

# 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 ROMA Tel.: 57971 Télex: 625852-625853 FAO I Cables: Foodagri Rome Facsimile: (6)5797.4593

ALINORM 93/28

S

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**

**COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS  
20º período de sesiones  
Ginebra, 28 de junio al 7 de julio de 1993**

**INFORME DE LA DECIMA REUNION DEL  
COMITE COORDINADOR DEL CODEX PARA AFRICA  
Abuja, Nigeria, 3-6 de noviembre de 1992**

Nota: El presente informe incorpora la carta circular del Codex CL 1992/33-AFRICA

W/Z9815

# 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 ROMA Tel.: 57971 Télex: 625852-625853 FAO I Cables: Foodagri Rome Facsimile: (6)5797.4593

CX 3/5

CL 1992/33-AFRICA

- A: - Puntos de contacto del Codex  
- Organizaciones internacionales interesadas  
- Participantes en la 10ª reunión del Comité Coordinador del Codex para Africa
- DE: - Secretaría del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias  
FAO, 00100 Roma, Italia
- ASUNTO: Distribución del informe de la décima reunión del Comité Coordinador del Codex para Africa (ALINORM 93/28)

**A. CUESTIONES QUE SE SOMETERAN AL EXAMEN DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 20º PERIODO DE SESIONES**

**Anteproyecto de Norma en el Trámite 5**

1. Anteproyecto de Norma Regional para el Cuscús Elaborado (ALINORM 93/28, párr. 29, Apéndice III)

Los gobiernos y organizaciones internacionales que deseen formular observaciones sobre los documentos mencionados deben hacerlo por escrito y dirigirlas al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, a más tardar para el 30 de mayo de 1993.

**Proyecto de Código de Prácticas en el Trámite 3**

2. Anteproyecto de Código de Prácticas para los Alimentos Comercializados en la Vía Pública en Africa (ALINORM 93/28, párr. 54, Apéndice IV)

Nota: Con sujeción a la aprobación de la Comisión, se enviará una carta circular solicitándose observaciones en el Trámite 6 sobre el Anteproyecto de Norma Regional Africana para el Cuscús Elaborado y en el Trámite 3 sobre el Anteproyecto de Código de Prácticas para los Alimentos Comercializados en la Vía Pública en Africa.

**RESUMEN Y CONCLUSIONES**

El Comité Coordinador del Codex para Africa en su 10ª reunión llegó a las conclusiones siguientes:

**Cuestiones que se someterán al examen de la Comisión:**

El Comité:

- acordó adelantar al Trámite 5 el Anteproyecto de Norma Regional Africana para el Cuscús Elaborado (Apéndice III, párr. 29).
- acordó distribuir en el Trámite 3 para recabar observaciones el Anteproyecto de Código de Prácticas para los Alimentos Comercializados en la Vía Pública en Africa (Apéndice IV, párr. 54).
- acordó designar al Profesor J. A. Abalaka (Nigeria) candidato a Coordinador para Africa a partir del final del 20º período de sesiones hasta la finalización del 21º período de sesiones de la Comisión (párr. 80).

**Otras cuestiones de interés para la Comisión:**

El Comité:

- acordó aprobar las Directrices para la Labor de los Puntos de Contacto del Codex en la Región, con la reserva de que no todas sus disposiciones eran aplicables en Africa (párr. 48).
- examinó las conclusiones del Cursillo Práctico sobre la Gestión de Programas de Control de los Alimentos y estuvo de acuerdo acerca de un número de recomendaciones encaminadas a mejorar los sistemas nacionales de control de los alimentos, expresando el deseo de que la FAO prosiguiera sus esfuerzos por ayudar a los países de la Región a realizar ese objetivo (párr. 59).
- acordó fomentar el intercambio de información sobre cuestiones relativas al control de alimentos en la Región, con la participación del Coordinador y de los puntos de contacto del Codex y con la cooperación de la ARSO (párr. 65).
- acordó que la información sobre la capacitación de inspectores alimentarios en la Región debía estar centralizada a nivel del Coordinador y puesta fácilmente a disposición de los países miembros (párr. 71).
- acordó fomentar la cooperación con la ARSO, en el entendimiento de que el Codex era responsable de la normalización de los alimentos y la ARSO debía concentrarse en las normas aplicables al equipo de laboratorio y actuar como banco regional de datos a través de ARSO-DISK (párr. 75-77).
- estuvo de acuerdo en que debían examinarse medios para intensificar la participación del consumidor en la Región (párrs. 24 y 78).

INDICE

	<u>Párrafos</u>
Introducción . . . . .	1
Apertura de la reunión . . . . .	2 - 6
Aprobación del programa . . . . .	7
Cuestiones de interés para el Comité: cuestiones de interés planteadas en la FAO, la OMS, la Comisión del Codex Alimentarius y otros comités del Codex . . . . .	8 - 11
Informe parcial sobre aceptaciones de normas del Codex e informe parcial sobre la aplicación del Código de Etica para el Comercio Internacional de alimentos . . . . .	12 - 18
Informe sobre actividades de la FAO y la OMS complementarias de la labor de la Comisión del Codex Alimentarius con posterioridad a la novena reunión del Comité . . . . .	19 - 24
Examen del Anteproyecto de Norma Regional Africana del Codex para el Cuscús . . . . .	25 - 29
Proyecto de Directrices para la Labor de los Puntos de Contacto del Codex en la Región . . . . .	30 - 48
Anteproyecto de Código de Prácticas para los Alimentos Comercializados en la Vía Pública en Africa . . . . .	49 - 55
Fortalecimiento de los vigentes sistemas de control de alimentos e intercambio de información sobre iniciativas reguladoras y cuestiones relativas al control de los alimentos, incluido el informe del cursillo práctico sobre programas de control de los alimentos	
a) Fortalecimiento de los vigentes sistemas de control de los alimentos . . . . .	56 - 58
b) Mejora de la información sobre cuestiones relativas al control de los alimentos . . . . .	59 - 65
Capacitación en materia de inspección, análisis y muestreo de alimentos . . . . .	66 - 71
Cooperación entre la ARSO y el Codex en actividades de normalización . . . . .	72 - 77
Otros asuntos y trabajos futuros . . . . .	78
Nombramiento del Coordinador . . . . .	79
Fecha y lugar de la próxima reunión . . . . .	81

LISTA DE APENDICES

	<u>Páginas</u>
APENDICE I: Lista de participantes . . . . .	12
APENDICE II: Alocución inaugural del Presidente, Comandante en Jefe de las Fuerzas Armadas de la República Federal de Nigeria, General Ibrahim Badamasi Babangida CFR, FSS, MNI en la 10ª reunión del Comité Coordinador del Codex para Africa . . . . .	16
APENDICE III: Anteproyecto de Norma Regional Africana del Codex para el Cuscús Elaborado . . . . .	19
APENDICE IV: Anteproyecto de Código de Prácticas para los Alimentos Comercializados en la Vía Pública en Africa . . . . .	22
- Preámbulo . . . . .	23
- Sección 1: Introducción/ámbito de aplicación . . . . .	24
- Sección 2: Definiciones . . . . .	24
- Sección 3: Requisitos de carácter general . . . . .	25
- Sección 4: Vendedores . . . . .	26
- Sección 5: Diseño y estructura . . . . .	27
- Sección 6: Artefactos . . . . .	29
- Sección 7: Preparación de los alimentos . . . . .	29
- Sección 8: Instalaciones para el consumidor . . . . .	32
- Sección 9: Centros de venta de alimentos en la vía pública . . . . .	33

**INTRODUCCION**

1. La décima reunión del Comité Coordinador del Codex para Africa se celebró en Abuja, Nigeria, del 3 al 6 de noviembre de 1992, por amable invitación del Gobierno de la República Federal de Nigeria. Presidió el período de sesiones el Profesor J. A. Abalaka, Director General de la Organización de Normalización de Nigeria. Asistieron 54 delegados y observadores de 15 Estados Miembros, de un país observador y de dos organizaciones internacionales. La lista completa de los participantes figura en el Apéndice I del presente informe.

**APERTURA DE LA REUNION** (Tema 1 del programa)

2. Durante las ceremonias de apertura, dio la bienvenida a los participantes el Presidente y Comandante en Jefe de las Fuerzas Armadas de la República Federal de Nigeria, General Ibrahim Badamasi Babangida. En el Anexo II del presente informe se reproduce la alocución del Presidente de la República. Diversos representantes del Gobierno de Nigeria y el Presidente del Comité dieron la bienvenida a los participantes e hicieron uso de la palabra.

**Observaciones inaugurales del Excelentísimo Señor Ministro de Industria y Tecnología, Mayor General A.B. Mamman (retirado)**

3. El Ministro dio la bienvenida a los participantes en el Comité y puso de relieve la importancia de la labor realizada en el marco de la Comisión del Codex Alimentarius. Destacó la necesidad de normas internacionales que faciliten el comercio internacional en beneficio del desarrollo económico de los países interesados, especialmente en la Región de Africa. El Ministro reafirmó su apoyo continuo a la Organización de Normalización de Nigeria en su labor esencial y deseó al Comité un trabajo fructífero.

**Observaciones inaugurales del Excelentísimo Señor Ministro de Agricultura, Alhaji Abubakar Habu Hashidu**

4. El Ministro dio la bienvenida a los participantes en el Comité y presentó la política aplicada para desarrollar los sectores de la agricultura y la pesca y asegurar la inocuidad y calidad de los productos agrícolas. Expuso a grandes rasgos las reglamentaciones y el control aplicados al uso de plaguicidas, fertilizantes y medicamentos veterinarios a través de sus servicios de inspección y puso de relieve la función internacional desempeñada por la Estación Regional de Cuarentena para el Africa Occidental en el marco de la Organización de la Unidad Africana. También subrayó los esfuerzos desplegados para mejorar el estado nutricional de la población y las actividades relacionadas con la protección del medio ambiente. El Ministro expresó su aprecio por los trabajos emprendidos por el Comité y su esperanza de que esta reunión resultara fructífera.

