

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: 39 6 57051 Télex: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: 39 6 5705.4593

ALINORM 99/28

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

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

INFORME DE LA 13ª REUNIÓN DEL COMITÉ COORDINADOR DEL CODEX PARA ÁFRICA *Harare, Zimbawe, 3-6 de noviembre de 1998*

NOTA: Este documento incluye la Carta Circular del Codex CL 1998/39-África

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: 39 6 57051 Télex: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: 39 6 5705.4593

CX 3/5.2

CL 1998/39-ÁFRICA
Noviembre 1998

- A:** - Puntos de contacto del Codex
- Participantes en la 13ª reunión del Comité Coordinador del Codex para África
- Organizaciones Internacionales Interesadas
- DE:** Secretario, Comisión del Codex Alimentarius,
FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia.
- ASUNTO:** **DISTRIBUCIÓN DEL INFORME DE LA 13ª REUNIÓN DEL COMITÉ COORDINADOR DEL CODEX PARA AFRICA (ALINORM 99/28)**

El informe adjunto de la 13ª reunión del Comité Coordinador del Codex para África será examinado en el 23º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (Roma, 28 de junio - 3 de julio de 1999).

PARTE A: ASUNTOS QUE SE SOMETEN A LA APROBACIÓN DE LA COMISIÓN

Proyecto de Directrices Revisadas para el Diseño de las Medidas de Control de los Alimentos vendidos en la vía pública en África, en el Trámite 8 (párrafos 24-27 y Apéndice II)

Los gobiernos y organizaciones internacionales que deseen proponer enmiendas o hacer observaciones sobre el citado proyecto de Directrices revisadas para el diseño de las medidas de control de los alimentos vendidos en la vía pública en África, deberán hacerlo por escrito de conformidad con los Procedimientos para la elaboración de normas y textos afines del Codex (en el Trámite 8, omitiendo los Trámites 6 y 7)¹ (véase Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, Décima edición, páginas 23-25) enviándolas a la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (Fax: 39 06 5705 4593; correo electrónico: Codex@fao.org) **a más tardar el 15 de abril de 1999.**

PARTE B: PETICIÓN DE OBSERVACIONES E INFORMACIÓN

1. Informe sobre los esfuerzos que se están realizando sobre la armonización de las normas nacionales/regionales con las normas del Codex (párr. 37);
2. Informe sobre la aplicación de planes de acción nacionales para establecer/fortalecer la función de los Puntos de Contacto del Codex y los Comités del Codex Nacionales en la Región (párr. 69).

Se invita a los gobiernos y organizaciones internacionales a que presenten información y observaciones sobre los temas citados enviándolas a la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (Fax: 39 06 5705 4593; correo electrónico: Codex@fao.org) **a más tardar el 1º de febrero de 1 2000.**

¹ Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, Décima Edición, páginas 26-27.

RESUMEN Y CONCLUSIONES

El Comité Coordinador del Codex para África en su 13ª reunión llegó a las siguientes conclusiones:

ASUNTOS QUE SE SOMETEN A LA COMISIÓN

El Comité:

- adelantó el proyecto de Directrices revisadas para el diseño de las medidas de control de los alimentos vendidos en la vía pública en África para su adopción por la Comisión en el Trámite 8, recomendando la omisión de los trámites 6 y 7 (párr. 27 y Apéndice II);
- acordó designar al Dr. Eve Kasirye-Alemu (Uganda) como candidato a Coordinador para África para su nombramiento por la Comisión en su 23º período de sesiones (párr. 74);
- **acordó pedir a la Comisión que:**
 - aprobara la elaboración de una Norma para los Higos Secos (párr. 77) y
 - considerara, como trabajo futuro, la necesidad de comunicación de riesgos en los países en desarrollo (párr. 78).

OTROS ASUNTOS DE INTERÉS PARA LA COMISIÓN

El Comité:

- pidió al CCPR que examinara el problema de los plaguicidas en el pescado con vistas a establecer LMRE (párr. 9);
- subrayó la necesidad de capacitación en distintos aspectos de la aplicación de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos y HACCP (párr. 14);
- concluyó que la aplicación de buenas prácticas de fabricación y buenas prácticas agrícolas o de higiene son condiciones previas indispensables para la aplicación del sistema HACCP, pero expresó preocupación con respecto a la aplicación de dicho sistema por parte de las empresas pequeñas y medianas (párr. 17);
- propuso que los Estados Miembros, incluidos los países en desarrollo, podrían contribuir al proceso de análisis de riesgos realizando evaluaciones de la exposición basadas en las pautas dietéticas nacionales y en un seguimiento eficaz de los peligros de interés (como los contaminantes) en los alimentos (párr. 20);
- reafirmó la función de la ciencia en el proceso de adopción de decisiones del Codex y ratificó las recomendaciones formuladas en el taller sobre “Análisis de riesgos y normas alimentarias” (párr. 22);
- señaló las principales dificultades con que se enfrentan los países africanos en relación con el comercio de alimentos (párr. 36);
- reconoció la importante función de los consumidores en la labor del Codex a nivel nacional y que la falta de recursos y conocimientos científicos limitaba su participación (párr. 50);
- puso de relieve y apreció la utilidad de los talleres FAO/Codex sobre el establecimiento y la administración de estructuras del Codex nacional, y pidió con carácter prioritario asistencia para fortalecer las estructuras nacionales a fin de garantizar su eficacia a largo plazo (párr. 69).

INDICE

	Párrafos
INTRODUCCIÓN	1
APERTURA DE LA REUNIÓN	2 - 5
APROBACIÓN DEL PROGRAMA.....	6
INFORME SOBRE ACTIVIDADES DE LA FAO/OMS COMPLEMENTARIAS DE LA LABOR DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y ASUNTOS PLANTEADOS EN OTROS COMITÉS DESDE LA 12ª REUNIÓN DEL COMITÉ	7 - 12
APLICACIÓN DEL CÓDIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRÁCTICAS - PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, INCLUIDO EL SISTEMA HACCP, EN ÁFRICA.....	13 - 17
NECESIDADES DE LA EVALUACIÓN DE RIESGOS EN ÁFRICA	18 - 23
REVISIÓN DE LAS DIRECTRICES PARA EL DISEÑO DE LAS MEDIDAS DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS VENDIDOS EN LA VÍA PÚBLICA EN ÁFRICA	24 - 27
ARMONIZACIÓN DE NORMAS NACIONALES/REGIONALES CON LAS NORMAS DEL CODEX. INFORME SOBRE ACEPTACIÓN, ADOPCIÓN Y UTILIZACIÓN DE NORMAS DEL CODEX	28 - 37
PARTICIPACIÓN DEL CONSUMIDOR EN LOS TRABAJOS DEL CODEX Y ASUNTOS AFINES	38 - 49
INFORME SOBRE LA EJECUCIÓN DE PLANES NACIONALES PARA ESTABLECER, FORTALECER LA FUNCIÓN DE LOS PUNTOS DE CONTACTO DEL CODEX Y LOS COMITÉS DEL CODEX NACIONALES EN LA REGIÓN.....	50 - 67
DESIGNACIÓN DEL COORDINADOR.....	70 - 74
OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS	75 - 77
FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN.....	78

APÉNDICES

	Páginas
APÉNDICE I: LISTA DE PARTICIPANTES.....	15
APÉNDICE II: PROYECTO REVISADO DE DIRECTRICES PARA EL DISEÑO DE LAS MEDIDAS DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS VENDIDOS EN LA VÍA PÚBLICA EN ÁFRICA	23

INTRODUCCIÓN

1. El Comité Coordinador del Codex para África celebró su 13ª reunión en Harare, Zimbabwe, del 3 al 6 de noviembre de 1998, por cortesía del Gobierno de Zimbabwe. Presidió la reunión el Coordinador, Sr. David Nhari, Analista Gubernamental y del Ministerio de Salud y Bienestar Infantil. Asistieron a la reunión 63 delegados, asesores y observadores en representación de 21 Estados Miembros, 2 países observadores y 4 organizaciones internacionales. La lista completa de los participantes, incluida la Secretaría, figura como Apéndice I a este informe.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2. El Sr. David Nhari dio la bienvenida a los delegados y destacó la importancia de la labor del Comité para fomentar la armonización de las normas y otros reglamentos alimentarios dentro de la región de África.

3. En nombre del Director General de la FAO, Dr. Jacques Diouf, el Dr. Alan Randell, Oficial Superior del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, dio la bienvenida a los delegados y reiteró las funciones del Comité Coordinador, expresando el deseo de que el Comité llevará a buen puerto sus deliberaciones. El Dr. Yasuyuki Sahara dio la bienvenida a los delegados en nombre de la recién elegida Directora General de la OMS Dra. G. H. Brundland, y comunicó al Comité que una de las esferas prioritarias de la OMS era la globalización del comercio, señalando que la OMS seguiría prestando su apoyo al Codex.

4. Inauguró la reunión Su Señoría el Viceministro de Salud y Bienestar Infantil, Dr. D. Parirenyatwa, quien señaló que la reunión sería la última que se celebraría en Harare y también en el milenio, por lo que representaba un acontecimiento histórico para Zimbabwe. Informó a los delegados de que Zimbabwe se hallaba en proceso de fortalecer su Junta Consultiva de Normas Alimentarias, el Punto de Contacto del Codex y el Comité Nacional del Codex, para proporcionar así orientación, asesoramiento y coordinación en materia de calidad e inocuidad de los alimentos y cuestiones afines. Señaló que Zimbabwe tenía intención de fortalecer la Administración de salud en los puertos, las instalaciones de ensayo en los laboratorios y la Secretaría de la FSAB. El Dr. Parirenyatwa instó a los delegados a que basaran sus reglamentos alimentarios nacionales en las normas del Codex a fin de evitar rechazos de alimentos entre los interlocutores comerciales. Por último, expresó a los delegados su deseo de una grata estancia en Zimbabwe y de que tuvieran tiempo para visitar las maravillas del país.

5. El Vicepresidente de la Comisión del Codex Alimentarius, Sr. Thomas Billy, señaló la importancia de los principios científicos en la adopción de las decisiones del Codex y subrayó que la aplicación del análisis de riesgos en la elaboración de normas alimentarias era una actividad en curso dentro del Codex, especialmente en relación con el Acuerdo de la OMC sobre Normas Sanitarias y Fitosanitarias. Instó a los delegados a que examinaran la aplicación de *Otros factores legítimos* en el sistema del Codex, planteando la preocupación por la inclusión de consideraciones no científicas. Señaló asimismo la importancia de la participación de ONG internacionales y los órganos nacionales pertinentes en la labor del Codex.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (TEMA 1)¹

6. El Comité **aprobó** el Programa provisional para la reunión y aceptó la propuesta de la Delegación de Argelia de examinar la *Normalización de los higos secos* en el Tema 10 - Otros asuntos y trabajos futuros. Se acordó examinar en el correspondiente tema del programa la propuesta de la Delegación de Egipto de analizar la diferencia entre las normas, directrices y recomendaciones del Codex.

¹ CX/AFRICA 98/1.

INFORME SOBRE ACTIVIDADES DE LA FAO/OMS COMPLEMENTARIAS DE LA LABOR DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y ASUNTOS PLANTEADOS EN OTROS COMITÉS DESDE LA 12ª REUNIÓN DEL COMITÉ (TEMA 2)²

7. La Secretaría del Codex y los Representantes de la FAO, Dr. Cheikh N'diaye (Accra), Dr. Codjia (Harare), y de la OMS, Dr. Y. Sahara (Ginebra), Dr. K. Kellou (Harare), presentaron el documento correspondiente. Se informó al Comité de que la FAO y la OMS seguían facilitando asistencia técnica a los estados miembros de la Región Africana como parte de su programa de trabajo ordinario, así como por medio del Programa de Cooperación Técnica de la FAO.

8. El Comité tomó nota de la labor de la FAO para fortalecer los programas de control alimentario, preparar tablas de composición de alimentos, mejorar el comercio de alimentos en la vía pública y establecer y fortalecer estructuras del Codex. Se informó al Comité sobre el Programa de Acuerdos de Asociación de la FAO y sobre la necesidad de que expertos nacionales participaran en proyectos sobre la base del CTPD. A este respecto, se instó a los países a que señalaran expertos nacionales calificados en los distintos sectores del control alimentario y las normas alimentarias para incluirlos en una lista a fin de poder aplicar eficazmente en la región el programa de acuerdos de asociación. Se notificó al Comité que la celebración de la tercera Conferencia internacional sobre micotoxinas se había aplazado a 1999.

9. El Comité tomó también nota de las actividades de la OMS en la región y de las publicaciones pertinentes que se presentaban en el documento CX/AFRICA 98/2. Con respecto al brote de cólera en países africanos, las delegaciones de Kenya, Tanzania y Uganda apreciaron los esfuerzos de la OMS por facilitar el comercio de pescado entre sus países y los de la Unión Europea ofreciendo información científica con respecto al cólera. Dichos países expresaron también su preocupación por lo que se había tardado en resolver este asunto y eliminar obstáculos al comercio injustificados desde el punto de vista científico. El Comité tomó nota de que se estaba desarrollando un Proyecto de Cooperación Técnica de la FAO para ayudar a los países ribereños del Lago Victoria, a aplicar medidas de HACCP y fortalecer los sistemas de control alimentario. El Comité **acordó** pedir al CCPR que examinara el problema de los residuos de plaguicidas en el pescado con el fin de establecer LMRE.

10. El representante de la OMS informó al Comité de que su Organización estaba revisando los Reglamentos Internacionales de Salud, lo que exigiría a los estados miembros notificar a la OMS los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos, señalando que se establecería un mecanismo de solución rápida de controversias. El proyecto se había distribuido a los estados miembros de la OMS a comienzos de este año para que siguieran examinándolo.

11. El Comité subrayó la necesidad de asistencia técnica y capacitación en sectores como el fortalecimiento de la infraestructura de control alimentario, la capacitación de instructores en los distintos aspectos de la inocuidad y calidad de los alimentos, especialmente en HACCP, con particular referencia a la aplicación de este sistema en pequeñas y medianas empresas. La Delegación de Uganda señaló el problema de las aflatoxinas en países de clima húmedo e indicó la necesidad de asistencia en este sector.

12. El Comité fue informado de los procedimientos para formular solicitudes de asistencia a la FAO y la OMS. El Comité expresó su agradecimiento por la labor de la FAO y la OMS en la prestación de asistencia técnica organizando actividades de capacitación a nivel nacional y/o regional.

² CX/AFRICA 98/2.

APLICACIÓN DEL CÓDIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRÁCTICAS - PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, INCLUIDO EL SISTEMA HACCP, EN ÁFRICA (TEMA 3)³

13. Se informó al Comité sobre la importancia del Código Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos y su anexo sobre el Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), así como sobre las Directrices para su aplicación, a fin de garantizar la inocuidad de los alimentos. El Comité reconoció las funciones respectivas de la industria, los gobiernos, las organizaciones científicas y los consumidores en la aplicación de los Principios Generales. Se señaló al Comité que, para obtener los beneficios deseados de la aplicación de los Principios Generales, era absolutamente necesario establecer buenas prácticas de fabricación (BPF), buenas prácticas agrícolas (BPA) y/o buenas prácticas de higiene (BPH). El Comité tomó nota del informe publicado recientemente sobre la Consulta FAO/OMS acerca de la función de los organismos gubernamentales en la evaluación del sistema HACCP⁴.

