

# comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS  
PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL  
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: 57971 Télex: 625852-625853 FAO I Cables: Foodagri Rome Facsimile: (6)5797.4593

ALINORM 93/36

S

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS  
202 período de sesiones  
Ginebra, 28 de junio - 7 de julio de 1993

INFORME DE LA OCTAVA REUNION DEL  
COMITE COORDINADOR DEL CODEX PARA AMERICA LATINA Y EL CARIBE  
Brasilia, 16-20 de marzo de 1993

Note: El presente informe incorpora la carta circular CL 1993/10-LAC.

w/v0083

# comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS  
PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL  
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: 57971 Télex: 625852-625853 FAO I Cables: Foodagri Rome Facsimile: (6)5797.4593

CX 3/15.2

CL 1993/10-LAC  
Abril 1993

A: - Puntos de Contacto del Codex  
- Participantes en la octava reunión del Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe  
- Organismos internacionales interesados

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

ASUNTO: Distribución del informe de la octava reunión del Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe (ALINORM 93/36)

El informe de la octava reunión del Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe será examinado por la Comisión del Codex Alimentarius en su 20º período de sesiones, que se celebrará en Ginebra del 28 de junio al 7 de julio de 1993.

## PETICION DE OBSERVACIONES DE LOS GOBIERNOS Y OTROS ORGANISMOS

- Proyecto de Código de Prácticas de Higiene para los alimentos que se venden en la vía pública, ALINORM 93/36 (párrs. 82-90 y Apéndice II)

El Comité convino en que el proyecto de Código de Prácticas de Higiene para los alimentos que se venden en la vía pública se devolviera al Trámite 6 para recabar más observaciones de los países de la Región con miras a la revisión de este Código, teniendo en cuenta las recomendaciones del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

Los gobiernos que deseen proponer enmiendas o formular observaciones sobre la revisión susodicha del proyecto de Código de Prácticas de Higiene para los alimentos que se venden en la vía pública deberán enviarlas por escrito para el 30 de junio de 1994 al Presidente del Comité en la dirección siguiente: Dr. Carlos A. Ferreira Guimarães, Chefe, Divisão de Organismos Internacionais, Ministério das Relações Exteriores, Anexo I, Sala 418, CEP 70.170-870, Brasília, D.F., Brazil (Telefax Nº 55.61.321.2829) remitiendo una copia al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia.

### RESUMEN Y CONCLUSIONES

La octava reunión del Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe (Brasilia, Brasil, 16-20 de marzo de 1993) llegó durante sus deliberaciones a las conclusiones y recomendaciones siguientes:

#### **ASUNTOS QUE HAN DE SOMETERSE AL EXAMEN DE LA COMISION:**

- Acordó que el proyecto de Código de Prácticas de Higiene para los alimentos que se venden en la vía pública se devolviera al Trámite 6 para recabar más observaciones de los países de la Región con miras a la revisión de dicho Código (párr. 90);
- convino en proponer que se presentara de nuevo la candidatura del Dr. Carlos A. Ferreira Guimarães, del Brasil, como Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe, con miras a su nombramiento por la Comisión (párr. 97-100);

#### **ASUNTOS DE INTERES PARA LA COMISION:**

- Tomó nota de que varios países de la Región estaban evaluando normas del Codex con miras a su aceptación en el futuro y pidió a la Secretaría que se mantuviera informada sobre futuras iniciativas de la Comisión relacionadas con la adopción y notificación de aceptaciones de normas del Codex (párrs. 27-35);
- expresó su apoyo sostenido a los objetivos del Acuerdo sobre medidas sanitarias y fitosanitarias y a la colaboración constante entre la Comisión del Codex Alimentarius y las partes contratantes del GATT (párrs. 41-44);
- subrayó su preocupación respecto a las barreras proteccionistas establecidas por los países importadores industrializados y convino en que se aplicaran las recomendaciones del primer taller sobre programas de control de alimentos importados y exportados, celebrado en Costa Rica en febrero de 1989 (párrs. 45-53);
- expresó su apoyo a cualesquiera actividades que mejoraran la utilización y adopción de las normas del Codex y acordó que el Comité siguiera examinando actividades de armonización de la legislación alimentaria con miras a identificar las esferas que habrían de armonizarse prioritariamente (párrs. 54-57);
- convino en examinar las listas de productos de interés para la Región dada su importancia en el comercio internacional, buscando su armonización como normas alimentarias mundiales (párrs. 58-61);
- reconoció que era necesario reforzar los Puntos de Contacto del Codex a través de las actividades de los Comités Nacionales del Codex y que las organizaciones competentes debía prestar más asistencia a este respecto (párrs. 62-70);
- expresó su acuerdo con las recomendaciones emanadas del taller sobre "La contaminación microbiológica de los alimentos y sus repercusiones para el comercio internacional", con miras a mejorar el control de la contaminación microbiológica y promover el intercambio de información en la Región (párrs. 71-75);
- manifestó su apoyo a la futura ejecución de actividades de control de micotoxinas y recomendó que se hiciera todo lo posible a nivel nacional e internacional para mejorar la participación efectiva de los países e instituciones de la Región en el programa de control y vigilancia de las micotoxinas presentes en los alimentos (párrs. 76-81); y
- tomó nota del auge de la irradiación de alimentos en la Región y de su creciente uso en diversos productos, y pidió que se le mantuviera informado sobre futuras actividades relacionadas con la irradiación de alimentos en la Región (párrs. 91-96).

INDICE

Párrafos

INTRODUCCION . . . . .	1 - 3
APERTURA DE LA REUNION . . . . .	4 - 12
APROBACION DEL PROGRAMA . . . . .	13
ELECCION DEL VICEPRESIDENTE . . . . .	14
ASUNTOS DE INTERES PARA EL COMITE . . . . .	15 - 18
INFORME SOBRE ACTIVIDADES RELACIONADAS CON EL CONTROL Y LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN AMERICA Y EL CARIBE . . . . .	19
a) Actividades conjuntas FAO/OMS . . . . .	20
b) Actividades de la FAO . . . . .	21
c) Actividades de la Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe . . . . .	23
d) Actividades OMS/OPS . . . . .	24 - 26
EXAMEN DE LAS ACEPTACIONES DEL CODEX POR PARTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS DE LA REGION . . . . .	27 - 35
INFORME SOBRE ACTIVIDADES DE INTEGRACION ECONOMICA EN LA REGION: a) América Central . . . . .	36
b) El Caribe . . . . .	37
c) MERCOSUR . . . . .	38
d) Zona Andina . . . . .	39 - 40
INFORME SOBRE LA RONDA URUGUAY DE NEGOCIACIONES COMERCIALES . . . . .	41 - 44
ASUNTOS RELACIONADOS CON LA EXPORTACION/IMPORTACION DE ALIMENTOS EN AMERICA LATINA Y EL CARIBE . . . . .	45 - 53
ACTIVIDADES DE ARMONIZACION DE LA LEGISLACION ALIMENTARIA EN LA REGION . . . . .	54 - 57
ARMONIZACION DE PROYECTOS DE NORMAS ALIMENTARIAS REGIONALES Y MUNDIALES . . . . .	58 - 61
INFORME SOBRE LOS COMITES Y PUNTOS DE CONTACTO NACIONALES DEL CODEX EN LA REGION Y SOBRE LA APLICACION DE LAS RECOMENDACIONES DEL SEMINARIO DE CHILE . . . . .	62 - 70
INFORME DEL TALLER SOBRE "LA CONTAMINACION MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS Y SUS REPERCUSIONES PARA EL COMERCIO INTERNACIONAL" . . . . .	71 - 75
INFORME SOBRE LA APLICACION DE LAS RECOMENDACIONES DEL SEMINARIO SOBRE MICOTOXINAS . . . . .	76 - 81
ALIMENTOS QUE SE VENDEN EN LA VIA PUBLICA: EXAMEN DE UN PROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE . . . . .	82 - 90
ALIMENTOS IRRADIADOS: INFORME SOBRE LAS ACTIVIDADES EN LA REGION . . . . .	91 - 96
PROPUESTA DE NOMBRAMIENTO DEL COORDINADOR . . . . .	97 - 100
TRABAJOS FUTUROS Y ASIGNACION DE TAREAS . . . . .	101
FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION . . . . .	102