**Alocución de bienvenida del Director General de la Organización de Normalización de Nigeria, Profesor J.A. Abalaka**

5. El Director General dio la bienvenida a los participantes y recordó los objetivos del Codex Alimentarius de protección del consumidor para asegurar un suministro suficiente de alimentos inocuos y facilitar el comercio internacional de alimentos. Acentuó la importancia que tenía para Nigeria el hospedar por primera vez al Comité Coordinador del Codex para Africa y el haber hospedado al Cursillo Práctico sobre Gestión de Programas de Control de Alimentos con la perspectiva de fomentar la cooperación regional a fin de mejorar el suministro general de alimentos en beneficio de la población de Africa.

**Alocución del Representante de la FAO en Nigeria**

6. En nombre del Sr. P. Atong, Representante de la FAO, que se hallaba de viaje en comisión de servicio en ese momento, el Sr. Cruz, Asistente del Representante de la FAO, dio la bienvenida a los participantes en nombre del Director General de la FAO y agradeció al Gobierno de la República Federal de Nigeria por hospedar a la reunión. Recordó los objetivos de la Comisión del Codex Alimentarius y sus realizaciones en la elaboración de normas para productos y normas generales, límites máximos para residuos de plaguicidas y límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos y en la evaluación de aditivos y contaminantes. Subrayó el apoyo continuo prestado por la FAO a los países de la Región en materia de inocuidad de los alimentos y control alimentario a través de

programas de cooperación técnica y actividades tales como el Cursillo Práctico sobre Gestión de Programas de Control de Alimentos celebrado antes de la reunión. El Sr. Cruz deseó a los participantes éxito en su labor.

**APROBACION DEL PROGRAMA** (Tema 2 del programa)

7. El Comité adoptó el programa provisional (CX/AFRICA 92/1) como programa de la reunión. Por sugerencia del Presidente, el Comité convino en establecer un Grupo de Trabajo encargado de examinar el Anteproyecto de Código de Prácticas para los Alimentos Comercializados en la Vía Pública compuesto por Benin, Côte d'Ivoire, Ghana, Madagascar, Nigeria, Tanzania y Uganda y presidido por Ghana. El Grupo también tuvo ante sí para examinar los Requisitos Esenciales de Inocuidad de los Alimentos Comercializados en la Vía Pública, establecidos por la OMS y distribuidos a los participantes en un documento de sala de conferencias (WHO/HPP/FOS/92/3).

**CUESTIONES DE INTERES PARA EL COMITE: CUESTIONES DE INTERES PLANTEADAS EN LA FAO, LA OMS, LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITES DEL CODEX**  
(Tema 3 del programa)

8. La Secretaría presentó el documento CX/AFRICA 92/2, referente a las mencionadas cuestiones de interés para el Comité planteadas desde la novena reunión, celebrada en diciembre de 1990. Se señaló que diversas cuestiones se examinarían en el marco de los temas pertinentes del programa.

9. Se informó al Comité acerca de las conclusiones del Comité sobre Higiene de los Alimentos (25ª reunión), en particular sobre la aplicación de los principios de HACCP y la revisión exhaustiva de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos para tomar en consideración todas las posibles fuentes de contaminación; se señaló que el proyecto revisado se había distribuido para recabar observaciones y que la contribución de los Estados Miembros de la Región era esencial en este asunto de alta prioridad.

10. Se informó asimismo al Comité acerca de las conclusiones del Comité sobre Principios Generales, especialmente sobre las siguientes cuestiones: aclaración del papel del Coordinador Regional, enmiendas de los Principios Generales del Codex sobre la aceptación, el procedimiento común de elaboración y el establecimiento de un procedimiento acelerado.

11. Durante el examen de las conclusiones de la última reunión del Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC), las delegaciones de Nigeria, Benin, Marruecos y Egipto pusieron en entredicho la decisión del Comité de suspender los trabajos relativos a la aflatoxina M<sub>1</sub> en la leche destinada a las comidas para lactantes, recordando que a los países en desarrollo interesaba particularmente la inocuidad de esos productos. Se señaló que los niveles máximos para aflatoxinas en la leche líquida no podían aplicarse por inferencia a la leche en polvo porque la elaboración introduce cambios. En respuesta a diversas peticiones de aclaraciones sobre la marcha de los trabajos en esa esfera, la Secretaría recordó que el Comité había decidido aplicar un nivel máximo de 0,05 microgramos por kilogramo de aflatoxina M<sub>1</sub> en la leche líquida (ALINORM 93/12, párr. 83) y que los países miembros tenían la oportunidad de expresar su opinión sobre esta propuesta en el Trámite 5, como se indicaba en la CL 1992-8/FAC. Se estaban examinando aun más trabajos sobre este contaminante porque el CCFAC había acordado enviar una carta circular para reunir información sobre la presencia de aflatoxina M<sub>1</sub> y sugerencias para niveles máximos en productos lácteos tales como la leche en polvo, la mantequilla y el queso. El Presidente puso de relieve la necesidad de una participación activa en el proceso de toma de decisiones cuando se tratase de cuestiones de importancia para la Región. El Comité convino en señalar al CCFAC su inquietud ante la decisión de suspender la labor relativa a la aflatoxina M<sub>1</sub> en la leche destinada a alimentos para lactantes y recomendar que la presencia de este contaminante volviera a examinarse a fin de establecer niveles máximos en productos susceptibles de contaminación.

**INFORME PARCIAL SOBRE ACEPTACIONES DE NORMAS DEL CODEX E INFORME PARCIAL SOBRE LA APLICACION DEL CODIGO DE ETICA PARA EL COMERCIO INTERNACIONAL DE ALIMENTOS (Tema 4 del programa)**

- Aceptaciones

12. El Comité tuvo ante sí el documento CX/AFRICA 92/3, en el cual se presentan las recomendaciones del Comité sobre Principios Generales sobre la supresión de la "aceptación diferida" y la aplicación de la "libre distribución" a todas las normas del Codex y se pidió a las delegaciones que informaran sobre el estado de las aceptaciones en sus respectivos países.

13. La delegación de Nigeria indicó que, aun cuando no se enviaban notificaciones formales de aceptación, en la elaboración de la legislación alimentaria nacional las autoridades responsables tomaban en consideración las normas y códigos del Codex a fin de integrarlos lo más posible. La delegación de Botswana informó al Comité de que en su país se estaba elaborando una nueva Ley alimentaria y de que en dicho proceso se utilizaban documentos del Codex.

- Código de Etica

14. La Secretaría presentó los antecedentes para la consideración del Código por los comités coordinadores y recordó las recomendaciones del Comité Coordinador del Codex para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental (CCNASWP), del Comité Ejecutivo y del Comité del Codex sobre Principios Generales (CCGP) a fin de mejorar la aplicación. Se recordó al Comité que el Código había sido publicado por separado en un folleto trilingüe y que también se había incorporado en el Volumen I del Codex Alimentarius Revisado.

15. La delegación de Nigeria señaló que en muchos sectores de la economía y en servicios oficiales se desconocía la existencia del Código y que, además, los organismos responsables no siempre conocían bien la labor del Codex ni la reconocían como prioridad. El Presidente recordó que el Coordinador tenía la responsabilidad de comunicar a la Comisión las opiniones de los países de la Región y sugirió que desempeñase un papel activo cerciorándose de que hicieran un aporte significativo a la labor del Codex en todas las cuestiones de interés directo. La Secretaría observó que las dificultades de comunicación entre las administraciones en cuestión tal vez obstaculizara la ejecución de los programas preparados con la asistencia de la FAO o de otras organizaciones internacionales y pidió a los delegados que examinaran la manera de resolver este problema a fin de beneficiarse plenamente de las oportunidades ofrecidas.

16. La delegación de Benin indicó que las autoridades nacionales habían utilizado el Código de Etica para elaborar reglamentaciones fitosanitarias en las cuales se hacía referencia explícita al Código.

17. La delegación de Zimbabwe subrayó la necesidad de que en los niveles administrativos y políticos más altos hubiera una mayor conciencia de las cuestiones relacionadas con los alimentos e indicó que los organismos de las Naciones Unidas procuraran convencer a los gobiernos de que debían tomarse medidas urgentes a ese respecto.

18. El Comité observó que dichas cuestiones se habían considerado en el Cursillo Práctico y se examinarían detenidamente en el marco del tema 9 del programa.

**INFORME SOBRE ACTIVIDADES DE LA FAO Y LA OMS COMPLEMENTARIAS DE LA LABOR DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS CON POSTERIORIDAD A LA NOVENA REUNION DEL COMITE (Tema 5 del programa)**

19. El Comité tuvo ante sí el documento CX/AFRICA 92/4, en el cual se presentaban actividades conjuntas de la FAO y la OMS y actividades de la FAO y la OMS de especial interés para la Región. Dado que no había ningún representante de la OMS presente, la Secretaría invitó al Comité a examinar las partes pertinentes del documento y dirigir toda petición de información o preguntas particulares a la Sede o a la Oficina Regional de la OMS.

20. La Secretaría puso de relieve la necesidad de una mayor participación de los países africanos cuyos laboratorios tuvieran instalaciones adecuadas para la



vigilancia de contaminantes tales como micotoxinas, metales pesados y plaguicidas. Estos deberían dar a conocer sus intenciones al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias.

21. En respuesta a una pregunta sobre el procedimiento que debería seguir un gobierno nacional que deseara recibir de la FAO asistencia técnica sobre programas relacionados con el control de alimentos, la Secretaría indicó que tales peticiones debían presentarse a través del representante de la FAO en el país en cuestión.

22. En respuesta a una pregunta sobre la irradiación en relación con la inocuidad de los alimentos y la necesidad de códigos específicos en esa esfera, se recordó al Comité que el Comité sobre Higiene de los Alimentos había examinado esta cuestión y había decidido que no era necesario duplicar la labor del Grupo Internacional Consultivo sobre Irradiación de los Alimentos (GICIA), que había publicado diversos códigos de buenas prácticas de irradiación. Se invitó a los Estados Miembros a pedir a la Secretaría del GICIA en Viena ejemplares de los códigos del GICIA pertinentes.

23. Las delegaciones de Côte d'Ivoire y Marruecos señalaron que el comercio de alimentos irradiados crecía, que los organismos internacionales reconocían esa tecnología como inocua y que debía alentarse su utilización en los países de Africa. Las delegaciones informaron al Comité acerca de su experiencia en materia de irradiación de determinados alimentos, que les había parecido especialmente útil.

