

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: 3906.57051 Télex: 625852-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: 3906.570.54593

ALINORM 99/36

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

23º período de sesiones
Roma, 28 de junio - 3 de julio de 1999

INFORME DE LA UNDECIMA REUNION DEL COMITE COORDINADOR DEL CODEX PARA AMERICA LATINA Y EL CARIBE

Montevideo, Uruguay
8 - 11 de diciembre de 1998

Nota: Este informe incorpora la Circular del Codex 1998/46-LAC

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: 3906.57051 Télex: 625852-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: 3906.570.54593

CX 3/15.2

CL 1998/46-LAC

- A:**
- Puntos de Contacto del Codex
 - Organismos internacionales interesados
- DE:**
- Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, 00100 Roma, Italia

ASUNTO: **Distribución del informe de la 11ª reunión del Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe**

ASUNTOS QUE SE SOMETEN A LA APROBACIÓN DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 23º PERIODO DE SESIONES

Anteproyecto de Código en el Trámite 5 del Procedimiento

Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Elaboración y Venta de Alimentos en las Calles (párr. 74, Apéndice II)

Los gobiernos y organizaciones internacionales que deseen formular observaciones acerca de las consecuencias que podría tener el Anteproyecto para sus intereses económicos, deberán hacerlo por escrito de conformidad con el Procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex y textos afines en el Trámite 5 remitiéndolas al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, **antes del 31 de mayo de 1999.**

RESUMEN Y CONCLUSIONES

El resumen y las conclusiones de la undécima reunión del Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe son los siguientes:

Cuestiones que se someten a la aprobación de la Comisión:

El Comité:

- acordó presentar la candidatura del Sr. Luis Feliz Roa (República Dominicana) para su nombramiento como coordinador regional por el 23º período de sesiones de la Comisión (párr. 99)
- acordó adelantar al Trámite 5 el Anteproyecto Revisado de Código Regional de Prácticas de Higiene para la Elaboración y Venta de Alimentos en las Calles (párr. 74, Apéndice II)

Otros asuntos de interés para la Comisión:

El Comité:

- tomó nota de los avances alcanzados en el fortalecimiento de los Puntos de Contacto del Codex y los Comités Nacionales del Codex en la región y propuso organizar una reunión regional para los Puntos de Contacto conjuntamente con el próximo periodo de sesiones (para. 85-98)
- acordó proponer que el Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos examinara los niveles de aflatoxinas en las almendras (párr. 105)
- consideró el informe del Taller sobre Análisis de Riesgos y Normas Alimentarias identificando las necesidades de la región en relación con este asunto (párrs. 54-55)
- tomó nota de los progresos realizados en la armonización de la legislación alimentaria y el amplio uso de las normas y LMRs del Codex como referencia en el marco de las organizaciones de integración económica y a nivel nacional (párrs. 23-41)
- intercambió información sobre la participación de los consumidores en las actividades del Codex y convino en examinar de nuevo la cuestión en su próxima reunión (párrs.75-84)
- acordó seguir estudiando la contaminación por Salmonella y patógenos emergentes en la Región en su próxima reunión (párr. 49)

INDICE

	Párrafos
INTRODUCCIÓN.....	1
APERTURA DE LA REUNIÓN.....	2 -
3	
APROBACIÓN DEL PROGRAMA.....	4 -
5	
ASUNTOS DE INTERÉS PARA EL COMITÉ PLANTEADOS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX.....	6 -
14	
INFORME SOBRE LAS ACTIVIDADES DE LA FAO Y LA OMS RELACIONADAS CON EL CONTROL Y LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS COMPLEMENTARIAS A LA LABOR DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EMPRENDIDAS DESDE LA DECIMA REUNIÓN DEL COMITÉ.....	15
- 20	
INFORME SOBRE LAS ACEPTACIONES DE NORMAS DEL CODEX Y DE LÍMITES MÁXIMOS PARA RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN LOS ALIMENTOS POR LOS PAÍSES DE LA REGIÓN.....	21
- 22	
INFORME SOBRE LAS ACTIVIDADES DE INTEGRACIÓN ECONÓMICA Y DE ARMONIZACIÓN DE LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA EN LA REGIÓN.....	23
- 29	
CERTIFICACIÓN E INSPECCIÓN DE ALIMENTOS EN AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE.....	30
- 41	
INFORME SOBRE CUESTIONES RELATIVAS A LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS DE INTERÉS PARA LA REGIÓN, INCLUIDO CONTAMINACIÓN POR SALMONELLA Y PATÓGENOS EMERGENTES	42
- 51	
INFORME DEL TALLER SOBRE ANÁLISIS DE RIESGOS Y NORMAS ALIMENTARIAS.....	52
- 55	
ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE REVISADO PARA LA PREPARACIÓN Y EXPENDIO DE ALIMENTOS EN LA VÍA PÚBLICA.....	56
- 74	
PARTICIPACIÓN DE LOS CONSUMIDORES EN LA LABOR DEL CODEX Y CUESTIONES AFINES.....	
75 - 84	
ACTIVIDADES DE LOS PUNTOS DE CONTACTO DEL CODEX Y LOS COMITÉS NACIONALES DEL CODEX EN LA REGIÓN.....	
85 - 98	
PRESENTACIÓN DE CANDIDATURAS PARA EL CARGO DE COORDINADOR.....	99
- 100	

OTROS ASUNTOS, TRABAJOS FUTUROS Y FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN.....10
.....10
1 - 106

APENDICES

Página

APÉNDICE I LISTA DE PARTICIPANTES.....17

APÉNDICE II ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE REVISADO PARA LA
ELABORACIÓN Y VENTA DE ALIMENTOS EN LAS CALLES..... 25

INTRODUCCIÓN

1. El Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe celebró su decimoprimer reunión en Montevideo, Uruguay, del 8 al 11 de diciembre de 1998, en virtud de la cortés invitación del Gobierno del Uruguay, bajo la presidencia del Dr. Galdós Ugarte, Coordinador para América Latina y el Caribe. La reunión contó con la presencia de 102 delegados de 22 países miembros, 2 países observadores y 15 organizaciones internacionales. La lista de participantes figura en el Apéndice I del presente informe.

APERTURA DE LA REUNION (Tema 1 del Programa)

2. La reunión fue inaugurada por el Profesor Pakdee Pothisiri, Presidente de la Comisión del Codex Alimentarius, en representación de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización Panamericana de la Salud (OPS). El Prof. Pothisiri enfatizó la importancia del Codex en el marco de los Acuerdos de la Organización Mundial del Comercio (OMC) sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) y sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC), los cuales encomiendan que los países miembros sigan las normas y los códigos internacionales estipulados por la Comisión del Codex Alimentarius. En este sentido, señaló que la FAO y la OMS continuarían brindando asistencia a los países miembros de la región en todos los aspectos referidos a los sistemas de inocuidad de los alimentos y de control de calidad, como también para fortalecer a los Comités Nacionales del Codex y los Puntos de Contacto del Codex. Ello habría de contribuir a que los gobiernos utilicen los textos del Codex como base para sus legislaciones sobre alimentos, sus reglamentaciones técnicas y sus normas alimentarias para cumplir con los requisitos de los Acuerdos de la OMC.

3. El Sr. Sergio Chiesa, Ministro de Ganadería, Agricultura y Pesca, dio la bienvenida a todos los participantes en nombre del Gobierno del Uruguay. El Sr. Chiesa destacó la importancia de la labor del Comité para la región, dado su carácter de foro regional para el intercambio de información sobre el control e inocuidad de los alimentos y para el examen de cuestiones importantes que se debaten en los Comités mundiales del Codex. Afirmó que había llegado el momento para que el Comité se concentrara en “ejercer una función de coordinación general de la región”, de tal manera que pudiera servir como un mecanismo para coordinar posiciones entre los países de la región con el propósito de lograr que las decisiones de la Comisión reflejen más adecuadamente los intereses regionales.

4. El Comité adoptó el Programa Provisional como su Programa para esta reunión. Se acordó examinar, bajo el Tema 14 del Programa “Otros asuntos y trabajos futuros”, las siguientes cuestiones:

- La posibilidad de constituir un mecanismo a nivel regional a fin de considerar temas de importancia para la región que están siendo debatidos en los Comités mundiales del Codex,
- Los límites para las aflatoxinas en las almendras.

APROBACION DEL PROGRAMA¹ (Tema 2 del Programa)

5. El Comité aceptó la sugerencia del Presidente para la elección de un Vicepresidente. La Delegación del Brasil propuso que se eligiera como Vicepresidente al Sr. Bernardo Monge de Costa Rica, y el Comité acogió unánimemente dicha propuesta.

CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX (INCLUIDAS LAS ACTIVIDADES RELACIONADAS CON EL ANÁLISIS DE RIESGOS) (Tema 3 del Programa)²

6. El Comité tomó nota de las actividades relacionadas con la incorporación de los principios relativos al análisis de riesgos en la labor del Codex, de conformidad con las recomendaciones de las Consultas Conjuntas FAO/ OMS de Expertos sobre Análisis de Riesgos y sobre Gestión de Riesgos.

¹ CX/LAC 98/1

² CX/LAC 98/2

7. El Comité mantuvo un intercambio de opiniones acerca de la recomendación de la Comisión respecto a la aclaración del papel de “otros factores que sean pertinentes para la protección de la salud de los consumidores y para la promoción de prácticas equitativas en el comercio de alimentos”. La Delegación de Costa Rica recordó la última reunión del CCRVDF donde varios países de la región insistieron en la necesidad de basarse en principios científicos y técnicos en el proceso de toma de decisiones, en ocasión del debate efectuado en dicho Comité sobre el LMR para la somatotropina bovina (STB), finalmente remitido al Trámite 8. La Delegación señaló que la cuestión de los “otros factores” debía ser aclarado y discutido más ampliamente a nivel regional. Varias delegaciones apoyaron este punto de vista y expresaron su preocupación en torno al hecho de que no existía una clara definición de “otros factores”, y por lo tanto podría ser objeto de interpretaciones diferentes y posiblemente conflictivas que podrían resultar en obstáculos al comercio. Se destacó que el Acuerdo OTC menciona algunos de los objetivos legítimos y que una clarificación similar sería necesaria en el marco del Codex.

8. La Delegación de los Estados Unidos hizo referencia a las cuatro Declaraciones de Principios, expresando su opinión de que los otros factores pertinentes para la protección de la salud incluían preocupaciones por los grupos vulnerables de la población con diferentes niveles de exposición, en tanto que los problemas comerciales específicos también podrían ser abordados en este marco. La Delegación de la Argentina señaló que también se debían tener en cuenta las diferencias en las dietas regionales como un factor importante en relación al análisis de riesgos.

9. El Comité reconoció que era necesario definir más precisamente “otros factores”, debiendo ser compatibles con los objetivos concernientes a la protección de la salud o a las prácticas equitativas del comercio, como se estipula en la segunda Declaración de Principios. Deberían asimismo ser compatibles con el mandato y la competencia del Codex. El Comité tomó nota que la próxima reunión del CCGP estudiaría dos documentos de trabajo relativos a: 1) la consideración de otros factores válidos en el marco del análisis de riesgos, y 2) su aplicación en el caso de la STB, y recomendó que dichos documentos fueran circulados mucho antes de la reunión, de tal manera que los países de la región pudieran establecer sus posiciones en torno a este importante tema.

10. En lo que respecta al carácter de los textos del Codex, la Delegación de Chile solicitó una aclaración de los criterios que se podrían destinar para ser aplicados por parte de los interlocutores comerciales, especialmente si éstos podían incluir aspectos sanitarios, los cuales corresponden indudablemente a la responsabilidad de los gobiernos. La Secretaría recordó que estos criterios estaban relacionados con la calidad comercial y que los requisitos de inocuidad de los alimentos (higiene, aditivos, contaminantes, plaguicidas) estaban siempre comprendidos en el texto principal de las normas, de conformidad con el formato de las normas del Codex, tal cual lo define el Manual de Procedimiento.

11. El Comité tomó nota de que el CCGP estaba actualmente considerando medidas para mejorar el consenso en el proceso de toma de decisiones del Codex. La Delegación de los Estados Unidos indicó que una reunión informal de los Presidentes de los Comité del Codex, celebrada durante la reunión del CCGP, había debatido los medios para alcanzar el consenso sobre la base de sus experiencias en este sector, y que habrían de transmitir al CCGP cualquier propuesta que en este sentido resultara de dichas discusiones informales.

12. La Delegación de Costa Rica se refirió a los problemas de traducción e interpretación al idioma español durante la última reunión del CCFH, en particular respecto al Proyecto de Código sobre Prácticas de Higiene para Aguas Envasadas (Embotelladas), que el Comité no pudo concluir debido a dichos problemas, y respecto al documento sobre análisis de riesgos. Varias delegaciones compartieron esta preocupación, señalando que los documentos en español eran frecuentemente recibidos con demora y que la calidad de la traducción no era apropiada. La Secretaría indicó que se estaban realizando esfuerzos para abordar este problema, y que era muy importante la cooperación de los países de habla hispana para proporcionar la terminología exacta en los textos del Codex; en particular, su contribución había sido positiva para completar las Directrices y Principios sobre Evaluación de los Riesgos Microbiológicos en el CCFH. En nombre de la Presidencia del CCFH, la Delegación de los Estados Unidos informó al Comité que se estaban tomando medidas para evitar dificultades en relación con la traducción y la interpretación en el futuro.

13. La Delegación del Brasil se refirió al Proyecto de Enmienda de la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados - Etiquetado de Alimentos que pueden Causar Hipersensibilidad y expresó su disconformidad con la inclusión de formas indiscriminadas de “soya y sus productos” en la lista de dichos alimentos dado que el aceite de soya refinado no contiene la fracción proteica para ser considerado como un

alergeno, y que la lista debe ser mas específica, incluyendo solamente aquellos derivados que efectivamente pueden causar hipersensibilidad. Esta postura fue apoyada por Bolivia, Argentina y la República Dominicana.

14. La Secretaría recordó que la lista se basaba en las recomendaciones de la Consulta Técnica sobre Alimentos Alergénicos (1996) y que el CCFL lo había remitido al Trámite 8 luego de un cuidadoso examen dado que contribuiría a solucionar un importante problema de la salud pública. El CCFL también había reconocido la necesidad de revisar regularmente los alimentos o grupos de alimentos comprendidos en la lista sobre la base de información científica actualizada. Con tal finalidad, se convino que el JECFA examinaría la evidencia científica adicional respecto a los alimentos que puedan causar hipersensibilidad en su 53° período de sesiones (1999). El Comité señaló asimismo que los gobiernos tenían la oportunidad de transmitir sus observaciones sobre el Proyecto de Enmienda en el Trámite 8 para su consideración en el próximo período de sesiones de la Comisión.³

INFORME SOBRE LAS ACTIVIDADES DE LA FAO Y LA OMS EN MATERIA DE INOCUIDAD Y CONTROL DE LOS ALIMENTOS COMPLEMENTARIAS A LA LABOR DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS, REALIZADAS DESDE LA 10ª REUNIÓN DEL COMITÉ (Tema 4 del Programa)⁴

15. Además de las actividades incluidas en los documentos de trabajo, el Comité tomó nota de que la FAO (Divisiones de Alimentos y Nutrición y de Pesca) estaba organizando una Consulta de Expertos sobre Listeria en el Pescado, a efectuarse en enero de 1999. En relación con el Grupo de Estudio sobre Acuicultura, se recordó que el Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros estaba considerando recomendaciones para prácticas de higiene en la acuicultura en el marco del Anteproyecto de Código de Práctica para Pescado y Productos Pesqueros.

16. El Representante de la FAO informó al Comité acerca de la acción adoptada por la FAO para desarrollar bases de datos y tablas de composición de alimentos a nivel nacional y regional, así como guías alimentarias para la educación del público. Adicionalmente el Representante ofreció poner a disposición el sitio Web de la Oficina Regional⁵ para divulgar información relativa a los trabajos del Comité.

17. La Delegación de Colombia preguntó al Representante de la FAO sobre el resultado obtenido para la creación en Colombia de un Centro regional para Alimentos vendidos en la Vía Pública, después de una reunión de expertos FAO celebrada en Colombia en el 1997. El Representante recordó que si se creaba un Centro, éste debía ser autofinanciado. La Delegación de la República Dominicana expresó su interés en recibir mayor información sobre el proyecto relativo a la prevención de la contaminación por micotoxinas en el café desarrollado por la Organización Internacional del Café en cooperación con la FAO.

18. El Representante de la OMS/OPS/INPPAZ reseñó las principales actividades del plan de acción basado en cinco componentes, a saber: Organización de programas nacionales de protección alimentaria; Fortalecimiento de la capacidad analítica; Fortalecimiento de los Servicios de Inspección; Vigilancia de las enfermedades transmitidas por alimentos; y Promoción de protección alimentaria a través de la participación de la comunidad.