APENDICES

Páginas

APENDICE I - LISTA DE LOS PARTICIPANTES . . . . .	14
APENDICE II - CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LOS ALIMENTOS QUE SE VENDEN EN LA VIA PUBLICA . . . . .	23

## INTRODUCCION

1. La octava reunión del Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe se celebró en Brasilia, Brasil, del 16 al 20 de marzo de 1993, por cortesía del Gobierno del Brasil.
2. Asistieron a la reunión delegados de 21 países de la Región. También estuvieron presentes observadores de Portugal y el Reino Unido. La lista completa de participantes, incluidos los funcionarios de la FAO, la OMS y la OPS, aparece como apéndice al presente informe.
3. El Dr. Carlos Ferreira Guimaraes, Jefe de la División de Organizaciones Internacionales y Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe, presidió la reunión. Dio la bienvenida al Brasil a los delegados y observadores y expresó a todos ellos su agradecimiento por su cooperación y firme apoyo.

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

4. La reunión fue inaugurada oficialmente por el Ministro de Agricultura y Reforma Agraria, Sr. Lázaro Barboza, en representación del Excmo. Sr. Itamar Franco, Presidente de la República Federativa del Brasil. El Ministro dio la bienvenida a todos los participantes de la reunión y expresó su deseo de hospedar la octava reunión del Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe (CCLAC). Subrayó que, como se había destacado en la Conferencia Intenacional sobre Nutrición, una gran parte de la población en todo el mundo seguía estando expuesta a la malnutrición, y que el proceso de armonización de la legislación alimentaria a nivel internacional era un paso importante para superar estos problemas.
5. El incremento del comercio internacional, basado en unas leyes alimentarias armonizadas entre los países en desarrollo y desarrollados, se consideró una fase esencial para impulsar la economía de los países en desarrollo y mejorar el acceso a los alimentos de los sectores de la población expuestos al hambre y a la malnutrición. El Ministro subrayó que el problema del hambre no sólo se relacionaba con la disponibilidad de alimentos, sino que estaba esencialmente vinculado con una política encaminada a facilitar un acceso económico constante de toda la población, a nivel nacional e internacional, al bienestar.
6. El Ministro afirmó que la República Federativa del Brasil asumía el pleno respeto de los compromisos internacionales para mejorar la calidad de los alimentos a través de la armonización de la legislación alimentaria, el control de las zoonosis y la utilización de las tecnologías apropiadas para apoyar las políticas agrícolas y mejorar los suministros alimentarios.
7. En nombre del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo, el Sr. Claudio Luiz Fróes Raeder, Presidente de INMETRO, destacó la importancia de las normas del Codex como reglamentaciones internacionales que podrían facilitar el comercio internacional a nivel regional y mundial. Señaló con satisfacción que era la primera vez que se designaba al Brasil para que coordinara a los Estados Miembros de la Región y hospedara la octava reunión del Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe.
8. El Dr. David Tejada de Rivero, Representante para Brasil de la OPS/OMS, indicó que las normas del Codex se estaban estableciendo mediante consenso entre los Estados Miembros. Los aspectos de la producción, comercialización y consumo de los alimentos estaban estrictamente relacionados con los problemas sociales, económicos y políticos. Señaló que unas normas estrictas podrían crear obstáculos no arancelarios al comercio y que la presente reunión del Codex era un ejemplo clásico de acción para resolver problemas que podían poner en peligro la economía de los países del Tercer Mundo.
9. El Sr. Rafael Moreno, Subdirector General y Representante Regional de la FAO para América Latina y el Caribe, saludó a los participantes en nombre del Director General de la FAO. El Sr. Moreno dio la bienvenida a los delegados y destacó la presencia del Prof. F. Winarno, Presidente de la Comisión del Codex Alimentarius.
10. El Sr. Moreno consideró que la población mundial estaba aumentando en un planeta cuyos recursos y tierras productivas eran cada vez menores. Señaló que, si bien la producción mundial de alimentos era suficiente para toda la población, la pobreza a nivel mundial iba en aumento y el acceso de un gran número de personas a los alimentos era limitado.
11. El Sr. Moreno subrayó que los problemas con que se enfrentaban los países en desarrollo eran la pobreza, la degradación del medio ambiente y la contaminación de los alimentos en aumento. El desafío actual consistía en mejorar la economía nacional fomentando la exportación de productos alimenticios. En este ámbito, se insistió en la

importancia del programa del Codex para mejorar la capacidad de exportación de alimentos de la Región y limitar la emigración masiva de sus habitantes. El Sr. Moreno destacó la importancia de mejorar las actividades del Codex y fortalecer su función internacional como foro para resolver los principales problemas que afectaban al comercio internacional de alimentos y a la economía de la Región.

12. El Presidente de la Comisión del Codex Alimentarius, Prof. F.G. Winarno, saludó a los participantes y señaló el papel extraordinario que desempeñaba el Codex al promover el suministro de alimentos inocuos, seguros y sanos, asegurar unas prácticas equitativas en el comercio de alimentos y proponer unas normas alimentarias internacionales. Destacó la importancia de los Comités Coordinadores Regionales del Codex para atender las necesidades y preocupaciones específicas de los países de las regiones respectivas, y se refirió en particular a los alimentos callejeros. Mencionó las pautas del comercio mundial que estaban favoreciendo los acuerdos comerciales regionales y los mercados libres. Expresó su esperanza en que estas zonas no se convirtieran en bloques comerciales regionales exclusivos, sino que, por el contrario, sirvieran como "trampolín" hacia un sistema mundial de libre cambio dentro de una economía mundial integrada. Por último se refirió a la importancia de que las conversaciones de la Ronda Uruguay, celebradas bajo el patrocinio del GATT, concluyeran satisfactoriamente. Recordó a los delegados que, en estas reuniones, las normas del Codex se consideraban como el principio que había que aplicar en el comercio internacional de alimentos y en el proceso de armonización de las normas alimentarias.

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

13. El Comité aprobó el programa provisional (CX/LAC 93/1), según se había propuesto.

#### ELECCION DEL VICEPRESIDENTE (Tema 3 del programa)

14. La delegación de Costa Rica, apoyada por las delegaciones de Argentina, Brasil y Cuba, presentó la candidatura del Dr. Ramiro Gallegos González, Subdirector del Instituto Ecuatoriano de Normalización (INEN), como Vicepresidente. El Comité aprobó la propuesta por unanimidad.