14. El Comité apoyó plenamente el concepto de HACCP y la necesidad de aplicar los Principios generales y las BPF. Sin embargo, reconoció que había una grave falta de conocimientos técnicos al respecto en la región. En muchos países de la región, la economía se basaba en empresas pequeñas y medianas en las que era difícil aplicar plenamente el sistema HACCP como se indica en las Directrices. Las delegaciones subrayaron la necesidad de capacitación en varios aspectos de la aplicación del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos y del sistema HACCP. Algunos países informaron sobre los progresos realizados en la aplicación del sistema HACCP principalmente en industrias grandes y especializadas, tales como las dedicadas a la elaboración de pescado para la exportación.

15. La Delegación de Marruecos señaló al Comité que se estaba utilizando una auditoría administrativa para garantizar que se siguieran y aplicaran estrictamente los procedimientos/condiciones. Dicha Delegación indicó también que actividades como el fortalecimiento de la legislación alimentaria, la participación de la industria alimentaria en las distintas etapas de la aplicación del sistema a HACCP o la organización de talleres acerca de dicho sistema, contribuirían a una mejor aplicación de los Principios Generales.

16. A petición del Presidente, el Sr. Thomas Billy (EE.UU.), informó sobre la experiencia con respecto a la aplicación del sistema HACCP en los Estados Unidos. Para prestar asistencia y orientación a fin de facilitar el proceso, se habían elaborado modelos genéricos sobre la forma de aplicar el sistema HACCP en la industria de la carne y la carne de aves. Se informó al Comité sobre los progresos que se estaban realizando en la aplicación del sistema HACCP en pequeñas fábricas (menos de 10 empleados). Para mejorar el proceso se habían celebrado en el país más de 100 talleres. Se señaló que se utilizaban como instrumentos de capacitación muy eficaces "fábricas piloto" en las que se estimulaba a empresas voluntarias a aplicar el sistema HACCP y a compartir su experiencia con otros. El Sr. Billy señaló que las fábricas menores encontraban más difícil la aplicación completa del sistema HACCP.

17. El Comité concluyó que la aplicación de buenas prácticas de fabricación, agrícolas o de higiene eran condiciones previas indispensables para la debida aplicación del sistema HACCP. El Comité expresó también preocupación por la dificultad de la aplicación de dicho sistema en las pequeñas y medianas empresas y subrayó la necesidad de distintos tipos de capacitación, especialmente de instructores. El Comité instó a la FAO y la OMS a que facilitaran asistencia en este sector.

³ CX/AFRICA 98/3.

⁴ WHO/FSF/FOS/98.5.

NECESIDADES DE LA EVALUACIÓN DE RIESGOS EN ÁFRICA (TEMA 4)⁵

18. La Secretaría del Codex presentó el documento de trabajo e indicó al Comité que el análisis de riesgos había llegado a ser uno de los principales principios en el sector de la inocuidad de los alimentos. El Comité recordó que la Comisión había examinado este tema por primera vez en su 20º período de sesiones en el Tema del programa *Procedimientos de evaluación de riesgos aplicados por la Comisión del Codex Alimentarios y sus órganos auxiliares y consultivos*. La aplicación del análisis de riesgos en el Codex era en gran medida “un trabajo en curso”, pero se habían logrado realizaciones muy importantes, como la adopción de *Declaraciones de principios relativos a la función de la evaluación de riesgos respecto de la inocuidad de los alimentos*, *Definiciones de los términos del análisis de riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos* y el Plan de Acción del Codex Alimentarius, que se habían aprobado en el 22º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (véanse los anexos al documento CX/AFRICA 98/4).

19. El Comité fue informado de que algunos elementos del análisis de riesgos, especialmente la evaluación de riesgos, exigían la utilización intensiva de recursos, pero que muchos miembros habían tenido la oportunidad de compartir información pertinente en este campo. La FAO y la OMS ofrecían evaluaciones científicas de estos datos a los estados miembros. Se señaló que la evaluación de riesgos se trataba principalmente en el marco del Codex a nivel de los órganos de expertos asesores, mientras que la Comisión del Codex Alimentarius y sus órganos auxiliares hacían recomendaciones sobre la gestión de riesgos en forma de normas, LMR, directrices y códigos de prácticas.

20. El Comité tomó nota de que casi todos los países en desarrollo se enfrentaban con los mismos problemas, tales como la falta de conocimientos técnicos o la dificultad para elaborar sus propios datos toxicológicos y de ensayos y para realizar la evaluación de la exposición al aplicar el análisis de riesgos. Sin embargo, todos los estados miembros, incluidos los países en desarrollo, podrían contribuir al proceso de análisis de riesgos, pero realizando evaluaciones de la exposición basadas en las pautas dietéticas nacionales y vigilando eficazmente los peligros de interés (tales como los contaminantes) en los alimentos. El Representante de la OMS hizo referencia al documento de su Organización titulado “Orientaciones para predecir la ingesta alimentaria de residuos de plaguicidas” (WHO/FSF/FOS/97.7). La finalidad de este documento era ofrecer métodos sencillos y viables para evaluar la posible exposición a los plaguicidas basándose en la mejor utilización posible de la información disponible.

21. El Comité tomó nota de que, para facilitar la comprensión de este tema, la FAO, en colaboración con el Instituto Internacional de Ciencias de la Vida, había organizado y patrocinado un taller de un día para los países de la región sobre análisis de riesgos y normas alimentarias, que se había celebrado antes de la reunión de este Comité. Los objetivos del taller eran informar a los participantes sobre la aplicación del análisis de riesgos en la adopción de decisiones del Codex, y crear una conciencia entre los países de la región sobre la necesidad de tener en cuenta el análisis de riesgos en la elaboración de sus normas alimentarias nacionales.

22. El taller había hecho las siguientes recomendaciones que fueron aprobadas por el Comité⁶:

- Necesidad y recomendación de una utilización prudente de los principios de la ciencia en el análisis de riesgos.
- Necesidad de capacitación en los distintos aspectos del análisis de riesgos, HACCP, BPF, BPA y BPH a nivel regional, subregional y nacional para países francófonos y anglófonos.
- Fortalecimiento de la labor sobre pautas dietéticas/nutricionales, programas de seguimiento y evaluación de la ingestión.

⁵ CX/AFRICA 98/4, CRD 1 (Informe del Taller regional sobre análisis de riesgos y normas alimentarias).

⁶ Las delegaciones de Côte d’Ivoire y Etiopía señalaron que estos países no habían sido invitados al taller y pidieron la documentación pertinente.

- Fortalecimiento de los puntos de contacto y comités del Codex nacionales, con representación de los consumidores y el sector privado.
- Posibilidad de celebrar una reunión de alto nivel sobre calidad e inocuidad de los alimentos en la región africana, para sensibilizar a los funcionarios de todas las instancias gubernamentales, es decir, a nivel nacional, estatal y municipal.
- Cooperación con el sector privado en materia de comunicación de riesgos, especialmente en la elaboración de mensajes sencillos sobre la calidad e inocuidad de los alimentos.
- Desarrollo de formas de aplicar en las pequeñas empresas buenas prácticas basadas en el análisis de riesgos.
- Intensificación de la comunicación entre los puntos de contacto del Codex y la Secretaría del Codex en Roma.
- Mayor prioridad a los programas que contribuyan al análisis de riesgos.

23. El Comité agradeció a la FAO/OMS y al ILSI la organización y el patrocinio del taller y aseguró que se facilitarían copias de las ponencias a los delegados que no habían podido asistir al mismo.

REVISIÓN DE LAS DIRECTRICES PARA EL DISEÑO DE LAS MEDIDAS DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS VENDIDOS EN LA VIA PÚBLICA EN ÁFRICA⁷ (TEMA 5)

24. El Comité fue informado de que la Comisión, en su 22º periodo de sesiones, había adoptado las Directrices en el Trámite 8, con la enmienda de que el Ámbito de aplicación indicara que las Directrices estaban destinadas a utilizarse en la Región de África. La Comisión pidió también que el Comité examinara las Directrices para cerciorarse de su conformidad con la versión revisada de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos y su anexo, el sistema HACCP (ALINORM 97/37, párr. 75).

25. Respondiendo a la Carta Circular, CL1998/16-AFRICA, se habían recibido observaciones de Kenya y Sudáfrica. El documento⁸ sometido a examen representaba la versión revisada a la luz de la petición de la Comisión y de las observaciones recibidas.

26. El Comité decidió examinar las enmiendas propuestas por Kenya y Sudáfrica y decidió lo siguiente:

Definiciones

- (i) No se aprobó la definición propuesta de “manipulador de alimentos” porque existe ya una en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos.
- (ii) Igualmente, se consideró que la definición propuesta de “vendedor callejero” equivale a la de “vendedor ambulante” que figura ya en las Directrices.
- (iii) *Agua limpia:*
El Comité convino en suprimir los términos “cuando no haya razón alguna para considerarla contaminada”, pero convino también en añadir “en cantidad no peligrosa para la salud humana....”.

Sección 3.4.3.3

El Comité aprobó la propuesta de adoptar el texto que figura en los Principios Generales, pero decidió indicar claramente que el “jabón” figura entre los productos que han de suministrarse en los lavabos.

⁷ ALINORM 97/37, párrs. 73-75 y Apéndice III.

⁸ CX/AFRICA 98/5, Anexo II.

Sección 6.1.1

El Comité acordó suprimir la sección propuesta en la que se exigía la inmunización de los manipuladores de alimentos contra enfermedades específicas.

Sección 6.4

El Comité decidió suprimir la oración “No se recomienda la utilización de guantes”, porque hay operaciones en la que es posible que sea necesario llevar guantes.

Estado del proyecto de Directrices revisadas para los alimentos vendidos en la vía pública en África

27. El Comité comprobó que las Directrices tal como habían sido revisadas se ajustaban al uso a que se destinaban en la región de África. Por ello, **estuvo de acuerdo** con la propuesta del Presidente de recomendar la adopción de las Directrices por la Comisión en el Trámite 8, con la omisión de los Trámites 6 y 7. El texto revisado de las Directrices figura como Apéndice II al presente informe.

ARMONIZACIÓN DE NORMAS NACIONALES/REGIONALES CON LAS NORMAS DEL CODEX. INFORME SOBRE ACEPTACIÓN, ADOPCIÓN Y UTILIZACIÓN DE NORMAS DEL CODEX (TEMA 6)⁹

28. El Comité recordó que, en su 12ª reunión, se había acordado que en la 13ª reunión se examinaran los informes sobre la armonización de las normas nacionales y regionales con las Normas del Codex.

29. Las delegaciones de Argelia, Benin, Botswana, Côte d’Ivoire, Etiopía, Kenya, Nigeria, Senegal, Sudáfrica, Tanzania, Uganda, y Zimbabwe informaron sobre los progresos realizados en la normalización utilizando textos del Codex como base para la elaboración de la legislación alimentaria nacional. En algunos casos se habían utilizado los textos del Codex sin cambiarlos.

30. Las delegaciones de Kenya, Tanzania y Uganda, comunicaron al Comité que habían establecido el Comité de Normas del África Oriental que se encargaba de armonizar las normas en sus países, y que dicho Comité había adoptado las normas del Codex como base para sus trabajos en relación con los alimentos.

31. La Delegación de Tanzania expresó la opinión de que era necesario elaborar una directriz, como ISO/Guide 21, que ayudara a los países miembros del Codex en la aceptación de las normas del Codex, teniendo en cuenta las situaciones específicas de cada país. Se señaló al Comité que cada estado miembro habría de determinar la mejor manera de utilizar los textos finales del Codex.

32. La Delegación de Botswana señaló que, en virtud de la ley sobre control alimentario (1993), el país estaba utilizando documentos del Codex para elaborar reglamentos alimentarios nacionales. Se había utilizado el modelo de Código Alimentario FAO/OMS para elaborar la Ley. Dicha Ley preveía el establecimiento de la Junta Nacional de Control Alimentario, que tenía la facultad de elaborar el nuevo Código Alimentario. Se estaban haciendo esfuerzos para establecer una cooperación bilateral en materia de control alimentario con Sudáfrica, con el fin de intercambiar información y armonizar los requisitos de control alimentario. Los reglamentos que se habían establecido eran los relativos a etiquetado de los alimentos, preparados para lactantes, sal yodada, comercialización de sucedáneos de la leche materna, carnes rojas y mataderos de aves de corral, y leche. Se señaló que la Junta de Normalización de Botswana era una institución establecida recientemente y se hallaba empeñada en la elaboración de normas para frutas y hortalizas, para las que se estaban utilizando como base las Normas del Codex.

33. Las delegaciones de Nigeria y Sudáfrica indicaron que, en la aplicación del Acuerdo sobre medidas sanitarias y fitosanitarias de la OMC, se alentaba a los estados miembros a utilizar las Normas

⁹ CX/AFRICA 98/6, CX/AFRICA 98/6 Add 1 (Observaciones de Zimbabwe e informe de la encuesta), CX/AFRICA 98/6 (Observaciones de Sudáfrica).

del Codex y que esto había modificado drásticamente la situación anterior en la que se dejaba a cada gobierno decidir si aceptar o no las Normas del Codex, lo cual era digno de tenerse en consideración.

34. La Delegación de Zimbabwe presentó el resultado de la “Encuesta sobre la identificación de reglamentos y normas alimentarios dentro de los estados miembros del Codex de la región africana, que impiden al comercio de alimentos”¹⁰. La encuesta había sido realizada por el Gobierno de Zimbabwe en colaboración con 15 países africanos. Por desgracia no había sido posible incluir las respuestas de 5 países recibidas posteriormente. La encuesta identificaba el deterioro microbiológico, los contaminantes y el etiquetado como las principales razones del rechazo de artículos alimentarios exportados.

35. Se determinaban en la encuesta las siguientes necesidades de capacitación:

- HACCP;
- Inspección, ensayos y certificación de alimentos;
- Gestión/comprobación de la calidad;
- Acreditación de laboratorios;
- Normalización de alimentos; y
- Ciencia y tecnología alimentarias.

36. Los países africanos informantes señalaron, en orden de gravedad, las siguientes limitaciones como las principales dificultades con que se enfrentan en relación con el comercio de alimentos:

- Recursos financieros insuficientes para las actividades de control alimentario;
- Instalaciones insuficientes de ensayo e inspección;
- Insuficiente personal cualificado en la industria alimentaria;
- Normas y/o reglamentos inadecuados; y
- Tecnologías poco eficaces de elaboración de alimentos.

37. El Presidente expresó el agradecimiento del Comité a la Delegación de Zimbabwe por sus esfuerzos en la realización de la encuesta y la preparación del documento. El Comité convino también en seguir examinando en su 14ª reunión informes sobre los progresos realizados en los esfuerzos de armonización.

PARTICIPACIÓN DEL CONSUMIDOR EN LOS TRABAJOS DEL CODEX Y ASUNTOS AFINES (TEMA 7)¹¹

38. El Comité tomó nota de que se había incluido esta cuestión en su programa a petición de la Comisión en sus 20º y 21º períodos de sesiones.

39. El Observador de Consumers International declaró que se había establecido en Harare una oficina subregional de su organización para el África Oriental y Austral y que se había establecido ya en Dakar la oficina Subregional para el África Occidental y Austral. Dicho observador señaló que en la región se había progresado mucho en lo relativo a incrementar la participación de los consumidores en la labor del Codex. Sin embargo, su organización deseaba que se lograran más progresos en la práctica y pidió a los gobiernos miembros y a los comités del Codex nacionales que incluyeran a representantes de los consumidores y que cubrieran todos los gastos relacionados con su participación. El observador pidió que se capacitara a dirigentes de los consumidores en cuestiones del Codex para que ayudaran en

¹⁰ Las conclusiones de la encuesta se presentan íntegramente en CX/AFRICA 98/6, Addendum I.

