimento no perecedero se almacenará en un recipiente o armario limpio, protegido y cerrado para impedir la contaminación por plagas.
- 7.6.5 Todo alimento perecedero, con inclusión de la leche de coco y la pasta húmeda, deberá almacenarse en un refrigerador o congelador para impedir el deterioro.
- 7.6.6 Los refrigeradores y congeladores no deberán recargarse y deberán mantenerse, respectivamente, a una temperatura máxima de 4° C ó de -18° C.
- 7.6.7 Todos los espacios y armarios cerrados utilizados para almacenar alimentos deberán tener un tamaño adecuado para permitir el almacenamiento y estar contruidos de manera que puedan limpiarse fácilmente y protejan a 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 deberán estar contruidos y colocados de manera que permitan la limpieza.
- 7.6.9 Todos los alimentos almacenados a granel deberán guardarse en forma ordenada, colocados de manera que se facilite la ventilación, inspección y detección de plagas.
- 7.6.10 Todo alimento deberá guardarse y manipularse separado de cualquier sustancia tóxica.

SECCION 8 - INSTALACIONES PARA EL CONSUMIDOR

- 8.1 Si el vendedor ofrece mesas y sillas, éstas deberán ser de un diseño y construcción apropiados, 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 (sujeto a las especificaciones de la autoridad competente).
- 8.2 Los recipientes utilizados para condimentos de mesa deberán mantenerse limpios y en buenas condiciones y protegidos contra plagas.
- 8.3 Todo artículo destinado al servicio manual, como servilletas, toallas y paños para limpiar deberá ser de tipo desechable.
- 8.4 Deberán disponerse de instalaciones permanentes para lavarse las manos, como lavabos, 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 DE ALIMENTOS 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 adiestramiento 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 del presente Código, relativa 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 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 de alimentos, la manipulación y el almacenamiento, para servir y para vender;
 - 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, servido y venta de alimentos.

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 liso, 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, convenientemente ubicada 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 las emanaciones y gases del combustible y los vapores y humo de la cocción del centro y dirigirlos al aire libre;

f) facilitar artefactos, vajilla, utensilios y otro equipo para lavar, instalaciones de agua caliente y fría potable corriente, lavabos o piletas con desagüe apropiado a 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 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 (por cada vendedor del centro) eficaces de eliminación de residuos líquidos aprobados por la autoridad competente y de tamaño y diseño apropiados para eliminar el volumen de residuos líquidos que rebasa las necesidades existentes en 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 salidas del sistema de eliminación de residuos líquidos a un sistema apropiado de drenaje de aguas cloacales que permita eliminarlos eficazmente del centro;

d) observar todo 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, en particular:

a) disponer de un espacio aparte de capacidad apropiada, destinado al almacenamiento de residuos sólidos, ubicado en un sitio conveniente, pero suficientemente alejado de los 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 que 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 --con más frecuencia en caso necesario-- 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 de residuos;
o

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 radicación de plagas y la adopción de todas las medidas prácticas necesarias para eliminar y prevenir toda infestación;

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 para uso de los vendedores y empleados y de su clientela, ubicados convenientemente pero apartados de los sitios de preparación, manipulación, almacenamiento, servicio y venta para prevenir la contaminación de los alimentos. Los retretes deberán estar aprobados y sujetos a todos los requisitos establecidos al respecto por la autoridad competente. Otros requisitos de dichas instalaciones son los siguientes:

- a) tener paredes lisas de azulejos hasta una altura de al menos dos (2) metros;
- b) los retretes y urinarios deberán estar limpios y exentos de mal olor y provistos de sistemas de limpieza por descarga de agua;
- c) estar bien iluminados y ventilados, 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 indicando que deben lavarse las manos después de cada uso del retrete antes de volver a trabajar;
- f) tener puertas equipadas con dispositivos de cierre automático.