#### ASUNTOS DE INTERES PARA EL COMITE (Tema 4 del programa)

15. El Comité tuvo ante sí el documento CX/LAC 93/2, preparado por la Secretaría, en el que se incluía un resumen de diversas cuestiones planteadas en el 19º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (julio de 1991), en la 39ª reunión del Comité Ejecutivo del Codex Alimentarius y en otros Comités del Codex. El Comité tomó nota de que había una serie de asuntos que se examinarían en el marco de otros temas del programa y acordó aplazar el examen específico de estas cuestiones hasta que se presentaran los temas pertinentes del programa.

16. Se informó al Comité de que, en su 19º período de sesiones, la Comisión había llegado a la conclusión de que, en principio, todos los textos del Codex deberían someterse a procedimientos de elaboración completos y transparentes, con una participación plena y equitativa de todos los gobiernos y otras partes interesadas. El Comité tomó también nota de que la Comisión había reafirmado la eficacia de las observaciones detalladas por escrito como medio de participación en la labor del Codex y había pedido que se intensificaran los esfuerzos para mejorar la participación de los países en desarrollo en las actividades del Codex.

17. Se informó también al Comité de las recientes decisiones adoptadas por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (marzo de 1993), de la elaboración de una Norma General para los Aditivos Alimentarios y del establecimiento de un principio relativo a la determinación de límites máximos para contaminantes en los alimentos. Se pusieron de relieve las decisiones pertinentes adoptadas en la primera reunión del nuevo Comité del Codex sobre Sistemas de Certificación e Inspección de las Importaciones y Exportaciones de Alimentos, celebrada en Canberra, Australia, del 21 al 25 de septiembre de 1992.

18. La delegación de Cuba informó al Comité de que, a raíz de la invitación formulada por su Gobierno a los Países Bajos, país hospedante del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR) que había reconocido la necesidad de una mayor participación de los países de la Región, se había convenido en que la 25ª reunión del CCPR se celebraría en La Habana. Se señaló que este acontecimiento sería una excelente ocasión para impulsar una amplia participación de los países en desarrollo de la Región en esta reunión del Codex y facilitar el examen de cuestiones relacionadas con los límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas en los alimentos que suscitan especial preocupación en la Región.

**INFORME SOBRE ACTIVIDADES RELACIONADAS CON EL CONTROL Y LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN AMERICA LATINA Y EL CARIBE (Tema 5 del programa)**

19. El Comité tuvo ante sí el documento CX/LAC 93/3, que contenía el informe de las actividades FAO/OMS/OPS, y el documento CX/LAC 93/3-Add.1, que incluía un informe conjunto FAO/OIEA sobre métodos de identificación de alimentos irradiados y otra información pertinente.

a) Actividades conjuntas FAO/OMS

20. La Secretaría presentó un resumen de las actividades conjuntas FAO/OMS/OPS relacionadas con el control y la inocuidad de los alimentos en América Latina y el Caribe. Se hizo una referencia expresa a la Conferencia Internacional sobre Nutrición, que se había celebrado en Roma en diciembre de 1992 bajo el patrocinio de la FAO y la OMS. El Comité tomó nota de que la CIN no tenía relación directa con el Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, pero que varias de sus conclusiones podrían tener cierta repercusión sobre la labor del Codex en el futuro.

b) Actividades de la FAO

21. También se hizo especial referencia a los Programas de Cooperación Técnica de la FAO en la Región, tanto a nivel nacional como regional. El Comité tomó nota de que estos proyectos estaban encaminados a impulsar las actividades de control de los alimentos y la capacitación del personal de la Región que se ocupa de este tema. La Secretaría informó al Comité que se había suministrado un total de unos 2 millones de dólares EE.UU. en asistencia financiera con el fin de paliar las consecuencias económicas, comerciales y sanitarias de la epidemia de cólera.

22. Varias delegaciones hicieron hincapié en la asistencia que habían recibido sus países de la FAO para estos fines.

c) Actividades de la Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe

23. El Oficial Regional de la FAO informó al Comité sobre las actividades y reuniones que se habían realizado para analizar la situación de los alimentos de venta callejera en la Región y la elaboración de diferentes materiales de capacitación para los vendedores ambulantes de alimentos. Estos materiales se habían distribuido y utilizado ampliamente en la Región.

d) Actividades OMS/OPS

24. La Secretaría OMS/OPS presentó algunas actividades de la OMS de interés para el Comité. Se informó sobre las actividades regionales llevadas a cabo por la OPS, entre ellas un programa para controlar la transmisión de cólera por los alimentos, una red de vigilancia epidemiológica de las enfermedades de origen alimentario, problemas que plantea la irradiación de los alimentos, e inocuidad de los alimentos en relación con los servicios de comidas en los aviones y el turismo.

25. También se presentaron los programas realizados por el Instituto Panamericano de Protección de Alimentos y Zoonosis (INPPAZ). Se informó al Comité de los objetivos, la organización y la estructura del INPPAZ, establecido en noviembre de 1991 gracias a un acuerdo entre el Gobierno de Argentina y la OPS. El Instituto proporcionaba a todos los países de la Región cooperación técnica, ayuda a la investigación y capacitación en cuestiones relacionadas con la inocuidad de los alimentos, la lucha contra las zoonosis y el fortalecimiento de los laboratorios de análisis de alimentos.

26. La delegación del Brasil subrayó la importancia de la carta circular (WHO/CL 17, 1992) que había enviado la OMS a todos sus Estados Miembros para solicitar a las autoridades que buscaran medios distintos de la prohibición de las importaciones para hacer frente a la transmisión del cólera asociada con algunos alimentos que son objeto de comercio internacional. En el documento de la OMS se subrayaba la opinión de que el riesgo de que el cólera se transmitiera a través de productos exportados, elaborados con arreglo a unas buenas prácticas de fabricación, era mínimo.

**EXAMEN DE LAS ACEPTACIONES DEL CODEX POR PARTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS DE LA REGION (Tema 6 del programa)**

27. Al examinar este tema, el Comité tuvo ante sí el documento CX/LAC 93/4, que contenía un resumen de las cuestiones de interés planteadas en la Comisión del Codex Alimentarius en relación con las aceptaciones, así como un examen de las aceptaciones, por parte de países de la Región de América Latina y el Caribe, de las normas del Codex y de los límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas, según se indica a continuación:

Normas del Codex para productos

28. Se informó al Comité de que la Comisión del Codex Alimentarius, en su 19º período de sesiones, había señalado que el procedimiento revisado recientemente para la aceptación y notificación de la "libre distribución" se había utilizado ya (en el caso de residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios) y que, en principio, había apoyado firmemente las recomendaciones de la Conferencia FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Sustancias Químicas en los Alimentos y Comercio Alimentario para que se aplicara esta revisión a los procedimientos de aceptación de las normas del Codex para productos. El Comité del Codex sobre Principios Generales, en su 10ª reunión celebrada en París, Francia, del 7 al 11 de septiembre de 1992, había convenido en proponer enmiendas a los Principios Generales del Codex Alimentarius para que se suprimiera la "aceptación diferida" y se aplicara la modalidad de aceptación con arreglo al principio de "libre distribución" a las normas generales del Codex y a las normas del Codex para productos.