¹¹ CX/AFRICA 98/7.

la aplicación y seguimiento de la utilización de las normas del Codex a nivel nacional. Recomendó también que se organizaran talleres para periodistas a fin de informarles sobre las cuestiones del Codex y ayudarles a emprender campañas en los medios de difusión para promover las normas del Codex.

40. La Delegación de Argelia notificó al Comité que en 1989 se había aprobado en su país una ley que permitía la formación de organizaciones de consumidores y que, en el momento, había 25 de tales organizaciones que funcionaban a distintos niveles. Con el fin de ayudar a dichas organizaciones, se ponían gratuitamente a disposición de ellas las instalaciones gubernamentales para la celebración de reuniones y se les concedía acceso a los laboratorios para que realizaran ensayos.

41. La Delegación de Nigeria expresó su opinión de que los consumidores deberían participar en el Codex a nivel nacional y señaló al Comité que una organización de protección del consumidor de Nigeria asistía a las reuniones de los comités técnicos pertinentes y a las principales reuniones del Consejo de Normalización de Nigeria.

42. La Delegación de Marruecos indicó que actualmente había dos asociaciones de consumidores en su país, las cuales estaban representadas en el Comité Nacional de Codex, participaban activamente en sus trabajos y recibían ayuda del Gobierno, siempre que era posible, para que desempeñaran mejor sus funciones.

43. La Delegación de Tanzania notificó al Comité que la participación de los consumidores en la labor del Codex se realizaba en virtud de las disposiciones de la legislación nacional, por lo que era posible hacer intervenir a los consumidores a distintos niveles. Señaló asimismo que la participación de los consumidores en la labor del Codex era limitada porque sus conocimientos, infraestructura y personal eran también limitados.

44. La Delegación de Uganda expresó su agradecimiento a Consumers International por el establecimiento de la oficina regional para África. Señaló que muchas de las intervenciones de los consumidores en el examen de las normas no se realizaban sobre una base científica y que, a veces, parecían estar únicamente en conflicto con la industria. Se señaló que tanto la industria como las organizaciones de consumidores presionaban al Gobierno, pero que los consumidores disponían de menos recursos. La citada Delegación pidió a Consumers International que prestara asistencia en la capacitación de los órganos de la asociación que se habían creado en los distintos países a fin de que pudieran trabajar en armonía con la industria.

45. La Delegación de Kenya informó al Comité de que los órganos de los consumidores de Kenya eran muy activos, pero no siempre participaban plenamente en los trabajos del Codex a causa de la limitación de sus conocimientos técnicos.

46. La Delegación de Zimbabwe indicó que el Consejo de Consumidores de Zimbabwe participaba en distintos sectores de actividades, como la elaboración de leyes alimentarias nacionales y la labor de la Asociación de Normalización de Zimbabwe. Señaló asimismo que los consumidores estaban representados como parte de la Delegación de Zimbabwe en la presente reunión del Comité.

47. La Delegación de Camerún señaló que era preciso no considerar a las uniones de consumidores como un segundo gobierno, sino que deberían participar junto con otras partes interesadas a nivel nacional. Dicha Delegación pidió que se aclarara la función de las organizaciones de consumidores en la labor del Codex.

48. La Delegación de Côte d'Ivoire subrayó la importancia de la participación del consumidor en el proceso de establecimiento de normas a fin de garantizar que éstas se apliquen mucho mejor. Afirmó que la noción de calidad se basa en la satisfacción del consumidor. Señaló asimismo que las asociaciones de consumidores de su país eran independientes y no estaban financiadas por el Gobierno.

49. La Delegación de Botswana declaró que la participación de los consumidores estaba garantizada por la Ley de control alimentario y los consumidores estaban representados en el Comité del Codex Nacional; de hecho, el actual presidente del Comité era un representante de los consumidores. La

citada Ley, por la que se había establecido la Oficina de Normalización de Botswana, ofrecía también oportunidades para la participación de los consumidores.

50. El Comité reconoció la importante función de los consumidores a nivel nacional en la elaboración de las normas y la determinación de las posiciones nacionales con respecto a las cuestiones del Codex. El Comité tomó nota de que los factores que limitaban la participación de los consumidores en el Codex eran la falta de recursos y de conocimientos científicos. El Comité tomó nota asimismo que, en los talleres organizados por la FAO para desarrollar o fortalecer estructuras nacionales del Codex, se recomendaba siempre la intervención de las organizaciones de consumidores, pero se señaló que la asistencia técnica prestada por la FAO se encaminaba normalmente a apoyar las estructuras del gobierno.

INFORME SOBRE LA EJECUCIÓN DE PLANES NACIONALES PARA ESTABLECER, FORTALECER LA FUNCIÓN DE LOS PUNTOS DE CONTACTO DEL CODEX Y LOS COMITÉS DEL CODEX NACIONALES EN LA REGIÓN (TEMA 8)¹²

51. El Comité recordó que se había planteado la cuestión en el CCASIA, cuando en su 10ª reunión se elaboraron proyectos de directrices para los puntos de contacto del Codex y los Comités del Codex Nacionales, que posteriormente fueron aprobadas en el Trámite 5 del procedimiento por el Comité Ejecutivo en su 45ª reunión. La aplicación de las directrices progresaba muy lentamente ya que los países consideraban que los puntos de contacto y los comités del Codex dependían de las estructuras administrativas, la legislación y las costumbres específicas de cada país. Los Comités Coordinadores del Codex para Europa, y para América Latina y el Caribe habían examinado dichas Directrices y no las habían considerado necesarias debido a que la situación era muy diferente en los distintos países. El Comité del Codex sobre Principios Generales estaba examinando una cuestión sobre “funciones fundamentales de los puntos de contacto del Codex”, para su inclusión en el Manual de Procedimiento.

52. El Comité tomó nota con aprecio de que el Codex y la FAO habían organizado varios talleres sobre el establecimiento y la administración de los puntos de contacto nacionales y los Comités del Codex Nacionales, en Malawi, Swazilandia, Marruecos y Níger y que se iba a organizar un taller de este tipo en Namibia. Debido a las limitaciones de recursos y tiempo no se habían podido satisfacer todas las peticiones, pero se proseguiría en el futuro la realización de actividades de este tipo con carácter prioritario.

Tanzanía

53. El Comité de Normas Alimentarias y Agrícolas (AFDC) de la Oficina de Normalización de Tanzanía actuaba como Comité del Codex Nacional. Se habían establecido distintos comités técnicos sobre distintos temas del Codex, pero su composición se limitaba a cuatro miembros cada uno, debido a que era limitado el número de ejemplares de los documentos que se recibía. Sin embargo, el sistema funcionaba eficazmente.

Zimbabwe

54. El Punto de Contacto del Codex nacional estaba situado en el Ministerio de Salud, exactamente en el laboratorio de química del Gobierno. Se habían celebrado dos talleres de capacitación sobre armonización y sobre mejora de la calidad de los alimentos, y se habían preparado varios documentos en lenguaje sencillo que explicaban las normas alimentarias y el control de los alimentos. El Punto de Contacto del Codex (la Junta Asesora sobre Normas Alimentarias) había sensibilizado al Gobierno sobre la necesidad de establecer un órgano nacional de acreditación como medio para fomentar la confianza en los productos de Zimbabwe, especialmente en los alimentos exportados. El Gobierno de Zimbabwe había reconocido la necesidad y se había constituido un comité directivo nacional para

¹² CX/FH 98/8 (Incluyendo el informe de Tanzanía), CRD (Botswana), CRD (Sudáfrica).

estudiar el asunto. La falta de recursos humanos y financieros entorpecía las actividades del Punto de Contacto del Codex nacional.

Sudáfrica

55. El Comité del Codex Nacional en dicho país incluía representantes de los Ministerios de Salud, Agricultura y Relaciones Exteriores, así como de la Oficina de Normalización y organizaciones de consumidores. Se asignaban a él funcionarios de distintos ministerios según sus funciones normales y se encargaba de coordinar el sistema del Punto de Contacto del Codex nacional. Aunque su estructura era libre, el sistema funcionaba bien.

Kenya

56. Se indicó al Comité que la Oficina de Normalización era el Punto de Contacto del Codex y que el Comité del Codex Nacional estaba integrado por representantes de ministerios, universidades, el sector privado y organizaciones de consumidores. En marzo de este año, se había examinado la composición del Comité y se habían establecido subcomités en correspondencia con los distintos comités del Codex. Se estaba alentando una mayor aportación del sector privado. Los principales problemas con que se enfrentaba el Comité era la falta de sensibilización de los responsables de las decisiones a alto nivel y la falta de fondos.

Malawi

57. La Delegación de Malawi expresó su aprecio por el taller FAO/Codex celebrado en dicho país en 1996. Como consecuencia del mismo, se había constituido un comité nacional en el que participaban representantes de los ministerios, la industria y los consumidores. El comité se había reunido dos veces y pronto sería constituido oficialmente por el Gobierno. Se iba a presentar al representante local de la FAO una propuesta relativa al fortalecimiento de la infraestructura del Comité.

Botswana

58. En 1993 el Punto de Contacto nacional se transfirió del Departamento de Sanidad y Producción Animal del Ministerio de Agricultura a la Dependencia de Control Alimentario del Ministerio de Salud. El Punto de Contacto ha obtenido recientemente financiación por medio del Gobierno, lo que permitirá al Comité del Codex Nacional de Botswana participar en las reuniones del Codex que son importantes para el país y establecer una biblioteca de trabajo, así como la distribución de documentos por correo electrónico. La Delegación señaló que los problemas relacionados con la copia y distribución de los documentos del Codex se habían resuelto principalmente con la instalación de un sistema de Internet y correo electrónico que resultaba rentable.

Etiopía

59. La Delegación de Etiopía comunicó al Comité que las normas del Codex se estaban utilizando eficazmente para formular proyectos de normas nacionales y como referencia para los procedimientos de ensayo en los laboratorios. Sin embargo, el Punto de Contacto nacional del Codex no había funcionado de forma que se estableciera un Comité del Codex Nacional. La Delegación expresó su interés por obtener apoyo en forma de organización de un taller para establecer dichas estructuras en un futuro próximo.

Benin

60. El Comité del Codex Nacional estaba situado en la Dirección de Alimentación y Nutrición Aplicada del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. Prestaba servicios de inspección, veterinaria y relacionados con la pesca, y participaban en él estructuras públicas y privadas, incluidos los consumidores y el consejo nacional de exportadores. El año anterior se había establecido la Oficina

Nacional de Normalización y se iba a reasignar ahora el Punto de Contacto del Codex a dicha oficina como comité sectorial.

Lesotho

61. Todavía no se había establecido un Comité del Codex Nacional, pero el Punto de Contacto estaba situado en la Oficina de coordinación de la alimentación y nutrición. Se estaba tratando de trasladar el punto de contacto al Ministerio de industria, comercio y comercialización, donde se hallaba el Centro de Investigación nacional para asuntos de medidas sanitarias y fitosanitarias y de obstáculos técnicos al comercio. El proyecto en curso de la FAO para apoyar el sistema de control alimentario de Lesotho incluía el establecimiento de un Comité del Codex Nacional.

Senegal

62. El Comité del Codex Nacional estaba situado dentro de la Dependencia de Alimentación y Nutrición Aplicada del Ministerio de Salud de Senegal. Dicho Comité estaba integrado por representantes de las siguientes estructuras administrativas: Instituto Nacional de Normalización, organismos de control del gobierno, asociaciones de consumidores, institutos de investigación, etc. En sus operaciones cotidianas, el Comité se enfrentaba con dificultades, entre las cuales las más importantes eran la de obtener los documentos del Codex y difundir la información entre los miembros. Por ello, era necesario fortalecer el Comité para permitirle desempeñar plenamente sus funciones.

Côte d'Ivoire

63. Actualmente no existe ningún Comité del Codex Nacional en Côte d'Ivoire. Existió antes un Comité sobre alimentación y desarrollo (CNAD) situado en el Ministerio de Agricultura, que era el corresponsal del Codex. La Oficina de Normalización (CODINORM) recibía todos los documentos del Codex del CNAD y los utilizaba para preparar las normas alimentarias nacionales.

Swazilandia

64. Se señaló que, tras la celebración con éxito de un taller patrocinado por la FAO y el Codex, se había establecido un Comité del Codex Nacional integrado por representantes de la industria, los consumidores, ministerios del gobierno y agricultores. El Punto de Contacto del Codex nacional estaba situado en el Ministerio de Agricultura y Cooperativas.

Uganda

65. El Punto de Contacto del Codex nacional se había transferido del Ministerio de Salud a la Oficina Nacional de Normalización. Sin embargo, el Comité del Codex Nacional no se reunía periódicamente y su aportación al Punto de Contacto del Codex se realizaba mediante una red de departamentos individuales en las distintas estructuras gubernamentales. El Punto de Contacto estaba examinando la coordinación de la labor del Codex con el objetivo de obtener una mejor participación de los consumidores y del sector privado. La Oficina de Normalización era el punto de información para los Acuerdos de la OMC sobre medidas sanitarias y fitosanitarias y sobre obstáculos técnicos al comercio.

Camerún

66. El Punto de Contacto estaba situado en el Ministerio de Comercio e Industria. Era necesario sensibilizar a otros ministerios, especialmente al Ministerio de Salud, y establecer una estructura nacional del Codex eficaz, preferiblemente mediante la organización de un taller nacional.

Marruecos

67. El Punto de Contacto del Codex en Marruecos estaba situado en la “*Division de la Repression des Fraudes*” del Ministerio de Agricultura, la cual actuaba también como secretaría del Comité del Codex Nacional. Este había sido establecido el año anterior y estaba integrado por todas las instituciones interesadas en el control alimentario.

68. El Observador de Consumers International, aún reconociendo el establecimiento de puntos de contacto del Codex, estimuló a que se incorporara a las organizaciones de consumidores en la infraestructura del Codex.

69. El Comité tomó nota de que se habían logrado notables progresos en la región debido a la mayor sensibilización en los países miembros acerca de la importancia del Codex. El Comité tomó también nota de que el emplazamiento, la estructura y el funcionamiento de los puntos de contacto y comités nacionales del Codex diferían mucho de un país a otro. Se destacó la utilidad de los talleres FAO/Codex para el establecimiento y la administración de estructuras nacionales del Codex y se expresó agradecimiento por esta labor. Se pidió con carácter prioritario asistencia para fortalecer las estructuras nacionales a fin de garantizar su eficacia a largo plazo.

DESIGNACIÓN DEL COORDINADOR (TEMA 9)¹³

70. Se informó al Comité de que el Sr. David B. Nhari había sido nombrado coordinador en los 21° y 22° períodos de sesiones de la Comisión. En virtud del Reglamento de la Comisión, el Sr. Nhari no podría ser elegido de nuevo como Coordinador, ya que lo había sido durante dos mandatos.

71. La Delegación de Marruecos propuso tratar los temas 9 y 11 juntamente, ya que el nombramiento del Coordinador estaba vinculado con la fecha y lugar de la siguiente reunión.

72. El Delegado de Marruecos propuso que la 14ª reunión del Comité se celebrara en Marruecos y señaló que había comunicado su propuesta por escrito a la Secretaría del Codex. La Secretaría del Codex confirmó la declaración del Delegado de Marruecos y que recientemente el Gobierno de Uganda había indicado también por escrito su intención de proporcionar el próximo Coordinador para África. El Comité tomó nota de que había dos propuestas de candidaturas. La Secretaría invitó al Comité a examinar la presentación de los candidatos a la Comisión, en su 23° período de sesiones, y dejar que la Comisión decidiera. No obstante, el Comité tomó nota de que las reuniones del Comité se celebraban en el país del Coordinador y que Marruecos no había designado un candidato específico.