24. Con respecto a la Conferencia FAO/OMS de 1991 sobre Normas Alimentarias, Sustancias Químicas en los Alimentos y Comercio de Alimentos, el Presidente señaló al Comité las recomendaciones sobre la participación del consumidor y sugirió que los delegados consideraran la manera de tomarlas en consideración en la Región de Africa. La delegación de Nigeria indicó que la participación del consumidor era muy escasa en su país y que era esencial concientizarlos a través de los medios de comunicación social apropiados. La delegación de Côte d'Ivoire observó que los intentos de establecer asociaciones de consumidores en países africanos no habían tenido buenos resultados hasta el momento pero que deberían volver a fomentarse a fin de sensibilizar más al público acerca de las cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos.

**EXAMEN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL AFRICANA DEL CODEX PARA EL CUSCUS** (Tema 6 del programa)

25. El Comité tuvo ante sí para examinar el documento CX/AFRICA 92/5, que exponía los antecedentes de la elaboración del mencionado Anteproyecto y las observaciones recibidas en respuesta a la CL 1992/16-AFRICA (Checoslovaquia y EE.UU.) y el documento 3 de sala de conferencias, que contenía las observaciones de Egipto. Se recordó que la Comisión había convenido en elaborar una norma regional para el cuscús, que posteriormente se convertiría en norma mundial bajo la responsabilidad del Comité sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas.

26. La delegación de Nigeria señaló al Comité el hecho de que, en los países de la Región, el término "cuscús" se aplicaba a productos preparados con cereales tales como el maíz, el mijo o el sorgo y propuso que el alcance de la norma no se limitara al trigo duro sino que incluyera otros cereales. La delegación de Marruecos subrayó que esta norma se había propuesto en el entendimiento de que el término "cuscús", cuando se utilizara solo, se referiría a la sémola de trigo duro y que, con respecto al comercio, cualquier otro producto debía etiquetarse con el añadido de un calificativo, por ejemplo, "cuscús de maíz", "cuscús de mijo". Se mencionó que, en ese caso, los factores de calidad pertinentes debían incorporarse en la norma para dichos productos.

27. En la presente fase no se formularon propuestas específicas de revisión del Anteproyecto y, tras un amplio intercambio de opiniones sobre esta cuestión, el Comité acordó proseguir la elaboración de la Norma para el Cuscús tal como el producto estaba definido en el presente ámbito de aplicación. En el futuro, en caso necesario, tal vez se considerarían normas ulteriores para otros tipos de cuscús.

28. Por sugerencia de la delegación de Uganda, se acordó hacer referencia a los plaguicidas bajo el título de "Contaminantes". Tras haber deliberado sobre las disposiciones relativas a la higiene, la Secretaría informó al Comité de que, en su última reunión, el CCFH había adoptado en el Trámite 8 el Proyecto de Disposiciones Generales de Higiene en las Normas del Codex. Por consiguiente, se

acordó incorporar en el texto propuesto disposiciones relativas a materias objetables y microorganismos en los productos estables en almacén.

29. Algunos países señalaron que no habían tenido tiempo suficiente para presentar sus observaciones en el Trámite 3 y que sería necesario un examen ulterior del texto. El Comité convino en adelantar al Trámite 5 el Anteproyecto de Norma para el Cuscús Elaborado, con la enmienda propuesta, para que se distribuyera nuevamente a fin de recabar observaciones en el Trámite 6. El Anteproyecto de Norma figura en el Anexo III del presente informe.

**PROYECTO DE DIRECTRICES PARA LA LABOR DE LOS PUNTOS DE CONTACTO DEL CODEX EN LA REGION** (Tema 7 del programa)

30. La Secretaría presentó el documento CX/AFRICA 92/6, recordando los antecedentes relativos a la preparación de estas Directrices y presentando las propuestas sobre el fortalecimiento de los comités nacionales del Codex y el establecimiento y mantenimiento de puntos de contacto del Codex. Se recalcó que la cooperación entre los ministerios y administraciones intervinientes en la regulación y control de los alimentos y entre todos los sectores de la economía en la consideración de estas cuestiones era esencial. La autoridad a cargo del punto de contacto tenía la responsabilidad fundamental de asegurar una coordinación eficaz y continua de las actividades en esa esfera, incluida la distribución de la información pertinente a todos los organismos interesados, oficiales o no.

31. La delegación de Nigeria subrayó la importancia de la comunicación, que solía ser insuficiente, e indicó que el Punto de Contacto del Codex se hallaba en la Organización de Normalización de Nigeria y que el Comité Nacional del Codex se reunía en ocasiones especiales.

32. La delegación de Côte d'Ivoire señaló que, desde hacía 25 años, su Punto de Contacto se encontraba en la Comisión Nacional de Fomento Alimentario. Era necesario darle un nuevo ímpetu pero también evitar una superposición de actividades con organismos tales como los comités nacionales de normalización.

33. La delegación de Benin indicó que había un nuevo Comité Nacional de Normalización en actividad y éste incorporaba a la Comisión Nacional del Codex, establecida anteriormente; sin embargo, los recursos del Punto de Contacto no siempre eran suficientes para cubrir sus costos operacionales, especialmente para la distribución de los documentos.

34. La delegación de Túnez presentó el sistema y los procedimientos aplicables a la normalización alimentaria, con un Punto de Contacto en el Ministerio de Agricultura que aseguraba la coordinación con los ministerios pertinentes; puso de relieve que aun no había una cobertura institucional global de la normalización alimentaria.

35. La delegación de Ghana señaló que su Comité Nacional del Codex se encontraba en la Oficina de Normalización de Ghana y reunía en una cooperación eficaz a todos los ministerios e institutos de investigaciones pertinentes y a la Junta Nacional de Normas.

36. La delegación de Guinea señaló al Comité un proyecto de cooperación técnica de la FAO en curso sobre el fortalecimiento del control alimentario y la existencia de un Punto de Contacto en el Instituto Nacional de Normalización.

37. La Secretaría informó al representante del Níger, en calidad de país observador, acerca de los beneficios que entrañaba el ser miembro del Codex y acerca del procedimiento a seguir para pasar a serlo. Se recordó que no se requería una contribución financiera y que los gobiernos que desearan ser miembros de la Comisión del Codex Alimentarius debían solicitarlo por escrito al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, 00100 Roma, Italia; recibirían un formulario de solicitud para llenar con la información necesaria como, por ejemplo, la indicación del punto de contacto del Codex propuesto. Al ingresar en la Comisión, los nuevos países miembros recibirían toda la documentación pertinente a la labor del Codex, entre ellos, todas las normas y textos conexos.

38. La delegación de Botswana indicó que el Punto de Contacto estaba en el Ministerio de Agricultura, mientras que la aplicación del control de los alimentos era responsabilidad del Ministerio de Salud y esta situación era causa de diversas

limitaciones. En la actualidad se estaba considerando junto con la FAO la posibilidad de establecer una Junta Nacional de Alimentación.

39. La delegación de Zimbabwe señaló las dificultades inherentes a la falta de recursos humanos y financieros en el funcionamiento del Punto de Contacto, que tenía su sede en el Ministerio de Salud.

40. La delegación de Tanzania indicó que el Comité Nacional del Codex existente tendría que mejorar para conseguir la eficacia necesaria.

41. La delegación del Sudán informó que un Comité de Asesoramiento Alimentario incluía a todos los ministerios y departamentos interesados en cuestiones alimentarias y que en la actualidad se estaba revisando la organización de todas las estructuras relacionadas con el Codex.

42. La delegación de Egipto indicó que la Organización Egipcia de Normalización y Calidad, perteneciente al Ministerio de la Industria, era el Punto de Contacto en su país y que el Comité Nacional, que se reunía mensualmente, congregaba a participantes de todos los sectores oficiales, privados y de investigación pertinentes.

43. La delegación de Marruecos señaló que, aunque en su país no había un comité nacional del Codex formalmente establecido, había una Comisión Nacional encargada de examinar todas las cuestiones relativas a la normalización alimentaria, con comités técnicos para normas y asuntos específicos del Codex. Además, recalcó la importancia de este documento, con la perspectiva de las deliberaciones habidas durante el Cursillo Práctico, para promover una mejor coordinación y propuso aprobarlo, observando que sus disposiciones eran orientativas y no podían aplicarse de manera estricta en la Región de Africa. Por otra parte, la delegación propuso que la FAO condujera un cursillo práctico específico sobre asuntos relativos al Codex y las estructuras nacionales conexas.

44. La delegación de Madagascar informó al Comité de que el Punto de Contacto del Codex se había transferido del Ministerio de Asuntos Exteriores a la Dirección Nacional de Calidad y Metrología Legal. La distribución y disponibilidad de los documentos para las reuniones del Codex constituía un verdadero problema y no había ninguna institución especializada que se ocupase de la normalización alimentaria.

45. La delegación de Uganda indicó que el Punto de Contacto del Codex era la Oficina de Normalización de Uganda y que se había tropezado con muchas dificultades respecto de la disponibilidad de información acerca de cuestiones relacionadas con el Codex.

46. El Sr. Kidiku, Funcionario Jefe de Salud Pública del Ministerio de Salud de Kenya y Consultor de la FAO, presentó una panorámica de la situación reinante en su país y señaló que el Punto de Contacto (Oficina de Normalización de Kenya) había perdido gran parte de su eficacia en los últimos años.

47. Del estudio parecía desprenderse que la comunicación constituía una dificultad importante y que las directrices presentadas eran muy necesarias. Era esencial que hubiera una instancia coordinadora nacional que se ocupase de las cuestiones relativas al Codex pero también de las de normalización alimentaria en general; no era necesario que fuese una institución aprobada formalmente, siempre y cuando fuera funcional.

48. El Comité acordó aprobar las Directrices, con la reserva de que no todas las disposiciones eran aplicables a los países africanos.

**ANTEPROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS PARA LOS ALIMENTOS COMERCIALIZADOS EN LA VIA PUBLICA EN AFRICA** (Tema 8 del programa)

49. El Comité tuvo ante sí el documento CX/AFRICA 92/7. Se distribuyeron los ejemplares disponibles de los "Requisitos esenciales de inocuidad de los alimentos comercializados en la vía pública", preparados por la OMS. Anteriormente, se había constituido un Grupo de Trabajo, integrado por Benin, Côte d'Ivoire, Ghana (Presidente), Madagascar, Nigeria, Tanzania y Uganda, encargado de examinar el Código de Prácticas para los Alimentos Comercializados en la Vía Pública en Africa e informar al respecto al Comité.