29. En cuanto a la aceptación de las normas del Codex para productos, la Secretaría suministró los últimos datos relativos al "Resumen de las aceptaciones - Normas mundiales y regionales del Codex" (CAC/Aceptaciones - Parte I-Rev. 4), así como referencias adicionales a las aceptaciones recibidas que se resumían en el documento ALINORM 89/5, preparado para el 18º período de sesiones de la Comisión, y en el documento ALINORM 91/5, elaborado para el 19º período de sesiones de la Comisión.

Límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas (LMR)

30. En relación con las notificaciones de aceptación de LMR del Codex para plaguicidas recibidas hasta septiembre de 1983 (Ref. CAC/Aceptaciones - Parte II, Rev. 2), la Secretaría indicó que las notificaciones adicionales se habían incluido en los documentos ALINORM 85/2, 87/6 y Addendum, 89/5 y 91/5. Sin embargo, teniendo en cuenta la adopción de un nuevo procedimiento de aceptación para los LMR con arreglo al principio de "libre distribución", la Secretaría había distribuido un formulario de Declaración de Aceptación y había escrito directamente a los gobiernos para solicitar notificaciones adicionales en virtud del nuevo procedimiento. La Secretaría señaló que los gobiernos de Argentina, Cuba y México habían respondido a esta petición y habían alentado a otros gobiernos de la Región a que hicieran otro tanto.

31. La Secretaría comprobó que la delegación de Costa Rica había suministrado más información sobre aceptaciones de LMR durante la séptima reunión del Comité del Codex para América Latina y el Caribe (ALINORM 91/36). Asimismo se informó al Comité de que el Comité de Sanidad Vegetal del Cono Sur (COSAVE) había enviado una carta a la Secretaría del Codex en la que informaba que este Comité subregional había solicitado a los miembros del Consejo de Ministros del COSAVE que aceptaran los LMR establecidos por el Codex y crearan un grupo de expertos que se ocupara de los LMR que no hubieran sido establecidos por el Codex pero tuvieran importancia para la Región. La Secretaría señaló que los gobiernos deberían enviar oficialmente las notificaciones de aceptación a la Secretaría del Codex utilizando el formulario específico de Declaración de Aceptación.

32. La delegación de Costa Rica suministró información detallada sobre varias normas del Codex que había aprobado este país, así como una lista de las normas del Codex cuya aceptación se estaba examinando.

33. La delegación de Cuba informó al Comité de que, teniendo en cuenta los cambios introducidos en el procedimiento de aceptación de las normas del Codex y de los LMR, se estaban examinando todas las notificaciones cubanas, y que en el 20º período de sesiones de la Comisión se presentaría información actualizada.

34. Varias delegaciones declararon que sus países habían aprobado una nueva legislación alimentaria teniendo en cuenta las normas del Codex y que estaban evaluando dichas normas con miras a su aceptación en el futuro.

35. El Comité acordó que la Secretaría le mantuviera informado sobre futuras iniciativas de la Comisión relacionadas con la adopción y notificación de aceptaciones de normas del Codex.

INFORME SOBRE ACTIVIDADES DE INTEGRACION ECONOMICA EN LA REGION (Tema 7 del programa)

a) América Central

36. La delegación de Costa Rica presentó el documento CX/LAC 93/5, "Informe sobre las actividades de integración económica en América Central". Esta delegación subrayó que en la Cumbre de los Presidentes del Istmo Centroamericano (Antigua Guatemala, 1990) se había adoptado el Plan de Acción Económica para Centroamérica (PAECA). Este Plan

tenía gran transcendencia en lo relativo a la integración económica de la subregión. En el marco del Codex Alimentarius, se pusieron de relieve los aspectos siguientes: políticas de reconversión industrial, coordinación de políticas agrícolas y políticas regionales en materia de ciencia y tecnología. También se mencionaron los principales logros del PAECA en estos sectores y los acuerdos alcanzados.

b) El Caribe

37. El Presidente del Comité se refirió a la parte (b) del documento CX/LAC 93/5-Add.2, relativa a las actividades de integración económica llevadas a cabo por el CARICOM en el Caribe. En este contexto se mencionó que la Convención de Lomé IV de 1989 ofrecía un libre acceso al mercado de la CE para la mayoría de las exportaciones del CARICOM. Lomé IV estaba en consonancia con las operaciones del CARICOM con terceros países, al haberse aprobado la renovación de la Iniciativa para el Caribe (CBI II) en agosto de 1990, pero el régimen regulador para el acceso de productos del Caribe a los Estados Unidos tenía una duración indefinida. En la última reunión de los Jefes de Gobierno, en la que se había adoptado la Tarifa Externa Común, se había recomendado que se estudiara la posibilidad de crear una "Asociación de los Estados del Caribe".

c) MERCOSUR

38. La delegación de Argentina presentó la Parte (c) del documento susodicho e informó sobre las últimas novedades registradas en el Mercado Común del Sur (MERCOSUR) que habían conducido al Tratado de Asunción (marzo de 1991), firmado entre Argentina, Brasil, Paraguay y Uruguay. La delegación de Argentina señaló que los aspectos técnicos de la administración y ejecución del tratado se abordaban a través de 11 subgrupos técnicos (SGT). El SGT N° 3 - Normas Técnicas se encargaba tanto del estudio de los aspectos considerados por el Codex Alimentarius, especialmente los problemas de armonización de las legislaciones nacionales, como de la elaboración de normas de MERCOSUR basadas fundamentalmente en las normas del Codex.

d) Zona Andina

39. El Presidente del Comité resumió la Parte (d) del documento, relativa a las actividades de integración económica en la Zona Andina. Destacó la firma del Acta de Barahona (diciembre de 1991) y la reunión de la JUNAC celebrada en Lima (agosto de 1992), que habían representado avances en el proceso de integración. También informó sobre la constitución del Grupo de los Tres (noviembre de 1990) entre Colombia, México y Venezuela, cuya finalidad era establecer una zona de libre comercio.

40. La delegación del Brasil señaló la importancia de las actividades realizadas por el SGT N° 3 en materia de elaboración de normas armonizadas con el Codex. La delegación de Argentina indicó que MERCOSUR estaba desarrollando su organización con el objetivo principal de mejorar la calidad de los alimentos para conseguir que fueran competitivos en el comercio internacional.

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

41. El Comité tuvo ante sí el documento CX/LAC 93/6, que contenía el proyecto de acta final de la Ronda Uruguay, incluida una versión revisada del Acuerdo del GATT sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (establecido en el marco de la Ronda Tokyo de Negociaciones), conocido como "Código de Normas" del GATT. Asimismo se informó al Comité de que, en caso de que la Ronda Uruguay concluyera con resultados satisfactorios, el Acuerdo revisado sobre Obstáculos Técnicos al Comercio pasaría a ser también vinculante para las partes contratantes.

42. El Acuerdo se aplicaba a todos los ámbitos incluidos en las normas del Codex que no estaban comprendidos en la Decisión sobre medidas sanitarias y fitosanitarias, tales como el etiquetado para evitar engaños o fraudes a los consumidores y aspectos relacionados con la calidad.

43. La delegación del Brasil subrayó la importancia de los derechos y obligaciones básicos contenidos en el documento del GATT, en el que se hacía hincapié en que las medidas sanitarias y fitosanitarias no deberían aplicarse de manera que pudieran constituir una restricción disfrazada al comercio internacional.