73. La Delegación de Botswana designó al Dr. Eve Kasirye-Alemu (Uganda) para que sucediera al Sr. Nhari como Coordinador para África. La propuesta fue aprobada por las delegaciones de Kenya, Swazilandia, Etiopía, Zimbabwe y Tanzania.

74. El Comité **acordó** que la candidatura del Dr. Eve Kasirye-Alemu se presentara a la Comisión para su nombramiento como Coordinador durante el 23° período de sesiones de la misma. La Delegación de Marruecos expresó su reserva con respecto a la candidatura y a los procedimientos seguidos.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (TEMA 10)

Norma del Codex para los higos secos

75. La Delegación de Argelia propuso la elaboración de una Norma del Codex para los higos secos. Recordó al Comité la contribución de su país a la elaboración de la Norma para el Cuscús que había sido publicada en el Codex Alimentarius - Cereales, Legumbres, Leguminosas y Productos Derivados, Volumen 7, Rev.2, Segunda edición. El Comité fue informado de que los higos secos son un cultivo importante para el norte de África, del que existía un notable comercio internacional, y la Delegación pidió al Comité que estudiara la posibilidad de elaborar una Norma del Codex para los higos secos.

¹³ CX/AFRICA 98/9.

76. Se recordó al Comité que existía una norma europea para los higos secos elaborada por la Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE). Se señaló asimismo que existían procedimientos que permitían convertir las normas de la CEPE en Normas del Codex con las modificaciones apropiadas que fueran necesarias.

77. El Comité **convino** en pedir a la Comisión que aprobara la elaboración de una norma para los higos secos. Se sugirió que el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas podría emprender la elaboración de dicha norma.

Otros asuntos

78. El Comité estuvo también de acuerdo con la propuesta de la Delegación de Egipto de pedir a la Comisión que examinara las necesidades de comunicación de riesgos en los países en desarrollo, como futuro trabajo para el Comité.

79. La Delegación había pedido aclaraciones con respecto a la condición jurídica de los textos finales del Codex (normas, directrices y recomendaciones). Se informó al Comité de que la OMC no distinguía entre los textos finales del Codex. Lo que la OMC había considerado más importante era el contenido de los textos, y no sus títulos (véase también el Tema 2 del programa y CX/AFRICA 98/2).

FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (TEMA 11)

80. Se informó al Comité de que se había programado provisionalmente que su 14ª reunión se celebrara en Uganda en el 2000. El lugar y las fechas concretas se decidirían entre el país hospedante y la Secretaría del Codex, a reserva de la confirmación del nombramiento del Coordinador.

ANEXO**RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS**

Asunto	Trámite	Adopción de medidas por	Referencia en ALINORM 99/28
Proyecto de directrices revisadas para el diseño de las medidas de control de los alimentos vendidos en la vía pública en África	8	23º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius	Párr. 27 y Apéndice II
Anteproyecto de Norma para los higos secos	-	23º período de sesiones de la Comisión, CCFFV	Párr. 77
Necesidades de comunicación de riesgos en países en desarrollo	-	23º período de sesiones de la Comisión, CCAFRICA	Párr. 78
Informe sobre la armonización de las normas nacionales/regionales con las del Codex	-	Gobiernos y 14ª reunión CCAFRICA	Párr. 37

**LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES**

Chairman: Mr David B. Nhari
Président: Government Analyst
Presidente: Government Analyst Laboratory
P.O.Box CY 231
Causeway, Harare
Zimbabwe
Tel: (+263) 4 792026/7
Fax: (+263) 4 708527 or 703497

MEMBER COUNTRIES/PAYS
MEMBRES/PAISES MIEMBROS

ALGERIA/ALGERIE/ARGELIA

Mr Abdellah Hasnaoui
Directeur de la Qualité
Ministère du Commerce
Palais du Gouvernement
Algiers, Algeria
Tel: +213. 2 91 5797

Mr Abdelhalim Acheli
Directeur du Centre Algérien du Contrôle de la
Qualité et de l'Emballage
Ministère du Commerce
C.A.C.Q.E.
2, Rue des Frères
Ziata-El Mouradia
Algiers, Algeria
Tel:+ 213. 2 59 05 82
Fax: +213. 2 59 22 41

BENIN

Mr Aristide Sagbohan
Directeur de l'Alimentation et de la Nutrition
Appliquée (DANA)
B. P. 295 Porto-Novo, Benin
Tel: +229 21 26 70 or 21 39 63
Fax:+229 21 39 63

BOTSWANA

Mr H. H. Tarimo
Principal Scientific Officer
Head, Food Control Unit
Ministry of Health
Private Bag 00269, Gaborone
Tel: + 267 374357 or 374351
Fax: +267 374354
Email: nfcbgabs@global.bw

Mrs Winani Ramabu
Scientific Officer
Food Control Unit, Ministry of Health
Private Bag 00269
Gaborone, Botswana
Tel: +267 374351
Fax: +267 374354
Email: nfcbgabs@global.bw

Dr Alex. C. Masha
Food Technology Research Services
Private Bag 008
Kanye, Botswana
Tel: +267 340441
Fax: +267 340713
Email: amosha@info.bw

Mrs Y. K. Chilume-Mphathi
Senior Draftsperson
Attorney General's Chambers
Private Bag 009
Gaborone, Botswana
Tel: +267 354700
Fax: +267 457089
Email: Ychilume@gov.bw

Mr A. A. Napinda
Director of Standards
Botswana Bureau of Standards
Private Bag BO 48
Gaborone, Botswana
Tel: +267 351420
Fax: +267 308194
Email: bobs.standard@info.bw

CAMEROON/CAMEROUN/CAMERUN

Mr André Aggée Ntonga
Ingénieur nutritionniste
Cadre Technique au Bureau de nutrition
Ministère de la Santé Publique - Direction de la
Santé Communautaire
Yaoundé, Cameroon
Tel: + 237 2266 28
Fax: +237 31 56 61
Email: ppen@-camnet.cm

CAPE VERDE/CAP-VERT/CABO VERDE

Mr Joao dos Santos Goncalves
Technicien de contrôle de qualité
Ministère de l'Agriculture, Alimentation et
Environnement
B.P. 50 - DGASP - MA
Praia, Cape Verde
Tel: + 238 642545/47
Fax: 238 642543

CÔTE D'IVOIRE

Mr François Ouohi
Biochimiste - Toxicologue
Chef de Département Certification,
Consultant en matière des normes des produits
alimentaires et du Comité National pour
l'Alimentation
Côte d'Ivoire - Normalisation
01 BP 1872 Abidjan 01, Côte d'Ivoire
Tel: +225 21 55 12/22 83 29
Fax: +225 21 25 60
Egypt/Egypte/Egipto

Ms Amal Moustafa Ahmed
Agriculture Research Centre
Central Laboratory Food & Feed/
Toxicology Department
Cairo, Egypt
Tel: +202 5732280
Fax: +202 5732280
Email: CLFF@mile.enal.sci.ey

ETHIOPIA/ETHIOPIE/ETIOPIA

Dr Mulat Abegaz
Head, Department of Testing and
Research Laboratory
Quality and Standards Authority of Ethiopia
(QSAE)
P.O. Box 2310
Addis Ababa, Ethiopia
Tel: +251 1 61011 or 189283
Fax: +251 1 613177/78
Email: eas@telecom.net.et

GUINEA/GUINÉE

Mr Thierno Tafsir Diallo
Chef de la Division de Normalisation à l'Institut de
Normalisation et de Métrologie
Ministère de la Promotion du Secteur Privé, de
l'Industrie et du Commerce
Conakry, Guinea
Tel: +224 41 28 16
Fax: +224 41 39 90

KENYA

Mrs Teresa N. Muthui
Assistant Director of Agriculture
Ministry of Agriculture
Kilimo House, Cathedral Road
P.O. Box 30028
Nairobi, Kenya
Tel: +254 2 718870
Fax: +254 2 722411

Mr Joseph Kimaru Keery
Principal Standards Officer
Kenya Bureau of Standards
P.O. Box 54974
Nairobi, Kenya
Tel: +254 2 502210/9
Fax: +254 2 503293
Email: Kebs@users.africaonline.co.ke

LESOTHO

Mrs Maphutheho I. Ranooe
First Secretary
Embassy of the Kingdom of Lesotho
Via Serchio, 8
00198 Rome, Italy
Tel: +39 06 8542496/8542419
Fax: +39 06 8542527
Telex: 625838
Email: les.rome@flashnet.it

Mr Tlhako Mokhoro
Chief Standards Officer
Standards and Quality Assurance Section
Ministry of Trade, Industry & Marketing
P.O. Box 747
Maseru 100, Lesotho
Tel: +266 322138 or 320695
Fax: +266 310326
Email: trade@lesoff.co.za

MALAWI

Mr Charles Malata-Chirwa
Deputy Director-General
Malawi Bureau of Standards
P.O. Box 946
Blantyre, Malawi
Tel: +265 670 488
Fax: +265 670 756
Email: mbs@malawi.net

MOROCCO/MAROC/MORRUECO

Mr Saad L'Housaine
Chef du Service technique à la Division de la répression des fraudes
Ministère de l'Agriculture, du Développement Rural et des Pêches Maritimes
Division de la Répression des Fraudes
Station Dbagh – près du Centre de Transfusion Sanguine - Rabat
Tel/Fax: +21 07 298150

MOZAMBIQUE

Mr Angelo Manjate
Ministry of Health
P. Bag 264
Maputo, Mozambique
Tel: +258 1 427131/4

Ms Maria Luiz Fernandes
National Directorate for Fisheries
Maputo, Mozambique
Tel: +258 1 300961
Fax: +258 1 420335
Email: benigna@pescas.UEM.MZ

NIGERIA

Mr P. A. Nwajagu
Secretary
Nigeria Codex Contact Point/Codex Committee
c/o Standards Organization of Nigeria
Federal Secretariat, Phase I, Ikoyi
P.M.B. 2102 (Yaba)
Lagos, Nigeria
Tel/Fax: +234 1 2696176

Engr. Mrs. O. B. Ayeni
Zonal Coordinator for Lagos Zone
Standards Organization of Nigeria
11 Kofo Abayomi Street, Victoria Island
P.M.B. 2102 (Yaba)
Lagos, Nigeria
Tel/Fax: +234 1 615867

Mrs C. C. Nnonye
Assistant Director
Federal Agricultural Coordinating Unit
P.O. Box 325, Gwagwalada, FCT
Abuja, Nigeria
Tel: +234 9 8821051 or
090804425 (cellular phone)

Mr R. Olusola Olawale
Association of Food Beverage and Tobacco Employers (AFBTE)
Commercial House
12 Commercial Avenue, Sabo, Yaba
Lagos, Nigeria
Tel: +234 1 2695686
Email: solawale@afr.ko.com

SENEGAL

Madame Ndiaye Mame Sine Mbodj
Ingénieur Technologue en Agro-alimentaire,
Chef de la Division Agro-alimentaire de l'Institut sénégalais de Normalisation (ISN)
Ministère de l'Energie des mines et de l'Industrie
57, Avenue Georges Pompidou
Immeuble Mona Center, BP 4037
Dakar, Senegal
Tel: 823 25 86
Fax: 823 25 87
Telex: 61 149 SG MDIA Dakar

SOUTH AFRICA/AFRIQUE DU SUD/AFRICA DEL SUR

Dr T. van de Venter
Director, Food Control
Department of Health
Private Bag X828
0001 Pretoria, South Africa
Tel: +27 12 3120511
Fax: +27 12 3264374

Dr Siegfried Meyer
Deputy Director, Veterinary Public Health
National Department of Agriculture
Private Bag X138
0001 Pretoria, South Africa
Tel: +27 12 3197512
Fax: +27 12 3296892

SWAZILAND/SWAZILANDIA

Ms Khanyisile F. Mabuza

Ministry of Agriculture
Malkerns Research Station
P.O. Box 4, Malkerns
Manzini, Swaziland
Tel: +268 83017 or 83038
Fax: +268 83360
Email malkernsresearch@africa.sz

Ms Dudu Dube

Ministry of Health
P.O. Box 5
Mbabane, Swaziland
Tel: +268 42431/2
Fax: +268 42092

TANZANIA/TANZANIE

Dr Claude J. S. Moshia

Head, Agriculture and Food Section
(Codex Contact Point Officer)
Tanzania Bureau of Standards
P.O. Box
Dar es Salaam, Tanzania
Tel: +255 51 450298
Fax: +255 51 450983
Email: standards@twiga.com

UGANDA/UGANDA

Dr E. Kasirye-Alemu

Executive Director
Uganda National Bureau of Standards
P.O. Box 6329
Kampala, Uganda
Tel: +256 41 222367
Fax: +256 41 286123/222369

ZIMBABWE

Mrs T. N. Nyamandi
Ministry of Health & Child Welfare
Government Analyst Laboratory
Box CY 231
Causeway, Harare, Zimbabwe
Tel: +263-4 792026
Fax: +263-4 708527

Mrs Keretia Chikowe

Consumer Council of Zimbabwe
P.O. Box UA 582
Union Avenue
Harare, Zimbabwe
Tel: +263-4 753074
Fax: +263-4 775935

Ms Angelica Katuruza

Ministry of Industry & Commerce
P. Bag 7708
Causeway, Harare, Zimbabwe
Tel: +263-4 702731 or 730081/7
Fax: +263-4 704116

Dr Darlington Masara

Central Veterinary Laboratory
P.O. Box CY 551
Causeway, Harare, Zimbabwe
Tel: +263-4 705885
Fax: +263-4 707952

Mrs Judith R. Mutamba

Ministry of Health & Child Welfare
Nutrition Unit
P.O. Box CY 1122
Causeway, Harare, Zimbabwe
Tel: +263-4 792454
Fax: +263-4 791169
Email: jmutamba@healthnet.zw

Dr A. M. Senderayi

Health Officers' Forum
P.O. Box 698
Kwekwe, Zimbabwe
Tel/Fax: +263-55 22369
Email: asenderayi@healthnet.zw

Mr A. B. Mushavi

Food Manufacturers Association of Zimbabwe
c/o Nestlé Zimbabwe
P.O. Box 1668
Harare, Zimbabwe
Tel: +263-4 702393
Fax: +263-4 796639

Mr Ishmael Samoyo

Lever Brothers
P.O. Box 950
Harare, Zimbabwe
Tel: +263-4 753700
Fax: +263-4 753705

Mr J. Mawoyo

Cairns Foods Ltd
P.O. Box 1813
Harare, Zimbabwe
Tel: +263-4 620411/9
Fax: +263-4 620431

Mr Norman M. Chakanetsa

Ministry of Industry & Commerce
P. Bag 7708
Causeway, Harare, Zimbabwe
Tel: +263-4 702731
Fax: +263-4 735315

Mr Abednego Chigumbu
Ministry of Health & Child Welfare
P.O. Box CY 1122
Causeway, Harare, Zimbabwe
Tel: +263-4 730011
Fax: +263-4 728013
E-mail: Mangwirot@Healthnet.zw

Mrs Maureen P. Mutasa
Standards Association of Zimbabwe
P.O. Box 2259
Harare, Zimbabwe
Tel: +263-4 882017/9
Fax: +263-4 882020
E-mail: standard@mail.pci.co.zw

Mr D. Sikuka
CCCA
P.O. Box 2922
Harare, Zimbabwe

Mr David Mukandiona
Southern Africa Media Organization
(SAMSO)
P.O. Box 2078
Harare, Zimbabwe
Tel: +263-4 708521
Fax: +263-4 708705