19. La Delegación de Belice expresó su reconocimiento a la OPS por su asistencia en el desarrollo de la inspección sanitaria de carne, aves y pescado, y señaló que se necesitaría mayor cooperación en el sector pesquero dada su importancia económica.

20. Respondiendo a una interrogante, el Representante de la OPS recordó que había cooperado con la FAO en la elaboración de una ley alimentaria modelo para los países de América Latina y el Caribe de habla inglesa, la cual estaba a disposición de los países interesados. Se informó asimismo al Comité acerca de las actividades de OPS/INPPAZ relativas a la organización de un sistema de vigilancia para enfermedades transmitidas por alimentos.

³ ALINORM 99/22, párrs. 22-32 y CL 1998/18-FL

⁴ CX/LAC 98/3, CX/LAC98/3-Add. 1 y Add.2

⁵ www.rlc.fao.org

INFORME SOBRE LAS ACEPTACIONES POR LOS PAISES DE LA REGION DE LAS NORMAS DEL CODEX Y DE LOS LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN LOS ALIMENTOS (Tema 5 del Programa)⁶

21. La Delegación del Brasil informó sobre el seguimiento de la revisión de sus reglamentaciones nacionales en el marco del proceso de integración del MERCOSUR, integrando las normas del Codex como referencia, en especial la aceptación de 171 LMRs del Codex para plaguicidas y la armonización de sus reglamentaciones nacionales con las normas del Codex atinentes a alimentos destinados para usos dietéticos especiales. La Delegación de Costa Rica, al referirse a la información brindada en el documento de trabajo, destacó la revisión de su legislación en materia de residuos de plaguicidas sobre la base de los LMRs del Codex y otras referencias.

22. La Delegación del Ecuador señaló que los LMRs del Codex habían sido empleados como la base para su legislación nacional, habiéndose organizado cursos de capacitación con los ministerios interesados y los fabricantes de plaguicidas o agroquímicos respecto a la utilización inocua de dichos productos. La Delegación de Jamaica indicó que se había iniciado un programa para la formulación de LMRs para plaguicidas, sobre la base de los LMRs del Codex; aunque era aún limitada la capacidad de los laboratorios en materia de análisis de los pesticidas.

INFORME SOBRE ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA INTEGRACIÓN ECONÓMICA Y LA ARMONIZACIÓN DE LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA EN LA REGIÓN (Tema 6 del Programa)⁷

23. El Representante de la FAO presentó el documento CX/LAC 98/5 donde se resumen las actividades relacionadas con la integración económica y la armonización de la legislación alimentaria en la región, invitando al Comité a exponer información adicional sobre esta cuestión.

24. La Delegación del Brasil presentó las actividades realizadas como seguimiento del proyecto TCP/BRA/4555 con el objetivo de fortalecer el Comité Nacional del Codex del Brasil y divulgar información sobre el Codex a lo largo del país, expresando su complacencia por el éxito de este proyecto, que se está repitiendo en varios países de la región. Destacó que muchos de los expertos que participaron en el proyecto han actuado como instructores en diversas instituciones y han cooperado con la FAO y la OMS como asesores e instructores, tal como ocurrió recientemente en Bolivia, Paraguay y Jamaica. La Delegación también informó sobre los siguientes temas en discusión en la Comisión de Alimentos del SubGrupo 3 – Regulaciones Técnicas del MERCOSUR:

- Un sistema de control de alimentos, productos lácteos, métodos de análisis y muestreo, frutas y hortalizas, aditivos, contaminantes, residuos de medicamentos veterinarios, bebidas alcohólicas, declaraciones nutricionales complementarias, jugos de frutas, arroz y envases;
- El SGT 3 acordó elevar al Grupo Mercado Común el reglamento técnico MERCOSUR sobre las condiciones generales para el reconocimiento de equivalencia de los sistemas de control de alimentos;
- Un documento sobre los métodos de equivalencia que contienen el sistema general para el control en los países, como también procedimientos para reconocer estas equivalencias.

25. La Delegación de Costa Rica propuso organizar una reunión regional para los Puntos de Contacto del Codex, a raíz del nuevo status del Codex en el marco de los Acuerdos de la OMC sobre Medidas MSF y OTC (párrs. 91-94). La Delegación señaló que, en virtud de que muchos de los Puntos de Contacto (PCCs) de la región eran nuevos, existían carencias en el concepto gerencial de las funciones de los puntos de contacto, impidiendo el funcionamiento adecuado de muchos PCCs.

26. La Delegación de Chile hizo saber al Comité que la Reunión sobre Calidad e Inocuidad de los Alimentos: Su Impacto sobre el Comercio en América Latina y los Países de la Cooperación Económica Asia - Pacífico (APEC) que había sido programada para ser celebrada en Santiago en 1999, había sido pospuesta para el año 2000 debido a la crisis económica de la región Asia-Pacífico. En este sentido, la Delegación del Uruguay solicitó información sobre la disponibilidad de dos documentos: “*Armonización de la Legislación Alimentaria en los Países de América Latina y de APEC*” y “*Problemas de la Calidad e*

⁶ CX/LAC 98/4 (Observaciones de Costa Rica, México, Cuba, Nicaragua)

⁷ CX/LAC 98/5

Inocuidad de los Alimentos que afectan el Comercio con y entre los Países de América Latina y APEC", a ser presentados en la reunión de Chile en 1999, en virtud de que estimaba que eran de gran interés para los países de la región.

27. La Delegación de Bolivia informó al Comité que el Codex era uno de los más vigorosos planes de acción en vías de ejecución en materia de control alimentario, aunque no existía aún una suficiente concientización por parte de las autoridades sobre la importancia del Codex en el nuevo marco de la OMC. La Delegación anunció que se estaban iniciando trabajos con el sistema HACCP y la vigilancia epidemiológica de enfermedades transmitidas por los alimentos, pero que tenían serios problemas con el control y la certificación de productos de importación y exportación. La Delegación indicó asimismo que proseguirían trabajando de conformidad con las directrices del Codex, especialmente en lo que respecta al análisis de riesgos potenciales y a la legislación alimentaria. Con tal propósito, se había enviado un proyecto de ley sobre alimentos al Parlamento y se esperaba que pronto entrara en vigencia.

28. Se comunicó al Comité que Uruguay había establecido su Comité Nacional del Codex y que se estaba tramitando el apoyo de la FAO para reforzarlo. Con relación al Taller Regional sobre el Establecimiento y Administración de Comités Nacionales del Codex para los países del Caribe de habla inglesa (Kingston, Jamaica, noviembre de 1998) dicha Delegación solicitó una aclaración referente a la elaboración de directrices para el establecimiento y administración de Puntos de Contacto del Codex y de Comités Nacionales del Codex. Recordó que la última Reunión del CCLAC desalentó la elaboración de dichas directrices dadas las significativas diferencias en las situaciones de un país al otro en la región (véase también el párr. 98).

29. El Comité tomó nota de la información proporcionada por las delegaciones y convino en examinar los asuntos relativos a los Puntos de Contacto del Codex bajo el Tema 12 de la Agenda.

CERTIFICACIÓN E INSPECCIÓN DE ALIMENTOS EN AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE

A) ENCUESTA ACTUALIZADA SOBRE LOS SISTEMAS NACIONALES DE INSPECCIÓN DE LOS ALIMENTOS.

B) INTERCAMBIO DE INFORMACION SOBRE CUESTIONES DE IMPORTACION Y EXPORTACION.

(Tema 7 del Programa)⁸

30. La Delegación de Chile informó al Comité sobre su Sistema de Vigilancia Nacional para las enfermedades transmitidas por los alimentos y su programa para el control de la calidad sanitaria de los alimentos, incluyendo el muestreo para los análisis microbiológicos y químicos. Se destacó que el Ministerio de Agricultura y el Servicio Nacional de Pesca (SERNAPESCA) eran responsables respectivamente de la certificación sanitaria de los productos primarios de exportación y de los productos hidrobiológicos de exportación, en tanto que el Ministerio de Salud era el encargado de los productos manufacturados. La Delegación resaltó las facilidades que ofrece su sistema de control de alimentos importados para el intercambio comercial y destacó la inexistencia del Registro de Alimentos en su país. Se hizo énfasis, además, en que los programas de alimentos tenían un enfoque de riesgos y que, aunque actualmente la verificación se basaba en el muestreo del producto final, se tenía considerado adoptar, en el corto plazo, el sistema HACCP. También se dio cuenta de la existencia de una comisión de Coordinación entre los Ministerios de Agricultura y Salud para el manejo de los problemas comunes a ambos sectores.

31. La Delegación del Paraguay puso de manifiesto el proceso de unificación de su legislación alimentaria y la actualización del sistema de control contando con la cooperación de la FAO y en el marco del MERCOSUR, en especial en los sectores tales como: aditivos y microbiología, y se señaló la necesidad de implementar la descentralización en el control de alimentos a través de los municipios. La Delegación de Trinidad y Tobago indicó que desarrolló reglamentaciones revisadas sobre pescado y productos pesqueros incorporando el sistema HACCP, y que un similar enfoque había sido adoptado para revisar las reglamentaciones en materia de carne, frutas y vegetales. También destacó la participación del país en la Red Interamericana para Laboratorios de Análisis de los Alimentos.

⁸ (CX/LAC 98/6-I (comentario de Santa Lucía, Guyana), 98/6-II (Costa Rica, Cuba, México), CRD 1 (Paraguay), CRD 2 (Trinidad y Tobago, Granada), CRD 3 (Chile)

32. La Delegación de Costa Rica indicó que el sistema de registro, empleado hasta ahora por varios países, no garantiza la inocuidad de los alimentos y debería ser actualizado para adoptar un enfoque basado en los riesgos, y con la participación de todos los sectores interesados. Costa Rica también está participando en un proyecto de la OPS para el desarrollo de la vigilancia de enfermedades transmitidas por alimentos.
33. La Delegación del Brasil informó el Comité que el sistema de control de alimentos era compartido entre el Ministerio de Salud y el Ministerio de Agricultura y Abastecimiento y que se encontraban a disposición de los delegados dos documentos sobre este tema. La Delegación de Argentina resaltó la importancia de evitar la duplicación de los trabajos y de coordinar las actividades entre los Ministerios de Salud y de Agricultura e informó que ello había sido logrado a través de la creación de una Comisión interministerial que cuenta con un consejo asesor donde está representado el sector privado y los consumidores.
34. La Delegación de Guatemala señaló que las normas alimentarias habían sido revisadas sobre la base de las normas del Codex y que, como resultado de un convenio entre los Ministerios de Agricultura y de Salud, se había reconocido al LUCAM como el único laboratorio oficial responsable de los análisis relativos a la inocuidad de los alimentos. La Delegación de Cuba indicó que su sistema de control alimentario estaba en vías de revisión; el Ministerio de Agricultura actualizó la Ley de Sanidad Animal y Vegetal y ha integrado la oficina de inocuidad de alimentos. Se informó también de la actualización del Código de Salud, que incorpora el concepto del registro sanitario de alimentos de referencia y el análisis de riesgos. La Delegación recalcó la importancia de la cooperación entre los países de la Región para el intercambio de experiencias en cuestiones referidas a la inocuidad de los alimentos.
35. La Delegación de Guyana se refirió a la reorganización de su sistema de inspección y certificación alimentaria, la implementación del sistema HACCP con la colaboración de la OPS bajo la responsabilidad de su Administración de Alimentos y Medicamentos, subrayando la necesidad de un modelo de reglamentaciones en el sector de los productos pesqueros. La Delegación de Barbados hizo saber que su sistema de control alimentario había sido perfeccionado con la asistencia de la OPS y FAO.
36. La Delegación de Colombia se refirió a su legislación sanitaria la cual había sido revisada y oficializada por Decreto en 1997 y comprende en particular la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), la vigilancia y control de alimentos y la importancia de la implementación del sistema HACCP en todas las industrias de alimentos ya que este sistema se encuentra obligatorio por Resolución de 1998 para la industria pesquera y acuícola de exportación e importación. La Delegación de México indicó que su programa nacional de inocuidad de los alimentos abarcaba a todos los ministerios competentes (Salud, Agricultura, Comercio, Medio Ambiente, Pesca), a los consumidores, la industria, los importadores y los exportadores, ya que la participación de todos los sectores era fundamental para asegurar un sistema eficaz de control.
37. La Delegación de Belice informó al Comité que se había creado una nueva autoridad para la reglamentación del HACCP, especialmente en el sector de la pesca, pero que aún era necesario elaborar la legislación; el control de los plaguicidas se basaba en los LMRs del Codex, pero se requería una mayor cooperación en lo que atañe a los métodos para detectar plaguicidas; se estaba desarrollando el análisis de riesgos y la aplicación del sistema HACCP; en tanto que los contactos con la organización del CARICOM era especialmente importante en materia de exportaciones.
38. La Delegación de Ecuador subrayó la modernización de sus estructuras administrativas y la importancia de la vigilancia sanitaria en este contexto; el sistema de control alimentario había sido revisado a fin de adoptar un enfoque más horizontal, con la participación de todos los sectores involucrados. Se había establecido el sistema de acreditación de laboratorios para el registro sanitario con el fin de acelerar los trámites. Además informó que el sistema HACCP estaba aplicado a la industria pesquera para las exportaciones y el mercado doméstico, y que el Instituto Nacional de Pesca certificaba los productos de aquellas empresas cuyos sistemas cumplían con estos principios.
39. La Delegación de Bolivia hizo referencia a su programa nacional de control alimentario a ser implementado en 1999 y a la nueva legislación alimentaria, que otorgaba prioridad a la aplicación del HACCP, a la vez que se contaba con una red de laboratorios bien desarrollada. La Delegación del Perú informó que en su reciente legislación alimentaria se incorporaba la obligatoriedad del sistema HACCP en la industria de alimentos, otorgándose un cierto plazo para introducir su aplicación. Al respecto el Ministerio

de Salud estaba brindando capacitación para tal finalidad. También señaló que la aplicación de dicho sistema era obligatorio para la certificación de las exportaciones de productos hidrobiológicos y espárragos.

40. La Delegación de El Salvador anunció que las normas del Codex eran utilizadas como la base de sus reglamentaciones para productos lácteos y carne, y que se aplicaban criterios microbiológicos a estos productos; el gobierno y la industria prestaban su cooperación para implementar la aplicación del HACCP y se había instituido la auditoría de calidad de los laboratorios. También informó que se habían implementado auditorios de calidad para laboratorios y que el Consejo de Ciencia y Tecnología esta capacitando algunos laboratorios al fin de que sean acreditados.

41. La Delegación de la República Dominicana recalcó la importancia de su programa para reducir las deficiencias nutricionales y enfatizó la completa modificación en la estructura del control alimentario, bajo la responsabilidad del Ministerio de Salud y con la cooperación de la OPS, a fin de adoptar un enfoque horizontal basado en los riesgos.

INFORME SOBRE CUESTIONES DE INTERÉS RELATIVAS A LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS PARA LA REGIÓN, INCLUYENDO LA CONTAMINACIÓN POR SALMONELLA Y PATÓGENOS EMERGENTES (Tema 8 del Programa)⁹

42. La Delegación del Brasil recordó haber presentado un documento inicial de discusión sobre el tema en la 10^a. reunión del Comité, y en consecuencia una carta circular fue enviada, a la cual solo Brasil contestó. La Delegación reconoció la importancia de contar con una base de datos actualizada sobre los casos de brotes en la región, como también realizar el análisis de riesgos para los procesos de control. Señaló la existencia de una pandemia de *Salmonella enteritidis* que afecta también la región incluyendo Brasil.

43. La Delegación de Chile recordó la importancia de los brotes de Salmonella en la región y indicó que durante el período 1990-1995 hubo un aumento de dichos brotes en Chile, especialmente de *Salmonella enteritidis*.

44. La Delegación de Costa Rica informó al Comité que había llevado a cabo investigación sobre Salmonella y otros patógenos emergentes sobre una amplia gama de productos, habiendo ya ingresado dicha información en Internet. La Delegación expresó su disposición a compartir esta información con Brasil y otros países de la región y a trabajar junto a ellos en el campo de los patógenos emergentes.

45. La Delegación de Barbados expuso que el Ministerio de Salud y Medio Ambiente y el Ministerio de Agricultura estaban monitoreando estos patógenos emergentes en las aguas y las aves y productos derivados respectivamente. Aunque indicó que la información era aún limitada, se había iniciado un proceso para elaborar un proyecto piloto con OPS a fin de monitorear más profundamente estos patógenos.

46. La Delegación de la República Dominicana indicó que actualmente se desarrollaba un programa de inocuidad de alimentos vendidos en la vía pública y estudios físico-químicos y microbiológicos de aguas embotelladas dada la alta incidencia de la salmonellosis y la parasitosis. Manifestó su opinión de que el RIILA podría elaborar un inventario serotipos de bacterias patógenas que permitieran monitorear casos de brotes de *Salmonella* sp. en la región. Estimó que el entrenamiento en materia de BPM y de manipulación de alimentos era fundamental para reducir el problema de las enfermedades transmitidas por alimentos.