50. Al presentar los documentos, la Secretaría recordó que la FAO y la OMS se interesaban mucho por los alimentos comercializados en la vía pública y les adjudicaban gran importancia como sector informal de distribución de alimentos con la función esencial de abastecer de comidas baratas y nutritivas a la población de muchos países. Se señaló que los aspectos relacionados con la inocuidad de los alimentos debían considerarse atentamente, tomándose en consideración las condiciones socioeconómicas reinantes y los factores culturales.

51. La Secretaría informó asimismo al Comité acerca de algunas actividades emprendidas por la FAO en materia de alimentos comercializados en la vía pública en Asia y en América Latina y el Caribe. En Africa, se habían celebrado cursillos prácticos de capacitación en Uganda y Nigeria. También se estaba preparando un video sobre la comercialización de alimentos en la vía pública en Africa.

52. En vista de la necesidad de suscitar en las autoridades nacionales africanas una toma de conciencia que lleve a abordar con seriedad la cuestión de mejorar la comercialización de alimentos en la vía pública, la FAO había organizado en Accra, Ghana, del 29 de abril al 1º de mayo de 1992, un cursillo práctico interpaíses sobre alimentos comercializados en la vía pública. Los participantes en el cursillo práctico recomendaron que los gobiernos reconocieran la venta callejera de alimentos y prepararan reglamentaciones apropiadas para mejorarla. El Anteproyecto de Código de Prácticas se preparó en cumplimiento de esa recomendación.

53. El Presidente del Grupo de Trabajo comunicó que recomendaba la aprobación del Código en general pero que era necesario enmendar algunas disposiciones a fin de adaptarlo a la situación reinante en Africa. El Grupo de Trabajo puso de relieve la necesidad de que los funcionarios interesados redoblaran sus esfuerzos por educar y capacitar a supervisores de vendedores, a vendedores y a consumidores y de que ese aspecto estuviera más articulado en el Código.

54. Tras un intercambio de opiniones sobre el uso de alimentos congelados (Sección 7.2.3), el Comité acordó emplear las palabras que figuran en el Proyecto de Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Precocidos y Cocidos para la Alimentación de Colectividades, adoptado por el Comité sobre Higiene de los Alimentos en el Trámite 8. Se acordó asimismo añadir en la Sección 9.2 (Ubicación, diseño y construcción) un párrafo con disposiciones relativas al agua potable. Los delegados examinaron las enmiendas propuestas por el Grupo de Trabajo y el Anteproyecto de Código se revisó en consecuencia. El Comité convino en que el Anteproyecto de Código revisado se distribuyera a los gobiernos para recabar observaciones en el Trámite 3, con sujeción a que lo confirmase la Comisión. El Anteproyecto revisado se reproduce en el Apéndice IV.

55. La delegación de Côte d'Ivoire pidió a la FAO que celebrara similares cursillos prácticos interpaíses sobre los alimentos comercializados en la vía pública en beneficio de los países de habla francesa a fin de tener una visión más amplia de esta cuestión porque había diferencias socioculturales en la preparación y presentación de alimentos que tal vez pudieran tener repercusiones en algunas disposiciones del Anteproyecto de Código vigente.

**FORTALECIMIENTO DE LOS VIGENTES SISTEMAS DE CONTROL DE ALIMENTOS E INTERCAMBIO DE INFORMACION SOBRE INICIATIVAS REGULADORAS Y CUESTIONES RELATIVAS AL CONTROL DE LOS ALIMENTOS, INCLUIDO EL INFORME DEL CURSILLO PRACTICO SOBRE PROGRAMAS DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS** (Tema 9 del programa)

**A) FORTALECIMIENTO DE LOS VIGENTES SISTEMAS DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS**

56. El Comité tuvo ante sí el documento 1 de sala de conferencias, que contenía el informe del Cursillo Práctico Regional Africano sobre Gestión de Programas de Control de los Alimentos celebrado en Abuja, Nigeria, el 2 de noviembre de 1992. Presentó el documento el Sr. A.M.A. Kidiku, Consultor de la FAO. Asistieron al Cursillo Práctico diez participantes de diez países de la Región: Benin, Côte d'Ivoire, Ghana, Guinea, Madagascar, Marruecos, Nigeria, Sudán, Tanzania y Uganda. También asistieron al Cursillo Práctico 31 observadores de Nigeria. Durante el mismo se dictaron tres conferencias y se presentaron los informes de los países sobre sus respectivas infraestructuras nacionales de control de los alimentos.

57. En el Cursillo Práctico se expresó aprecio por la labor de la FAO de ayudar a los países de la Región a establecer sistemas nacionales de control de los alimentos y asistirlos en otras esferas relacionadas con el control de la calidad

de los alimentos. También se identificaron limitaciones que perjudicaban la gestión eficaz de los programas nacionales de control de los alimentos. El Comité hizo suyas las conclusiones y recomendaciones del Cursillo Práctico en el sentido de que, en general, la FAO, en su calidad de principal organismo de las Naciones Unidas en materia de control de la calidad de los alimentos debería proseguir e intensificar sus esfuerzos para asegurar que todos los países de la Región establecieran sistemas eficaces de control de los alimentos. Se invitó a la FAO a examinar medios para organizar una red de capacitación en materia de control de los alimentos en países de Africa utilizando centros competentes disponibles en la Región.

58. La delegación de Uganda, apoyada por otras delegaciones, expresó su aprecio por el Cursillo Práctico y su gratitud a la FAO por haber patrocinado la asistencia de algunos cursillistas. Las delegaciones expresaron asimismo la necesidad de celebrar otro cursillo similar en el futuro. El Comité sugirió a la FAO que organizara previamente a la 11ª reunión un cursillo sobre aspectos pertinentes del control de los alimentos.

**B) MEJORA DE LA INFORMACION SOBRE CUESTIONES RELATIVAS AL CONTROL DE LOS ALIMENTOS**

59. La Secretaría presentó el documento CX/AFRICA 92/8 recordando las conclusiones de la Conferencia de marzo de 1991 relativas a la necesidad de examinar sistemas de intercambio de información y acopio de datos sobre problemas relativos a la importación y la exportación. En cumplimiento de tales recomendaciones, se envió una carta circular (CL 1991/13-GEN) solicitando información al respecto. En su segunda reunión, el Comité Coordinador para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental (CCNASWAP) decidió que los países de esa Región intercambiasen información pertinente sobre los organismos de control de los alimentos importados y propuso reglamentaciones. En su primera reunión, el Comité sobre Sistemas de Inspección y Certificación de las Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS) había examinado las respuestas a la CL 1991/13-GEN y acordado que un inventario de tales organismos sería valioso para los países exportadores y debía desarrollarse más. Con esa finalidad, junto con el informe del CCFICS se envió una nueva carta circular solicitándose observaciones y más información.

60. Se recordó al Comité la importancia de suministrar datos pertinentes para hacer un estudio exhaustivo sobre las autoridades responsables de la importación y exportación. Con esa perspectiva, en conformidad con las recomendaciones del CCNASWP y del CCFICS, se propuso desarrollar un intercambio de información a escala regional a través de los puntos de contacto del Codex, con la posibilidad de que el Coordinador actuase como punto de convergencia.

61. En respuesta a una pregunta, la Secretaría indicó que no había novedades relativas a la creación de un banco de datos. Sin embargo, en el contexto actual, si todos los miembros deseaban suministrar a sus contrapartes información clara, podrían hacerse adelantos significativos sin necesidad de recurrir a sistemas de comunicación elaborados y costosos. Podría prepararse y distribuirse a todos los Estados Miembros una lista de autoridades responsables de la importación y la exportación similar a la lista de los puntos de contacto del Codex.

62. La delegación de Uganda señaló que su país no había recibido la primera carta circular pero que las autoridades desearían formular observaciones sobre estos asuntos de gran interés para ellas.

63. La delegación de Côte d'Ivoire puso en entredicho la relevancia de las normas internacionales cuando, pese a la existencia de las mismas, algunos países importadores podían imponer medidas fitosanitarias de cuarentena. La Secretaría señaló que las reglamentaciones y medidas fitosanitarias de cuarentena estaban fuera de la esfera de competencia del Codex y que también se estaban examinando en el marco del GATT, en el texto de la Ronda Uruguay relativo a los obstáculos sanitarios y fitosanitarios.

64. La delegación de Nigeria observó que las propuestas presentadas abordaban algunos problemas experimentados por países exportadores, que debían examinarse las repercusiones económicas de los problemas relativos a la importación y la exportación y que la ARSO, en vista de su experiencia en este campo con la ARSO-DIS NET, podía actuar como base de datos para la información sobre cuestiones relativas al control de los alimentos.

65. El Comité acordó establecer un intercambio de información a escala regional en base a las propuestas del documento, con la participación del Coordinador y la cooperación de la ARSO.

**CAPACITACION EN MATERIA DE INSPECCION, ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS DE ALIMENTOS**  
(Tema 10 del programa)

66. La Secretaría indicó que se había enviado una carta circular solicitándose a los Estados Miembros información sobre esta cuestión pero, como no se había recibido ninguna respuesta, no se había preparado ningún documento. El Presidente invitó a los delegados a informar acerca de la situación de sus respectivos países en materia de capacitación.

67. La mayor parte de los delegados recalcó que la capacitación inicial de los inspectores de alimentos era muy buena porque se contrataba principalmente a personas de buen nivel. No obstante, solía faltar el adiestramiento práctico específicamente relacionado con las tareas de un inspector de alimentos y era muy difícil conseguir una actualización continua de los conocimientos y capacidades en ese campo. Algunos países tenían un gran número de funcionarios de salud ambiental pero sus responsabilidades eran muy amplias y el control de los alimentos era sólo una de las tantas; por consiguiente, resultaba muy difícil dar una capacitación adecuada en la materia.

68. Las delegaciones de Botswana, Côte d'Ivoire, Guinea, Madagascar y Sudán indicaron que, con la asistencia de la FAO, estaban aplicando diversos programas de capacitación. Otras delegaciones habían participado en cursillos prácticos o cursos de la OMS o participaban en programas o convenios bilaterales con países no pertenecientes a la Región.