44. El Comité tomó nota de que no se habían realizado progresos sustanciales en las negociaciones, pero no obstante expresó su apoyo sostenido al objetivo del Acuerdo sobre medidas sanitarias y fitosanitarias y a la colaboración constante entre la Comisión del Codex Alimentarius y las partes contratantes del GATT.

ASUNTOS RELACIONADOS CON LA EXPORTACION/IMPORTACION DE ALIMENTOS EN AMERICA LATINA Y EL CARIBE (Tema 9 del programa)

45. El Comité tuvo ante sí el documento CX/LAC 93/7, que fue presentado por la delegación del Brasil. Se informó al Comité de que, atendiendo a la recomendación formulada en la séptima reunión del CCLAC, el Coordinador de la Región había realizado una encuesta entre los Estados Miembros para actualizar la información sobre la situación del control de las exportaciones e importaciones de alimentos en América Latina y el Caribe. Sin embargo, las respuestas recibidas no eran suficientes para ofrecer una información completa sobre la situación del control de las exportaciones e importaciones de alimentos en la Región.

46. La delegación de Ecuador expresó su aprensión en lo referente a las barreras proteccionistas erigidas por los países importadores en el comercio internacional del banano. Varias delegaciones apoyaron la preocupación manifestada por Ecuador.

47. El Comité subrayó su preocupación respecto a las barreras proteccionistas establecidas por los países importadores industrializados, por ejemplo en lo relativo al comercio internacional del banano. El Comité hizo hincapié en que los países importadores podían resolver rápidamente estos problemas y reestablecer unas relaciones comerciales éticas que permitieran el libre comercio en todo el mundo, respetando los principios internacionales del GATT y las normas del Codex.

48. La delegación del Brasil informó al Comité sobre el sistema "SISCOMEX" establecido en ese país para controlar las importaciones y exportaciones de alimentos, cuya finalidad era mejorar el control de la calidad y la producción de alimentos.

49. La delegación de Argentina expresó su apoyo al proyecto de mandato para el Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de las Importaciones y Exportaciones de Alimentos. Se informó al Comité de que algunos Estados Miembros habían pedido observaciones concretas sobre el subsodicho proyecto de mandato, las cuales se someterían a la aprobación de la Comisión en su próximo período de sesiones (julio de 1993).

50. La delegación de México informó al Comité sobre las actividades relativas a la elaboración de normas del Codex que se habían realizado en la reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas, celebrada en México D.F., del 1º al 5 de febrero de 1993. La delegación señaló también que en esta reunión se había examinado un proyecto de norma del Codex para el banano. Sin embargo, ante la ausencia de países productores de banano, se había convenido en que México se pondría directamente en contacto con dichos países a fin de examinar cuestiones relacionadas con diferentes aspectos del proyecto de norma del Codex para el banano.

51. La delegación de Costa Rica facilitó información sobre los programas elaborados por este país con asistencia de la FAO para establecer un sistema nacional de regulación de productos alimenticios (frutas y hortalizas) destinados a la exportación con el fin de reducir los casos de rechazo por parte de los países importadores. La delegación de Costa Rica, apoyada por varias otras delegaciones, opinó que, al organizar el próximo taller con ocasión de la novena reunión del CCLAC, la FAO y la OMS/OPS deberían dar prioridad a cuestiones como la acreditación de laboratorios para alimentos y sistemas de inspección de la calidad, incluidas técnicas de muestreo.

52. El Comité convino en proponer a la FAO y la OMS/OPS que el tema del taller que se celebraría conjuntamente con la novena reunión de CCLAC fuese la acreditación de laboratorios para alimentos y sistemas de inspección de la calidad, incluidas técnicas de muestreo.

53. El Comité convino también en que las recomendaciones formuladas en el taller sobre control de alimentos importados y exportados, celebrado en Costa Rica en 1989, que se enumeraban en el documento CX/LAC 93/7, seguían siendo válidas y deberían mantenerse con miras a su aplicación en la Región.

#### **ACTIVIDADES DE ARMONIZACION DE LA LEGISLACION ALIMENTARIA EN LA REGION (Tema 10 del programa)**

54. El Comité tuvo ante sí el documento CX/LAC 93/8, que contenía las observaciones que habían formulado por escrito Brasil y Perú en respuesta a la carta circular dirigida por el Coordinador a los Estados Miembros para pedirles información con el fin de evaluar la armonización de la legislación alimentaria en la Región. Este documento fue presentado por la delegación del Brasil.

55. Varias delegaciones se refirieron a los esfuerzos hechos por sus países en este ámbito. El Comité señaló que estas actividades tenían especial importancia para facilitar el comercio y se habían realizado sobre la base del programa del Codex.

56. Otras delegaciones reconocieron la asistencia técnica prestada por la FAO en la subregión de América Central en materia de armonización de la legislación y normas alimentarias. La delegación de Costa Rica expuso el programa de trabajo de la Red Iberoamericana de Ordenamiento Alimentario, cuya finalidad era armonizar la legislación alimentaria de los países hispanohablantes de la Región mediante el establecimiento de un banco de datos sobre normas alimentarias y actividades de capacitación e investigación en estos sectores.

57. El Comité expresó su apoyo a cualesquiera actividades que mejoraran la utilización y adopción de las normas del Codex y acordó que el Comité siguiera examinando actividades de armonización de la legislación alimentaria con miras a identificar las esferas que habrían de armonizarse prioritariamente.

**ARMONIZACION DE PROYECTOS DE NORMAS ALIMENTARIAS REGIONALES Y MUNDIALES (Tema 11 del programa)**

58. El Comité tuvo ante sí el documento CX/LAC 93/9, relativo a la armonización de proyectos de normas alimentarias regionales y mundiales. En el documento se incluían las observaciones recibidas de Argentina, Brasil, Cuba y Ecuador en respuesta a una carta circular enviada por el Coordinador Regional del CCLAC.

59. El documento, que hacía referencia a dos listas, la primera de 13 productos alimenticios y la segunda de 31 productos, como se había propuesto en las reuniones sobre armonización, fue presentado por la delegación de Cuba. El Comité tomó nota de que sólo unos pocos países habían presentado observaciones por escrito sobre este asunto.

60. Teniendo en cuenta que las observaciones recibidas de los Estados Miembros no habían sido suficientes para que el Comité pudiera adoptar una decisión, la delegación de Cuba, apoyada por varias otras delegaciones, propuso que se siguieran considerando ambas listas y se recogiera más información sobre la importancia respectiva de los productos en el comercio internacional de alimentos, desde el punto de vista tanto de la exportación como de la importación, antes de remitirlas a la Comisión. La delegación propuso también que ambas listas se presentaran a la Comisión Panamericana de Normas Técnicas (COPANT) que se reuniría en Santiago de Chile en abril de 1993.

61. El Comité expresó su acuerdo con la propuesta susodicha y decidió mantener esta actividad entre sus trabajos futuros.

**INFORME SOBRE LOS COMITES Y PUNTOS DE CONTACTO NACIONALES DEL CODEX EN LA REGION Y SOBRE LA APLICACION DE LAS RECOMENDACIONES DEL SEMINARIO DE CHILE (Tema 12 del programa)**

62. El Comité examinó los documentos CX/LAC 93/10 y CX/LAC 93/10-Add.1, que contenían informes sobre los Comités Nacionales del Codex y sobre los Puntos de Contacto Regionales del Codex.