Mrs E. N. Katedza
Nutrition Unit
P.O. Box HG 15
Highlands
Harare, Zimbabwe

OBSERVER COUNTRIES/PAYS
OBSERVATEURS/PAISES OBSERVADORES

NAMIBIA

Dr Rihupisa Kandando
University of Namibia
Faculty of Agriculture and Natural Resources
Private Bag 13301
Windhoek, Namibia
Tel: +264 61 206 4005
Fax: +264 61 206 3013
Email rkandando@unam.na

**UNITED STATES OF AMERICA/ETATS-
UNIS D'AMÉRIQUE/ESTADOS UNIDOS DE
AMÉRICA**

Mr Thomas J. Billy
Administrator, Food Safety and Inspection Services
and Vice-Chairman of the Codex Alimentarius
Commission
U.S. Department of Agriculture
14th Independence S.W.
Washington, D.C. 20250, USA
Tel: +1 202 720 7025
Fax: +1 202 205 0158
Email tom.billy@usda.gov

Dr F. Edward Scarbrough
U.S. Manager for Codex
U.S. Department of Agriculture
Room 4861, South Building
14th Independence, S.W.
Washington, D.C. 20250, USA
Tel: +1 202 205 7760
Fax: +1 202 720 3157

Dr Marilyn K. Moore
Senior Trade Policy Advisor
U.S. Codex Office
U.S. Department of Agriculture
Room 4867, South Building
14th Independence, S.W.
Washington, D.C. 20250, USA
Tel: +1 202 690 4036
Fax: +1 202 720 3157

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS/
ORGANISATIONS INTERNATIONALES/
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

**AFRICAN REGIONAL ORGANIZATION
FOR STANDARDIZATION**

Dr A. O. Oyejola
Secretary-General
ARSO
P.O. Box 57363
Nairobi, Kenya
Tel: +254 2 224561
Fax: +254 2 218792

CONSUMERS INTERNATIONAL

Miss Van der Haegen Laurence

Consumers International
11 Connaught Road, Avondale
Harare, Zimbabwe
Tel: + 263 4 302283
Fax: +263 4 303092
Email: roaf@harare.iafrica.com

Mrs Auxillia Motsi

Consumers International
Regional Office for Africa
11 Connaught Road, Avondale
Harare, Zimbabwe
Tel: +263 4 302283/307259/307260/334159
Fax: +263 4 303092
Email: roaf@harare.iafrica.com

COUNCIL FOR RESPONSIBLE NUTRITION

Mr Eddie Kimbrell

13209 Moss Ranch LN
Fairfax VA 22033, USA
Tel: +1 703 631 9187
Fax: +1 703 631 3866

Dr W. M. Strauss

600 13th St. NW, Suite 660
Washington, D.C. 20250, USA
Tel: +1 202 383 2845

INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE (ILSI)

Dr Maxime Buyckx

Director, Nutritional & Health Sciences
The Coca-Cola Company
P.O. Drawer 1734-NAT330
Atlanta, GA 30301, USA
Tel: +1 404 676 7047
Fax: +1 404 515 2878
Email: mbuyckx@na.ko.com

Dr J. van der Meer

Chaussée de Mons 1429
1070 Brussels, Belgium
Tel: +32 2 529 1716
Dr Hervé Nordmann
En Crochet 1
CH-1143 Apples VD
Switzerland
Tel: + 41 21 800 3763
Fax: + 41 21 800 4087

Mrs Anette Casey

Directorate, Food Control
Department of Health
Private Bag X828
Pretoria 0001, South Africa
Tel: +27 12 312 0515
Fax: +27 12 3264374

Mr Ian Urqymar

P.O. Box 9999
Johannesburg 2000
South Africa
Tel: +27 11 6440859
Fax: +27 11 6440673

FAO PERSONNEL

Dr Cheikh Ndiaye

Senior Food and Nutrition Officer
FAO Regional Office for Africa
P.O. Box 1628
Accra, Ghana
Tel: +233 21 7244051/4
Fax: +233 21 244077
Email: cheikh.ndiaye@field.fao.org

Dr Georges Codjia

Food and Nutrition Officer
FAO Sub-Regional Office (SAFR)
6th Floor Old Mutual Centre
Cnr. J. Moyo/Third Street
P.O. Box 3730
Harare, Zimbabwe
Tel: +263 4 79 14 07
Fax: + 263 4 70 34 97
Email: Georges.Codjia@field.fao.org

Ms Maren Lieberum

Associate Professional Officer
FAO Sub-Regional Office
6th Old Mutual Centre
P.O. Box 3730
Harare, Zimbabwe
Tel: +263 4 791407
Fax: +263 4 703497
Email: Maren.Lieberum@field.fao.org

WHO PERSONNEL

Dr Yasuyuki Sahara

Scientist, Food Safety Unit
WHO
20, Avenue Appia
CH-1211 Geneva 27
Switzerland
Tel: +41 22 791 4324
Fax: +41 22 791 4807
Email: saharay@who.ch

Dr K. Kellou

Conseiller régional de nutrition
WHO/AFRO
Parirenyatwa Hospital
P.O. Box 198
Causeway, Harare, Zimbabwe
Tel: +263 4 70 69 51
Email: kellouk@whoafro.org

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT

Dr Alan W. Randell

Senior Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Tel: +39 06 5705 4390
Fax: +39 06 5705 4593
Email: alan.randell@fao.org

Dr Jeronimas Maskeliunas

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Tel: +39 06 5705 3967
Fax: +39 06 5705 4593
Email: jeronimas.maskeliunas@fao.org

Mrs Lucia Anelich

Consultant
Technicon Pretoria
Department of Food Technology
Private Bag X 680
Pretoria, 0001, South Africa
Tel: +27 12 318 6241
Fax: +27 12 318 6256
Email: Lucia@techpta.ac.za

Mr George O. Baptist

Consultant
Plot 41 Wale Taiwo Close, Ogba
P.O. Box 55122, Ikeja
Lagos, Lagos State
Nigeria
Tel: +234 1 492 4553/587 2448
Fax: +234 1 2645210
Email: dickson@cybaaspace.com

**PROYECTO REVISADO DE DIRECTRICES PARA EL DISEÑO DE LAS MEDIDAS
DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS VENDIDOS EN LA VÍA PÚBLICA EN AFRICA
(en los Trámites 5/8)**

Índice

INTRODUCCIÓN.....	25
SECCIÓN I - OBJETIVOS.....	25
SECCIÓN II - ÁMBITO DE APLICACIÓN, UTILIZACIÓN, DEFINICIONES Y REQUISITOS DE CARÁCTER GENERAL	25
2.1 ÁMBITO DE APLICACIÓN.....	25
2.2 UTILIZACIÓN.....	26
2.3 DEFINICIONES	26
2.4 REQUISITOS DE CARÁCTER GENERAL	28
SECCIÓN III - INSTALACIONES: PROYECTO, SERVICIOS, E INSTALACIONES SANITARIAS	28
3.1 EMPLAZAMIENTO.....	29
3.2 EDIFICIOS Y SALAS	29
3.3 EQUIPO	30
3.4 SERVICIOS.....	31
3.5 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	32
3.6 PROGRAMAS DE LIMPIEZA.....	32
3.7 SISTEMAS DE LUCHA CONTRA LAS PLAGAS.....	33
3.8 TRATAMIENTO DE LOS DESECHOS	33
3.9 INSTALACIONES SANITARIAS	33
3.10 EFICACIA DE LA VIGILANCIA	34
SECCIÓN IV - CENTROS DE VENTA DE ALIMENTOS EN LA VÍA PÚBLICA	34
4.1 REQUISITOS DE CARÁCTER GENERAL	35
4.2 UBICACIÓN, DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN	35
4.3 RESIDUOS LÍQUIDOS Y SÓLIDOS	36
4.4 INSTALACIONES PARA EL CONSUMIDOR	37
SECCIÓN V - CONTROL DE LAS OPERACIONES	38
5.1 REQUISITOS PARA LOS INGREDIENTES.....	38
5.2 COCCIÓN Y MANIPULACIÓN	38
5.3 EL SERVICIO DE LOS ALIMENTOS.....	39
5.4 ALIMENTOS QUE NO SE HAN VENDIDO	40
5.5 TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS QUE SE COMERCIALIZAN EN LA VÍA PÚBLICA	40
5.6 UTILIZACIÓN Y MANTENIMIENTO	40
5.7 ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS.....	40
5.8 ASPECTOS FUNDAMENTALES DE LOS SISTEMAS DE CONTROL DE LA HIGIENE.....	41
5.9 REQUISITOS RELATIVOS A LAS MATERIAS PRIMAS.....	42
5.10 AGUA.....	42
5.11 DIRECCIÓN Y SUPERVISIÓN	42
5.12 SERVICIO DE ASESORAMIENTO A LOS VENDEDORES DE ALIMENTOS EN LA VÍA PÚBLICA	42
SECCIÓN VI - HIGIENE PERSONAL.....	43
6.1 ESTADO DE SALUD	43

6.2	ENFERMEDADES Y LESIONES.....	44
6.3	ASEO PERSONAL.....	44
6.4	COMPORTAMIENTO PERSONAL.....	44
6.5	VISITANTES.....	44
SECCIÓN VII - CAPACITACIÓN		45
7.1	CONOCIMIENTO Y RESPONSABILIDADES.....	45
7.2	PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN	45
7.3	INSTRUCCIÓN Y SUPERVISIÓN	45
7.4	CAPACITACIÓN DE ACTUALIZACIÓN DE LOS CONOCIMIENTOS	45
7.5	CAPACITACIÓN DE LOS VENDEDORES.....	46
7.6	ASOCIACIONES DE VENDEDORES.....	46
7.7	EDUCACIÓN DEL CONSUMIDOR	46

INTRODUCCIÓN

Todas las personas tienen derecho a esperar que los alimentos que comen sean inocuos y aptos para el consumo. Las enfermedades de transmisión alimentaria y los daños provocados por los alimentos son, en el mejor de los casos, desagradables, y en el peor pueden ser fatales. Pero hay además otras consecuencias. Los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos pueden perjudicar al comercio y al turismo y provocar pérdidas de ingresos, desempleo y pleitos. El deterioro de los alimentos ocasiona pérdidas, es costoso y puede influir negativamente en el comercio y en la confianza de los consumidores.

El comercio internacional de productos alimenticios y los viajes al extranjero van en aumento, proporcionando importantes beneficios sociales y económicos. Pero ello facilita también la propagación de enfermedades en el mundo. Los hábitos de consumo de alimentos también han sufrido cambios importantes en muchos países durante los dos últimos decenios y, en consecuencia, se han perfeccionado nuevas técnicas de producción, preparación y distribución de alimentos. Por consiguiente, es imprescindible un control eficaz de la higiene, a fin de evitar las consecuencias perjudiciales que derivan de las enfermedades y los daños provocados por los alimentos y por el deterioro de los mismos, para la salud y la economía. Todos, agricultores y cultivadores, fabricantes y elaboradores, manipuladores y consumidores de alimentos, tienen la responsabilidad de asegurarse de que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo.

Estas Directrices establecen una base sólida para asegurar la higiene de los alimentos. Se recomienda la adopción, siempre que sea posible, de un enfoque basado en el sistema de HACCP para elevar el nivel de inocuidad de los alimentos, tal como se describe en el Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos.

Se reconoce que los controles descritos en estas Directrices son fundamentales para asegurar que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo. Las Directrices se recomiendan a los gobiernos, a la industria (incluidos los productores individuales primarios, los fabricantes, los elaboradores, los operadores de servicios alimentarios y los revendedores) así como a los consumidores.

SECCIÓN I - OBJETIVOS

El objetivo del presente Código consiste en proporcionar las disposiciones necesarias que han de examinarse a la hora de elaborar medidas de control de los alimentos comercializados en la vía pública, en la Región de África, incluso para la formulación de códigos de prácticas. Su finalidad es ayudar a las autoridades competentes a mejorar las actividades de venta de alimentos en la vía pública para asegurar que la población disponga de alimentos saludables, inocuos y nutritivos en lugares accesibles.

SECCIÓN II - ÁMBITO DE APLICACIÓN, UTILIZACIÓN, DEFINICIONES Y REQUISITOS DE CARÁCTER GENERAL

2.1 ÁMBITO DE APLICACIÓN

En las Directrices se especifican los requisitos generales de higiene y las prácticas que se recomienda que se incorporen en los códigos de prácticas para la preparación y venta de alimentos que se comercializan en la vía pública.

2.1.2 Funciones de los gobiernos, la industria y los consumidores

Las autoridades competentes pueden examinar el contenido de este documento y decidir la manera mejor de fomentar la aplicación de estos principios generales para:

- proteger adecuadamente a los consumidores de las enfermedades o daños causados por los alimentos; las políticas deberán tener en cuenta la vulnerabilidad de la población o de diferentes grupos dentro de la población;
- garantizar que los alimentos sean aptos para el consumo humano; y

- realizar programas de educación en materia de salud que permitan comunicar eficazmente los principios de higiene de los alimentos a la industria y a los consumidores.

Los vendedores deberán aplicar las prácticas de higiene establecidas en el presente documento a fin de:

- proporcionar alimentos que sean inocuos y aptos para el consumo; y
- asegurar que los consumidores dispongan de una información clara y fácil de comprender mediante el etiquetado y otros medios apropiados, de manera que puedan proteger sus alimentos de la contaminación y de la proliferación o supervivencia de patógenos, almacenándolos, manipulándolos y preparándolos correctamente.

Los consumidores deben reconocer su función siguiendo las instrucciones pertinentes y aplicando medidas apropiadas de higiene de los alimentos.

2.2 UTILIZACIÓN

2.2.1 En cada sección del documento se exponen tanto los objetivos que han de alcanzarse como su justificación en cuanto a la inocuidad y la aptitud de los alimentos.

2.2.2 Será inevitable que se presenten situaciones en que algunos de los requisitos específicos que figuran en el presente documento no sean aplicables. La cuestión fundamental en *todos los casos* es la siguiente: "¿Qué es lo necesario y apropiado desde el punto de vista de la inocuidad y la aptitud de los alimentos para el consumo?"

2.3 DEFINICIONES

Para los fines de las presentes Directrices, a menos que se indique otra cosa, se aplican las definiciones siguientes:

Agua limpia: toda agua procedente de cualquier fuente natural exenta de patógenos contaminantes y cualquier otra materia objetable en cantidades perjudiciales para la salud humana, y requiera un tratamiento mínimo para hacerla potable.

Agua potable: toda agua tratada que se ajuste a las Directrices de la OMS sobre la Calidad del Agua Potable.

Agua residual: agua de desecho resultante de la actividad de los vendedores.

Alimento listo para el consumo: cualquier alimento (incluidas las bebidas) que se consuma normalmente en estado crudo o cualquier alimento manipulado, elaborado, mezclado, cocido o preparado de otra manera, que se consuma normalmente sin ninguna manipulación ulterior.

Alimentos fácilmente perecederos: alimentos perecederos compuestos total o parcialmente de leche, productos lácteos, huevos, carne, aves de corral, pescado o mariscos, o de ingredientes que permitan el crecimiento progresivo de microorganismos que puedan ocasionar envenenamiento u otras enfermedades transmitidas por alimentos.

Alimentos perecederos: alimentos de tipo o condición tales que puedan deteriorarse.

Alimentos que se comercializan en la vía pública: alimentos listos para el consumo, preparados y/o comercializados por vendedores fijos o ambulantes especialmente en las calles y otros lugares públicos similares (véase el Estudio FAO: Alimentación y Nutrición, N° 46).

Artefactos: la totalidad o cualquier parte de un utensilio, maquinaria, instrumento, aparato o artículo utilizado o destinado a emplearse para hacer, preparar, guardar, vender o suministrar alimentos.