69. La delegación de Egipto informó al Comité acerca de la extensa capacitación de los inspectores de alimentos, que ya se contrataban con una formación de alto nivel, sobre todo como nutricionistas y analistas de alimentos, y tenían la posibilidad de seguir cursos científicos y técnicos especializados. También se había celebrado en El Cairo un curso de la OMS para inspectores de alimentos.

70. Tomando en consideración esos elementos, el Presidente observó que se habían emprendido actividades interesantes pero que faltaba coordinación. Instó a los países de la Región a no buscar exclusivamente la ayuda de la FAO ni otro tipo de asistencia sino a confiar, en lo posible, en la propia capacidad. Señaló que había capacidad de capacitación en Egipto, Nigeria, así como en Côte d'Ivoire (microbiología) y que había una cooperación eficaz entre países vecinos de Africa austral. La delegación de Nigeria indicó que algunos años atrás se había iniciado un proyecto de capacitación regional pero, finalmente, éste no se había llevado a cabo y sugirió que se reactivara. El Presidente señaló que el enviar expertos a un país para capacitar a personal de inspección de los alimentos resultaba menos costoso que enviar a inspectores de alimentos a un país extranjero para que recibieran una mayor capacitación y la Secretaría confirmó que ése era el procedimiento seguido corrientemente por la FAO.

71. El Presidente propuso que la información acerca de los programas actuales de capacitación o cursos especializados en la Región se centralizase a nivel del Coordinador, quien podría funcionar como punto de convergencia y suministrar información actualizada a los países miembros, especialmente a través del punto de contacto del Codex. El Comité estuvo de acuerdo con esta propuesta.

**COOPERACION ENTRE LA ARSO Y EL CODEX EN ACTIVIDADES DE NORMALIZACION** (Tema 11 del programa)

72. El Comité tuvo ante sí el documento CX/AFRICA 92/10, que abordaba la cuestión de la cooperación entre el Codex y la ARSO. La Secretaría informó al Comité de que la labor del TC/2 de la ARSO tenía un alcance similar a la del Codex. Ambos establecían normas aplicables a los alimentos objeto de comercio regional e internacional.

73. La existencia de dos normas internacionales elaboradas cada una por uno de dichos órganos suponía una duplicación y superposición de funciones. El Comité reconoció que el Codex tenía la mejor capacidad para elaborar normas alimentarias y que la mayor parte de las normas de la ARSO consistían en textos del Codex

reescritos. Además, se subrayó que el comercio intrarregional africano era mucho menos importante que el comercio internacional entre los países de la Región y los desarrollados.

74. La Secretaría informó asimismo al Comité del convenio entre la ISO y el Codex, conforme al cual la elaboración de normas alimentarias se asignaba al Codex. En caso necesario, en las normas alimentarias se incorporaban métodos de toma de muestras y análisis de la ISO.

75. Se invitó al Comité a examinar las propuestas contenidas en el documento que, principalmente, exigía que la ARSO aceptase los textos del Codex sin modificaciones y que la ARSO intensificase sus esfuerzos de normalización de equipo y aparatos recomendados para la toma de muestras y análisis. Además, en vista del establecimiento de la ARSO-DIS NET, se pedía a la ARSO que actuase como banco regional de datos.

76. En las deliberaciones que siguieron, diversas delegaciones pusieron de relieve que la duplicación y superposición de funciones era causa de confusiones en el sector industrial debido a la existencia de dos normas diferentes preparadas por sendos organismos nacionales que utilizaban como referencia, uno las normas de la ARSO y el otro las del Codex. El Comité aprobó en principio las propuestas pero opinó que, como la labor de normalización alimentaria de la ARSO había sido iniciada por gobiernos africanos y como la ARSO no se hallaba presente en la décima reunión, el Comité no estaba en condiciones de formular una conclusión firme.<sup>1</sup>

77. Por consiguiente, el Comité llegó a la conclusión de que, puesto que se le había informado del convenio existente entre la ISO y el Codex en materia de normalización alimentaria, sería necesario que la ISO y el Codex remitiesen esa información a los órganos regionales para que cumplieran.

#### **OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS** (Tema 12 del programa)

78. El Comité tomó nota de que el programa de su próxima reunión comprendería los temas siguientes:

- Seguimiento de la aplicación del Código de Etica
- Anteproyecto de Norma Africana del Codex para el Cuscús, en el Trámite 7
- Examen de la labor de los puntos de contacto del Codex en la Región
- Anteproyecto de Código de Prácticas para los Alimentos Comercializados en la Vía Pública en Africa, en el Trámite 4
- Informe parcial sobre el fortalecimiento de los sistemas de control de los alimentos
- Intercambio de información sobre cuestiones relativas al control de los alimentos
- Capacitación en materia de inspección, análisis y toma de muestras de alimentos
- Participación del consumidor
- Cooperación entre la ARSO y el Codex

#### **NOMBRAMIENTO DEL COORDINADOR** (Tema 13 del programa)

79. El Comité tuvo ante sí el documento CX/AFRICA 92/11, en el cual se recuerda el procedimiento para nombrar al Coordinador y el nombramiento del Profesor E.E. Essien, de Nigeria, como Coordinador para Africa desde la finalización del 19º período de sesiones hasta el final del 20º período de sesiones de la Comisión.

---

<sup>1</sup> Nota de la Secretaría: Por carta circular G/CX-707 (a), de 3 de agosto de 1992, los Directores Generales de la FAO y la OMS invitaron a la ARSO a que participara en la presente reunión en calidad de observador.

En vista de que el Coordinador actual ha sido designado para desempeñar otras funciones, no estará disponible para ocupar el cargo de Coordinador para el mandato sucesivo.

80. La delegación de Côte d'Ivoire propuso al Profesor J. A. Abalaka (Nigeria) como candidato a Coordinador para Africa desde la finalización del 20º período de sesiones hasta el final del 21º período de sesiones de la Comisión. Apoyaron dicha candidatura la delegación de Botswana y todas las demás delegaciones presentes en la sesión.

**FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION** (Tema 14 del programa)

81. Se informó al Comité de que la 11ª reunión del Comité Coordinador del Codex para Africa se había programado provisionalmente para noviembre de 1994, en Nigeria, con sujeción a la aprobación de la Comisión.

**RESUMEN DE LA MARCHA DE LOS TRABAJOS**

Asunto	Trámite	Responsables de tomar medidas	Documento de referencia
Anteproyecto de Norma Regional Africana para el Cuscús Elaborado	5	Gobiernos 20º período de sesiones del CCA	párr. 29 Apéndice III ALINORM 93/28
Anteproyecto de Código de Prácticas para los Alimentos Comercializados en la Vía Pública en Africa	3	Gobiernos 20º período de sesiones del CCA	párr. 54 Apéndice IV ALINORM 93/28
Fortalecimiento de los sistemas de control de los alimentos	—	Gobiernos 11º período de sesiones del CCAFRICA	párrs. 58-59 ALINORM 93/28
Intercambio de información	—	Gobiernos 11º período de sesiones del CCAFRICA	párr. 65 ALINORM 93/28
Capacitación	—	Gobiernos/Coordinador 11º período de sesiones del CCAFRICA	párr. 71 ALINORM 93/28
Protección del consumidor	—	Gobiernos 11º período de sesiones del CCAFRICA	párr. 24 ALINORM 93/28
Cooperación entre la ARSO y el Codex	—	11º período de sesiones del CCAFRICA	párrs. 75-77 ALINORM 93/28



ALINORM 93/28  
Apéndice I

LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS

CHAIRMAN  
PRESIDENT

Professor J.A. Abalaka  
Director-General  
Standards Organization of Nigeria  
Federal Secretariat  
Phase I - 9th Floor  
Ikoyi - Lagos  
Nigeria

MEMBERS OF THE COMMISSION  
MEMBRES DE LA COMMISSION

**BENIN**

Alamon YESSOUFOU  
D.A.N.A. BP 295  
Porto-novo  
Benin

**BOTSWANA**

Jonie T. BATLHOPHI  
Environmental Health Officer  
(Food Control Programme)  
Ministry of Health  
P I BAG 00269, Gaborone  
Botswana

**BURUNDI**

Nestor BIKORIMANA  
Agence de Promotion des Echanges  
Exterieurs de la Qualité  
B.P. 35. 35 DUJUMBURA  
Burundi

**COTE D'IVOIRE**

G. LOUKOU YAO  
LNSP BOP V5 Abidjan  
Cote d'Ivoire

**EGYPT**  
**EGYPTE**

Ahmed GABALLA  
Scientific Regulatory Affairs Managers  
Atlantic Industries Ltd.  
P.O. Box 7025, 6th Dist.  
Nasr City, Cairo  
Egypt

**GHANA**

A.O. NTIFORO  
Ghana Standards Board  
P.O. Box M-245  
Accra  
Ghana

**GUINEA**  
**GUINEE**

Keuta MOUSSA  
Chief Division Conditionnement  
DNA/MARA  
B.P. 421  
Conakry  
Guinea

**MADAGASCAR**

Julie ROTOVOHERY  
Centre National de Recherche sur  
l'Environnement  
B.P. 1739  
101 Antananarivo  
Madagascar

**MOROCCO**  
**MOROC**

Majdi MOHAMMED  
Chef du Service de la Réglementation  
et du Contentieux - Division de la  
Repression des Fraudes  
Ministère de l'Agriculture et de la  
Réforme agraire  
25 Avenue al Alaouyines  
BP 4495 Raba - Maroc

Saad LHOUSAIN  
Ingénieur d'Etat  
Division de la Repression des Fraudes  
Ministère de l'Agriculture et de la  
Réforme Agraire  
25 Avenue al Alouyines  
BP 4495 Raba - Maroc

**NIGERIA**

A.O. OYEJOLA  
Standards Organization of Nigeria  
Federal Secretariat  
Phase I 9th Floor  
Ikoyi - Lagos  
Nigeria

P.O. SOLARIN  
Standards Organization of Nigeria  
Federal Secretariat  
Phase I 9th Floor  
Ikoyi - Lagos  
Nigeria