63. Los documentos fueron presentados por el Presidente del Comité, quien señaló que se había enviado una carta circular en la que se pedía información sobre los progresos realizados en este ámbito. Sin embargo, el Comité Coordinador no había recibido ninguna información al respecto.

64. El Comité subrayó la gran importancia de la reunión regional de los Puntos de Contacto del Codex en América Latina (Santiago de Chile, diciembre de 1990) y de sus recomendaciones.

65. La delegación del Brasil, apoyada por la delegación de El Salvador, recomendó que se organizara otro seminario análogo para los países anglohablantes del Caribe. La delegación del Brasil informó también al Comité de que se había establecido un enlace entre el Comité Nacional del Brasil y Uruguay con miras a organizar un Comité Nacional del Codex en este último país.

66. Varias delegaciones informaron al Comité sobre los progresos realizados en la organización de Puntos de Contacto del Codex y Comités Nacionales del Codex. Otras delegaciones reconocieron la ayuda prestada por la FAO y la OPS para establecer y/o reforzar los Comités Nacionales del Codex.

67. El Representante de la OMS/OPS informó al Comité sobre las recomendaciones que se habían recibido a raíz de la última reunión de la Asamblea Mundial de la Salud para que se ayudara a los países a establecer o reforzar sus Comités Nacionales del Codex y señaló que se había proporcionado apoyo a tal efecto en la Región.

68. En el curso de la presente reunión se puso a disposición de los participantes el directorio de los Puntos de Contacto del Codex en la Región, elaborado por el Gobierno de Costa Rica y actualizado por el Gobierno del Brasil.

69. La delegación de la República Dominicana, apoyada por otras delegaciones, pidió información sobre las actividades complementarias realizadas en aplicación de las recomendaciones del Seminario de Chile. El Presidente informó que no se habían facilitado al Coordinador de la Región datos sobre la aplicación de las recomendaciones emanadas de la séptima reunión del CCLAC.

70. El Comité reconoció que era necesario reforzar los Puntos de Contacto del Codex a través de las actividades de los Comités Nacionales del Codex y que las organizaciones internacionales competentes debían prestar más asistencia a este respecto, en particular proporcionando personal especializado para apoyar las actividades de los Puntos de Contacto del Codex y de los Comités Nacionales del Codex. El Comité afirmó también que las recomendaciones formuladas por el Seminario de Chile seguían siendo válidas y que por tanto debían aplicarse como parte del futuro programa de trabajo de la Región.

**INFORME DEL TALLER SOBRE "LA CONTAMINACION MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS Y SUS REPERCUSIONES PARA EL COMERCIO INTERNACIONAL"** (Tema 13 del programa)

71. El Comité tuvo ante sí el informe del Taller Conjunto FAO/OPS sobre "La contaminación microbiológica de los alimentos y sus repercusiones para el comercio internacional". El informe fue resumido por la Secretaría.

72. La Secretaría informó al Comité de que el Taller había reconocido la importancia de la contaminación microbiológica de los alimentos en la Región y había lamentado sus efectos negativos sobre la salud y el comercio nacional e internacional de alimentos. Se había subrayado la falta de coordinación e información con respecto al control de los alimentos, así como la carencia de datos epidemiológicos sobre las enfermedades transmitidas por alimentos en la Región.

73. Para mejorar el control de los alimentos, prestando especial atención al control de la contaminación microbiológica, el Taller había formulado las recomendaciones siguientes:

- a) aplicar y reforzar programas integrados de control de los alimentos a nivel nacional con participación de todas las instituciones que se ocupan de aspectos referentes al control de los alimentos, desde su producción hasta su consumo, incluidos los relacionados con la vigilancia sanitaria y epidemiológica;
- b) promover el intercambio de información, experiencias y conocimientos entre los países de la Región, por medio de la Cooperación Técnica entre Países en Desarrollo (CTPD), para el personal encargado del control de los alimentos y de la vigilancia epidemiológica en la Región;
- c) examinar la posibilidad de aplicar programas intralaboratoriales e interlaboratoriales de garantía de la calidad, especialmente sobre contaminación microbiológica de los alimentos en la Región. Se tomó nota de la necesidad de laboratorios de referencia en este ámbito;
- d) fomentar procedimientos de inspección prácticos y eficaces. También se deberán promover sistemas de calidad total en la industria alimentaria. Por consiguiente se deberán organizar cursos de capacitación en sistemas de HACCP y BPF, y adaptarlos al personal de la industria alimentaria en todos los niveles, así como al personal encargado del control reglamentario de los alimentos;
- e) revisar y actualizar las normas alimentarias, incluidos los parámetros microbiológicos aplicados en la Región, y armonizarlos a nivel intrarregional e internacional. Se destacó la función de la Comisión del Codex Alimentarius a este respecto;
- f) apoyar la creación de un sistema de bancos de datos relacionados con la inocuidad de los alimentos en América Latina y el Caribe, en el que se subraye el tipo de alimento, su origen, agentes etiológicos aislados originalmente y bloqueo del comercio internacional;
- g) proseguir y evaluar los esfuerzos realizados por organizaciones gubernamentales y no gubernamentales de la Región en materia de educación sobre higiene de los alimentos e higiene general, dirigidos a la población y en particular a los manipuladores de alimentos.

74. Varias delegaciones pusieron de relieve la importancia del HACCP y de las BPF en los sistemas de control de los alimentos. La delegación de Costa Rica subrayó la necesidad del control de los alimentos en la cadena alimentaria, y señaló que se deberían hacer recomendaciones a los gobiernos para que promovieran la cooperación sectorial con el fin de reducir la duplicación del trabajo de las instituciones

similares en materia de programación de sistemas de control total de la calidad. La delegación de El Salvador, apoyada por las delegaciones de la República Dominicana y Paraguay, insistió en la necesidad de capacitar al personal médico en el diagnóstico de enfermedades transmitidas por alimentos.

75. El Comité expresó su acuerdo con la propuesta de la delegación de El Salvador y ratificó las conclusiones y recomendaciones formuladas por el Taller.

**INFORME SOBRE LA APLICACION DE LAS RECOMENDACIONES DEL SEMINARIO SOBRE MICOTOXINAS (Tema 14 del programa)**

76. El Comité examinó el documento CX/LAC 93/11, que contenía un informe sobre la aplicación de las recomendaciones del Taller sobre Micotoxinas (febrero de 1991) y el documento de sala N° 4 (CX/LAC 93/11-Add.1), en el que figuraban las observaciones que habían formulado por escrito Brasil, Paraguay y Uruguay en respuesta a la carta circular enviada por el Coordinador Regional para América Latina y el Caribe.

77. La Secretaría resumió los documentos relativos a las actividades complementarias realizadas en la Región en aplicación de las recomendaciones del Taller Conjunto FAO/OPS sobre Prevención y Control de las Micotoxinas en los países de América Latina y el Caribe (1991). La Secretaría informó también sobre la labor llevada a cabo por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) en relación con los proyectos de límites y directrices para las micotoxinas presentes en los alimentos, así como sobre la selección de métodos de análisis conexos. Se informó también al Comité de que en abril de 1993 se celebraría en Roma una Consulta de Expertos con el fin de definir planes de muestreo para aflatoxinas en los alimentos.