47. La Delegación de Bolivia anunció que en el mes de enero se ejecutaría un componente de un proyecto de la FAO en materia de microbiología de alimentos. Indicó que ello ayudaría a Bolivia a suministrar información sobre los patógenos emergentes a la próxima reunión del Comité. A continuación la Delegación del Uruguay reconoció la gravedad del problema de los patógenos emergentes en la región y a nivel mundial y la importancia de intercambiar información sobre este tema.

48. La Delegación de los Estados Unidos brindó información acerca de dos nuevas iniciativas abordadas por su gobierno en torno a las enfermedades asociadas con los alimentos. Se estableció una red alimentaria de laboratorios de salud pública a fin de vigilar casos de enfermedades transmitidas por alimentos, con ensayos especiales a fin de determinar una huella digital genética para cada patógeno y una red nacional computarizada a fin de reconocer e identificar a los patógenos y definir las medidas de control. Por otra

⁹ CX/LAC 98/7

parte se ejecutaba actualmente un proyecto para formular la evaluación de riesgos de los patógenos, tratándose en primer lugar a la *Salmonella enteritidis*. La Delegación expresó su disposición a compartir esta información con los países de la región.

49. El Representante de INPPAZ informó al Comité que había un sistema regional de información sobre la vigilancia epidemiológica de las enfermedades transmitidas por alimentos. Puso en conocimiento que las actividades referidas a la *Salmonella* y otros patógenos emergentes podrían ser combinadas con el INPPAZ, en particular porque han organizado capacitación de laboratorio en materia de análisis microbiológicos referidos especialmente a enfermedades emergentes. El Comité acordó esta propuesta y solicitó al INPPAZ la preparación de un documento a ser sometido a la próxima sesión del CCLAC, coordinando su labor con el Brasil.

50. La Delegación del Brasil coincidió con esta propuesta pero recordó al Comité que el documento CX/LAC 98/7 no tenía como único propósito recopilar datos sobre casos de brotes, sino también determinar en qué fase del proceso se encontraban de manera de permitir a los países la realización de análisis de riesgos para los procesos de control. La Delegación puso de manifiesto, asimismo, ante el Comité que la inocuidad de los alimentos en las áreas turísticas era un tópico de interés para sus trabajos.

51. El Observador de Consumers International expresó su interés en acceder a este tipo de información y señaló la necesidad de recopilar todos los datos pertinentes sobre este tema a fin de ponerlos a disposición en general en la página web de OPS y FAO.

INFORME DEL TALLER SOBRE ANALISIS DE RIESGOS Y NORMAS ALIMENTARIAS (Tema 9 del Programa)¹⁰

52. El Presidente del Taller informó sobre el Taller FAO/ILSI referido a “Análisis de riesgos y normas alimentarias” realizado el lunes 7 de diciembre de 1998, en Montevideo, Uruguay, con anterioridad a la 11^a. Reunión del Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe.

53. Los principales objetivos del taller fueron proporcionar a los participantes un panorama de la situación actual del análisis de riesgos en el Codex, la aplicación de los principios de análisis de riesgos en una serie de Comités del Codex competentes en inocuidad de los alimentos, y las cuestiones principales relacionadas con este tema. Las exposiciones en el taller fueron formuladas por oradores de la Secretaría del Codex, la Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe, un Consultor de la FAO y el Instituto Internacional de Ciencias de la Vida (ILSI).

54. El Comité reconoció:

- La necesidad de intercambiar información general en el sector de análisis de riesgos, la aplicación del HACCP y del Codex Alimentarius, a través de la intensificación de las actividades informativas y el fortalecimiento de las estructuras nacionales del Codex, tales como los Comités Nacionales y los Puntos de Contacto del Codex;
- La conveniencia de disponer de documentos del Codex en idioma español en forma oportuna, con una apropiada traducción según el original (el mismo documento) inicialmente presentado para ser examinado por los países a fin de establecer sus posiciones nacionales;
- La necesidad de capacitar instructores, no solo en el sistema HACCP, como se ha venido desarrollando hasta ahora, sino también incluyendo análisis de peligros en los programas de capacitación. En este sentido se destacó la utilidad de organizar actividades comunes entre la FAO y otras organizaciones internacionales para el desarrollo de dichos cursos. El Representante de ILSI anunció la disposición del Instituto de Riesgos del ILSI de participar en estos esfuerzos; y
- Se subrayaron los problemas en la aplicación del HACCP en las pequeñas y medianas industrias, con especial énfasis en la micro-industria, así como la necesidad de una posición concertada sobre esta cuestión a nivel regional. En este sentido se insistió en la conveniencia de comenzar las tareas para desarrollar Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en este tipo de industria.

55. El Comité recomendó:

- Que los gobiernos actualicen la legislación nacional con el objeto de incorporar el análisis de riesgos en sus revisiones; y
- El establecimiento de programas integrados para la Región a fin de evaluar los riesgos microbiológicos comenzando con *Salmonella* sp. (focos de contaminación, recuentos , etc.).

ANTEPROYECTO REVISADO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA ELABORACIÓN Y VENTA DE ALIMENTOS EN LAS CALLES (Tema 10 del Programa)¹¹

56. El Comité recordó que tras su decisión de comenzar la revisión del actual Código, se había enviado una Carta Circular para solicitar las observaciones y las propuestas de los gobiernos. La Secretaría había preparado la versión redactada nuevamente sobre la base de la revisión completa propuesta por Brasil, agregando otras sugerencias incluidas en las observaciones de los gobiernos. El Comité convino en establecer un Grupo de Trabajo informal presidido por Brasil para facilitar la discusión del texto revisado en el plenario.

57. La Delegación de Brasil presentó el Anteproyecto de Código, destacando que había sido redactado nuevamente a la luz de los Principios Generales revisados de Higiene de los Alimentos y que incluía notas sobre análisis de riesgos y puntos críticos de control. El grupo de trabajo había mantenido el ámbito de aplicación y el formato, con algunas enmiendas a las definiciones y otras secciones , y había examinado cuestiones relativas a la temperatura para la preparación y el almacenamiento.

58. El Comité reconoció que diversas secciones de este nuevo texto requerían una discusión detallada e intercambió opiniones sobre la oportunidad de proceder con tal debate en la presente reunión, con miras a remitir el texto al Trámite 5. Algunas delegaciones expresaron sus dudas sobre la viabilidad de la revisión en esta etapa, y propusieron devolver el Código al Trámite 3 de manera de permitir un mayor estudio y observaciones adicionales. Muchas delegaciones, sin embargo, insistieron sobre la importancia del texto y la necesidad de proceder con su revisión, especialmente en vista de la labor constructiva que había sido iniciada durante la reunión. En consecuencia, el Comité convino en discutir el texto sección por sección e introdujo las enmiendas que se indican a continuación.

1. Introducción

59. El Comité acordó dividir esta sección en dos partes y agregar una nueva Sección 2. Objetivos para propósitos de aclaración. La numeración de las siguientes secciones fue enmendada consecuentemente y figura en el texto revisado.

2. Definiciones

60. Las definiciones que fueron originalmente incluidas en el Código pero que no aparecieron en las siguientes secciones fueron suprimidas. Se convino hacer referencia al “Examen Organoléptico” a fin de clarificar que la definición cubría el proceso de evaluación.

61. El Comité efectuó un intercambio de puntos de vistas sobre la oportunidad de mantener la definición de *Alimentos y Bebidas de consumo directo*, el cual se mantuvo con una enmienda para aclarar que el Código se aplica a los productos finales listos para consumo.

3. Requisitos relativos a los Insumos e Ingredientes

62. El Comité tomó nota que las frutas y vegetales podían ser mantenidas a temperatura ambiente y convino en eliminar la referencia a la “temperatura ambiente” y sustituirla por la “temperatura inadecuada” en virtud de que comprendería todos los tipos de productos perecederos.

11 CX/LAC 98/8- Parte I (Código revisado), CX/LAC 98/8- Parte II (Observaciones de Argentina, Colombia, Paraguay, México y OMS)

4. Requisitos del Lugar o Área de Preparación

63. En la sección 4.1.4 (renumerada 4.2.), se acordó reemplazar “enfermedades transmisibles” por “enfermedades transmitidas por los alimentos” en vista que solamente las enfermedades transmitidas por alimentos eran pertinentes a los efectos de la inocuidad de los alimentos.

5. Requisitos para la Preparación de los Alimentos

64. En la sección 5.1.2 Carne Fresca, la referencia a “carne fresca” fue suprimida dado que la sección mencionaba deshielo y se aplicaba a carne congelada.

65. En cuanto a la sección 5.1.3.4., el Comité mantuvo una extensa discusión sobre la prohibición de utilizar huevos crudos para la preparación de mayonesa y productos similares. Al recordar que la mayonesa podía solamente prepararse con huevos crudos, varias delegaciones y el Representante del INPPAZ insistieron que la única medida efectiva de control consistía en requerir el uso de mayonesa o productos similares producidos industrialmente. La utilización de productos artesanales preparados con huevos crudos no debe ser permitida dado los riesgos asociados con Salmonella en los huevos crudos. La Delegación de México y otras delegaciones señalaron que dichos productos eran consumidos en la práctica en particular en bebidas tradicionales, y que debían ser tenidos en cuenta al considerar los alimentos que se venden en la vía pública.

66. El Comité acordó sustituir la última cláusula de la sección por el siguiente texto:

*No utilizar huevos crudos en la preparación de alimentos o bebidas destinadas al consumo directo si no sean cocidas posteriormente.
La mayonesa, las salsas con huevo, mousse y platos similares preparados con huevos crudos deben elaborarse en establecimientos industriales.*

67. En la sección 5.1.2.3, el Comité convino en hacer referencia al lapso entre la preparación y el consumo y modificar la presentación para establecer una clara distinción entre los siguientes tipos de comidas preparadas:

- Alimentos conservados a una temperatura superior a 60° C por un máximo de 6 horas
- Alimentos conservados durante un día a una temperatura máxima de 5°C

68. Se especificó asimismo, que cuando se refrigeraba comida caliente, el tiempo de refrigeración no debe ser superior a 3 horas para enfriar el alimento a una temperatura máxima de 5° C. El Comité convino con la propuesta de la Delegación de República Dominicana de sustituir 10°C por 5°C en todas las secciones que mencionan la temperatura de refrigeración.

69. En la sección 5.2.4, se especificaba que “los emparedados (sándwichs) preparados en el puesto de venta deberán ser elaborados al momento del consumo”.

6. Requisitos para el Transporte de los Alimentos Preparados

70. El Comité efectuó, para aclarar la formulación, algunas enmiendas de tipo formal a las secciones 6.1 (protección de los vehículos de la contaminación ambiental) y 6.3 (transporte de materiales de desecho). El Comité acordó combinar la sección 6.2.3.3 con la sección 6.2.3.4 sobre alimentos recalentados y especificar que los alimentos podían ser recalentados por una sola vez con una temperatura de 70°C.

71. En la sección 6.6.2, el Comité acordó especificar una temperatura de 70°C (en lugar de “caliente”) y referirse a los requisitos para una rápida refrigeración especificados bajo la sección 5.2.3 precedente (véase párr. 67), tal como fue sugerido por el INPPAZ).

7. Requisitos para la Comercialización de Alimentos en las Calles

72. El Comité convino en reemplazar todas las referencias sobre “local de venta” por “puesto de venta”, y clarificar la redacción de la sección 7.1.3 (protección del puesto de venta o de la estructura móvil) y la sección 7.1.6 (efectos personales).

73. El Comité debatió extensamente la oportunidad de permitir el empleo de elementos no desechables para servir los alimentos. Haciendo referencia a las dificultades para obtener agua potable para limpiar platos y otros elementos, algunas delegaciones y el Representante del INPPAZ apoyaron el empleo exclusivo de elementos desechables y subrayaron que esta medida era esencial para prevenir la contaminación. Otras delegaciones señalaron que debido al costo más alto del material desechable el uso de platos reciclables era una práctica habitual en ciertos países; a fin de tomar en cuenta esta realidad, y de mejorar la situación actual se deberán incluir recomendaciones para minimizar los riesgos con el material reciclable. El Comité no pudo arribar a un consenso sobre esta cuestión, dejando la sección 7.2.1.1 (elementos no desechables) entre corchetes, así como la sección correspondiente de la Nota del PCC.

Estado de tramitación del Anteproyecto Revisado de Código Regional de Prácticas de Higiene para la Elaboración y Venta de Alimentos en las Calles

74. El Comité acordó remitir el Anteproyecto de Código al 23º período de sesiones de la Comisión para su adopción en el Trámite 5 (véase Apéndice II).

PARTICIPACION DE LOS CONSUMIDORES EN LA LABOR DEL CODEX Y CUESTIONES AFINES (Tema 11 del Programa)¹²

75. Las Delegaciones de Brasil y Colombia destacaron que los representantes de las organizaciones de consumidores jugaban un papel activo con voz y voto en el Comité Nacional del Codex y estaban brindando un aporte positivo a sus labores y decisiones. La Delegación de Costa Rica informó al Comité sobre su legislación referida a la protección del consumidor, recalcando la importancia de proporcionar información y capacitación a los consumidores en las cuestiones de inocuidad y calidad de los alimentos; con tal propósito se había establecido una línea telefónica gratuita de información y se habían organizado cursos. Los reclamos de los consumidores eran tratados con una alta prioridad y las prácticas desleales perjudiciales para los consumidores eran sancionadas severamente.

76. La Delegación de Chile recordó que el Comité Nacional establecido en 1997, abarcaba todos los sectores pertinentes de la actividad, incluyendo a los representantes de los consumidores, quienes participaban y tenían derecho al voto. El Ministerio de Economía (Departamento responsable para atender al consumidor - CERNAC), era responsable del tratamiento de los reclamos de los consumidores, y además algunas empresas habían establecido un servicio informativo para consultas de los consumidores. La Delegación de El Salvador informó que se cuenta con la Ley Nacional sobre Protección al Consumidor y con una ventanilla de atención al consumidor. También expresó que en el Comité Nacional del Codex participan con voto tanto la parte gubernamental a través de la Dirección de Protección al Consumidor como el Centro para la Defensa del Consumidor, entidad que funciona como ONG.

77. La Delegación del Paraguay señaló que la Ley sobre Protección del Consumidor fue recientemente promulgada y que a nivel nacional se cuenta con una oficina de defensa del consumidor, dependiente del Ministerio de Industria y Comercio, existiendo otra en la Municipalidad de Asunción. Resaltó la importancia de conformar una organización de consumidores que participe de manera efectiva en las actividades de la Comisión Nacional, aunque todavía no existían organizaciones de consumidores en el país. La Delegación de Bolivia indicó que se estaba considerando un proyecto de Ley sobre Protección del Consumidor y que algunas ONGs participaban en los sub-comités del Codex; a pesar de que existían varias organizaciones de consumidores a nivel regional, no se habían organizado aún dentro de estructuras nacionales.

78. La Delegación de Ecuador informó al Comité que hacía más de diez años que estaba siendo aplicada la Ley de Protección del Consumidor y que la Dirección de Protección del Consumidor atendía los reclamos entre los consumidores y los proveedores de bienes y servicios. Aunque en el país no existen organizaciones de consumidores legalmente reconocidas, las ONGs pueden participar libremente en las discusiones de las normas con voz y voto y en el Consejo Directivo del INEC los consumidores son representados por un delegado permanente.

79. La Delegación de México manifestó que las asociaciones de consumidores participaban activamente en el Comité Nacional del Codex y en otros comités encargados de asuntos de legislación y control

¹² CX/LAC 98/9 y Add.1 (Observaciones de Costa Rica, México, Cuba, Paraguay), CRD 2 (Granada)

alimentario. La Delegación de Argentina indicó que la Asociación Nacional de Consumidores recibía toda la documentación y participaba regularmente en el trabajo del Comité Nacional del Codex.

80. La Delegación de Guatemala hizo referencia a su Ley sobre Protección del Consumidor y a la estructura del Comité Nacional del Codex que comprendía a todos los sectores interesados, incluyendo los consumidores. La Delegación de la República Dominicana señaló que las asociaciones de consumidores estaban federadas en una organización nacional que participaba en el Comité Nacional del Codex con derecho al voto.

81. La Delegación de Belice manifestó que las cuestiones relativas a la protección del consumidor eran examinadas en los sub-comités de la Oficina de Normalización de Belice donde participaban varias ONGs, algunas de las cuales representaban organizaciones femeninas, pero que no existía una organización no gubernamental de consumidores. La Delegación de Trinidad y Tobago indicó que el Ministerio de Asuntos del Consumidor tenía la responsabilidad de la protección de los consumidores y atendía sus reclamos; por otra parte, recientemente se había aprobado la Ley sobre Protección del Consumidor, la cual sería implementada próximamente. La Delegación de Barbados informó el Comité que el Ministerio de Comercio y Asuntos del Consumidor era responsable oficialmente del tratamiento de los reclamos de los consumidores, y que no existía a la fecha una organización independiente de consumidores.