M.E. ESHIETT  
Standards Organization of Nigeria  
Federal Secretariat  
Phase I 9th Floor  
Ikoyi - Lagos  
Nigeria

J.O. BANKOLE  
Federal Ministry of Health and  
Human Services  
Food & Drug Administration and Control  
Federal Secretariat  
Phase II  
Ikoyi - Lagos  
Nigeria

E.U. USORO  
Federal Ministry of Health and  
Human Services  
Food & Drug Administration and Control  
Federal Secretariat  
Phase II  
Ikoyi - Lagos  
Nigeria

P.O. OKWURAIWE  
Federal Ministry of Health and  
Human Services  
Food & Drug Administration and Control  
Federal Secretariat  
Phase II  
Ikoyi - Lagos  
Nigeria

M.A. OBAKIN  
Fed. Dept of Fisheries  
Wuse, Zone 1  
Garki - Abuja  
Nigeria

F. FASANMI  
Federal Ministry of Agriculture  
Water Resources and Rural Development  
Federal Secretariat  
Garki - Abuja  
Nigeria

Patrick A. TAGGERT  
Federal Ministry of Agriculture  
Water Resources and Rural Development  
Federal Secretariat  
Garki - Abuja  
Nigeria

Adewale ADENIYI  
International Breweries LTD  
P.O. Box 104  
Ilesha, Oshun State  
Nigeria

V.O. ADEBOLU  
Federal Dept of Fisheries  
Abuja  
Nigeria

A.O. AKINYEDE  
Veterinary Public Health Division  
Dept of Pest Control & Livestock  
Federal Ministry of Agriculture  
Abuja  
Nigeria

Rosemary ANYANWU  
National Institute for Medical  
Research  
Edmond Crescent  
P.M. B. 2013  
Yaba, Lagos  
Nigeria

S.I. OLOWO  
Food and Drugs Admin. and Control  
Federal Ministry of Health  
Ikoyi - Lagos  
Nigeria

T.O. OLUSANYA  
Chief Fisheries Officer  
Federal Dept of Fisheries  
Abuja  
Nigeria

S.H.C. ONYEMA  
Ministry of Foreign Affairs  
Abuja  
Nigeria

R.O. OYEFESO ODUSAMI  
Development Quality Control Manager  
Lever Brothers Nigeria PLC  
15 Dock Yard Road  
P.O. Box 15  
Apapa  
Nigeria

C.B. OSANIYI  
Assistant Director  
Food and Drugs Admin & Control  
P.O. Box 2474  
Yaba, Lagos  
Nigeria

S.A. SHONIBARE  
West African Milk Co. (NIG) PLC  
7B Acme Road  
Ogba - Ikeja, Lagos  
Nigeria

G.O. SOLABI  
Nestlé Foods Nigeria PLC  
20/24 Industrial Avenue  
Ilupeju  
P.M.B. 21164  
Ikeja - Lagos  
Nigeria

T.A. TAIWO  
Fed. Dept. of Agriculture  
Crop Production Division  
P.M.B. 135  
Wuse 1  
Abuja  
Nigeria

E.U. USORO  
Food & Drugs Admin. and Control  
Federal Ministry of Health  
Ikoyi - Lagos  
Nigeria

Ozo NWEKE OZE  
Personal Assistant to the Governor  
Enugu State  
Dept. of Food Science & Technology  
Enugu State University of Technology  
P.M.B. 01660  
Enugu State  
Nigeria

Margaret ASUQUO  
Dicon Salt Nigeria LTD  
Lagos  
Nigeria

A.O. OJO  
Food and Drugs Admin. & Control  
Lagos - Nigeria

Jarafan ABBAS  
Ideal Flour Mill  
Nigeria

**STANDARDS ORGANIZATION OF NIGERIA**

S.R. ILABIJA  
Standards Organization of Nigeria  
Federal Secretariat  
Phase I, 9th Floor  
Ikoyi - Lagos  
Nigeria

P.I. UZO-PETERS  
Standards Organization of Nigeria  
Federal Secretariat  
Phase I, 9th Floor  
Ikoyi - Lagos  
Nigeria

N.R. EGENTI  
Standards Organization of Nigeria  
Federal Secretariat  
Phase I, 9th Floor  
Ikoyi - Lagos  
Nigeria

George MUSA  
Standards Organization of Nigeria  
Federal Secretariat  
Phase I, 9th Floor  
Ikoyi - Lagos  
Nigeria

MAKOLO  
Standards Organization of Nigeria  
Federal Secretariat  
Phase I, 9th Floor  
Ikoyi - Lagos  
Nigeria

**SUDAN  
SOUDAN**

Mustafa Mohammed SIRAGELDIN  
Food Control Manager  
Federal Ministry of Health  
P.O. Box 303, Khartoum  
Sudan

**TANZANIA  
TANZANIE**

Francis A. SHIRIMA  
National Food Control Commission  
P.O. Box 7601  
Tanzania

**TUNISIA  
TUNISIE**

Adel DRIRA  
Ministère de l'Agriculture  
Direction Générale de  
l'Agro-alimentaire  
30 Rue Alain Savary,  
1002, Tunis  
Tunisia

**UGANDA  
OUGANDA**

E. KASIRYE-ALEMU  
Uganda National Bureau of Standards  
P.O. Box 6329, Kampala  
Uganda

**ZIMBABWE**

T.N. NYAMANDI  
Deputy Government Analyst  
Government Analyst Lab.  
Box 8042, Causeway, Harare  
Zimbabwe

**OBSERVER COUNTRIES  
PAYS OBSERVATEURS**

**NIGER**

KELZOU GANA MAMAN  
Direction de l'Hygiène et de  
l'Assainissement  
Ministère de la Santé Publique  
BP 623 Niamey  
Niger

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS  
ORGANISATIONS INTERNATIONALES

INTERNATIONAL LIFE SCIENCES  
INSTITUTE (ILSI)

Julia C. HOWELL  
I.L.S.I.  
P.O. Drawer 1734  
Atlanta, Georgia 30301  
U.S.A.

F.J. VAN DER MEER  
I.L.S.I.  
56 High Street  
Windsor Berkshire SL4 1JY  
United Kingdom

UNITED NATIONS INDUSTRIAL DEVELOPMENT  
ORGANIZATION

UNIDO

SOBOLA JIRI  
CTA - UNIDO  
UNDP, 11 Oyinkan Abayomi Drive  
P.O. Box 2075  
Lagos  
Nigeria

J. AKANYA  
National Expert  
UNIDO/SON Project  
11 Oyinkan Abayomi Drive  
P.O. Box 2075  
Lagos  
Nigeria

FOOD AND AGRICULTURAL ORGANIZATION  
(FAO)

Karel W.G. CALLENS  
Associate Professional Officer  
FAO Rep. Office  
P.O. Box 1628  
Accra  
Ghana

Ali KIDIKU  
FAO Consultant  
Ministry of Health  
Afya House  
Nairobi  
Kenya

FAO/WHO SECRETARIAT  
SECRETARIAT FAO/OMS

Selma DOYRAN  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
FAO  
Via delle Terme di Caracalla  
00100 - Rome  
Italy

George BAPTIST  
Nutrition Officer  
Food Quality and Consumer  
Protection Group  
FAO  
Via delle Terme di Caracalla  
00100 - Rome  
Italy

ALINORM 93/28  
APENDICE II

ALOCUCION INAUGURAL DEL PRESIDENTE,  
COMANDANTE EN JEFE DE LAS FUERZAS ARMADAS  
DE LA REPUBLICA FEDERAL DE NIGERIA,  
GENERAL IBRAHIM BADAMASI BABANGIDA CFR, FSS, MNI  
EN LA DECIMA REUNION DEL COMITE COORDINADOR DEL CODEX PARA AFRICA

Martes, 3 de noviembre de 1992  
Centro Internacional de Conferencias, Abuja

Miembros del Consejo Directivo de las Fuerzas Armadas,

Miembros del Consejo Nacional de Ministros,

Excelentísimos Señores Miembros del Cuerpo Diplomático,

Representantes de los organismos internacionales,

Distinguidos huéspedes,

Señoras y señores:

En nombre del Gobierno y del pueblo de la República Federal de Nigeria, me complace darles la bienvenida a Abuja, la nueva Capital Federal, en ocasión de la décima reunión del Comité Coordinador del Codex para Africa. Me alegro especialmente de ver a esta impresionante asamblea de científicos eminentes en los campos de la agricultura, la ciencia y la tecnología alimentarias, la nutrición y la gestión de programas de control de los alimentos y sus disciplinas conexas reunidos hoy aquí. La presencia de ustedes es una clara demostración del vivo interés de los países africanos, de la Organización para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y de la Organización Mundial de la Salud (OMS) por la salud y el bienestar de las población del continente africano.

Cabe señalar que esta conferencia ha sido convocada por el Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, conocido asimismo con el nombre de Comisión del Codex Alimentarius, principalmente para centrarse en las necesidades africanas en materia de legislación alimentaria, normas alimentarias e infraestructuras de apoyo. No dudo de que coincidirán conmigo en que ésta es una conferencia importante porque se interesa por la salud y el bienestar del pueblo de este continente, a quien debe protegerse de los alimentos de calidad inferior que pueden perjudicar su bienestar. Es necesario porque los alimentos destinados al consumo humano no deben entrañar riesgo alguno para la salud del consumidor. Sin embargo, los riesgos para la salud están siempre presentes en los alimentos en forma de contaminación biológica o química.

El precio de un suministro inocuo de alimentos es una vigilancia ininterrumpida; para nosotros, ello significa una legislación y reglamentaciones alimentarias básicas válidas y una estructura de apoyo para hacerlas cumplir. Para nosotros no es suficiente proteger la salud de nuestros ciudadanos contra los posibles riesgos para la salud que pudieran entrañar nuestros suministros alimentarios nacionales o importados sino que también debemos cerciorarnos de que nuestros alimentos de exportación no acarreen riesgos para la salud. Esto es especialmente importante para los países africanos, algunos de los cuales son grandes exportadores de productos primarios y, cada vez más, exportadores de alimentos elaborados. El asegurar que las normas que aplicamos para garantizar la inocuidad y salubridad de nuestras exportaciones alimentarias satisfacen los requisitos de salud e inocuidad de nuestros mercados de exportación favorece nuestros intereses económicos permitiéndonos acrecentar nuestros ingresos de exportación. El no cumplir con dichos requisitos puede ocasionarnos graves pérdidas económicas y, como ya sabemos, muchos de los países más desarrollados a los que exportamos nuestros productos alimenticios tienen una legislación alimentaria extensa y moderna y los medios para velar por su cumplimiento.