78. Varias delegaciones informaron de las actividades realizadas en aplicación de las recomendaciones del Taller Conjunto FAO/OPS, entre ellas estudios sobre la contaminación de alimentos y piensos con aflatoxinas y la capacitación de personal de laboratorio, así como sobre la prevención de la contaminación mediante la educación de las personas que producen y elaboran alimentos.

79. La delegación de Argentina, apoyada por las delegaciones del Brasil, Paraguay y Uruguay, subrayó la importancia de disponer de métodos validados de análisis y planes de muestreo apropiados estrictamente correlacionados con los límites establecidos para las micotoxinas en los alimentos. La delegación insistió también en que el proceso de armonización de MERCOSUR con los niveles del Codex para las micotoxinas en los alimentos se enfrentaba con ciertas dificultades en aquellos casos en que no se habían establecido métodos de análisis y planes de muestreo.

80. La delegación del Brasil señaló que sólo deberían establecerse límites máximos del Codex para aflatoxinas cuando se hubieran determinado métodos validados de análisis y planes de muestreo.

81. El Comité expresó su acuerdo con la propuesta de la delegación del Brasil, manifestó su apoyo a la futura ejecución de actividades en este sector y recomendó que se hiciera todo lo posible a nivel nacional e internacional para mejorar la participación efectiva de los países e instituciones de la Región en el programa de control y vigilancia de las micotoxinas presentes en los alimentos.

**ALIMENTOS QUE SE VENDEN EN LA VIA PUBLICA: EXAMEN DE UN PROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE (Tema 15 del programa)**

82. El Comité tuvo ante sí el documento CX/LAC 93/12, en el que se incluían observaciones formuladas por escrito sobre un proyecto de Código de Prácticas de Higiene elaborado por el Comité Coordinador para América Latina y el Caribe y adoptado en el Trámite 5 por la Comisión en su 19º período de sesiones.

83. El Presidente del Comité resumió las observaciones recibidas de Argentina, Brasil, Costa Rica, Ecuador, Honduras, Paraguay, Perú y Venezuela. La Secretaría del Codex informó al Comité sobre los debates que se habían mantenido recientemente en la 26ª reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) celebrada en Washington del 1º al 5 de marzo de 1993. En particular, el CCFH había convenido en que no era conveniente un modelo general o mundial de código para los alimentos que se venden en la vía pública. El CCFH había acordado que se invitara a los Comités Coordinadores Regionales a que reconsideraran su postura frente a la cuestión de los alimentos que se venden en las calles con el fin de determinar si eran efectivamente necesarios códigos regionales en su forma actual para establecer prioridades en el examen de las cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos vendidos en las calles y dejar que las autoridades locales de los países interesados establecieran códigos detallados.

84. El Representante de la OMS/OPS citó algunos párrafos del proyecto de informe de la última reunión del CCFH relativos a la labor realizada por la OMS para preparar un documento general sobre los alimentos que se venden en la vía pública. Se había elaborado un proyecto de texto con los requisitos esenciales, WHO/HPP/FOS/92.3, que se había presentado al Comité Coordinador del Codex para Asia (CCASIA) y distribuido a varios Estados Miembros de la OMS. El documento se podía solicitar en la presente reunión del CCLAC.

85. Varias delegaciones resumieron la labor llevada a cabo en la Región con el fin de redactar el proyecto de código regional de prácticas de higiene para los alimentos que se venden en la vía pública, así como las numerosas actividades realizadas con miras a mejorar la situación de los alimentos callejeros en la Región. Varias delegaciones mencionaron la utilización del proyecto de código de prácticas para llevar a cabo estas actividades, especialmente para reglamentar los alimentos vendidos en las calles. Varios países en particular informaron al Comité de que el proyecto de código se había utilizado como documento básico para elaborar reglamentaciones nacionales y que, en ciertos casos, la legislación nacional hacía referencia expresa a este código. Se reconoció la asistencia prestada por la FAO/OPS a los países de la Región en relación con estas actividades. El Comité expresó su deseo de que se mantuviera esta asistencia.

86. La delegación de Costa Rica indicó que sería especialmente interesante examinar los tipos de alimentos vendidos en las calles durante los próximos diez años dentro de un programa de revisión del Código.

87. La delegación del Brasil manifestó su acuerdo con las decisiones adoptadas por el CCFH en apoyo de la necesidad de examinar la política regional sobre esta cuestión y señaló que se debía revisar el proyecto de código de prácticas de higiene para los alimentos que se venden en la vía pública teniendo en cuenta los documentos conexos. La delegación subrayó también que el Código final aprobado debería ser el documento de referencia última para los municipios en cuanto criterio básico para hacer frente a los problemas relacionados con los alimentos que se venden en la vía pública.

88. El Comité tomó nota del documento sobre "Requisitos esenciales de inocuidad de los alimentos que se venden en la vía pública (WHO/HPP/FOS/92.3), preparado por la OMS. Opinó que el documento podía servir como referencia adecuada para examinar el proyecto de código de prácticas de higiene para los alimentos que se venden en la vía pública. El Representante de la OMS/OPS informó a la reunión de que se acogería con agrado que las delegaciones propusieran enmiendas al documento.

89. La delegación de la República Dominicana, apoyada por las delegaciones de Argentina, Brasil, Costa Rica, Cuba, Ecuador, Honduras y Panamá propuso que se examinara de nuevo el proyecto de Código en el Trámite 6 del procedimiento del Codex, teniendo en cuenta que aún no se habían publicado las decisiones aprobadas por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

90. El Comité acordó que el proyecto de Código de Prácticas de Higiene para los alimentos que se venden en la vía pública se devolviera al Trámite 6 para recabar más observaciones de los países de la Región con miras a la revisión de dicho Código. El proyecto de código aparece en el Apéndice II al presente informe.

#### **ALIMENTOS IRRADIADOS: INFORME SOBRE LAS ACTIVIDADES EN LA REGION (Tema 16 del programa)**

91. El Comité tuvo ante sí el documento CX/LAC 93/13, que contenía un informe sobre las actividades de irradiación de alimentos en América Latina y el Caribe, así como información sobre una encuesta preparada por la FAO/OIEA acerca del empleo de la irradiación de alimentos en la Región. En la reunión se distribuyó también el documento de sala N° 3 (CX/LAC 93/13-Add.1), en el que se incluían reglamentaciones de varios países de la Región sobre irradiación de alimentos.

92. El Presidente presentó el documento CX/LAC 93/13, relativo a la irradiación de alimentos, e informó al Comité de que se había enviado un cuestionario a los Estados Miembros de la Región y se había recibido información de 19 de ellos. De acuerdo con estas respuestas, sólo unos pocos países contaban con legislación sobre la utilización de procesos de irradiación de alimentos y la legislación vigente en la mayoría de los países de la Región no autorizaba el uso de la irradiación de alimentos. El Presidente señaló también que algunos países habían expresado su interés en recibir información y asistencia técnica sobre irradiación de alimentos, y que este procedimiento no se conocía ni se había analizado suficientemente en la Región.

93. Varias delegaciones suministraron información sobre la legislación y las actividades de sus países en relación con los procesos de irradiación de alimentos, la capacitación de personal y la asistencia recibida de la FAO/OIEA a este respecto.