82. El Observador de Consumers International para América Latina y el Caribe reconoció los avances alcanzados en una serie de países, en la que se encuentran Brasil, Chile y el Salvador, que incorporaban las organizaciones de consumidores al más alto nivel de los Comités Nacionales del Codex con derecho al voto. Sin embargo, manifestó que en la mayoría de los países la participación de los consumidores permanecía siendo marginal, y que solo el derecho a voto la haría más efectiva. Hizo mención a las acciones adoptadas en varios países con respecto a la información a los consumidores y el tratamiento de sus reclamos, pero recaló que el punto clave era la participación de las organizaciones de consumidores como tales, a nivel político, más que la protección del consumidor en forma individual. A este respecto, subrayó la necesidad de establecer organizaciones independientes de consumidores. El Observador indicó que la participación del consumidor debe ser promovida en los sistemas de control de alimentos, en particular en los países en desarrollo, donde era más difícil asegurar un sistema eficaz de control.

83. La Delegación de México formuló su opinión de que la posición de las organizaciones de consumidores que participan en el proceso de decisiones estaba reflejada en la postura de la delegación oficial que asistía a las reuniones del Codex, aún cuando los representantes de los consumidores no estuvieran efectivamente presentes en esas reuniones.

84. El Presidente agradeció a las delegaciones por la interesante información proporcionada y recordó que en el CCGP serían considerados los procedimientos para la participación de las ONGs en los trabajos del Codex en su próxima reunión en base al documento circulado como CL 1998/31-GP.

ACTIVIDADES DE LOS PUNTOS DE CONTACTO DEL CODEX Y DE LOS COMITÉS NACIONALES DEL CODEX EN LA REGIÓN (Tema 12 del Programa)¹³

85. La Delegación de Argentina expuso sobre las actividades del Punto de Contacto del Codex (Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación) y destacó la alta participación de Argentina en las reuniones del Codex. En el marco del Proyecto de la FAO TCP/ARG/6713, iniciado en abril de 1998, el Comité Nacional está siendo reforzado y se hicieron intensos esfuerzos para divulgar la información del Codex a través del país. Los seminarios y los cursos de capacitación efectuados en la mayoría de las provincias fueron dirigidos a las autoridades gubernamentales y a los participantes de la industria, comprendiendo temas tales como el sistema HACCP, la inspección y la certificación, los aditivos y los contaminantes.

86. La Delegación de Colombia informó al Comité que el CNC, establecido por decreto en 1998, esta integrado por los ministerios e institutos competentes, industriales y consumidores y que estaba funcionando adecuadamente. La Delegación del Paraguay dio a conocer la reciente creación del CNC y expuso los logros

¹³ CX/LAC 98/10 (Observaciones de Costa Rica, Cuba, México), CX/LAC 98/10-Add.1 (Brasil, Paraguay), CRD 2 (Granada), CRD 5 (Paraguay)

obtenidos por el Comité nacional y subcomités técnicos. Además mencionó que las actividades iniciadas por el punto focal Instituto Nacional de Tecnología y Normalización fueron reforzadas en su etapa final por el proyecto TCP/PAR/6611 de la FAO. Actualmente los esfuerzos están siendo orientados hacia la difusión de las informaciones a todos los sectores interesados y el fortalecimiento del Comité Nacional.

87. La Delegación de Bolivia indicó que el CNC establecido por Resolución Ministerial en 1991 y por Decreto Supremo en 1997 comprendía a todos los ministerios competentes, empresas privadas y consumidores y que los sub-comités especializados consideraban asuntos técnicos. Se habían elaborado diversas normas sobre la base de las normas del Codex y se habían organizado seminarios para divulgar la información sobre las cuestiones del Codex en los sectores públicos y privados. En particular, se habían organizado cursos de *Entrenamiento de Instructores* sobre HACCP en el marco del proyecto FAO TCP/BOL/6712 para el desarrollo de un programa integrado de control alimentario.

88. La Delegación de Chile indicó que el CNC estaba compuesto por los Ministerios competentes, el sector privado, los consumidores y las universidades. El Comité era responsable por la coordinación de la posición nacional y correspondía al Ministerio de Relaciones Exteriores transmitir la posición de Chile a la FAO, la Comisión y otros organismos, en tanto que el Ministerio de Salud era el encargado de la coordinación técnica, así como del mantenimiento del archivo de las publicaciones del Codex.

89. La Delegación del Uruguay detalló la organización de este Comité creado en 1994, con una presidencia rotativa, la participación de los ministerios competentes, el Congreso de Intendentes y los puntos de contacto, así como la creación de sub-comités técnicos. La Delegación enfatizó la necesidad de fortalecer las actividades de la CNC y recordó que se había solicitado a la FAO asistencia técnica para el proceso.

90. La Delegación de la República Dominicana declaró que el Comité Nacional del Codex esta conformado por los ministerios competentes, otros organismos oficiales, los representantes del sector industrial, los consumidores y las universidades, e incluía diversos comités técnicos que se reunían regularmente. La Delegación recaló la importancia de la aproximación de la legislación nacional al Código del Codex sobre Prácticas de Higiene para la Venta de Alimentos en la Vía Pública.

91. La Delegación de México hizo referencia a sus esfuerzos para involucrar a todos los sectores y personas interesados a lo largo del país a pesar de las dificultades relacionadas con la distancia geográfica; con este propósito, se utilizaron en el mayor grado posible los medios electrónicos de comunicación.

92. La Delegación de Guatemala señaló que se ha integrado la Comisión Nacional del Codex con los Ministerios de Salud, Agricultura y Economía, Industria y Comercio, el sector académico y otras instituciones involucradas. Los comités técnicos mas activos son: aditivos, plaguicidas y productos lácteos. La Comisión Nacional de Codex esta por institucionalizarse por decreto gubernativo.

93. La Delegación de Brasil presentó un informe sobre las actividades de su Comité Nacional desde la 10^a reunión del CCLAC, principalmente en seguimiento al Proyecto FAO TCP/BRA/4555 y destacó las actividades siguientes: las conferencias realizadas por todo el país con el objetivo de divulgar los trabajos del Codex; la participación de investigadores, expertos y académicos en las actividades del Comité y la consecuente mejora en la participación del país en las actividades de los Comités del Codex. La Delegación aún resaltó el gran esfuerzo de los órganos gubernamentales reguladores, en cooperación con la industria, en la implementación en forma creciente de buenas prácticas de higiene de alimentos y de HACCP en las industrias. Todavía mencionó que a pesar de los progresos logrados, persisten algunas dificultades, y manifestó el interés en la continuidad de la cooperación técnica como la establecida por el TCP/BRA/4555.

94. La Delegación de Costa Rica, apoyada por todas las delegaciones, recaló la importancia de que los países de la región cumplan los requisitos de la OMC y refuercen su participación en la labor del Codex, con el propósito de establecer su posición nacional sobre una base sólida y defender apropiadamente sus intereses. Con esta perspectiva, la Delegación propuso la convocatoria de una reunión de los Puntos de Contacto del Codex de la región para 1999; ello sería especialmente útil en vista de los cambios que están teniendo lugar actualmente en los Comités Nacionales y en los Puntos de Contacto de la Región.

95. La Secretaría se refirió a las actividades desarrolladas por la FAO para vigorizar las actividades del Codex en la región, a través de proyectos nacionales y/o seminarios y reuniones subregionales, tal como la realizada en Jamaica en 1997. No obstante se manifestó que la FAO no podía contemplar la organización de

una reunión regional en el primer semestre de 1999, debido a la preparación de la Comisión, pero que la viabilidad de tal reunión sería considerada para una fecha posterior.

96. La Delegación del Uruguay señaló que correspondía a los Puntos de Contacto una tarea de difusión, la distribución de documentos, en tanto que la responsabilidad política en relación con la posición de los países recaía en el Comité Nacional del Codex, por lo cual sus representantes debían participar en dicha reunión. La Delegación tomó nota de las dificultades prácticas para organizar una reunión de los Puntos de Contacto en 1999 y sugirió que podría ser celebrada conjuntamente con la próxima reunión del Comité. La Secretaría indicó que, como los talleres o los seminarios son generalmente efectuados con anterioridad a la reunión del CCLAC, podría considerarse una reunión de los Puntos de Contacto en este marco.

97. El Comité reconoció la importancia de la coordinación regional entre las autoridades responsables para las cuestiones del Codex, y recomendó que una reunión de los Puntos de Contacto y representantes de los Comités Nacionales del Codex debería realizarse conjuntamente con la próxima reunión. La Delegación de Costa Rica observó de que debería considerarse la posibilidad de convocar dicha reunión en una fecha más temprana.

98. El Comité se refirió a la recomendación del Taller de los Puntos de Contacto del Codex celebrada en Jamaica en relación con el desarrollo de directrices regionales. El Comité reafirmó su decisión anterior detallando que no eran necesarias las directrices por cuanto la situación difería significativamente de un país al otro. Se tomó nota de que el CCEURO y el CCNASWAP habían alcanzado una conclusión similar, mientras que el Proyecto Regional de Directrices para Asia estaba siendo remitido a la Comisión en el Trámite 8. El Comité asimismo tomó nota que conforme a una propuesta del CCASIA, el Comité sobre Principios Generales había acordado examinar en su próxima reunión la inclusión de *Funciones Básicas de los Puntos de Contacto* en el Manual de Procedimiento. Se invitó a los países miembros a remitir sus observaciones sobre esta propuesta, la cual había sido circulada mediante la CL 1998/34-GP.

NOMBRAMIENTO DEL COORDINADOR (Tema 13 del Programa)¹⁴

99. La Delegación de Chile propuso nominar al Sr. Luis Emilio Feliz Roa (República Dominicana) para su designación como Coordinador para América Latina y el Caribe en el 23° período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius y hasta el final del 24° período de sesiones de ésta. Esta propuesta fue apoyada unánimemente por el Comité. El Sr. Feliz Roa expresó su agradecimiento al Comité y manifestó su intención de trabajar con los países de la región para fortalecer la labor del Codex a nivel regional e internacional.

100. El Comité manifestó su sincero reconocimiento a la labor del Dr. Galdós Ugarte (Uruguay) como Coordinador para la región y tomó nota de los avances que habían sido logrados en la promoción de los trabajos del Codex en la región durante el mandato del Dr. Ugarte.

OTROS ASUNTOS, TRABAJOS FUTUROS, Y FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 14 del Programa)

Cuestiones de interés para la región

101. La Delegación de Chile llamó la atención del Comité sobre la necesidad de concertar posiciones comunes respecto a los temas de importancia para la región, que se discuten en los Comités y la Comisión del Codex. La Delegación fue de la opinión de que el Comité actuara como un foro de coordinación donde los países de la región pudieran discutir cuestiones de su interés que pueden tener un impacto económico y arribar a un acuerdo a fin de actuar como un grupo homogéneo.

102. Varias delegaciones coincidieron con Chile en la necesidad de aunar esfuerzos para lograr un mecanismo de discusión común de tales asuntos, tendientes a alcanzar el mayor consenso posible. El Comité convino en que un grupo de contacto podría ser establecido para intercambiar puntos de vista e información y utilizar medios electrónicos para la recepción de información y comentarios a este respecto. El Comité acordó que los países también pueden enviar sugerencias a la coordinación, con suficiente antelación a la

¹⁴ CX/LAC 98/11

próxima reunión del CCLAC, a los efectos de que la agenda provisional recoja aspectos de interés para los países de la Región.

Cuestiones planteadas en el CCRVDF

103. La Delegación de Costa Rica, apoyada por Argentina, Chile y México, hizo referencia al debate que tuvo lugar en la 11ª reunión del Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos, y propuso apoyar los siguientes recomendaciones: se propuso centrar la atención en el mandato del CCRVDF y establecer un procedimiento para impulsar las decisiones cuando no exista un consenso ni un argumento científico contrario a su aprobación. Estas propuestas figuran en una declaración formulada por un grupo de países latinoamericanos en el CCRVDF (ALINORM 99/31 párr. 31).

104. La Delegación de Uruguay señaló que esta propuesta podría no ser compatible con los actuales esfuerzos llevados a cabo en el Codex para asegurar que las decisiones se adopten por consenso. Luego de una breve discusión, el Comité estimó que la propuesta anterior correspondía a las opiniones de un grupo de países latinoamericanos, tal como fueron presentadas durante el CCRVDF. No obstante, ellas no reflejaban la posición de toda la región y por lo tanto el Comité no pudo llegar a una conclusión en este asunto.

Aflatoxinas en almendras

105. En respuesta a una solicitud de Bolivia de incluir los niveles máximos para las aflatoxinas en las almendras en el programa de CCFAC, en virtud de potenciales problemas comerciales, el Comité convino en apoyar esta propuesta y solicitó a Bolivia que proporcione la información pertinente al Comité del Codex sobre Aditivos y Contaminantes de los Alimentos a fin de justificar plenamente la inclusión de este tema en el Programa de dicho Comité.

Fecha y lugar de la próxima reunión

106. Se informó al Comité de que la próxima reunión muy probablemente se celebraría en la República Dominicana en el mes de febrero del año 2001. La fecha exacta y la sede serían determinadas por las Secretarías de la República Dominicana y del Codex, con sujeción a la aprobación por la Comisión.

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

Asunto	Trámite	Encomendado a	Documento de Referencia ALINORM 99/36
Nombramiento del Coordinador		23° CCA	párr. 99
Anteproyecto de Código de Prácticas revisado sobre alimentos callejeros	5	Gobiernos/23° CCA 12° CCLAC	párr. 74 Apéndice II
Intercambio de información sobre legislación alimentaria y control de los alimentos		Gobiernos 12° CCLAC	párrs. 30-41
Actividades de los Comités Nacionales del Codex y Puntos de Contacto		Gobiernos 12° CCLAC	párrs. 85-98
Seguimiento del Taller sobre Análisis de Riesgos y Normas Alimentarias		Gobiernos FAO/OPS 12° CCLAC	párrs. 54-55
Participación de los consumidores		Gobiernos 12° CCLAC	párrs. 75-84
Contaminación por Salmonella y patógenos emergentes		OPS/Brasil 12° CCLAC	párr. 49
Aflatoxinas en almendras		Bolivia 31° CCFAC	párr. 105

LIST OF PARTICIPANTS/LISTA DE PARTICIPANTES**Presidente/Chairman:**

Ing. Galdós Ugarte
 Coordinador del Comité Regional del Codex
 para América Latina y el Caribe
 MGAP, Constituyente 1476, piso 3
 Tel: (5982) 402 63 65 – Fax: (5982) 402 63 31
 E-Mail: mgapuai@adinet.com.uy

ARGENTINA/ARGENTINE

Sr. Adán Traverso
 Coordinador Area Codex Alimentarius
 Secretaría de Agricultura, Ganadería,
 Pesca y Alimentación
 Paseo Colón 922, 2° piso Of. 223
 Tel: 349 20 44- 349 2186
 Fax: 349 20 41
 E-Mail: atrave@sagyp.mecom.ar

Sr. Carlos Alberto Benzi
 Instituto Nacional de Alimentos -ANMAT
 Estados Unidos 25, Buenos Aires
 Tel:331 64 18 – 340 08 00 int. 3500
 Fax: 331 64 18
 E-Mail: c.benzi@anmat.gov.ar

Sr. Luis Eduardo Echaniz
 SENASA - Secretaría de Agricultura,
 Ganadería, Pesca y Alimentación
 Avda. Paseo Colón 367 3er. Piso, Bs. As.
 Tel.: 345.41 10/12
 Fax: 334.47 38
 E-Mail: relint@inea.com.ar

Sra. Silvana Ruarte
 Instituto Nacional de Alimentos –ANMAT
 Estados Unidos 25
 Tel: 340 08 00 int. 3522
 Fax: 340 08 00 int. 3503
 E-Mail: sruarte@anmat.gov.ar

Sr. Federico Silva Garretón
 Embajada Argentina
 Andes 1365, piso 10, Montevideo
 Tel: 908 72 24
 Fax: 908 71 54
 E-Mail: fsg1957@yahoo.com

Sr. Salvador A. Longo
 COPAL
 Paraguay 733, Buenos Aires
 Tel: 319 22 38
 Fax: 319 22 75

Sr. Roberto Urrere
 JIPL - SANCOR
 C. Bernardi 625, Hurlingham, Bs. Aires
 Tel: 665 40 81 int 5225
 E-Mail:roberto.urrere@sancor.com.ar

BARBADOS

Sra. Richardean Gibson
 Ministry of Agriculture, Food Scientist
 Bridgetown – St. Michael
 Tel: 427 5073
 Fax: 427 68 75