Por otra parte, no nos basta con proteger así nuestros intereses. También debemos asegurar que los alimentos que importan los países africanos no sean de calidad inferior, aquéllos que no podrían entrar en un país más desarrollado. Debemos cerciorarnos de que la composición y calidad de estos productos justifiquen la cantidad de moneda fuerte que pagamos para importarlos. Así pues, una buena legislación, normas y reglamentaciones básicas y los medios para hacerlas cumplir son necesarias para proteger nuestros intereses.

El consumidor tiene derecho a mucho más que una garantía de que los productos que consume no perjudiquen su salud. Se lo debe proteger del fraud y la adulteración y se le debe dar la posibilidad de que conozca, a través de un etiquetado informativo e idóneo, la composición y el valor nutricional de los alimentos que compra.

En la mayor parte de los países del tercer mundo, especialmente los del Africa subsahariana, un número considerable de personas muere todavía por haber ingerido alimentos contaminados. Un número aun mayor de casos de muerte obedece a la ignorancia del consumidor, a quien no se informa de la durabilidad de la mayor parte de los alimentos enlatados y quien ni siquiera piensa en ello. Sin embargo, más grave aun es la incapacidad de los organismos de inspección y aplicación para garantizar el cumplimiento de las normas especificadas por parte de los fabricantes. Esta situación ha sido confirmada en el séptimo informe sobre la situación sanitaria en el mundo, que acaba de dar a conocer la Organización Mundial de la Salud. En ese informe se estima que casi el 50% de los casos de muerte en nuestra Región (Africa) obedece a enfermedades transmisibles y parasitarias; la mayor parte de esas enfermedades ha sido transmitida a través de la ingestión de alimentos peligrosos y antihigiénicos. En realidad, esos peligros para la salud también pueden ocasionar pérdidas sustanciales a la industria alimentaria y a la economía nacional. Por consiguiente, es necesario que adoptemos medidas urgentes para reducir al mínimo los peligros de las enfermedades transmitidas por los alimentos. He observado con vivo interés y satisfacción que en esta reunión se hará el debido hincapié en el fortalecimiento de las infraestructuras nacionales en la esfera de los programas de control de los alimentos. A fin de alcanzar ese loable objetivo, ayer se celebró un cursillo práctico internacional sobre gestión de programas de control de los alimentos. Confío en que, cuando regresen a sus respectivos destinos, procurarán que las conclusiones y principales recomendaciones de los cursillos prácticos se apliquen plenamente, en primer lugar, en beneficio de los consumidores y, en segundo lugar, en favor del crecimiento económico saludable y rápido de nuestros países.

Estoy satisfecho de que en el programa de esta reunión figuren, entre otras cosas, asuntos relacionados con el empleo de sustancias químicas en los alimentos, en particular la presencia de residuos de plaguicidas, métodos de control de la contaminación por radionucleidos de los alimentos objeto de comercio internacional, la aplicación del Código de Etica para el Comercio Internacional de Alimentos y la necesidad de elaborar un código de prácticas de higiene para los alimentos de venta callejera. En efecto, es necesario que estas cuestiones sean objeto de una atención internacional concertada y coherente y que se coopere para resolverlas.

Por mi parte, me complace confirmarles que, recientemente, Nigeria ha actualizado su legislación alimentaria básica. La Organización de Normalización de Nigeria tiene ahora una categoría superior como organismo paraestatal autónomo con suficientes poder regulador para abordar más eficazmente y de manera más decisiva, entre otras cosas, la normalización de los alimentos y la garantía de calidad de los productos terminados. La Organización de Normalización de Nigeria, la Administración y Control de Alimentos y Medicamentos del Ministerio Federal de Salud y Servicios Humanos y el Departamento de Pesos y Medidas del Ministerio Federal de Comercio y Turismo ejecutan conjuntamente medidas eficaces de control de la calidad. Los tres órganos reguladores federales ejercen conjuntamente la autoridad de vigilar la calidad y cantidad de los alimentos de producción local e importados con miras a proteger la salud del consumidor y asegurar prácticas equitativas en el comercio de alimentos.

En esta oportunidad, deseo señalar a la Comisión del Codex Alimentarius, particularmente a su órgano regional africano --el Comité Coordinador del Codex para Africa-- la necesidad de dar mayor importancia a la elaboración de normas para alimentos que son únicos de la región y corrientes en el comercio interafricano. A este respecto, desearía ver una mayor colaboración entre el Comité Coordinador Regional del Codex para Africa y la Organización Africana de Normalización (ARSO) en la esfera de la normalización y la garantía de la calidad de los alimentos. Esta

cooperación acelerará el despegue y la aplicación del Tratado de la Comunidad Económica Africana enunciado en la cumbre de la Organización de la Unidad Africana (OUA), celebrada en Abuja, en 1991.

La actual crisis económica mundial ha acentuado la necesidad de que los países africanos y, en realidad, todos los países en desarrollo, busquen alternativas para ganar divisas y una de las posibilidades es la de los productos alimenticios. Para la mayor parte de los países en desarrollo, el comercio internacional, en particular las exportaciones de alimentos, son una fuente vital de ingresos esenciales en divisas. Sin embargo, tenemos que ser conscientes de que deberá ejercerse un control estricto para velar por el cumplimiento del Código de Ética y de las normas de calidad aceptadas.

Distinguidas señoras y señores, deseo aprovechar esta ocasión para agradecer a la Organización para la Agricultura y la Alimentación y a la Organización Mundial de la Salud por el apoyo continuo que han prestado al Comité Coordinador Regional para África en la promoción de la coordinación en materia de normas alimentarias, inocuidad de los alimentos y comercio internacional. Les agradezco especialmente que se haya dado a Nigeria la oportunidad de hospedar a la décima reunión del Comité Coordinador Regional del Codex para África. Confío en que, al finalizar la conferencia, habrán formulado recomendaciones idóneas y viables sobre la manera de mejorar la calidad de nuestros productos elaborados para el consumo familiar y para la exportación. Más importante aún: deben dar asesoramiento sobre la manera de seguir mejorando los mecanismos de ejecución de la legislación vigente y los nuevos que recomienden a fin de reducir la propensión al dumping de mercancías de calidad inferior en nuestros países, en detrimento de nuestra economía y de la salud de nuestros ciudadanos.

Por último, les deseo un clamoroso éxito en sus deliberaciones y una estadía muy agradable en Abuja, nuestra nueva Capital Federal. Ahora tengo el honor y el placer de declarar oficialmente abierta la décima reunión del Comité Coordinador del Codex para África.

Gracias por la atención dispensada y que Dios los bendiga.

ALINORM 93/28  
Apéndice III

**ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL AFRICANA DEL CODEX**  
**PARA EL CUSCÚS ELABORADO**  
**(En el Trámite 5 del Procedimiento)**

**1. AMBITO DE APLICACION**

1.1 El término "cuscús" significa en este texto cuscús elaborado.

1.2 Esta norma se aplica al cuscús, es decir, al producto preparado con sémola de trigo duro (*Triticum durum*) a la que se haya añadido agua potable y que haya sido sometida a un tratamiento físico como la cocción o el secado.

1.3 Esta norma no se aplica al cuscús destinado al mismo uso pero preparado con cereales distintos del trigo duro.

**2. DESCRIPCION**

2.1 El cuscús se prepara a partir de una mezcla de sémola gruesa y fina. Puede prepararse con sémola "mediogruesa".

2.1.2 La sémola gruesa es una sémola cuyo grano tiene un diámetro entre 475 y 700 micras.

2.1.3 La sémola fina es una sémola cuyo grano tiene un diámetro entre 130 y 183 micras.

2.1.4 La sémola "mediogruesa" es una sémola cuyo grano tiene un diámetro entre 183 y 700 micras.

2.1.5 La sémola mediana es una sémola cuyo grano tiene un diámetro entre 183 y 475 micras.

**3. COMPOSICION ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**

**3.1 Composición**

Las proporciones de la sémola en la mezcla destinada a la preparación del cuscús son aproximadamente las siguientes:

- 20-30% de sémola fina
- 70-80% de sémola gruesa

La sémola mediogruesa es una sémola obtenida con la siguiente mezcla:

- 25-30% de sémola gruesa
- 75-70% de sémola mediana

**3.2 Especificaciones generales**

3.2.1 Los materiales utilizados para la producción del cuscús elaborado deberán estar limpios, ser inocuos y aptos para el consumo humano.

3.2.2 Todos los procesos aplicados a los materiales utilizados para la producción del cuscús elaborado deberán llevarse a cabo de tal forma que:

- a) Se limite la reducción del valor nutritivo
- b) Se evite cualquier modificación no conveniente de las propiedades del cuscús elaborado.

**3.3 Factores de calidad**

3.3.1 Granulosidad (micras): mín. 920 - máx. 960.

3.3.2 Humedad (%): - máx. 13.5%



- 3.3.3 Acidez (mg H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/100g): máx. 50
- 3.3.4 Contenido de ceniza (%): - máx 1.1%
- 3.3.5 Gluten seco (%) : por elaborar
- 3.3.6 Pigmentos carotenoides (%) : por elaborar
- 3.3.7 Desagregación (%) D.M.: por elaborar

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Durante la elaboración industrial del cuscús no deberá añadirse aditivo alimentario alguno.

#### 5. CONTAMINANTES

##### 5.1 Metales pesados

El cuscús elaborado estará exento de metales pesados en cantidades que puedan constituir un riesgo para la salud.

##### 5.2 Residuos de plaguicidas

El cuscús elaborado se ajustará a los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas para este producto.

#### 6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta norma esté preparado de conformidad con las secciones apropiadas del "Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos" (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2 (1985)).

6.2 En la medida que lo permitan las buenas prácticas de fabricación, el producto estará exento de materias objetables.

6.3 El producto analizado con métodos apropiados de toma de muestras y examen deberá:

- a) estar exento de microorganismos capaces de desarrollarse en el alimento en condiciones normales de almacenamiento; y
- b) no contener ninguna sustancia procedente de microorganismos en cantidades que pudieran constituir un peligro para la salud.