Artículos desechables: todo artefacto, recipiente, instrumento, utensilio o envoltorio destinado a utilizarse una sola vez en la preparación, almacenamiento, exposición, consumo o venta de alimentos.

Autoridad competente: el Ministerio de Salud y toda autoridad local.

Centro de comercialización de alimentos en la vía pública: cualquier lugar o establecimiento público designado por la autoridad competente para la preparación, exposición y venta por vendedores múltiples de alimentos comercializados en la vía pública.

Contaminación - La introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario.

Contaminante - Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos.

Desinfección - La reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.

Higiene de los alimentos - Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.

Idoneidad de los alimentos - La garantía de que los alimentos son aceptables para el consumo humano, de acuerdo con el uso a que se destinan.

Impermeable: que no permite el paso de agua ni de otros fluidos.

Inocuidad de los alimentos - La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

Instalación - Cualquier edificio o zona en que se manipulan alimentos, y sus inmediaciones, que se encuentren bajo el control de una misma dirección.

Limpieza - La eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables.

Manipulador de alimentos - Toda persona que manipule directamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos.

Microorganismos: cualquier organismo microscópico vivo que pueda ser causa de enfermedad o deterioro de los alimentos.

Peligro - Un agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.

Producción primaria - Las fases de la cadena alimentaria hasta alcanzar, por ejemplo, la cosecha, el sacrificio, el ordeño, la pesca inclusive .

Puesto de venta de alimentos en la vía pública: un lugar donde se preparen, expongan, sirvan o vendan alimentos al público. Comprende carritos, mesas, bancos, cestos, sillas, vehículos con o sin ruedas y cualquier otra estructura aprobada por la autoridad competente en que se exponga para la venta cualquier alimento que se comercializa en la vía pública.

Recipiente cerrado: recipientes aptos para entrar en contacto con alimentos, tales como:

- recipientes herméticamente cerrados;
- frascos con cierre de tipo ancla o corona;
- botellas de leche cerradas con tapas de aluminio;
- frascos y botellas de vidrio con tapas de rosca; y

- latas o recipientes similares con cierre hermético.

Recipiente de agua: todo tipo de recipiente apto para entrar en contacto con alimentos que se utilice exclusivamente para almacenar agua y que no se haya utilizado para ningún otro fin.

Sistema de HACCP - Un sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.

Vajilla: cualquier vaso, plato, fuente, taza, platillo, cuchara, tenedor, cucharón, palillos chinos u otros artículos utilizados para servir y consumir alimentos, con inclusión de los artículos desechables.

Vendedor ambulante: toda persona con o sin vehículo que se desplaza de un lugar a otro para preparar, servir, exponer para la venta, distribuir o entregar cualquier alimento que se comercializa en la vía pública.

2.4 REQUISITOS DE CARÁCTER GENERAL

2.4.1. Reglamentaciones

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

2.4.1.2 Los requisitos y prácticas de higiene de carácter general que deberán adoptar los vendedores serán traducidos por las autoridades competentes en códigos de prácticas que se puedan reconocer como herramientas eficaces en función de los costos para el control de los alimentos que se comercializan en la vía pública, teniendo plenamente en cuenta las condiciones locales, incluidos los factores de riesgos específicos para cada operación.

2.4.2 Licencias para los vendedores

Las autoridades competentes deberán establecer disposiciones apropiadas para la concesión y renovación de las licencias a los vendedores.

SECCIÓN III - INSTALACIONES: PROYECTO, SERVICIOS, MANTENIMIENTO E INSTALACIONES SANITARIAS

Objetivos:

En función de la naturaleza de las operaciones y de los riesgos que las acompañen, los edificios, el equipo y las instalaciones deberán emplazarse, proyectarse y construirse de manera que se asegure que:

- se reduzca al mínimo la contaminación;
- el proyecto y la disposición permitan una labor adecuada de mantenimiento, limpieza, desinfección, y reduzcan al mínimo la contaminación transmitida por el aire;
- las superficies y los materiales, en particular los que vayan a estar en contacto con los alimentos, no sean tóxicos para el uso al que se destinan y, en caso necesario, sean suficientemente duraderos y fáciles de mantener y limpiar;
- cuando proceda, se disponga de medios idóneos para el control de la temperatura, la humedad y otros factores; y
- haya una protección eficaz contra el acceso y el anidamiento de las plagas.

Justificación:

Es necesario prestar atención a unas buenas condiciones de higiene en el proyecto y la construcción, el emplazamiento apropiado y la existencia de instalaciones adecuadas que permitan hacer frente a los peligros con eficacia.

3.1 EMPLAZAMIENTO**3.1.1 Establecimientos**

Al decidir el emplazamiento de los establecimientos alimentarios, es necesario tener presentes las posibles fuentes de contaminación, así como la eficacia de cualesquiera medidas razonables que hayan de adoptarse para proteger los alimentos. Los establecimientos no deberán ubicarse en un lugar donde, tras considerar tales medidas protectoras, sea evidente que seguirá existiendo una amenaza para la inocuidad o la aptitud de los alimentos. Los establecimientos deberán estar situados en zonas designadas por las autoridades competentes. En particular, los establecimientos deberán ubicarse normalmente alejados de:

- zonas cuyo medio ambiente esté contaminado y actividades industriales que constituyan una amenaza grave de contaminación de los alimentos;
- zonas expuestas a inundaciones, a menos que estén protegidas de manera suficiente;
- zonas expuestas a infestaciones de plagas;
- zonas de las que no puedan retirarse de manera eficaz los desechos, tanto sólidos como líquidos.

La Sección 3.1.1 se aplicará también a los vendedores ambulantes.

El espacio dentro y alrededor de los puestos de venta deberá estar libre de mercancías o artículos almacenados innecesariamente, a fin de tener acceso fácil para la limpieza.

3.2 EDIFICIOS Y SALAS**3.2.1 Proyecto y disposición**

Los puestos de venta deberán ser del tipo aprobado por la autoridad competente.

3.2.2 Estructuras internas y mobiliario

Las estructuras del interior de las instalaciones alimentarias deberán estar sólidamente construidas con materiales duraderos y ser fáciles de mantener, limpiar y, cuando proceda, desinfectar. En particular, deberán cumplirse las siguientes condiciones específicas, en caso necesario, para proteger la inocuidad y la aptitud de los alimentos:

- las superficies de las paredes, de los tabiques y de los suelos deberán ser de materiales impermeables que no tengan efectos tóxicos para el uso al que se destinan;
- las paredes y los tabiques deberán tener una superficie lisa hasta una altura apropiada para las operaciones que se realicen;
- los suelos deberán estar contruidos de manera que el desagüe y la limpieza sean adecuados;
- los techos y los aparatos elevados deberán estar contruidos y acabados de forma que reduzcan al mínimo la acumulación de suciedad y de condensación, así como el desprendimiento de partículas;
- las ventanas deberán ser fáciles de limpiar, estar contruidas de modo que se reduzca al mínimo la acumulación de suciedad y, en caso necesario, estar provistas de malla contra insectos, que sea fácil de desmontar y limpiar. Cuando sea necesario, las ventanas deberán ser fijas;

- las puertas deberán tener una superficie lisa y no absorbente y ser fáciles de limpiar y, cuando sea necesario, de desinfectar;
- las superficies de trabajo que vayan a estar en contacto directo con los alimentos deberán ser sólidas, duraderas y fáciles de limpiar, mantener y desinfectar. Deberán estar hechas de material liso, no absorbente y no tóxico, e inerte a los alimentos, los detergentes y los desinfectantes utilizados en condiciones de trabajo normales;
- todos los hornillos para cocinar, equipo para lavar, mesas de trabajo, estanterías y armarios en cuya superficie o interior se coloquen alimentos, deberán hallarse a 45 cm de altura del suelo.

3.2.3 Instalaciones temporales/móviles y distribuidores automáticos

Los puestos de mercado, los puestos de venta móviles y los vehículos de venta ambulante, así como las instalaciones temporales en las que se manipulan alimentos, tales como tiendas de lona pequeñas o grandes, deberán estar emplazadas, proyectadas y construidas de tal manera que se evite, en la medida en que sea razonablemente posible, la contaminación de los alimentos y el anidamiento de plagas.

Al aplicarse estas condiciones y requisitos específicos, deberá controlarse de manera adecuada cualquier peligro para la higiene de los alimentos relacionado con dichas instalaciones, a fin de asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos.

3.3 EQUIPO

3.3.1 Consideraciones generales

El equipo y los recipientes (excepto los recipientes y el material de envasado de un solo uso) que vayan a estar en contacto con los alimentos deberán proyectarse y fabricarse de manera que se asegure que, en caso necesario, puedan limpiarse, desinfectarse y mantenerse de manera adecuada para evitar la contaminación de los alimentos. El equipo y los recipientes deberán fabricarse con materiales que no tengan efectos tóxicos para el uso al que se destinan. En caso necesario, el equipo deberá ser duradero y móvil o desmontable, para permitir el mantenimiento, la limpieza, la desinfección y la vigilancia y para facilitar, por ejemplo, la inspección en relación con la posible presencia de plagas.

Para los alimentos cocidos y crudos deberán utilizarse utensilios diferentes.

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

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

Los utensilios y la vajilla lavados y limpios deberán manipularse, almacenarse o transportarse separados de los utensilios y vajilla sucios y usados y de otras fuentes de contaminación, y se guardarán en un lugar limpio y protegido que no sea accesible a las plagas ni a los gusanos.

Los recipientes utilizados para condimentos de mesa deberán mantenerse limpios y en buen estado y protegerse contra las plagas.

Todos los artículos destinados al servicio manual, tales como servilletas, toallas y paños para limpiar, deberán ser desechables.

3.3.2 Recipientes para los desechos y las sustancias no comestibles

Los recipientes para los desechos, los subproductos y las sustancias no comestibles o peligrosas deberán ser identificables de manera específica, estar adecuadamente fabricados y, cuando proceda, hechos de material impermeable. Los recipientes utilizados para contener sustancias peligrosas deberán identificarse y tenerse bajo llave, a fin de impedir la contaminación malintencionada o accidental de los alimentos.

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

3.4 SERVICIOS

3.4.1 Abastecimiento de agua

Deberá disponerse de un abastecimiento suficiente de agua potable, con instalaciones apropiadas para su almacenamiento, distribución y control de la temperatura, a fin de asegurar, en caso necesario, la inocuidad y la aptitud de los alimentos.

El agua potable deberá ajustarse a lo especificado en la última edición de las *Directrices para la Calidad del Agua Potable*, de la OMS, o bien ser de calidad superior. El sistema de abastecimiento de agua no potable (por ejemplo para el sistema contra incendios, la producción de vapor, la refrigeración y otras aplicaciones análogas en las que no contamine los alimentos) deberá ser independiente. Los sistemas de agua no potable deberán estar identificados y no deberán estar conectados con los sistemas de agua potable ni deberá haber peligro de reflujo hacia ellos.

3.4.2 Desagüe y eliminación de desechos

Deberá haber sistemas e instalaciones adecuados de desagüe y eliminación de desechos. Estarán proyectados y construidos de manera que se evite el riesgo de contaminación de los alimentos o del abastecimiento de agua potable.

3.4.3 Limpieza

Deberá haber instalaciones adecuadas, debidamente proyectadas, para la limpieza de los alimentos, utensilios y equipo. Tales instalaciones deberán disponer, cuando proceda, de un abastecimiento suficiente de agua potable caliente y fría.

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

Las toallas utilizadas para secar la vajilla deberán estar limpias, manipularse de manera higiénica y utilizarse exclusivamente para este fin.

En todo momento, deberá disponerse de instalaciones para lavarse las manos, como lavabos, jabón y suministro de agua potable.

3.4.4 Servicios de higiene y aseos para el personal

Deberá haber servicios de higiene adecuados para el personal, a fin de asegurar el mantenimiento de un grado apropiado de higiene personal y evitar el riesgo de contaminación de los alimentos. Cuando proceda, las instalaciones deberán disponer de:

- medios adecuados para lavarse y secarse las manos higiénicamente, con lavabos y abastecimiento de agua caliente y fría (o con la temperatura debidamente controlada);
- retretes de diseño higiénico apropiado; y
- vestuarios adecuados para el personal.

Dichas instalaciones deberán estar debidamente situadas y señaladas.

3.4.5 Iluminación

Deberá disponerse de iluminación natural o artificial adecuada para permitir la realización de las operaciones de manera higiénica. En caso necesario, la iluminación no deberá dar lugar a colores falseados. La intensidad deberá ser suficiente para el tipo de operaciones que se lleve a cabo. Las lámparas deberán estar protegidas, cuando proceda, a fin de asegurar que los alimentos no se contaminen en caso de rotura.

3.4.6 Almacenamiento

En caso necesario, deberá disponerse de instalaciones adecuadas para el almacenamiento de los alimentos, sus ingredientes y los productos químicos no alimentarios, como productos de limpieza, lubricantes y combustibles. El tipo de instalaciones de almacenamiento necesarias dependerá de la clase de producto alimenticio. En caso necesario, deberá disponerse de instalaciones de almacenamiento separadas y seguras para los productos de limpieza y las sustancias peligrosas.

3.5 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

3.5.1 Consideraciones generales

Las instalaciones y el equipo deberán mantenerse en un estado apropiado de reparación y condiciones para:

- facilitar todos los procedimientos de saneamiento;
- poder funcionar según lo previsto;
- evitar la contaminación de los alimentos, por ejemplo a causa de fragmentos de metales, desprendimiento de yeso, escombros y productos químicos.

En la limpieza deberán eliminarse los residuos de alimentos y la suciedad que puedan constituir una fuente de contaminación. Los métodos y materiales necesarios para la limpieza dependerán del tipo de empresa alimentaria. Puede ser necesaria la desinfección después de la limpieza.

Los productos químicos de limpieza deberán manipularse y utilizarse con cuidado y de acuerdo con las instrucciones del fabricante y almacenarse, cuando sea necesario, separados de los alimentos, en contenedores claramente identificados, a fin de evitar el riesgo de contaminación de los alimentos.

3.5.2 Procedimientos y métodos de limpieza

La limpieza puede realizarse utilizando por separado o conjuntamente métodos físicos, por ejemplo fregando, utilizando calor o una corriente turbulenta, aspiradoras u otros métodos que evitan el uso del agua, y métodos químicos, en los que se empleen detergentes, álcalis o ácidos.

Los procedimientos de limpieza consistirán, cuando proceda, en lo siguiente:

- eliminar los residuos gruesos de las superficies;
- aplicar una solución detergente para desprender la capa de suciedad y de bacterias y mantenerla en solución o suspensión;
- enjuagar con agua que satisfaga los requisitos de la sección 4, para eliminar la suciedad suspendida y los residuos de detergente;
- lavar en seco o aplicar otros métodos apropiados para quitar y recoger residuos y desechos; y
- desinfectar, en caso necesario.

3.6 PROGRAMAS DE LIMPIEZA

3.6.1 Los programas de limpieza y desinfección deberán asegurar que todas las partes de las instalaciones estén debidamente limpias, e incluir la limpieza del equipo de limpieza.

3.6.2 Deberá vigilarse de manera constante y eficaz y, cuando sea necesario, documentarse la idoneidad y eficacia de la limpieza y los programas correspondientes.

3.6.3 Cuando se preparen por escrito programas de limpieza, deberá especificarse lo siguiente:

- superficies, elementos del equipo y utensilios que han de limpiarse;
- responsabilidad de tareas particulares;
- método y frecuencia de la limpieza; y
- medidas de vigilancia.