BELICE/BELIZE

Sr. Michael De Shield
 Ministry of Agriculture
 Central Veterinary Laboratory
 Po Box 181
 Belize City, Belize
 Tel: 501-2-44 794/ 45 230
 Fax: 501-2-22 409
 E-Mail: deshield.@btl.net

BOLIVIA

Sr. Daniel Yebara
 Control de Alimentos y Bebidas
 Ministerio de Salud
 Pje. Rafael Zubieta 1889 (lado Estado Mayor)
 INLASA, La Paz - Casilla 12071
 Tel.: 36 02 38 - Fax: 35 67 33

Sr. Reynaldo Flores
 Responsable Normalización del Codex de Bolivia
 Instituto Boliviano de Normalización y Calidad
 (IBNORCA), Punto de Contacto del Codex de
 Bolivia
 Av. Camacho 14 88 esq. Bueno, La Paz
 Tel/Fax: 31 72 62 Casilla 5034
 Email: ibnorca@ceibo.entelnet.bo

Sr. Ignacio Molina Pascual
 Ministerio de Comercio Exterior e Inversión
 Palacio Telecomunicaciones Piso 16, La Paz
 Bolivia
 Tel: 37 67 39/40
 Fax: 35 67 36
 E-Mail: ignacio.molina@usa.net

BRASIL/BRAZIL

Sr. Laudemar Aguiar
 Ministerio de Relaciones Exteriores de Brasil
 Embajada de Brasil en Montevideo
 Br. Artigas 1328, Montevideo
 Tel: 707 21 15 int. 117
 Fax: 707 20 86
 E-Mail: laudemar@yahoo.com

Sra. María Aparecida Martinelli
 Coordinadora del Comité Codex Alimentarius do
 Brasil - INMETRO
 SEPN 511 Bloco B – 4º Andar
 Brasilia D.F. - Brasil
 Tel.: (005561) 340 22 11
 Fax: (005561) 347 32 84
 E-Mail: mamartinelli@montreal.com.br

Sra. María Teresa R. Rezende
 Secretaria Executiva del Comité Codex
 Alimentarius do Brasil -INMETRO
 SEPN 511 Norte Bloco B – Ed. Bittar III
 4º Andar, Brasilia D.F., Brasil
 Tel. (005561) 340 22 11
 Fax. (005561) 347 32 84
 E-Mail: seart@montreal.com.br

Sra. Dilma Scala Gelli
 Ministerio da Saude
 I .Adolfo Lutz – Avda. Dr. Arnaldo 355,
 S. Paulo Cep. 1246902
 Tel.: (005511) 306 10 11 Ext. 2110
 Fax.: (005511) 853 35 05
 E-Mail.: dilgelli@ial.sp.gov.sp.br

Sr. Francisco Bezerra da Silva
 Ministério da Agricultura e do Abastecimento
 Esplanada dos Ministérios – Secretaria de Defesa
 Agropecuária, Brasilia- D.F, Brasil
 Tel: (05561) 226 97 71/ 226 61 82
 Fax: (05561) 218 23 16/ 224 39 95
 E-Mail: fsilva@defesaagropecuaria.gov.br

Sra. Ana Rosa dos Santos
 Ministério da Saude
 Setor de Autarquias Sul
 Bloco N 6º Andar, Sala 615, Brasilia
 Tel: (005561) 314 65 50 / 314 6556
 Fax: (005561) 226 4314
 E.Mail: colab@fns.gov.br

Sra. María Soares Artiaga
 Ministério da Agricultura
 Esplanada do Ministérios
 Bloco D Sala 406 Anexo A, Brasilia
 Tel: (005561) 223 33 16
 Fax: (005561) 226 35 15

Sr. Leo F. Bick
 ABIA
 Av. Brig. Faria Lima 1478/11º, Sao Paulo
 Tel: (005511) 816 57 33
 Fax: (005511) 814 66 88
 E-Mail: abia@abia.org.br

Sra. Ivone Delazari
 ABIA – Assoc. Bras. Ind. Alim.
 Av. Brig. Faria Lima, 1478 11º Sao Paulo
 Tel.: (005511) 816 57 33
 Fax.: (005511) 814 66 88
 E-Mail: abia@abia.org.br

Sra. Silvia Mine Yokoyama
 ABIA
 Av. Brig. Faria Lima 1478 – 11º, Sao Paulo
 Tel: (005511) 816 57 33
 Fax: (005511) 814 66 88
 E-Mail: abia@abia.org.br

Sr. Felix G. Reyes
 Universidade Estadual de Campinas-UNICAMP
 FEA – UNICAMP, Caixa Postal 6121
 13081 – 9170 Campinas, S. Paulo, Brasil
 Tel: (005519) 289 28 32 - 788 72 76
 Fax: (005519) 788 78 90
 E-Mail: reyesfgr@fea.unicamp.br

Sra. Vania Prado S. Giordano
 ABIA – Assoc. Bras. Ind. Alim.
 Avenida Brigadeiro Faría Lima 1478/11°
 Sao Paulo
 Tel.:005511 816 57 33
 Fax: 005511 814 66 88
 E.Mail: abia@abia.org.br

Sr. Antonio Mantoan
 ABIA – Assoc. Bras. Ind. Alim.
 Avenida Brigadeiro Faría Lima 1478/11°
 Sao Paulo
 Tel.:005511 816 57 33
 Fax: 005511 814 66 88
 E.Mail: abia@abia.org.br

CHILE/CHILI

Emb. Víctor Manuel Rebolledo
 Embajador ante la FAO
 Ministerio de Relaciones Exteriores
 Vía Po 23, 00198, Roma, Italia
 Tel: 841 7414

Sr. Jaime Cornejo Catalán
 Ministerio de Salud
 Estado 360, 8°. Piso, Santiago
 Tel: 664 12 44 – 664 12 48 – 664 12 40
 Fax: 639 71 10
 E.Mail: jcornejo@netline.cl

Sra. Viviana Aranda
 SOFOFA
 Quilín 4000, Santiago
 Tel: (562) 280 81 26
 Fax: (562) 221 00 43
 E.Mail: varanda@la.ko.com

Sr. Nelson Agustín Calcagno Ferrat
 Ministerio de Agricultura
 Servicio Agrícola y Ganadero (S.A.G.)
 Avda. Bulnes 140, Santiago
 Tel: 696 73 11 - Fax: 671 61 84
 E-Mail: jnaranjo@sag.minagri.gob.cl

Sr. José Miguel Concha Robles
 Ministerio de Relaciones Exteriores
 Enlace Cancillería Comité Nacional del Codex
 Catedral 1158, Santiago
 Tel: 679 43 49 - Fax: 671 00 31

Sr. Juan Rusque
 Servicio Nacional de Pesca-Ministerio de Economía
 Teatinos 120 – 8° Piso, Santiago
 Tel: (56 – 2) 698 05 43
 Fax: (56 – 2) 696 07 84
 E-mail: jrusque@chilesat.net

Sr. Hugo Unda Díaz
 Ministerio de Salud
 Estado 360 – 8° Piso, Santiago
 Tel: 664 11 19 – 664 11 43
 Fax: 664 42 08

Sra. Antonieta Urrutia
 Servicio Agrícola y Ganadero (SAG)
 Ministerio de Agricultura
 Av. Bulnes 140 – 6° piso, Santiago
 Tel: 672 36 35 – 688 38 11
 Fax: 671 74 19
 E.Mail: rrii@sag.minagri.cl
 dai@sag.minagri.cl

COLOMBIA/COLOMBIE

Sr. Santiago Orozco Vallecilla
 Ministerio de Salud – Programa Alimentos
 Cra7 # 32-71 Piso 14, Bogotá
 Tel: 336 50 66 ext. 1421
 Fax: 336 01 82
 E-mail: alimento@bogotá.minsalud.gov.co

COSTA RICA

Sr. Bernardo Monge
 Ministerio de Salud
 San José Calle 12 – 14
 6 – 8 Avenida, San José
 Tel: 223 03 33 - Fax: 276 95 35
 Bipper: 223/30/30

Sr. Fernando Calderón Chacón
 Dirección de Salud Animal
 Ministerio de Agricultura y Ganadería
 Barreal, Heredia, San José
 Tel: 262 02 21
 E-Mail: protagro@sol.racsa.co.cr

Sr. Jorge Arturo Jara Aguilar
 Cámara Costarricense de la Industria Alimentaria
 (CACIA)
 Apdo. Postal 7097 – 1000, San José
 Tel: 234 1127
 Fax: 234 6783
 E-Mail: jjara@la.ko.com

Sra. Gisela Kopper
 Centro Nacional Ciencia y Tecnología de
 Alimentos-CITA
 Universidad de Costa Rica
 Ciudad Universitaria Rodrigo Facio
 Tel: 207 30 06 - Fax: 253 37 62
 E-Mail: gkopper@cariari.ucr.ac.cr

Sra. Leda Madrigal Sandí
 Ministerio de Agricultura y Ganadería
 Dirección de Servicios de Protección Fitosanitaria
 Barreal de Heredia, 1.4 Km Oeste
 400 Norte, Jardines del Recuerdo, San José
 Tel: 260 61 90 – 262 0225
 Fax: 260 83 01
 E-Mail: protagro@sol.racsa.co.cr

CUBA

Sr. Alberto Marrero Terrero
 Oficina Nacional de Normalización
 Calle E N° 261 entre 11 y 13, La Habana 100400
 Tel: 300 022 - Fax: 338 048
 E. Mail: ncnorma@ceniai.inf.cu

Sra. Matilde María Fontanals Pimorín
 Ministerio de Industria Pesquera
 5 Ave. Y 248 Barlovento, Playa, La Habana
 Tel: 297 294 - Fax: 249 168
 E-Mail: doris@fishnavy.mf.cu

ECUADOR

Sr. Ramiro Gallegos
 Instituto Ecuatoriano de Normalización, Quito
 Tel: 250 18 85
 Fax: 256 78 15
 E. Mail: inen1@inen.gov.ec

EL SALVADOR

Sra. Hazel Magaña de Palomares
 CONACYT, San Salvador
 Tel: 221 35 83
 Fax: 221 47 71

GUATEMALA

Sr. Carlos Roel Marroquin Aldana
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y
 Alimentación
 7ª. Avenida N° 12-90 Zona 13
 Guatemala
 Tel: (502) 475 30 54/ 64/ 74/ 84
 Fax: (502) 475 30 54

Sra. María Azucena Lizama de Zuñiga
 Laboratorio Unificado de Control de Alimentos y
 Medicamentos (LUCAM)
 Ministerio de Salud
 Km 22 Carretera al Pacífico, Guatemala
 Tel: (502) 631 20 13 – 631 20 17 – 471 73 36
 Fax: (502) 471 73 36 – 440 66 55

GUYANA

Sra. Desiree Mangru
 Food & Drugs Dept. Georgetown
 1 Water St. Kingstong
 Tel: (592 – 2) 56 482
 Fax: (592 – 2) 54 249

JAMAICA

Sra. Beverley C. Miller
 Bureau of Standards
 6 Winchester Rd, Kingston 10
 Tel: 968 20 63-71
 Fax: 929 47 36
 E-Mail: jbs@cw.com

MEXICO

Sr. Marcial Morfín
 Dirección General de Normas /SECOFI
 Puente de Tecamachalco, Num. 6.Col.
 Lomas de Tecamachalco, C.P. 53950, México D.F.
 Tel: 729 94 80 - Fax: 729 94 84
 E-Mail: mmorfin@secofi.gob.mx

Sr. Jaime Almonte
 Secretaría de Agricultura, Ganadería
 y Desarrollo Rural
 Insurgentes sur 476, Col. Roma
 Tel: 536 54 88/ 584 0056
 E.Mail: jalmonte.conasag@sagar.gob.mx

Sr. Felipe Avila Espinosa
 Subsecretaría de Agricultura y Ganadería
 SAGAR
 Insurgentes Sur 476, Col. Roma
 Tel: 584 00 56
 E.Mail: favila@sagar.gob.mx

Sra. Victoria Martha Chavez Niño
 Dirección General de Salud Animal
 Secretaría de Agricultura, Ganadería y
 Desarrollo Rural
 Recreo N° 14, Piso 2, Co.Actipan, 03230
 México D.F.
 Tel/Fax: 534 94 96

PANAMÁ

Sr. Salvador O. Bravo
 Ministerio de Salud, Departamento de Protección de Alimentos
 Apartado 6-360 – El Dorado
 Panamá, Rep. de Panamá
 Tel. 225 12 21
 Fax. 225 78 29

PARAGUAY

Sra. Juana Concepción Zaracho de Irazusta
 Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición,
 Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
 Av. Santísima Trinidad e Itapúa, Asunción
 Tel/Fax: 206 874
 E-Mail: bgompertt@mmail.com.py

Sra. Blanca E. Gompertt Giangreco
 Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
 Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición
 Santísima Trinidad e Itapúa, Asunción
 Tel/Fax: 206 874
 E-Mail: bgompertt@mmail.com.py

Sra. María Rocío Abed Oviedo
 Instituto Nacional de Tecnología y Normalización (INTN)
 General Artigas 3973 Esq. Gral. Roa, Asunción
 Tel: 290 160 Int. 131 o 135 - Fax: 290 873
 E-Mail: intn@mmail.com.py

Sr. Hugo Federico Idoyaga
 Ministerio de Agricultura y Ganadería
 Km. 10 ½ Mcal. Estigarribia, San Lorenzo
 Tel: 582 224/585 131 - Fax: 585 212
 E-Mail: sseg@quanta.com.py

Sra. Julia Maldonado de Saldivar
 Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
 Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición
 Itapúa y Stma. Trinidad, Asunción
 Tel/fax: 206 874

Sra. Lilian Martínez De Alonso
 Ministerio de Industria y Comercio
 Sub Secretaría de Industria
 Avda. España 323, Asunción
 Tel: 204 793/5/7 - Fax: 213 970

PERÚ

Sra. Vilma Morales Quillama
 Dirección General de Salud Ambiental
 Amapolas 350 – Urb. San Eugenio, Lima 14
 Tel: 440 23 40 - Fax: 440 67 97
 E-Mail: vmorales@digesa.sld.pe

**REPÚBLICA DOMINICANA
DOMINICAN REPUBLIC**

Sr. Luis Emilio Feliz Roa
 Secretaría de Estado de Salud Pública
 Av. San Cristóbal esq. Av. Tiradentes,
 Santo Domingo
 Tel: 541 31 21 ext. 206 / 544 20 83

Sr. Ramón F. Ozoria
 Universidad Autónoma de Santo Domingo
 Ciudad Universitaria, Sto. Domingo
 Tel: 687 25 64
 Fax: 535 52 21
 E-Mail: ozoria@u.s.a.net

Sra. Margarita Suero
 Secretaría Estado Agricultura
 J. F. Kennedy, Km. 6 ½, Carretera Duarte, Jardines del Sur, Santo Domingo
 Tel. 547 3888 ext. 1285 / 547 20 90
 Tels. Personales: 534 88 07/ 7102542
 Fax: 227 6939
 E-Mail: sec.agric@codetel.net.do

Sra. María Villa de Pina
 Dirección Departamento de Laboratorios
 Sec. De Estado de Salud Pública y Asistencia Social
 Av. Tiradentes esq. San Cristóbal, Sto. Domingo
 Tel: 541 31 21 ext. 472 – 476
 Tel/Fax: 541 42 55
 Fax: 563 67 98
 E-mail: c.pina@net.do

**TRINIDAD Y TOBAGO
TRINIDAD AND TOBAGO**

Sr. Stanley Teemull
 Chemistry/Food and Drugs Division-
 Ministry of Health
 92 Frederick St., Port of Spain
 Tel: 6235242
 Fax: 6232477
 E-Mail: steemull@cablenett.net

URUGUAY

Sr. Arturo Navarro Arana
Ministerio de Industrias, Energía y Minería
Rincón 747, Montevideo
Tel: 900 85 33 - Fax: 900 02 91

Sra. Ana Berti
Dirección General de Servicios Agrícolas – MGAP
Millán 4703, Montevideo
Tel/Fax: 309 30 69

Sra. Ana Aber
M.V.O.T.M.A
Dirección Nacional de Medio Ambiente
Rincón 422, Montevideo
Tel/Fax: 917 06 14 / 15/16
E-Mail: aaber@adinet.com.uy

Sra. Delvey Anchieri
Ministerio de Salud Pública
Facultad de Veterinaria
Lasplacas 1550, Montevideo
Tel/Fax: 622 17 40
E-Mail: pizanchi@adinet.com.uy

Sr. Héctor J. Lazaneo
MGAP
Constituyente 1476, Montevideo
Tel: 402 63 46
Fax: 402 63 17
E-Mail: hlazaneo@multi.com.uy

Sra. María del Pilar Lozano
Ministerio de Economía y Finanzas
Area Defensa del Consumidor
25 de Mayo 737, Montevideo
Tel: 900 41 06 - Fax: 902 10 43