#### 7. ENVASADO

7.1 El cuscús para la venta al por menor deberá estar envasado en envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales y tecnológicas del producto.

7.2 Los envases, incluidos los materiales de que están hechos, deberán estar fabricados con sustancias inocuas apropiadas para el uso a que están destinados.

7.3 La capacidad de los envases destinados a la venta al por menor será de 250g a 500g.

7.4 Para la venta al por mayor deberán utilizarse envases de otro tamaño.

#### 8. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

##### 8.1 Nombre del producto

El nombre del producto que habrá de aparecer en la etiqueta deberá ser "Cuscús elaborado".

9. MÉTODOS DE MUESTREO Y ANALISIS

9.1 ISO 2170-1980. Cereals and Pulses. Muestreo de productos molidos.

9.2 Métodos analíticos

9.2.1 Granulosidad (por determinar).

9.2.2 Humedad

ISO 712-1979. Cereals and Cereal Products. Determinación de la humedad.  
(Método de referencia de rutina).

9.2.3 Acidez de la grasa

ISO 7305-1986. Cereal Milled Products. Determinación de la acidez de la grasa.

9.2.4 Contenido de ceniza

ISO 2171-1980. Cereals, Legumes and Derived Products. Determinación de la ceniza.

9.2.5 Gluten seco

ISO 6645-1981. Wheat Flour. Determinación del gluten seco.

9.2.6 Pigmentos carotenoides (por determinar).

9.2.7 Desagregación (por determinar).

**ANTEPROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS PARA LOS ALIMENTOS COMERCIALIZADOS**  
**EN LA VIA PUBLICA EN AFRICA**  
**(en el Trámite 3 del Procedimiento)**

Indice

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

PREAMBULO

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

El Código que sigue se propone como primer paso hacia el cumplimiento de esa recomendación. Las disposiciones del Código son muy similares a las de un Código análogo elaborado por Malasia, sujeto actualmente a examen y a una elaboración ulterior.

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

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

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

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

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

**SECCION 1 - INTRODUCCION/AMBITO DE APLICACION**

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

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

**SECCION 2 - DEFINICIONES**

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

- 2.1 **Alimentos que se comercializan en la vía pública:** alimentos y bebidas listos para el consumo, preparados y/o comercializados por vendedores fijos o ambulantes especialmente en las calles y otros lugares públicos similares (véase el 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 cualquier alimento o 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 total o parcialmente de leche, productos lácteos, huevos, carne, aves de corral, pescado o mariscos o ingredientes que permitan el crecimiento progresivo de microorganismos que puedan ocasionar envenenamiento u otras enfermedades transmitidas por alimentos.
- 2.14 **Agua potable:** toda agua tratada que se ajuste a los requisitos aplicables 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 pueda ser causa de enfermedad o deterioro de los alimentos.
- 2.17 **Plaga:** cualquier miembro del reino animal, con inclusión de los animales domésticos, capaz de contaminar directa o indirectamente los alimentos.
- 2.18 **Recipiente cerrado:** todo tipo de recipiente:
- herméticamente cerrado;
  - frascos con cierre de tipo ancla o corona;
  - botellas de leche cerradas con tapas de aluminio;
  - frascos y botellas de vidrio con tapas de rosca; y
  - latas o recipientes similares con o sin cierre hermético.
- 2.19 **Artículos desechables:** todo artefacto, recipiente, instrumento, utensilio o envoltorio destinado a utilizarse una sola vez en la preparación, almacenamiento, exposición, consumo o venta de alimentos.
- 2.20 **Recipiente de agua:** todo tipo de recipiente apto para alimentos que se utilice exclusivamente para almacenar agua y no se haya utilizado para ningún otro fin.
- 2.21 **Puesto alimentario callejero:** un lugar donde se preparen, expongan, sirvan o vendan alimentos al público. Comprende carritos, mesas, bancos, cestos, sillas, vehículos con o sin ruedas y cualquier otra estructura aprobada por la autoridad competente en que se exponga para la venta cualquier alimento o bebida listos para el consumo.
- 2.22 **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 Reqlamentaciones

A fin de permitir el reconocimiento y control oficiales de la actividad de comercialización de alimentos en la vía pública como parte integrante del suministro de alimentos, deben elaborarse reglamentaciones apropiadas, ya sea por separado como para incorporar en la reglamentación alimentaria vigente.

#### 3.2 Licencias para vendedores

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

#### 3.3 Condiciones para la concesión de licencias

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

#### 3.4 Exposición de avisos

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

##### 3.4.1 Licencia para vender

##### 3.4.2 Cuando lo exija la autoridad competente:

- i) un aviso impreso en letras mayúsculas de un tamaño mínimo de 25 mm que indique con palabras iguales o parecidas "NO SE PERMITE LA PRESENCIA DE ANIMALES" en el lugar de venta ni en sus proximidades. También puede utilizarse, en su lugar, un afiche o una ilustración gráfica.
- ii) un aviso indicando la vestimenta idónea especificada por la autoridad competente para los vendedores.
- iii) Cualquier otro aviso que esté obligado a exponer.

### 3.5 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, con el fin de prevenir la contaminación de los alimentos.

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 corresponda 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 Podrá 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.

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 antihigiénicos o materiales tóxicos y peligrosos y toda vez que sea necesario.

4.2.5 Las uñas deben mantenerse siempre cortas y limpias.

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

4.2.7 Las personas con llagas o heridas abiertas, 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 otros materiales mientras prepare o sirva alimentos.

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

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

4.2.11 No deberá lamerse los dedos mientras manipule alimentos.

4.2.12 No deberá estornudar ni toser sobre los alimentos.

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

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

4.2.14 A fin de impedir la contaminación, no se permitirá la presencia de visitantes ni 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 posterior 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. También deberán hacerse conocer a los vendedores sus responsabilidades ante los consumidores y se los informará de las posibilidades de crédito y de otras fuentes de financiación para ayudarlos a mejorar sus actividades.

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

#### 4.4 Asociaciones de vendedores

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

### SECCION 5 - DISEÑO Y ESTRUCTURA

#### 5.1 Ubicación

5.1.1 La ubicación deberá ser apta para impedir la contaminación de los alimentos preparados y servidos o vendidos en el puesto o desde el mismo. Los puestos 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 halle 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 contruido 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. 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 que no sean absorbentes (a menos que se utilicen con ese fin y ello no sea causa de contaminación de los alimentos), que sean resistentes a la corrosión y a la limpieza y desinfección repetidos.
- b) Toda tabla para cortar utilizada en la preparación de alimentos deberá:
  - i) poder moverse cómoda y fácilmente para limpiar;
  - ii) estar exenta de cortes o grietas y tener un grado de uso razonable.
  - 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 párrafo 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 espongan, manipulen y sirvan alimentos cocinados listos para el consumo.

### 7.2.3 Descongelación

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

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

- a) en un refrigerador o un armario de descongelación mantenido a una temperatura de 4°C, o
- b) en agua potable corriente a una temperatura no superior a 21°C durante no más de cuatro horas, o
- c) en un horno comercial de microondas solamente cuando el producto vaya a transferirse inmediatamente a unidades de cocción convencionales como parte de un proceso de cocción continuo o cuando la totalidad del proceso de cocción se desarrolle ininterrumpidamente en el horno de microondas.

Nota: Los peligros asociados a la descongelación comprenden la contaminación cruzada por el agua de goteo y el crecimiento de microorganismos en el exterior antes de que se haya descongelado el interior. Los productos cárnicos descongelados deben controlarse frecuentemente para cerciorarse de que la descongelación se haya completado antes de proseguir la elaboración o bien la duración del proceso se aumentará según la temperatura de la carne.

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

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

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

7.2.7 El hielo deberá fabricarse con agua potable. El hielo deberá manipularse y almacenarse de manera que queda protegido 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; deberá recalentarse solamente la porción que vaya a servirse, a una temperatura mínima de 60°C y sin interrupción.

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

### 7.3 El servicio de los alimentos

Todo vendedor deberá observar lo siguiente:

7.3.1 Todo vendedor que compre alimentos listos para el consumo con objeto de servirlos o venderlos 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. Se empleará exclusivamente papel de aluminio, papel encerado, material plástico de calidad alimentaria u otro material apropiado.

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

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

7.3.9 Todas las bebidas que se ofrezcan para la venta deberán distribuirse en sus recipientes individuales originales cerrados herméticamente o extraerse mediante grifos aplicados 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 el párrafo 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

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 leguminosas molidas húmedas, cereales o legumbres, 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 o 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, la inspección y la detección de plagas.

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

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

### SECCION 8 - INSTALACIONES PARA EL CONSUMIDOR

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

Nota: Deben tomarse regularmente muestras con una frecuencia que dependerá del origen y el empleo del agua, por ejemplo, si el suministro es privado se hará con mayor frecuencia que si es público. Pueden utilizarse cloro u otros desinfectantes apropiados. Si se utiliza cloro, deben realizarse diariamente exámenes químicos para determinar el cloro disponible. El punto de extracción de las muestras debe ser preferentemente el de utilización pero a veces conviene tomar muestras del punto de entrada del agua en el establecimiento.

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

- a) tener suelos de cemento 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 (para cada vendedor del centro) eficaces de eliminación de residuos líquidos aprobados por la autoridad competente y de tamaño y diseño apropiados para eliminar un volumen de residuos líquidos que rebase las necesidades existentes en 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; y
- 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 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 autorizada 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; y
- e) se ajustarán a cualquier otro requisito de la autoridad competente relacionado con la eliminación de residuos sólidos.

#### 9.4 Instalaciones para el consumidor

Los centros de venta de alimentos en la vía pública deberán tener suficientes lavabos y retretes para cada sexo 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.

#### 9.5 Servicio de asesoramiento de vendedores de alimentos en la vía pública

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



9.5.2 Los asesores deben ser buenos comunicadores, conocer los requisitos del Código, ser sensibles a los problemas de los vendedores y a la protección del consumidor y sus actividades no deben asociarse de ninguna manera con la coacción.

9.5.3 Los asesores deben ser merecedores de la confianza y el respeto de los vendedores.

#### 9.6 Educación del consumidor

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

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