3.6.4 Cuando proceda, se prepararán programas en consulta con los asesores especializados pertinentes.

3.7 SISTEMAS DE LUCHA CONTRA LAS PLAGAS

3.7.1 Consideraciones generales

Las plagas constituyen una amenaza seria para la inocuidad y la aptitud de los alimentos. Pueden producirse infestaciones de plagas cuando hay lugares que favorecen la proliferación y alimentos accesibles. Deberán adoptarse buenas prácticas de higiene para evitar la formación de un medio que pueda conducir a la aparición de plagas. Se pueden reducir al mínimo las probabilidades de infestación mediante un buen saneamiento, la inspección de los materiales introducidos y una buena vigilancia, limitando así la necesidad de plaguicidas.

3.7.2 Medidas para impedir el acceso

Los edificios deberán mantenerse en buenas condiciones, con las reparaciones necesarias, para impedir el acceso de las plagas y eliminar posibles lugares de reproducción. Los agujeros, desagües y otros lugares por los que puedan penetrar las plagas deberán mantenerse cerrados herméticamente. Mediante redes metálicas, colocadas por ejemplo en las ventanas abiertas, las puertas y las aberturas de ventilación, se reducirá el problema de la entrada de plagas. Siempre que sea posible, se impedirá la entrada de animales en los recintos de las fábricas y de las plantas de elaboración de alimentos.

3.7.3 Anidamiento e infestación

La disponibilidad de alimentos y de agua favorece el anidamiento y la infestación de las plagas. Las posibles fuentes de alimentos deberán guardarse en recipientes a prueba de plagas y/o almacenarse por encima del nivel del suelo y lejos de las paredes. Deberán mantenerse limpias las zonas interiores y exteriores de las instalaciones de alimentos. Cuando proceda, los desperdicios se almacenarán en recipientes tapados a prueba de plagas.

3.7.4 Vigilancia y detección

Deberán examinarse periódicamente las instalaciones y las zonas circundantes para detectar posibles infestaciones.

3.7.5 Erradicación

Las infestaciones de plagas deberán combatirse de manera inmediata y sin perjuicio de la inocuidad o la aptitud de los alimentos. El tratamiento con productos químicos, físicos o biológicos deberá realizarse de manera que no represente una amenaza para la inocuidad o la aptitud de los alimentos.

3.8 TRATAMIENTO DE LOS DESECHOS

3.8.1 Se adoptarán las medidas apropiadas para la remoción y el almacenamiento de los desechos. No deberá permitirse la acumulación de desechos en las áreas de manipulación y de almacenamiento de los alimentos o en otras áreas de trabajo ni en zonas circundantes, salvo en la medida en que sea inevitable para el funcionamiento apropiado de las instalaciones.

3.8.2 Los almacenes de desechos deberán mantenerse debidamente limpios.

3.9 INSTALACIONES SANITARIAS

3.9.1 *Abastecimiento de agua*

Los vendedores deberán mantener en todo momento un abastecimiento suficiente de agua potable. En caso necesario, como en el de los vendedores ambulantes o cuando aún no haya abastecimiento de agua potable, el agua potable se almacenará en recipientes de agua limpios, según se definen en las Directrices.

3.9.2 *Eliminación de aguas residuales*

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

3.9.3 *Eliminación de residuos sólidos*

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

Inmediatamente después de haberse eliminado los residuos, los recipientes empleados para almacenarlos y cualquier otro tipo de equipo que haya entrado en contacto con los residuos, deberán limpiarse utilizando uno de los métodos descritos en la sección 3.3.1.2. También los lugares de almacenamiento de residuos deberán limpiarse diariamente.

En los receptáculos para residuos, el equipo que haya entrado en contacto con los residuos y los sitios de almacenamiento de residuos deberán desinfectarse, cuando así lo requiera la autoridad competente. Deberán utilizarse exclusivamente los desinfectantes adecuados. En los lugares que carecen de servicios de recolección de residuos, los residuos sólidos deberán eliminarse de manera higiénica, tal como ha recomendado o aprobado la autoridad competente.

3.9.4 *Limpieza:*

Todas las superficies de trabajo, mesas, pisos y superficies aledañas deberán limpiarse de manera exhaustiva al menos una vez por día, utilizando uno de los métodos descritos en la sección 3.3.1.2.

3.9.5 *Retretes*

Todo vendedor, ayudante o manipulador de alimentos tendrá acceso a instalaciones aprobadas por las autoridades competentes y mantenidas en todo momento en buenas condiciones de limpieza y funcionamiento.

3.10 EFICACIA DE LA VIGILANCIA

Deberá vigilarse la eficacia de los sistemas de saneamiento, verificarlos periódicamente mediante inspecciones de revisión previas o, cuando proceda, tomando muestras microbiológicas del entorno y de las superficies que entran en contacto con los alimentos, y examinarlos con regularidad para adaptarlos a posibles cambios de condiciones.

SECCIÓN IV - CENTROS DE VENTA DE ALIMENTOS EN LA VÍA PÚBLICA

Objetivos:

La inocuidad y la preparación higiénica de los alimentos y, por lo tanto, la salud de los consumidores no deberán ponerse en peligro a causa de la incapacidad de los vendedores de proporcionar instalaciones y condiciones adecuadas, tal como se exige en estas Directrices. Las autoridades competentes deberán tratar de proporcionar centros especiales dentro de una localidad, que tengan instalaciones y servicios adecuados, según lo exigido por estas Directrices, en los que puedan alquilarse espacios a los vendedores. Dichos centros de venta de alimentos en la vía pública deberán:

- proporcionar un ambiente para almacenar, preparar y servir de forma inocua los alimentos;
- proporcionar los servicios necesarios, tales como agua potable, luz suficiente, alcantarillado y evacuación de residuos sólidos/líquidos;
- proporcionar un ambiente que favorezca que se sirvan alimentos inocuos a los consumidores;
- proporcionar las condiciones favorables para que las Autoridades competentes realicen programas de información, educación y capacitación de los gestores/supervisores, vendedores y consumidores; y
- estimular las actividades de la asociación de vendedores.

Justificación:

Reducir al mínimo la probabilidad de que los vendedores pongan en peligro la inocuidad de los alimentos por no proporcionar un ambiente inocuo y salubre y condiciones adecuadas para la preparación y venta de alimentos inocuos.

4.1 REQUISITOS DE CARÁCTER GENERAL

Todos los vendedores instalados en un centro de venta de alimentos en la vía pública deberán cumplir con todas las disposiciones estipuladas en las reglamentaciones oficialmente reconocidas que se aplican a los vendedores de alimentos en la vía pública.

4.2 UBICACIÓN, DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

4.2.1 La ubicación de todo centro de venta de alimentos en la vía pública deberá estar aprobada de antemano por la autoridad competente, tras haberse tomado en consideración las disposiciones estipuladas en la sección 3.1 Emplazamiento, de las presentes Directrices.

4.2.2 El diseño del centro de venta de alimentos en la vía pública deberá:

- a) haber sido previamente examinado y aprobado por la autoridad competente;
- b) ofrecer un espacio suficiente y una disposición ordenada de los puestos de venta, carritos, cajas de exposición, sitios para la preparación, manipulación, almacenamiento, servicio y venta de los alimentos;
- c) permitir un movimiento ordenado de materiales y mercancías, dentro y fuera del centro, de manera que se eviten posibles vías de contaminación de los alimentos;
- d) permitir una ubicación adecuada de las instalaciones para los clientes, tales como retretes, lavabos e instalaciones para comer, y estar ubicados y dispuestos de manera que se eviten las vías de contaminación de los alimentos;

- e) ofrecer espacios aptos, suficientes y adecuados para el almacenamiento de residuos sólidos y la vajilla, y para la limpieza, el lavado y la desinfección de vajillas y artefactos;
- f) permitir una ventilación suficiente para eliminar gases y olores peligrosos y molestos, emanaciones de combustibles utilizados para cocinar y otros materiales repulsivos transportados por el aire, y una aireación suficiente para las actividades del centro;
- g) proporcionar un abastecimiento suficiente de energía eléctrica para que los vendedores del centro puedan hacer funcionar artefactos, equipo y otros instrumentos utilizados para la preparación, manipulación, almacenamiento, servicio y venta de alimentos; y
- h) ofrecer un abastecimiento de agua potable abundante, con una presión suficiente, una temperatura apropiada e instalaciones idóneas para almacenarla, en caso necesario, y para distribuirla. El agua deberá estar suficientemente protegida contra la contaminación.

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

4.2.3 Los centros de venta de alimentos en la vía pública deberán estar bien contruidos, con materiales aprobados por la autoridad competente, tomándose en consideración las disposiciones de la sección 3.2, Edificios y salas, de las presentes Directrices. Además de observar dichas disposiciones, los centros de venta de alimentos en la vía pública deberán:

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

4.3 RESIDUOS LÍQUIDOS Y SÓLIDOS

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

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

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

- a) disponer de un espacio separado que resulte apropiado para el almacenamiento de los residuos sólidos, ubicado en un lugar conveniente y suficientemente alejado de los sitios de preparación, almacenamiento, manipulación, servicio o venta de alimentos, con objeto de impedir su contaminación;
- b) disponer de un número suficiente de recipientes impermeables de diseño y construcción apropiados, con tapas bien ajustadas, para contener el volumen de residuos sólidos acumulados durante un día de actividad de los vendedores. Los recipientes deberán estar revestidos con un material desechable apropiado o con otros recipientes para mayor seguridad y para facilitar la manipulación durante la eliminación;
- c) eliminar los residuos sólidos cotidianamente (o de ser necesario con más frecuencia) del centro de venta de alimentos en la vía pública;
- d) acumulándolos en basureros aprobados, diseñados y destinados a la recogida centralizada de los residuos sólidos por los servicios correspondientes;
- e) según otros métodos de eliminación autorizados y aprobados por la autoridad competente;
- f) someter los sitios de eliminación de residuos sólidos a inspecciones periódicas para detectar la presencia o el anidamiento de plagas y adoptar todas las medidas prácticas necesarias para eliminar e impedir toda infestación; y
- g) cumplir a cualquier otro requisito de la autoridad competente relacionado con la eliminación de residuos sólidos.

4.4 INSTALACIONES PARA EL CONSUMIDOR

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

- a) tener paredes de material duradero, hasta una altura apropiada, que sea fácil de mantener, limpiar y desinfectar;

- b) estar limpios y exentos de mal olor y provistos de sistemas de descarga de agua;
- c) estar bien iluminados y ventilados, limpiarse y desinfectarse periódicamente y mantenerse en buenas condiciones de funcionamiento;
- d) contar con instalaciones para lavarse y secarse las manos y con un abastecimiento suficiente de jabón y otros suministros necesarios;
- e) tener expuestos avisos dirigidos a los vendedores y empleados en los que se indique que deben lavarse las manos cada vez que utilicen el retrete, antes de volver a trabajar; y
- f) tener puertas equipadas con dispositivos de cierre automático.

SECCIÓN V - CONTROL DE LAS OPERACIONES

Objetivo:

Producir alimentos inocuos y aptos para el consumo humano mediante:

- la formulación de requisitos relativos a las materias primas, la composición, la elaboración, la distribución y la utilización por parte de los consumidores, que se cumplan en la fabricación y manipulación de los productos alimenticios específicos; y
- la formulación, aplicación, seguimiento y examen de sistemas de control eficaces

Justificación:

Reducir el riesgo de que los alimentos no sean inocuos adoptando medidas preventivas, para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en una etapa apropiada de las operaciones, mediante el control de los riesgos

5.1 REQUISITOS PARA LOS INGREDIENTES

Todo vendedor deberá cerciorarse de lo siguiente:

- 5.1.1 El suministro de ingredientes, entre ellos hielo, deberá ser de procedencia conocida y fiable.
- 5.1.2 El método de manipulación de alimentos que se emplee deberá ser tal que reduzca al mínimo la pérdida de nutrientes.
- 5.1.3 Los ingredientes deberán ser frescos y sanos para mantener la calidad e inocuidad de los alimentos.
- 5.1.4 Los ingredientes deberán transportarse de tal manera que se impida su exposición al medio ambiente, el deterioro y la contaminación.
- 5.1.5 Se utilizarán exclusivamente aditivos alimentarios permitidos en cantidades que respondan a las especificaciones indicadas.

5.2 COCCIÓN Y MANIPULACIÓN

- 5.2.1 Se sumergirán en agua y se lavarán a fondo las hortalizas y frutas frescas que vayan a cocinarse o consumirse crudas con suficiente agua potable corriente para eliminar la contaminación adherida a la superficie.
- 5.2.2 Cuando proceda, todo alimento crudo se lavará antes de utilizarse a fin de reducir el riesgo de contaminación. Los alimentos perecederos crudos no deberán lavarse junto con otros alimentos que vayan a consumirse crudos o semicrudos.

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

5.2.4 Descongelación: Los productos congelados, en especial hortalizas, podrán cocinarse sin necesidad de descongelación previa. Sin embargo, los pedazos grandes de carne o las canales de aves de corral grandes suelen tener que descongelarse antes de la cocción. Cuando la descongelación se efectúe separada de la cocción, deberá realizarse únicamente:

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

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

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

5.2.6 El agua utilizada para beber o preparar bebidas calientes o frías deberá ser potable, estar limpia y hervirse o desinfectarse de cualquier otra manera, como por ejemplo utilizando un agente químico apropiado.

5.2.7 El hielo deberá fabricarse con agua potable. Deberá manipularse y almacenarse de manera que quede protegido de la contaminación. Los recipientes usados para transportar o almacenar hielo deberán cumplir con los requisitos para los recipientes de agua estipulados en estas Directrices.

5.2.8 Los alimentos no deberán recalentarse más de una vez; deberá recalentarse solamente la porción que vaya a servirse. Al cabo de una hora desde que el alimento se ha sacado del refrigerados, en la parte central del mismo deberá alcanzarse una temperatura de al menos 75°C. Para el recalentamiento podrán emplearse temperaturas más bajas a condición de que las combinaciones de tiempo/temperatura utilizadas sean equivalentes a la temperatura de 75°C en cuanto a la destrucción de microorganismos.

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

5.3 EL SERVICIO DE LOS ALIMENTOS

Todo vendedor deberá observar las siguientes normas:

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

5.3.2 Los alimentos cocinados que se comercializan en la vía pública no deberán manipularse con manos desnudas. Cuando se manipulen, sirvan o vendan los alimentos, deberán utilizarse pinzas, tenedores o cucharas limpios o guantes desechables.

5.3.3 Toda la vajilla utilizada deberá estar limpia y seca y no deberá manipularse tocando las superficies que entran en contacto con los alimentos.

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

5.3.5 Deberán utilizarse materiales de envasado aptos para entrar en contacto con los alimentos.

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

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

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

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

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

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

5.3.11 Para mantener los alimentos a las temperaturas continuas indicadas en la Sección 5.3.10 (a), deberá utilizarse un calentador de alimentos que no tendrá que emplearse para el recalentamiento (Sección 5.2.8).

5.4 ALIMENTOS QUE NO SE HAN VENDIDO

Todos los alimentos cocinados y bebidas preparadas que no puedan conservarse de la debida manera, deberán eliminarse al final del día de forma higiénica.

5.5 TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS QUE SE COMERCIALIZAN EN LA VÍA PÚBLICA

5.5.1 Los alimentos que se comercializan en la vía pública que deban transportarse hasta el punto de venta deberán colocarse en un recipiente limpio, cubierto y bien protegido para evitar la contaminación.

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

5.5.3 Los alimentos perecederos, como leche, productos lácteos, etc. deberán transportarse al punto de venta en un recipiente aislado, mantenido a una temperatura de 4°C.