Sra. Beatriz Ramos
Directora Area Defensa del Consumidor
Ministerio de Economía y Finanzas
Dirección General de Comercio
25 de Mayo 737, Montevideo
Tel: 900 41 06 - Fax: 902 10 43

Observadores/Observers

Sra. Renata Antonáz
MGAP – DILAVE,
Ruta 8 Km 17,500, Montevideo,
Tel: 222 10 63/78
Fax: 222 11 57
E-Mail: dilave@adinet.com.uy

Sr. Roberto Belloni
INAPE
Jefe Depto. Industrias Pesqueras
Constituyente 1497, Montevideo
Tel: 400 46 89
Fax: 401 72 36
E-Mail: belloni@netgate.com.uy

Sr. Hugo García
Fundación Los Ceibos
25 de Mayo 470, Of. 29
Tel/Fax: 916 87 36

Sra. Antonio Gelabert
Cámara de Industrias
Av. Rondeau 1665, Montevideo
Tel: 902 74 82
Fax: 902 09 95
E-Mail: bovetto@cesiu.edu.uy

Sra. Ana María Maquieira
LATU
Av. Italia 6201, Montevideo
Tel: 601 37 24 int 284
Fax: 601 47 53 y 601 85 54
E-Mail: amaqui@latu.org.uy

Sra. Annamaría Narizano
LATU
Avda. Italia 6201, Montevideo
Tel: 601 37 24/32/62 Int. 327
Fax: 601 85 54
E-Mail: anarizan@latu.org.uy

Sra. Laura Olazabal Calvete
LATU
Av. Italia 6201, Montevideo
Uruguay
Tel: 601 37 24 int. 279
Fax: 601 85 54
E-Mail: lolazaba@latu.org.uy

Sra. Laura Paz Arrarte
Liga Uruguaya de Defensa del Consumidor
Mario Cassinoni 1157, Montevideo
Tel. (5982) 401 2179
Fax.: (5982) 408 7221
E-Mail: consumo@adinet.com.uy

Sra. Alicia Panuncio
Facultad de Veterinaria
Instituto de Investigaciones Pesqueras
Tomás Basañez 1160
Tel: 622 14 96 - Fax: 601 21 01
E-Mail: alicia@fvvet.edu.uy

Sra. Graciela Pereira
 INFOPECSA
 Julio Herrera y Obes 1296, Montevideo
 Tel: 902 87 01
 Fax: 903 05 01
 E-Mail: infopesc@adinet.com.uy

Sra. Maya Piñeiro
 LATU
 Av. Italia 6201, Montevideo
 Tel: 601 37 24
 Fax: 601 85 54
 E-Mail: maya@latu.org.uy

Sr. Daniel Scarone
 Dirección Nacional de Comercio
 Area Comercio Exterior (COEX)
 Cuareim 1387 Piso 2, Montevideo
 Tel: 902 03 37
 E. Mail: coex@tips.org.uy

Sra. Marina Torres
 LATU
 Av. Italia 6021, Montevideo
 Tel: 601 37 24 int. 281/Fax: 601 85 54
 E-Mail: mtorres@latu.org.uy

Sra. Silvia Yorio Kassardjian
 LATU
 Av. Italia 62 01, Montevideo
 Tel: 601 37 24/Fax: 601 85 54
 E-Mail: syorio@latu.org.uy

VENEZUELA

Sr. Manuel Manzo H.
 SARPA – MAC
 Torre este – Piso 10, Caracas
 Tel: 574 35 87
 Fax: 578 18 55
 E-Mail: sarpa@compuserve.com

Sra. Betsi Bastardo
 Instituto Nacional de Higiene Rafael Rangel
 Ciudad Universitaria Los Chaguaramos,
 Caracas, Venezuela
 Tel: 662 47 97 / 693 28 63
 Fax: 662 47 97
 E-Mail: inhr2@reacciun.ve

PAISES OBSERVADORES OBSERVER COUNTRIES

ESTADOS UNIDOS/UNITED STATES

Sr. Thomas J. Billy
 U.S. Department of Agriculture
 14th and Independence Avenues, Suite 331,
 Washington, D.C. 20250
 Tel: 720 70 25 - Fax: 205 01 58
 E-Mail: tom.billy@usda.gov

Sra. Maritza Colón Pullano
 US Food and Drug Administration
 5600 Fishers Lane, Rockville MD 20857
 Tel: 827 45 53 - Fax: 827 09 63
 E-Mail: mpullano@ora.fda.gov

Sra. Marilyn Kay Moore
 US Codex Office
 USDA, Washington D.C. 20250
 Tel: 690 40 36 - Fax: 720 31 57
 E-Mail: marilyn.moore@usda.gov

Sr. Edward Scarbrough
 US Codex
 14th and Independence SW
 Washington D.C., 20250
 Tel: 205 77 60 - Fax: 720 31 57
 E- Mail: ed.scarbrough@usda.gov

Sra. Evelyn Tavarelli
 US Dept. Agriculture
 18 de Julio 1296/ 683, Montevideo
 Tel/Fax: 908 11 28
 E-Mail: tavarell@adinet.com.uy

TAILANDIA/THAILAND

Prof. Pakdee Pothisiri
 Codex Alimentarius Commission Chairperson
 Ministry of Public Health
 Nonthaburi, Thailand 11000
 Tel: 590 10 12 - Fax: 590 11 37
 E-Mail: ppakdee@health.moph.go.th

ORGANIZACIONES INTERNACIONALES INTERNATIONAL ORGANIZATIONS

ALADI

Sr. Hugo Medina
 ALADI
 Cebollatí 1461, Montevideo
 Tel: 400 11 21 – 400 11 28

CONSUMERS INTERNATIONAL

Sra. María Patricia Araos Pérez
 Consumers International
 Mac-Iver N° 22 Of. 506,
 Santiago de Chile, Chile
 Tel: 633 45 55 - 638 05 48
 Fax: 231 07 73
 E-Mail: cidoc.@entelchile.net

Sra. Gloria Ruth Calderón
 Universidad de El Salvador
 Centro para la Defensa del Consumidor
 Final 25 Avenida Norte,
 Ciudad Universitaria, San Salvador
 Tel: 225 15 00 ext. 5070
 Fax: 225 16 45

Sr. Eduardo Carrasco Rahal
 Consumers International
 Las Hortensias 2371 Providencia, Santiago
 Tel: 335 1695
 Fax: 231 0773
 E-Mail: consint@entelchile.net

Sr. Héctor Villaverde
 Consumers International
 Amézaga 1441, Montevideo
 Tel/Fax: 208 45 33
 E-Mail: ceadu@chasque.apc.org

ILSI

Sr. Eduardo Cervantes
 The Coca-Cola Company
 P.O. Drawer 1734
 NAT. 352/B, Atlanta, GA 30301, USA
 Tel.: (404) 676-3324
 Fax: (404) 515-2878
 E-Mail: jcervantes@na.ko.com

Sra. Raquel Ramilo
 Centro Fabricantes de Bebidas – CIU
 Pza. Cagancha 1335/603, Montevideo
 Tel: 903 09 03/Fax: 900 70 49
 E-Mail: rramilo@ko.la.com

COMISA

Sr. Raúl Guerrero
 Confederación Mundial de la Industria Veterinaria
 2424 West 131st. Street, Carmel,
 Indiana 46032, USA
 Tel: 277 44 34 - Fax: 277 47 55
 E-Mail: rguerrero@Lilly.com

FEPALE

Sr. Eduardo Fresco León
 Federación Panamericana de Lechería
 Ituzaingó 1324 /305, Montevideo, Uruguay
 Tel: 916 53 56 - Fax: 915 76 70
 E-Mail: secgral@com.uy

**JOINT FAO/WHO SECRETARIAT
SECRETARIADO CONJUNTO FAO/OMS**

Sra. Selma Doyran
 Oficial de Normas - FAO
 Viale delle Terme di Caracalla 00100, Roma
 Tel: 570 55 826 - Fax: 570 54 593
 E-Mail: selma.doyran@fao.org

Sra. Gracia Brisco
 Oficial de Normas - FAO
 Viale delle Terme di Caracalla 00100, Roma
 Tel: 570 52 700 - Fax: 570 54 593
 E-Mail: gracia.brisco@fao.org

FAO

Sr. Michel Négrin
 Representante de la FAO en Uruguay
 Julio Herrera y Obes 1212, Montevideo
 Tel: 901 73 40 - Fax: 902 12 03
 E-Mail: FAO-URY@field.fao.org

Sr. Cecilio Morón
 FAO, Oficina Regional para América Latina y el
 Caribe
 Casilla 10095, Santiago, Chile
 Tel: 337 2208 - Fax: 337 2101
 E-Mail: cecilio.moron@fao.org

Sr. Gabriel Rodríguez Marqués
 Representación de FAO/Uruguay
 Julio Herrera y Obes 1212, Montevideo
 Tel: 901 73 40/Fax: 902 12 03
 E-Mail: FAO-URY@field.fao.org

Sr. Horacio Brugnini
 Representación de FAO/Uruguay
 Julio Herrera y Obes 1292, Montevideo
 Tel.: 901 73 40/Fax: 902 12 03
 E-Mail: FAO-URY@field.fao.org

Sra. Vanya Walker-Leigh
 Periodista contratado
 Julio y Herrera y Obes 1292, Montevideo
 Tel: 901 73 40

Sra. Arine Valstar
60 Knutsford Boulevard, second floor
Fird Life Building
Kingston 5 - Jamaica
Tel: 929 41 07
E-Mail: FAO-JAM@fao.field.org

Sr. Eduardo R. Méndez
FAO Consultant
Apartado Postal 60-486, México D:F 03800
Tel: 687 44 26/Fax: 543 91 89
E-Mail: ermendez@datasys.com.mx

OPS/OMS - INPPAZ

Sr. Jaime Estupinan
Director Instituto Panamericano de
Protección de Alimentos y Zoonosis-INPPAZ
Organización Panamericana de la Salud, OPS
Talcahuano 1660/1640, Martínez
Provincia de Buenos Aires
Tel: (541) 836 05 99
Fax: (541) 836 09 27
E-Mail: estupinaj@inppaz.org.ar

Sr. Juan Cuellar
Asesor en Inocuidad de Alimentos
INPPAZ-
Organización Panamericana de la Salud, OPS
Talcahuano 1660/1640, Martínez
Provincia de Buenos Aires
Tel: (541) 836 00 87 / 836 05 27
Fax: (541) 836 05 27
E-Mail: cuellarj@inppaz.org.ar

Sr. Norberto Morán
INPPAZ
Talcahuano 1660/1640, Martínez
Provincia de Buenos Aires
Tel: 836 10 00
Fax: 836 09 27
E-Mail: moran@inppaz.org.ar

Sr. Jorge Eduardo Torroba
INPPAZ – OPS/OMS
Talcahuano 1660 / 1640, Martínez
Provincia de Buenos Aires
Tel: 836 10 00
Fax: 836 0927
E-Mail: torroba@inppaz.org.ar

**ANTEPROYECTO REVISADO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE
PARA LA ELABORACIÓN Y VENTA DE ALIMENTOS EN LAS CALLES**

(Código Regional – América Latina y el Caribe – CAC/RCP 43 – 1997)

(En el Trámite 4 del Procedimiento)

INDICE

SECCIÓN 1 - AMBITO DE APLICACION

SECCIÓN 2 - OBJETIVOS

SECCIÓN 3 - DEFINICIONES

SECCIÓN 4 - REQUISITOS RELATIVOS A LOS INSUMOS E INGREDIENTES

4.1 - ADQUISICIÓN DE LOS INSUMOS E INGREDIENTES

4.2 - TRANSPORTE, RECEPCIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS
INSUMOS E INGREDIENTES

SECCIÓN 5 - REQUISITOS DEL LUGAR O AREA DE PREPARACION

5.1 - AREAS DE PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

5.1.1 - AREAS EN INTERIORES

5.1.2 - AREAS AL AIRE LIBRE

5.1.3 - INSTALACIONES DE HIGIENE

5.1.4 - PRÁCTICAS DE HIGIENE

SECCIÓN 6 - REQUISITOS PARA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

6.1 - REQUISITOS PARA LA PREPARACION PRELIMINAR DE LOS ALIMENTOS

6.1.1 - FRUTAS Y HORTALIZAS

6.1.2 - CARNE FRESCA (CARNES Y PESCADO)

6.1.3 - OTROS ALIMENTOS

6.2 - REQUISITOS PARA LA PREPARACION FINAL

SECCIÓN 7 - REQUISITOS PARA EL TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS PREPARADOS

SECCIÓN 8 - REQUISITOS PARA LA COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS EN LAS CALLES

SECCIÓN 9 - MANEJO DE DESECHOS Y CONTROL DE PLAGAS

CÓDIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LA ELABORACIÓN Y VENTA DE ALIMENTOS EN LAS CALLES

SECCIÓN 1 – AMBITO DE APLICACION

Este Código contiene una serie de requisitos y prácticas que han de observarse durante la elaboración y venta de comidas y bebidas de consumo directo, que se venden en la calle.

Este Código es aplicable a los puestos donde se preparan, los puestos donde se venden y los medios de transporte utilizados.

SECCION 2 – OBJETIVO

Tiene como propósito lograr un producto alimenticio inocuo y apto para el consumo, a fin de proteger la salud de las personas que recurren a esta forma de servicio alimentario.

El presente Código se basa en el *Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos* – CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997).

SECCIÓN 3 – DEFINICIONES

Para los fines del presente Código deben considerarse las definiciones establecidas en los documentos del Codex Alimentarius. Otras definiciones que se deben considerar son:

- **Aguas servidas:** Aguas procedentes de desagües domésticos e industriales.
- **Alimentos vendidos en la vía pública:** Alimentos y bebidas listos para consumir, preparados y/o vendidos en la calle y otros lugares públicos similares.
- **Ambiente:** Area/lugar circundante donde se prepara, mantiene, expone, sirve y/o consume el alimento.
- **Autorizado:** Que cuenta con el permiso de la Autoridad competente.
- **Comidas y bebidas de consumo directo:** Cualquier tipo de alimento o bebida frío o caliente, listo para su consumo.
- **Insumo:** Ingrediente o componente de un alimento.
- **Examen Organoléptico:** Evaluación efectuada a través de los órganos de los sentidos (vista, olfato, tacto, paladar).
- **Perecedero:** Que se altera o descompone fácilmente.
- **Puesto de venta:** Estructura fija o móvil, dedicada a la venta de comidas o bebidas de consumo directo en la vía pública.
- **Vajilla:** Conjunto de vasos, platos, fuentes, que se destinan al servicio de la mesa.

SECCIÓN 4 – REQUISITOS RELATIVOS A LOS INSUMOS E INGREDIENTES

- 4.1 Adquisición de los insumos e ingredientes.
 - 4.1.1 Adquirir insumos e ingredientes de proveedores autorizados, en condiciones adecuadas de almacenamiento, de refrigeración/congelación, cuando sea necesario (artículos perecederos), que estén colocados sobre estantes, dentro de cajas o canastas y protegidos contra la contaminación.
 - 4.1.2 Adquirir insumos e ingredientes envasados que presenten garantía o respaldo de fabricación. No adquirir productos alimenticios sin etiquetado y/o en los que no se indique de manera suficientemente visible y clara la duración en almacén, cuando proceda.
 - 4.1.3 No adquirir productos cuyas propiedades organolépticas no sean adecuadas o no correspondan a las características o la naturaleza del alimento fresco o de la materia prima, o bien que presenten signos de cualquier tipo de alteración y/o adulteración.
 - 4.1.4 No adquirir productos perecederos mantenidos a una temperatura inadecuada.
 - 4.1.5 No adquirir productos que no tengan un origen aprobado y/o que no se hayan inspeccionado, o bien que estén conservados, transportados o mantenidos en condiciones inadecuadas o impropias.
 - 4.1.6 No adquirir productos alimenticios en cantidades mayores respecto de la capacidad del área destinada a una conservación/mantenimiento adecuados.
- 4.2 Transporte, recepción y conservación de los insumos e ingredientes
 - 4.2.1 Transportar todos los insumos y/o ingredientes en condiciones adecuadas, evitando el peligro de contaminación química, física o biológica y el deterioro de los productos, manteniendo una temperatura adecuada, aislando cada artículo de los demás para evitar la contaminación cruzada. No deben transportarse junto a sustancias tóxicas y/o químicas (desinfectantes, detergentes, plaguicidas, etc.). Para productos envasados seguir las instrucciones indicadas por el productor en la etiqueta; y/o en condiciones de conservación conforme a los principios generales de higiene de los alimentos y disposiciones legales vigentes.
 - 4.2.2 El vehículo utilizado para el transporte debe limpiarse y desinfectarse y debe tener espacio interno suficiente y contar con instalaciones necesarias para asegurar la inocuidad y calidad de los alimentos.
 - 4.2.3 Los insumos e ingredientes deben recibirse y conservarse en lugares limpios y protegidos. Las carnes, menudencias, pescado y otros productos perecederos deben almacenarse en bandejas, bajo refrigeración y/o congelación y los productos a granel en envases limpios.
 - 4.2.4 Los estantes, cajas y espacios de almacenamiento deben ser de materiales que no contaminen el producto, estar limpios y protegidos del polvo y otros agentes contaminantes. No deben ser colocados directamente sobre el piso.
 - 4.2.5 Mantener bien etiquetados los recipientes que contengan alimentos, en áreas separadas de los productos no comestibles como jabón, desinfectantes, plaguicidas y otras sustancias tóxicas u otros contaminantes.
 - 4.2.6 Rotar los productos almacenados de acuerdo al orden de adquisición de modo que los primeros en entrar sean los primeros en salir.
 - 4.2.7 Mantener los alimentos protegidos de la contaminación por plagas (insectos, roedores) y otros agentes biológicos.

NOTA AP (ANÁLISIS DE PELIGROS) – LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS PUEDEN CONTAMINARSE CON MICROORGANISMOS PATÓGENOS. LAS BACTERIAS PUEDEN MULTIPLICARSE EN CONDICIONES DE EXCESO DE TIEMPO/TEMPERATURA. LA PROXIMIDAD ENTRE DISTINTOS PRODUCTOS PUEDE CAUSAR CONTAMINACIÓN CRUZADA. LA EXPOSICIÓN INADECUADA AL MEDIO AMBIENTE PUEDE CONTAMINAR LOS ALIMENTOS.

LA CONTAMINACIÓN FÍSICA Y QUÍMICA PUEDE PRODUCIRSE CUANDO SE TRANSPORTAN PRODUCTOS COMESTIBLES JUNTO CON PRODUCTOS NO COMESTIBLES. LOS CONTAMINANTES QUÍMICOS, FÍSICOS Y BIOLÓGICOS DEBEN CONTROLARSE DESDE LA FUENTE/ORIGEN DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

NOTA PCC (PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL) – EL CONTROL DEL TIEMPO Y LA TEMPERATURA CONSTITUYE UNA MEDIDA EFICAZ PARA IMPEDIR LA MULTIPLICACION DE LAS BACTERIAS Y EL DETERIORO DE LOS ALIMENTOS. LA SEPARACIÓN ENTRE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS PUEDE IMPEDIR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA. HAY QUE PROTEGER LOS ALIMENTOS DEL AIRE, EL POLVO Y OTROS FACTORES AMBIENTALES CON OBJETO DE PRESERVAR SU INOCUIDAD Y CALIDAD. LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL AREA DE TRANSPORTE ES ESENCIAL PARA IMPEDIR LA CONTAMINACIÓN FÍSICA, QUÍMICA Y BIOLÓGICA. LA SELECCION DEL LUGAR DE VENTA/ORIGEN DE LOS PRODUCTOS PERMITE VERIFICAR SI LOS PELIGROS ESTAN BAJO CONTROL HASTA LAS FASES DE TRANSPORTE Y CONSERVACION.

SECCIÓN 5 – REQUISITOS DEL LUGAR O AREA DE PREPARACION

5.1 Area de preparación de los alimentos.

5.1.1 Areas en interiores.

5.1.1.1 Deben diseñarse y construirse de conformidad con la sección IV del Código Internacional de Prácticas de Higiene (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997)

5.1.1.2 Deben estar suficientemente iluminadas y mantenerse lo más limpias posible en todo momento y estar situadas lejos de cualquier fuente de contaminantes (basura, aguas servidas, animales).

5.1.1.3 Los equipos deben fabricarse con material apropiado para que puedan limpiarse y desinfectarse con facilidad, tan frecuentemente como sea necesario.

5.1.1.4 El agua destinada a uso general (para lavar insumos y recipientes) debe ser potable.

5.1.1.5 Los recipientes para almacenar el agua deben lavarse tan frecuentemente como sea necesario.

5.1.1.6 El agua servida debe ser eliminada de manera adecuada y no representar un foco de contaminación para el suministro de agua potable, los alimentos, los alrededores, y los manipuladores de alimentos.

5.1.1.7 El área de trabajo, incluido superficies de contacto con los alimentos (utensilios, tablas de las mesas, cortadoras, orificios de desagüe y otros) deben repararse y ser mantenidos en forma adecuada, y lavarlos con agua potable.

5.1.1.8 No utilizar, para los alimentos, recipientes anteriormente empleados para insecticidas, pinturas, aceite para motores y otros productos no comestibles.

5.1.1.9 No almacenar combustible, sustancias tóxicas y productos inflamables en contacto directo con los alimentos, los manipuladores de alimentos y los cocineros. Respetar las normas de seguridad en materia de energía eléctrica, sustancias tóxicas, explosivas e inflamables, con el fin de proteger a las personas.

5.1.2 Areas al aire libre.

5.1.2.1 Deben estar suficientemente limpias y protegidas del sol directo, el polvo y el viento, y no estar en contacto directo con el público y los consumidores.

5.1.2.2 Los equipos, como hornos o aparatos similares, deben construirse y mantenerse de manera segura y apropiada.

5.1.2.3 El suministro de agua potable debe ser suficiente para todas las necesidades. Cuando no proceda de una fuente pública de agua potable, debe tener la misma calidad de ella.

- 5.1.2.4 La superficie donde se preparan los alimentos debe estar a una altura no inferior a 60 - 70 cm. del suelo y ser adecuada para la cantidad de alimento que se prepare, manipule y conserve.
- 5.1.2.5 Los equipos, utensilios, orificios de desagüe, superficies de trabajo y otros elementos deben cumplir con los mismos requisitos que se estipulan en 4.1.1.

NOTA AP – LAS AREAS DE LOS ALREDEDORES Y LAS SUPERFICIES PUEDEN CONSTITUIR UNA FUENTE DE CONTAMINACIÓN QUÍMICA, FÍSICA Y BIOLÓGICA. EL AGUA INADECUADA O CONTAMINADA ES UNA FUENTE DE CONTAMINACIÓN PARA LOS ALIMENTOS, LOS MANIPULADORES Y CONSUMIDORES DE ALIMENTOS, Y EL MEDIO AMBIENTE.

NOTA PCC – LAS AREAS DE LOS ALREDEDORES Y LAS SUPERFICIES DEBEN ESTAR SIEMPRE LIMPIAS, DESINFECTADAS Y BIEN MANTENIDAS. EL AGUA DEBE SER POTABLE DADO QUE ES UN INGREDIENTE DE LOS ALIMENTOS (EN FORMA DE AGUA Y HIELO) Y UN PRODUCTO UTILIZADO PARA LA LIMPIEZA DE ALIMENTOS, SUPERFICIES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS, MANOS, UTENSILIOS, ETC.

5.1.3 Instalaciones de higiene

- 5.1.3.1 Cuando el agua potable es transportada debe mantenerse en un recipiente apropiado (fácil de limpiar, de material no tóxico, cerrado herméticamente, dotado de una tapa y grifo o canilla), construido para preservar el producto e impedir la contaminación.
- 5.1.3.2 Los recipientes, utensilios y superficies de trabajo para la manipulación de los alimentos deben ser de un material no tóxico, fácil de limpiar y resistente a las altas temperaturas, cuando se utilicen para cocinar.
- 5.1.3.3 Los detergentes y desinfectantes utilizados para limpiar y desinfectar las superficies de trabajo, utensilio, salidas de desagüe y otros componentes similares deben ser, en la medida de lo posible, no tóxicos y no corrosivos. (Ad. I CAC/RCP1 – 1969, Rev. 3, 1997)

5.2 Prácticas de higiene

- 5.2.1 Las personas afectadas por cualquier enfermedad transmisible por alimentos, no deben manipular alimentos.
- 5.2.2 Las personas que tengan cortes, heridas o afecciones similares en las manos y los antebrazos no deben manipular alimentos.
- 5.2.3 El cabello debe estar completamente cubierto durante la manipulación de los alimentos.
- 5.2.4 Los manipuladores de alimentos no deben escupir ni estornudar durante la manipulación de los alimentos. No deben fumar ni tener comportamientos/hábitos que puedan perjudicar la inocuidad y calidad de los alimentos.
- 5.2.5 Los manipuladores de alimentos y otros empleados deben vestir ropas adecuadas, limpias y protegerse con un delantal o una blusa. Las ropas deben cambiarse todos los días o cuando sea necesario.
- 5.2.6 Los manipuladores de alimentos no deben llevar anillos ni pulseras mientras manipulen los alimentos.
- 5.2.7 Las personas no deben manipular alimentos y dinero al mismo tiempo.
- 5.2.8 Deben lavarse cuidadosamente las manos y los antebrazos con agua potable y jabón desinfectante, después de utilizar el retrete o manipular directamente alimentos frescos, como carne y hortalizas, y antes de manipular los alimentos preparados y semipreparados..
- 5.2.9 Los manipuladores de alimentos deben recibir capacitación en manipulación higiénica de alimentos y demostrar que tienen la capacidad necesaria para proteger los alimentos en todo momento.

- 5.2.9.1 Los utensilios, platos, vasos, desagües, superficies de trabajo, etc. deben limpiarse y desinfectarse después de cada operación de preparación de los alimentos, antes de su preparación final o de la manipulación de alimentos listos para el consumo, e inmediatamente después de su uso.

NOTA AP – HAY MUCHAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y/O CONTAMINACIÓN CRUZADA ENTRE DISTINTOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, SUPERFICIES Y MANOS POR CONTACTO DIRECTO O INDIRECTO, ASÍ COMO ALGUNAS CONDICIONES QUE PUEDEN FACILITAR EL MULTIPLICACION DE BACTERIAS PATÓGENAS O LA INTRODUCCIÓN DE CONTAMINANTES EN LOS ALIMENTOS.

NOTA PCC – DEBEN EXAMINARSE Y ANALIZARSE TODOS LOS INGREDIENTES Y ETAPAS DE MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA ESTUDIAR LAS POSIBILIDADES DE MULTIPLICACION DE BACTERIAS PATÓGENAS Y/O LA INTRODUCCIÓN DIRECTA O INDIRECTA DE CONTAMINANTES. EVÍTESE EL EXCESO DE TIEMPO/TEMPERATURA Y LAS POSIBILIDADES DE CONTAMINACIÓN, EN TODAS Y CADA UNA DE LAS FASES EN CUESTIÓN (ADQUISICIÓN, TRANSPORTE, MANTENIMIENTO, EXPOSICIÓN, MANIPULACIÓN, ETC.)

SECCIÓN 6 – REQUISITOS PARA LA PREPARACION DE LOS ALIMENTOS

- 6.1 Requisitos para la preparación preliminar de los alimentos
- 6.1.1 Frutas y hortalizas
- 6.1.1.1 Utilizar solamente frutas y hortalizas que se hayan protegido contra la contaminación cruzada y conservado de manera adecuada.
- 6.1.1.2 Seleccionar las frutas y hortalizas, eliminando las partes o los frutos que resulten inadecuados, y examinando que estén íntegras y sean aptas para el consumo humano.
- 6.1.1.3 Enjuagar los insumos seleccionados para eliminar la suciedad más gruesa.
- 6.1.1.4 Lavar y desinfectar las frutas y hortalizas antes de utilizarlas directamente o como ingrediente de un alimento.
- 6.1.1.5 Preparar cada tipo de fruta y hortaliza según proceda y de conformidad con el uso al que esté destinada.
- 6.1.1.5.1 Pelar, exprimir y/o cortar, según proceda, las frutas y hortalizas utilizando equipos y utensilios apropiados e higienizados.
- 6.1.1.6 Conservar las frutas y hortalizas previamente preparadas en contenedores higienizados, adecuadamente cubiertos y a una temperatura máxima de 22°C.

NOTA AP – LAS FRUTAS Y HORTALIZAS PUEDEN ESTAR CONTAMINADAS DESDE EL ORIGEN Y/O POR CONTAMINACIÓN CRUZADA EN EL MERCADO (AGUA PARA REFRIGERAR, CONTACTO CON LAS SUPERFICIES Y CON OTROS PRODUCTOS) CON BACTERIAS, VIRUS Y PARÁSITOS PATOGENOS. TENGA CUIDADO PARA NO CONTAMINAR LA SUPERFICIE DEL PRODUCTO Y/O EL PRODUCTO FINAL. OTROS CONTAMINANTES DE NATURALEZA QUÍMICA DEBEN CONTROLARSE EN LA FUENTE Y DURANTE EL TRANSPORTE Y LA CONSERVACIÓN, YA QUE NO HAY NINGUNA OTRA MEDIDA PREVENTIVA EFICAZ QUE PUEDA APLICARSE DURANTE LA PREPARACION FINAL. LOS PELIGROS FÍSICOS PUEDEN SEPARARSE MANUALMENTE.

NOTA PCC – LA SELECCIÓN, ENJUAGUE, LAVADO Y DESINFECCIÓN CONSTITUYEN UNA MEDIDA IMPORTANTE E INDISPENSABLE Y PUEDEN LLEVARSE A CABO ANTES DEL

ALMACENAMIENTO (PARA IMPEDIR LA CONTAMINACIÓN EN LOS FRIGORÍFICOS Y OTRAS ZONAS DE ALMACENAMIENTO) O INMEDIATAMENTE ANTES DE LA UTILIZACIÓN. EVITAR EL EXCESO DE AGUA RESIDUAL SOBRE EL PRODUCTO PARA IMPEDIR LA MULTIPLICACIÓN DE BACTERIAS Y PARA UNA MEJOR CONSERVACIÓN. SELECCIONAR EL LUGAR DE VENTA Y PROCEDENCIA A FIN DE ESTAR SEGURO DE QUE LOS PELIGROS ESTAN BAJO CONTROL.

6.1.2 Carne fresca (carnes y pescado).

6.1.2.1 Cuando sea necesario proceder al deshielo de la carne en un frigorífico, por el tiempo necesario; se puede usar un horno de microondas para acelerar el deshielo. Evitar deshelarla a temperatura ambiente.

6.1.2.2 Evitar exposición excesiva de la carne fresca a temperatura ambiente.

6.1.2.3 Manipular la carne fresca de modo tal que se evite la contaminación cruzada inmediata o posterior, directa o indirecta de la propia carne y las superficies, utensilios y otros productos alimenticios.

6.1.2.4 Limpiar la carne fresca, cortando las partes objetables, cuando sea necesario.

6.1.2.5 Preparar previamente la carne rebanándola, cortándola, picándola, etc., de manera adecuada para el uso al que esté destinada.

6.1.2.6 Cuando proceda, sazonar y aromatizar la carne según el uso al que esté destinada.

NOTA AP – LA CARNE FRESCA PUEDE CONTAMINARSE DESDE EL ORIGEN O POR CONDICIONES DE MANIPULACIÓN/COMERCIALIZACIÓN Y PUEDE PRESENTAR BACTERIAS PATÓGENAS, VIRUS Y PARÁSITOS, POR LO CUAL CONSTITUYE UNA FUENTE POTENCIAL DE CONTAMINACIÓN (SUPERFICIES, MANIPULADORES DE ALIMENTOS, UTENSILIOS, ETC.). UN DESHIELO INADECUADO PUEDE LLEVAR AL CRECIMIENTO DE BACTERIAS PATÓGENAS SOBRE LA SUPERFICIE DE LOS PRODUCTOS, YA QUE ESTA SE ENCONTRARA A TEMPERATURA AMBIENTE POR UN PERIODO DE TIEMPO PROLONGADO. OTROS CONTAMINANTES, COMO ANTIBIÓTICOS Y SULFITOS, DEBEN CONTROLARSE DESDE EL ORIGEN Y DURANTE EL TRANSPORTE, LA CONSERVACIÓN Y LAS DEMÁS ETAPAS, ANTES DE LA COMPRA DEL PRODUCTO.

NOTA PCC – LIMPIAR Y DESINFECTAR TODA SUPERFICIE QUE HAYA ESTADO EN CONTACTO CON LA CARNE FRESCA PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO. EVITAR UNA EXPOSICIÓN EXCESIVA DE LAS CARNES FRESCAS A TEMPERATURA AMBIENTE A FIN DE IMPEDIR EL CRECIMIENTO EXCESIVO DE BACTERIAS PATÓGENAS. SELECCIONAR EL PUESTO DE VENTA Y ORIGEN DE LOS PRODUCTOS CON OBJETO DE ESTAR SEGURO DE QUE EN LAS FASES ANTERIORES LOS PELIGROS ESTAN BAJO CONTROL.

6.1.3 Otros alimentos

6.1.3.1 Quesos, salame, chorizos y similares., deben manipularse en condiciones higiénicas:

6.1.3.1.1 Evitar el contacto excesivo con las manos; realizar todas las operaciones como rebanar, cortar, picar, etc. utilizando dispositivos y/o utensilios adecuados.