5.5.4 Los alimentos que se comercializan en la vía pública no deberán transportarse junto con alimentos o ingredientes crudos, animales, sustancias tóxicas ni otros materiales que puedan contaminar los alimentos.

5.6 UTILIZACIÓN Y MANTENIMIENTO

Los medios de transporte y los recipientes para alimentos deberán mantenerse en un estado apropiado de limpieza, reparación y funcionamiento. Cuando se utilice el mismo medio de transporte o recipiente para diferentes alimentos o para productos no alimentarios, éste deberá limpiarse a fondo y, en caso necesario, desinfectarse entre las distintas cargas.

5.7 ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

5.7.1 Los alimentos deberán mantenerse siempre limpios y exentos de contaminación y protegerse de manera adecuada contra plagas, como ratas, ratones, moscas, cucarachas, hormigas, etc. y contaminantes ambientales y, cuando corresponda, almacenarse a las temperaturas apropiadas.

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

5.7.3 Una vez que se hayan limpiado de conformidad con los requisitos de las secciones 5.2.1 y 5.2.2, la mayor parte de los alimentos perecederos crudos, con inclusión de leguminosas molidas húmedas, cereales o legumbres, deberán almacenarse en recipientes limpios diferentes, colocados preferentemente en una caja de hielo limpio, un refrigerador o un congelador para impedir su deterioro.

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

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

5.7.6 Antes de utilizar el alimento deberá controlarse el marcado de la fecha que aparece en todos los recipientes de alimentos. Los alimentos vencidos no deberán venderse ni utilizarse para preparar comidas.

5.8 ASPECTOS FUNDAMENTALES DE LOS SISTEMAS DE CONTROL DE LA HIGIENE

5.8.1 *Control del tiempo y de la temperatura*

El control inadecuado de la temperatura de los alimentos es una de las causas más frecuentes de enfermedades transmitidas por los productos alimenticios o del deterioro de éstos. Tales controles comprenden la duración y la temperatura de cocción, enfriamiento, elaboración y almacenamiento. Debe haber sistemas que aseguren un control eficaz de la temperatura cuando ésta sea fundamental para la inocuidad y la aptitud de los alimentos.

En los sistemas de control de la temperatura deberán tenerse en cuenta:

- la naturaleza del alimento, por ejemplo su actividad acuosa, su pH y el probable nivel inicial y tipos de microorganismos;
- la duración prevista del producto en el almacén;
- los métodos de envasado y elaboración; y
- la modalidad de uso del producto, por ejemplo con una cocción/elaboración ulterior o bien listo para el consumo.

En tales sistemas deberán especificarse también los límites tolerables de las variaciones de tiempo y temperatura.

Los dispositivos de registro de la temperatura deberán inspeccionarse a intervalos regulares y se comprobará su exactitud.

5.8.2 *Contaminación microbiológica*

Los microorganismos patógenos pueden pasar de un alimento a otro por contacto directo o bien a través de quienes los manipulan, de las superficies de contacto o del aire. Los alimentos sin elaborar deberán estar claramente separados, en el espacio o en el tiempo, de los productos alimenticios listos para el consumo, efectuándose una limpieza intermedia eficaz y, cuando proceda, una desinfección.

Puede ser preciso restringir o controlar el acceso a las áreas de elaboración. Cuando los riesgos sean particularmente altos, puede ser necesario que el acceso a las áreas de elaboración se realice exclusivamente pasando a través de un vestuario. Se podrá tal vez exigir al personal que se ponga ropa protectora limpia, incluido el calzado, y que se lave las manos antes de entrar.

Las superficies, los utensilios, el equipo, los aparatos y los muebles se limpiarán cuidadosamente y, en caso necesario, se desinfectarán después de manipular o elaborar materias primas alimenticias, en particular la carne.

5.8.3 Contaminación física y química

Deberá haber sistemas que permitan reducir el riesgo de contaminación de los alimentos por cuerpos extraños, como fragmentos de vidrio o de metal de la maquinaria, polvo, humo nocivo y sustancias químicas indeseables. En la fabricación y elaboración se utilizarán, en caso necesario, dispositivos apropiados de detección o de selección.

5.9 REQUISITOS RELATIVOS A LAS MATERIAS PRIMAS

5.9.1 Solamente se utilizarán materias primas o ingredientes sanos y adecuados. No se deberá aceptar ninguna materia prima o ingrediente en un establecimiento si se sabe que contiene parásitos, microorganismos indeseables, plaguicidas, medicamentos veterinarios, o sustancias tóxicas, descompuestas o extrañas que no se puedan reducir a un nivel aceptable mediante una clasificación y/o elaboración normales. Cuando proceda, deberán determinarse y aplicarse especificaciones para las materias primas.

5.9.2 Las reservas de materias primas e ingredientes deberán estar sujetas a una rotación efectiva de existencias.

5.10 AGUA

5.10.1 En contacto con los alimentos

En la manipulación de los alimentos solamente se utilizará agua potable, salvo en los casos siguientes:

- para la producción de vapor, el sistema contra incendios y otras aplicaciones análogas no relacionadas con los alimentos; y
- en determinados procesos de elaboración, por ejemplo el enfriamiento, y en áreas de manipulación de los alimentos, siempre que esto no represente un peligro para la inocuidad y la aptitud de los alimentos (por ejemplo en el caso de uso de agua de mar limpia).

El agua recirculada para reutilización deberá tratarse y mantenerse en tales condiciones que de su uso no derive ningún peligro para la inocuidad y la aptitud de los alimentos. El proceso de tratamiento deberá supervisarse de manera eficaz. El agua recirculada que no haya recibido un tratamiento ulterior y el agua que se recupere de la elaboración de los alimentos por evaporación o desecación podrán utilizarse siempre que esto no represente un riesgo para la inocuidad y la aptitud de los alimentos.

5.10.2 Como ingrediente

Deberá utilizarse agua potable siempre que sea necesario para evitar la contaminación de los alimentos.

5.10.3 Hielo y vapor

El hielo deberá fabricarse con agua que satisfaga los requisitos de la sección 3.4.1. El hielo y el vapor deberán producirse, manipularse y almacenarse de manera que estén protegidos de la contaminación.

El vapor que se utilice en contacto directo con los alimentos o con las superficies de contacto con éstos no deberá constituir una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos.

5.11 DIRECCIÓN Y SUPERVISIÓN

El tipo de control y de supervisión necesarios dependerá del tamaño de la empresa, de la clase de actividades y de los tipos de alimentos de que se trate. Los directores y supervisores deberán tener conocimientos suficientes sobre los principios y prácticas de higiene de los alimentos para poder evaluar los posibles riesgos, adoptar medidas preventivas y correctivas apropiadas, y asegurar que se lleven a cabo una vigilancia y una supervisión eficaces.

5.12 SERVICIO DE ASESORAMIENTO A LOS VENDEDORES DE ALIMENTOS EN LA VÍA PÚBLICA

Para facilitar la aplicación del código de prácticas que ha elaborado, la autoridad competente deberá designar asesores que desempeñen las siguientes funciones:

5.12.1 Trabajar con los vendedores proporcionándoles asesoramiento y orientación *in situ* para que mejoren su desempeño, de conformidad con los requisitos de las Directrices.

5.12.2 Participar en la elaboración y organización de los cursos oficiales de capacitación que las autoridades han de proporcionar a los vendedores con miras al registro y la renovación de las licencias.

5.12.3 Trabajar en estrecha colaboración con el personal encargado de la aplicación, incluidos los funcionarios encargados del registro y la renovación de las licencias, de modo que el código de prácticas se entienda bien y se aplique de manera correcta.

5.12.4 Cuando proceda, impartir capacitación al personal encargado de la aplicación y organizar periódicamente inspecciones conjuntas para seguir los avances logrados en la aplicación del código de prácticas.

5.12.5 Informar a los consumidores tal como se estipula en la Sección 7.7 de las presentes Directrices.

5.12.6 Los gestores y supervisores deberán tener una buena capacidad de comunicación, estar familiarizados con los requisitos de las Directrices y conocer a fondo los problemas de los vendedores y de la protección del consumidor.

5.12.7 Los gestores y supervisores deberán contar con la confianza y el respeto de los vendedores, los consumidores y el personal encargado de la aplicación.

5.12.8 Los gestores y supervisores deberán estar lo más familiarizados posible con las disposiciones del Código Internacional de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev.3 (1997)).

5.12.9 Deberán establecerse servicios de asesoramiento a los vendedores de alimentos en la vía pública dotados de las capacidades necesarias para llevar a cabo su misión de manera satisfactoria.

SECCIÓN VI - HIGIENE PERSONAL

Objetivos:

Asegurar que quienes tienen contacto directo o indirecto con los alimentos no tengan probabilidades de contaminar los productos alimenticios:

- manteniendo un grado apropiado de aseo personal;
- comportándose y actuando de manera adecuada.

Justificación:

Las personas que no mantienen un grado apropiado de aseo personal, las que padecen determinadas enfermedades o estados de salud o se comportan de manera inapropiada, pueden contaminar los alimentos y transmitir enfermedades a los consumidores.

6.1 ESTADO DE SALUD

6.1.1 En el ejercicio de sus actividades, todo vendedor, ayudante o manipulador de alimentos deberá llevar una tarjeta de identificación, si la expide y exige la autoridad competente.

6.1.2 A las personas de las que se sabe o se sospecha que padecen o son portadoras de alguna enfermedad o mal que eventualmente pueda transmitirse por medio de los alimentos, no deberá permitírseles el acceso a ninguna área de manipulación de alimentos si existe la posibilidad de que los contaminen. Cualquier persona que se encuentre en esas condiciones deberá informar inmediatamente a la dirección sobre la enfermedad o los síntomas.

6.1.3 Un manipulador de alimentos deberá someterse a examen médico si así lo indican las razones clínicas o epidemiológicas.

6.2 ENFERMEDADES Y LESIONES

Entre los estados de salud que deberán comunicarse a la dirección para que se examine la necesidad de someter a una persona a examen médico y/o la posibilidad de excluirla de la manipulación de alimentos, cabe señalar los siguientes:

- ictericia;
- diarrea;
- vómitos;
- fiebre;
- dolor de garganta con fiebre;
- lesiones de la piel visiblemente infectadas (furúnculos, cortes, etc.);
- supuración de los oídos, los ojos o la nariz.

6.3 ASEO PERSONAL

6.3.1 Quienes manipulan los alimentos deberán mantener un grado elevado de aseo personal y, cuando proceda, llevar ropa protectora, cubrecabeza y calzado adecuados. Los cortes y las heridas del personal, cuando a éste se le permita seguir trabajando, deberán cubrirse con vendajes impermeables apropiados. Las uñas deben mantenerse siempre cortas y limpias. El cabello debe mantenerse limpio y ordenado y llevarse cubierto durante el ejercicio de la actividad.

6.3.2 El personal deberá lavarse siempre las manos, cuando su nivel de limpieza pueda afectar a la inocuidad de los alimentos, por ejemplo:

- antes de comenzar las actividades de manipulación de alimentos;
- inmediatamente después de hacer uso del retrete; y
- después de manipular alimentos sin elaborar o cualquier material contaminado, en caso de que éstos puedan contaminar otros productos alimenticios; cuando proceda, deberán evitar manipular alimentos listos para el consumo.

6.4 COMPORTAMIENTO PERSONAL

6.4.1 Las personas empleadas en actividades de manipulación de los alimentos deberán evitar comportamientos que puedan contaminar los alimentos, por ejemplo:

- fumar;
- escupir;
- masticar o comer;
- estornudar o toser sobre alimentos no protegidos

6.4.2 En las zonas donde se manipulan alimentos no deberán llevarse puestos ni introducirse efectos personales como joyas, relojes, broches u otros objetos si representan una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos.

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

6.5 VISITANTES

Los visitantes de las zonas de fabricación, elaboración o manipulación de alimentos deberán llevar, cuando proceda, ropa protectora y cumplir las demás disposiciones de higiene personal que figuran en esta sección.

SECCIÓN VII - CAPACITACIÓN

Objetivo:

Todas las personas empleadas en operaciones relacionadas con los alimentos que vayan a tener contacto directo o indirecto con los alimentos deberán recibir capacitación, y/o instrucción, a un nivel apropiado para las operaciones que hayan de realizar.

Justificación:

La capacitación es de importancia fundamental para cualquier sistema de higiene de los alimentos. Una capacitación, y/o instrucción y supervisión, insuficientes sobre la higiene, de *cualquier* persona que intervenga en operaciones relacionadas con los alimentos representa una posible amenaza para la inocuidad de los productos alimenticios y su aptitud para el consumo.

7.1 CONOCIMIENTO Y RESPONSABILIDADES

La capacitación en higiene de los alimentos tiene una importancia fundamental. Todo el personal deberá tener conocimiento de su función y responsabilidad en cuanto a la protección de los alimentos contra la contaminación o el deterioro. Quienes manipulan alimentos deberán tener los conocimientos y capacidades necesarios para poder hacerlo en condiciones higiénicas. Quienes manipulan productos químicos de limpieza fuertes u otras sustancias químicas potencialmente peligrosas deberán ser instruidos sobre las técnicas de manipulación inocua.

7.2 PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN

Entre los factores que hay que tener en cuenta en la evaluación del nivel de capacitación necesario figuran los siguientes:

- la naturaleza del alimento, en particular su capacidad para sostener la proliferación de microorganismos patógenos o de descomposición;

- la manera de manipular y envasar los alimentos, incluidas las probabilidades de contaminación;
- el grado y tipo de elaboración o de la preparación ulterior antes del consumo final;
- las condiciones en las que hayan de almacenarse los alimentos; y
- el tiempo que se prevea que transcurrirá antes del consumo.

7.3 INSTRUCCIÓN Y SUPERVISIÓN

7.3.1 Deberán efectuarse evaluaciones periódicas de la eficacia de los programas de capacitación e instrucción, así como supervisiones y comprobaciones de rutina para asegurar que los procedimientos se apliquen con eficacia.

7.3.2 Los directores y supervisores de los procesos de elaboración de alimentos deberán tener los conocimientos necesarios sobre los principios y prácticas de higiene de los alimentos para poder evaluar los posibles riesgos y adoptar las medidas necesarias para solucionar las deficiencias.

7.4 CAPACITACIÓN DE ACTUALIZACIÓN DE LOS CONOCIMIENTOS

Los programas de capacitación deberán revisarse y actualizarse periódicamente en caso necesario. Deberá disponerse de sistemas para asegurar que quienes manipulan alimentos se mantengan al tanto de todos los procedimientos necesarios para conservar la inocuidad y la aptitud de los productos alimenticios.

7.5 CAPACITACIÓN DE LOS VENDEDORES

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

7.5.2 También deberán hacerse conocer a los vendedores sus responsabilidades ante los consumidores y se les informará acerca de las posibilidades de crédito y de otras fuentes de financiación para ayudarlos a mejorar sus actividades.

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

7.6 ASOCIACIONES DE VENDEDORES

Se alentará a que se creen asociaciones o cooperativas de vendedores de alimentos en la vía pública a fin de establecer un punto de contacto con las autoridades competentes para facilitar la aplicación de medidas de control.

7.7 EDUCACIÓN DEL CONSUMIDOR

7.7.1 En los programas de enseñanza sobre la salud deberá abordarse el tema de la higiene general de los alimentos. En particular, deberá informarse a los consumidores acerca de la relación entre el control del tiempo/temperatura y las enfermedades transmitidas por los alimentos

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

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

7.7.4 Los servicios de asesoramiento a los vendedores de alimentos en la vía pública deberán desempeñar una función directiva en la elaboración de material informativo y el seguimiento de la educación de los consumidores.