6.1.3.1.2 Evitar una exposición excesiva a temperatura ambiente; mantener el producto refrigerado a un máximo de 5°C.

6.1.3.1.3 Preparar la cantidad necesaria para un máximo de cuatro horas de trabajo.

6.1.3.2 Los envases de alimentos en conserva no deben presentar alteraciones (corrosión, alteraciones detectables visualmente, etc.), así como el producto envasado.

- 6.1.3.3 Los cereales, la harina, el azúcar, la sal y productos similares no deben contener humedad y deben mantenerse en recipientes cubiertos apropiados a fin de impedir que se produzcan alteraciones/contaminación.
- 6.1.3.4 No utilizar huevos crudos en la preparación de alimentos y bebidas destinadas al consumo directo; que no sean cocidos posteriormente.
Las mayonesas, salsas con huevo, mousse y platos similares, hechos a base de huevo crudo, deben proceder de establecimientos industriales.
- 6.1.3.5 Para los demás productos, el productor debe indicar las modalidades de mantenimiento y uso y/o éstas deben ajustarse a las normas de higiene.

NOTA AP – LOS ALIMENTOS PUEDEN CONTAMINARSE EN LA FUENTE Y TAMBIÉN A TRAVÉS DE DISPOSITIVOS Y UTENSILIOS LAVADOS Y DESINFECTADOS DE MANERA INADECUADA. LOS HUEVOS PUEDEN CONTAMINARSE INTERNAMENTE POR BACTERIAS PATÓGENAS DESDE SU ORIGEN.

NOTA PCC – EVITAR TODA FUENTE DE CONTAMINACIÓN Y/O CRECIMIENTO DE BACTERIAS PATÓGENAS. SELECCIONAR EL LUGAR DE COMPRA Y LA PROCEDENCIA A FIN DE ASEGURARSE DE QUE LOS PELIGROS ESTAN BAJO CONTROL.

6.2 Requisitos para la preparación final

- 6.2.1 Cocer el alimento en medida suficiente y observar los cambios correspondientes que se producen en su color, aspecto y/o consistencia.
- 6.2.2 Proteger el alimento, después de cocinarlo, de todas las posibles fuentes de contaminación. Si el alimento preparado se adereza con ingredientes no cocidos, evitar exponerlo a un contacto excesivo con los mismos, en cuanto a duración y temperatura, antes del consumo.
- 6.2.3 El tiempo entre la preparación y el consumo de los alimentos debe ser conforme sigue:
 - 6.2.3.1 Hasta seis horas, cuando el alimento se mantiene a una temperatura superior a 60°C.
 - 6.2.3.2 Hasta un día, cuando el producto se mantiene a una temperatura máxima de 5°C.
 - 6.2.3.2.1 El tiempo de enfriamiento de productos calientes no debe ser superior a tres horas para alcanzar la temperatura de 5°C.
 - 6.2.3.3 Recalentar por una sola vez el alimento refrigerado por completo hasta alcanzar una temperatura mínima de 70°C, inmediatamente antes del consumo.
- 6.2.4 Los emparedados (sándwichs) preparados en los puestos de venta callejera deben prepararse al momento de consumirse.
- 6.2.5 Las ensaladas frescas y los platos de frutas frescas preparados deben sazonarse preferentemente a la hora de consumirse.
- 6.2.6 Otros tipos de ensaladas (con hortalizas, adiciones de condimentos con mayonesa, otras salsas, queso, jamón, etc.) deben mantenerse por debajo de 5° C desde su preparación hasta el consumo final.
- 6.2.7 Los alimentos que se cocinen/calienten inmediatamente antes del consumo (tales como pizza, kibe, etc.) deben mantenerse a una temperatura inferior a 5°C.
- 6.2.8 Evitar toda utilización de los restos de alimentos, salvo en caso de que ello no represente un peligro. Tratar de evitar que se preparen más alimentos de los que pueden venderse en un día.

NOTA AP – LOS MICROORGANISMOS SON SENSIBLES AL CALOR, EN UN NIVEL QUE DEPENDE DEL TIPO BIOLÓGICO, LA FORMA Y EL TIEMPO DE EXPOSICIÓN A TEMPERATURAS PERJUDICIALES. SIN EMBARGO LOS PROCESOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS EN COCINAS, NO SON SUFICIENTES PARA ESTERILIZAR LOS ALIMENTOS. CUANDO SE ENCUENTRAN A TEMPERATURA AMBIENTE, LAS BACTERIAS RESTANTES PUEDEN MULTIPLICARSE EN UNA PROPORCIÓN GEOMÉTRICA, Y SU NUMERO FINAL DEPENDE DEL TIEMPO DE EXPOSICIÓN A UNA TEMPERATURA INADECUADA. POR DEBAJO DE 5°C, LA CAPACIDAD DE MULTIPLICACIÓN SE REDUCE DE FORMA QUE NO SE LLEGUE A ALCANZAR UN NÚMERO ELEVADO DE BACTERIAS PATÓGENAS CON LA MISMA INTENSIDAD Y CON UN NIVEL DE RIESGO ELEVADO. HAY OTROS FACTORES QUE PERMITEN CONTROLAR/POTENCIAR EL EFECTO TÉRMICO: UN pH BAJO, UNA ACIDEZ ELEVADA, UNA GRAN CONCENTRACIÓN DE SAL, LA PRESENCIA DE ADITIVOS, ETC. (EL BAJO NIVEL DE HUMEDAD SE UTILIZA PARA CONTROLAR PERO NO PARA POTENCIAR EL EFECTO TÉRMICO). OTROS PATÓGENOS, COMO LOS PARÁSITOS DE LOS PECES, PUEDEN CONTROLARSE MEDIANTE CONGELACIÓN, DURANTE PERIODOS DE TIEMPO ADECUADOS, ANTES DE LA UTILIZACION DEL PRODUCTO. ALGUNAS BACTERIAS PUEDEN PRODUCIR TOXINAS TERMOESTABLES EN EL PRODUCTO.

NOTA PCC – AL TENER EN CUENTA LA SENSIBILIDAD TÉRMICA Y OTROS FACTORES QUE PUEDAN UTILIZARSE PARA CONTROLAR LOS MICROORGANISMOS PATÓGENOS, CUEZA POR COMPLETO EL ALIMENTO PARA ALCANZAR SU PARTE INTERNA Y MANTÉNGALO A TEMPERATURAS BAJAS PARA CONTROLAR EL RIESGO DE MULTIPLICACION BACTERIANA.

SECCIÓN 7 – REQUISITOS PARA EL TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS PREPARADOS

- 7.1 Los vehículos para el transporte de alimentos preparados deben tener un compartimento separado protegido contra el sol directo, el viento y el polvo, lluvia y otras contaminaciones.
- 7.2 Este compartimento del vehículo debe estar hecho de material apropiado para el transporte de alimentos, impermeable y fácil de limpiar.
- 7.3 No transportar recipientes sucios y materiales de desecho junto a los alimentos. De no ser posible, proteger los alimentos de la suciedad y el material de desecho por medios físicos.
- 7.4 Cuando sea necesario, los alimentos deben transportarse en recipientes adecuados (hechos de material no tóxico y que se hayan limpiado y desinfectado bien), cerrados oportunamente de manera hermética y protegidos de la contaminación por agentes extraños.
- 7.5 La temperatura debe controlarse evitando exponer a temperatura ambiente los alimentos que deben mantenerse calientes o refrigerados, cuando el tiempo de transporte sea superior a una hora y/o de conformidad con las operaciones necesarias para controlar la multiplicación bacteriana.
- 7.6 Cuando el tiempo de transporte sea superior a dos horas, los envases de alimentos deben disponerse en cajas térmicas.
 - 7.6.1 Disponer en las cajas térmicas los alimentos preparados calientes, separados de los alimentos preparados fríos o enfriados. Utilizar cajas térmicas diferentes para estos dos tipos de alimentos preparados.
 - 7.6.2 Cuando no sea posible transportar los alimentos preparados manteniéndolos a más de 60°C, deben ser sometidos previamente a enfriamiento rápido según se indicó en 6.2.3

NOTA AP – EL TRANSPORTE PUEDE CONSTITUIR UNA FUENTE DE CONTAMINACIÓN Y/O UNA FASE DE MULTIPLICACIÓN BACTERIANA.

NOTA PCC – EVITAR TODA SITUACIÓN QUE PUEDA CONTAMINAR Y/O PERMITIR LA MULTIPLICACIÓN BACTERIANA.

SECCIÓN 8 – REQUISITOS PARA LA COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS EN LAS CALLES

- 8.1 Area libre de venta.
 - 8.1.1 El puesto de venta (quioscos, carretas, puestos rodantes, etc.) debe estar construido de material sólido, resistente y debe poderse higienizar fácilmente.
 - 8.1.2 El puesto de venta debe mantenerse limpio y en buenas condiciones de mantenimiento y/o reparación.
 - 8.1.3 Cuando no se utilice, el puesto de venta debe mantenerse protegido y en caso de ser una estructura móvil ésta debe guardarse en un lugar limpio.
 - 8.1.4 El área libre de venta no debe utilizarse para ningún otro propósito.
 - 8.1.5 El área libre de venta debe ubicarse en zonas establecidas por las autoridades a fin de estar protegido de los contaminantes derivados del tráfico vehicular, los peatones, animales domésticos y/o vectores.
 - 8.1.6 En el área libre de venta no se deben mantener efectos personales, tales como ropas, calzados, frazadas, tabaco, etc. Evite el contacto entre los efectos personales y el área de preparación de alimentos, conservación y/o consumo.
 - 8.1.7 Los alrededores del puesto/puesto de venta deben mantenerse limpios y sin desperdicios.
 - 8.1.8 Los elementos de adorno, tales como floreros llenos o vacíos o plantas y otros elementos pueden colocarse de modo tal que no representen una fuente de contaminación para los alimentos.

NOTA AP – LOS ALREDEDORES DEL PUESTO DE VENTA PUEDEN REPRESENTAR UNA FUENTE DE PELIGRO PARA LOS ALIMENTOS.

NOTA PCC – EL AREA LIBRE DE VENTA DE ALIMENTOS DEBE SELECCIONARSE DE MANERA ADECUADA Y, EN LA MEDIDA DE LO POSIBLE, LOS ALREDEDORES NO DEBEN PRESENTAR CONDICIONES INADECUADAS.

- 8.2 Protección y venta de alimentos
 - 8.2.1 Las comidas y bebidas deben servirse utilizando platos, cubiertos, vasos, servilletas y otros elementos de material desechable.
 - [8.2.1.1 Cuando ello no sea posible, los elementos no desechables que se utilicen para servir los alimentos deben lavarse, limpiarse y desinfectarse entre una utilización y otra.]
 - 8.2.1.1.1 Los restos de las comidas que queden en platos, vasos y artículos similares deben echarse en un contenedor cubierto seguro y adecuado y no deben ser consumidos por animales domésticos y/o vectores. Los elementos desechables utilizados deben echarse en contenedores diferentes de los que se utilicen para los restos de alimentos, igualmente apropiados y seguros.
 - 8.2.1.2 Los alimentos para llevar a casa deben envolverse en papel y/o plástico no contaminante de primer uso. La utilización de papel plástico impreso está prohibida a causa de la migración de sus componentes, en particular si este material entra en contacto directo con los alimentos.
 - 8.2.2 La preparación final y el recalentamiento de los alimentos pueden efectuarse en el puesto de venta de tal modo que se asegure y mantenga su inocuidad.

- 8.2.2.1 Para mantener la inocuidad, evitar una manipulación excesiva de los alimentos en el área libre de venta.
- 8.2.3 Las comidas y bebidas que se exponen a la venta deben protegerse bien y estar a una temperatura de conservación adecuada.
- 8.2.3.1 Cuando los alimentos calientes se hayan enfriado para el transporte, el recalentamiento debe realizarse sobre 70°C.
- 8.2.4 La sal, el azúcar, la mostaza, el ketchup, la mayonesa y otros productos que sean utilizados por el consumidor deben proporcionarse en envases de una sola porción.
- 8.2.5 Los utensilios utilizados para servir las porciones de alimentos para el consumo deben limpiarse y desinfectarse las veces que se requieran, cuando sea necesario.
- 8.2.5.1 Evitar el contacto manual directo con alimentos de cualquier tipo listos para el consumo, incluidas las frutas peladas.
- 8.2.6 No manipular dinero, billetes, etc., y alimentos al mismo tiempo. Cuando esto no sea posible, lavar y desinfectar las manos antes de preparar los alimentos.
- 8.2.7 Si el área libre de venta es un vehículo, la cabina del conductor debe estar debidamente separada del compartimento destinado a la preparación final del alimento, su mantenimiento, venta y/o consumo, o bien los compartimentos de manipulación de alimentos deben estar separados del resto del vehículo.

NOTA AP – LOS PLATOS, VASOS, UTENSILIOS PARA SERVIR Y ARTÍCULOS SIMILARES TAMBIÉN PUEDEN CONSTITUIR FUENTES IMPORTANTES DE CONTAMINACIÓN. ES POSIBLE QUE LOS RESTOS DE LAS COMIDAS ATRAIGAN A LOS ANIMALES DOMESTICOS Y/O VECTORES, QUE TAMBIÉN PUEDEN REPRESENTAR UNA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

NOTA PCC – ECHE LOS PLATOS, VASOS Y ARTÍCULOS SIMILARES EN LUGARES SEPARADOS DE DONDE SE ECHAN LOS RESTOS DE LAS COMIDAS. EVITE ATRAER A LOS ANIMALES DOMESTICOS Y/O VECTORES. [MANTENGA LOS UTENSILIOS PARA SERVIR EN BUEN ESTADO DE CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA].

- 8.3 Requisitos inherentes al vendedor y/o manipulador.
- 8.3.1 El vendedor y/o manipulador de alimentos debe vestirse ropa adecuada, y la debe proteger de preferencia con un delantal utilizado exclusivamente durante la actividad de venta.
- 8.3.1.1 Las ropas y el delantal deben estar siempre limpios y deben cambiarse tan frecuentemente como sea necesario.
- 8.3.1.2 El cabello y la barba deben estar completamente cubiertos.
- 8.3.1.3 El cabello y las uñas deben ser cortos y estar limpios.
- 8.3.2 El vendedor/manipulador de alimentos debe tener buenas actitudes/hábitos de higiene y una capacitación satisfactoria:
- 8.3.2.1 Conocimientos generales sobre enfermedades transmitidas por alimentos y sobre posibles fuentes de contaminación de los alimentos.
- 8.3.2.2 Informarse sobre la posibilidad de contagio por agentes de enfermedades transmitidas por alimentos, por contaminación del alimento, por cortes o infecciones de la piel, dolor de garganta y otras enfermedades.
- 8.3.2.3 Informarse sobre los factores que afectan a la vida y la muerte, así como supervivencia y multiplicación de los microorganismos patógenos en los alimentos.

8.4 Responsabilidad de los vendedores

Además de los requisitos arriba indicados, los manipuladores o vendedores de alimentos deben ser responsables de la higiene y la protección de los alimentos que ellos preparan o venden, y de todos los factores que puedan afectar a su inocuidad.

NOTA AP – EL VENDEDOR/MANIPULADOR Y/O MANIPULADOR DE ALIMENTOS PUEDE SER UNA FUENTE IMPORTANTE DE CONTAMINANTES.

NOTA PCC – UNA CAPACITACIÓN Y MANTENIMIENTO DE PRACTICAS DE HIGIENE ADECUADOS PARA EL VENDEDOR Y/O MANIPULADOR DE ALIMENTOS SON IMPORTANTES PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.

SECCIÓN 9 –MANEJO DE DESECHOS Y CONTROL DE PLAGAS

9.1 Los depósitos (recipiente) de basura deben mantenerse lejos del área de manipulación de alimentos y se cubrirse con tapas y, de ser posible, deben estar dotados de un sistema de cierre automático.

9.1.1 Los recipientes donde se depositan los desechos (basura) deben ser de material resistente, impermeable y fácil de limpiar.

9.1.2 Los recipientes para depositar los desechos deben colocarse de manera que no estén en contacto directo con el piso o pegado a la pared.

9.2 El agua servida se debe recogerse y descargarse por separado de los desechos sólidos, de ser posible en conexión con la red de alcantarillado. Debe eliminarse en el sistema público de desagüe, y evitar descargarla sobre el suelo y/o en las masas de aguas superficiales, como ríos y lagos.

9.3 Los desechos sólidos deben recogerse separando el material reusable del material no reutilizable. Su destino final debe hacerse de acuerdo con las normas municipales públicas.

9.3.1 El material de desecho de alimento debe disponerse de modo tal que no atraiga insectos y animales, tales como moscas, perros y gatos.

9.4 El control de plagas debe realizarse de conformidad con las normas municipales, departamentales y/o nacionales. La aplicación de sustancias químicas para el control de plagas debe efectuarse exclusivamente por personal técnico autorizado. El procedimiento debe evitar la contaminación de los alimentos, los vendedores/manipuladores, personas y el medio ambiente.