94. Otras delegaciones expresaron su preocupación con respecto a los sistemas de control y certificación de productos importados que contenían ingredientes irradiados e insistieron en que se debía hacer constar información apropiada en el etiquetado.

95. Varias delegaciones indicaron la necesidad de recibir asistencia de organizaciones internacionales en materia de educación y capacitación en irradiación de alimentos.

96. El Comité tomó nota del auge de esta técnica en la Región, del creciente uso de la irradiación de alimentos en diversos productos y del establecimiento de reglamentaciones basadas en las normas del Codex para alimentos irradiados en diversos países de la Región. El Comité pidió que se le mantuviera informado sobre futuras actividades relacionadas con la irradiación de alimentos en la Región.

#### **PROPUESTA DE NOMBRAMIENTO DEL COORDINADOR (Tema 17 del programa)**

97. El Comité examinó el documento CX/LAC 93/14, titulado "Propuesta de nombramiento del Coordinador". En el documento se indicaban las normas por las que se regula la designación del Coordinador, publicadas en el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius (Artículo II.4 del Reglamento).

98. Se informó al Comité de que el Coordinador había desempeñado el cargo durante un primer mandato y, en virtud del Artículo II.4 (b) del Reglamento, podía ser elegido para que ocupara el cargo de coordinador para América Latina y el Caribe durante el mandato siguiente.

99. La delegación de la República Dominicana, apoyada por varias delegaciones, propuso que se presentara de nuevo la candidatura del Dr. Carlos A. Ferreira Guimaraes como Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe con miras a su nombramiento por la Comisión del Codex Alimentarius en su 20º período de sesiones.

100. El Comité apoyó unánimemente la propuesta y la aprobó por aclamación.

#### **TRABAJOS FUTUROS Y ASIGNACION DE TAREAS (Tema 18 del programa)**

101. El Comité acordó examinar en su novena reunión los temas siguientes:

- asuntos de interés para el Comité planteados en la Comisión del Codex Alimentarius y en otros Comités del Codex;
- asuntos de interés para el Comité planteados en la FAO, la OMS y otras organizaciones internacionales;
- examen de las aceptaciones de normas y límites máximos del Codex para residuos de plaguicidas por parte de los países de la Región;
- información e informes de los Estados Miembros sobre las actividades de integración económica en la Región;
- información e informes de los Estados Miembros sobre cuestiones relacionadas con el control y la inocuidad de los alimentos a nivel nacional, regional e internacional;
- informe sobre el resultado de la Ronda Uruguay del GATT (Acuerdo sobre medidas sanitarias y fitosanitarias);
- cuestiones relativas a la exportación e importación de alimentos en la Región;
- información e informes de los Estados Miembros sobre actividades de armonización de la legislación alimentaria en la Región;
- informe sobre la armonización de las normas alimentarias regionales y subregionales con las normas del Codex;
- informe sobre la identificación de los productos alimenticios de interés para la Región, así como de los que son objeto de comercio internacional;
- informe sobre actividades relativas al fortalecimiento de los Puntos de Contacto del Codex y de los Comités Nacionales del Codex en la Región;
- proyecto de Código de Prácticas para los alimentos que se venden en la vía pública (en el Trámite 7);

- cuestiones relacionadas con la certificación e inspección de interés para la Región;
- informe sobre la aplicación de las recomendaciones del Taller sobre la contaminación microbiológica de los alimentos y sus repercusiones para el comercio internacional;
- informe sobre las actividades encaminadas a combatir la contaminación de los alimentos con micotoxinas;
- actividades y reglamentaciones de los Estados Miembros de la Región sobre irradiación de alimentos; e
- información sobre el resultado de la Conferencia Internacional sobre Nutrición en relación con la protección de los consumidores mediante la mejora de la calidad e inocuidad de los alimentos.

**FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION (Tema 19 del programa)**

102. Se informó al Comité de que su novena reunión se celebraría, probablemente, en abril o mayo de 1995 en Brasilia o Río de Janeiro.

**RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS**

Asunto/recomendación	Trámite	Encomendado a:	Documento de referencia
Proyecto de Código de Prácticas de Higiene para los alimentos que se venden en la vía pública	6	Gobiernos	ALINORM 93/36, párr. 90, Ap. II
Informe sobre la aceptación de normas del Codex	--	CAC, FAO/OPS, Gobiernos, Secretaría, Novena CCLAC	ALINORM 93, párrs. 27-35
Propuesta de elaboración de normas mundiales a) Lista de 13 productos para recabar observaciones de los gobiernos b) Lista de 31 productos para examen preliminar	-- --	Gobiernos, Secretaría COPANT, Novena CCLAC	ALINORM 93/36, párrs. 58-61
Informe sobre Comités Nacionales del Codex y Puntos de Contacto en la Región	--	RLAC, Secretaría, Novena CCLAC	ALINORM 93/36, párrs. 62-70
Informe sobre la aplicación de las recomendaciones del Taller sobre la contaminación microbiológica de los alimentos y sus repercusiones para el comercio internacional	--	FAO/OPS, Gobiernos, Coordinador, Novena CCLAC	ALINORM 93/36, párrs. 71-75
Informe sobre la aplicación de las recomendaciones del Taller sobre micotoxinas	--	Gobiernos, FAO/OMS/OPS, Secretaría, Novena CCLAC	ALINORM 93/36, párrs. 76-81
Informe sobre alimentos irradiados en la Región	--	FAO/OIEA, Gobiernos, Coordinador	ALINORM 93/36, párrs. 91-96
Talleres propuestos: - Acreditación de laboratorios para alimentos - Sistemas de inspección de la calidad - Técnicas de muestreo	--	FAO/OPS, Gobiernos	ALINORM 93/36, párr. 52
Directorio de Puntos de Contacto del Codex y Comités Nacionales del Codex en la Región (actualización)	--	Gobiernos, Coordinador	ALINORM 93/36, párr. 68

**ALINORM 93/36**  
**APENDICE I**

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

**Chairman:** Dr. Carlos Ferreira Guimarães  
**Président:** Chefe  
**Presidente:** Divisão de Organismos Internacionais  
Ministério das Relações Exteriores  
Anexo I, Sala 418, CEP 70.170-870  
Brasília D.F., Brazil  
Tel. (061) 211.6309  
Fax. (061) 321.2829

**MEMBER COUNTRIES**  
**PAYS MEMBRES**  
**PAISES MIEMBROS**

**ARGENTINA**  
**ARGENTINE**

Mr. Angel Sánchez  
Secretaría de Comercio Exterior  
Punto de Contacto para el Codex  
Alimentarius  
Avda. Julio A. Roca 651  
6° Piso 24  
Buenos Aires  
Argentina  
Tel. 331.0306  
Fax. 331.2266

Mr. Horacio Freigedo  
Consejero  
Embajada de Argentina  
SHIS QL 02 CONJ. 01, Casa 12  
Brasilia  
Brazil  
Tel. (061) 248.1198  
Fax. (061) 248.1158

Mr. Alesandro José Amura  
Secretario  
Embajada de Argentina  
SHIS QL 02 CONJ. 01, Casa 12  
Brasilia  
Brazil  
Tel. (061) 248.1198  
Fax. (061) 248.1158

**BOLIVIA**  
**BOLIVIE**

Ms. Blanca A. Guzmán Antejana  
Jefe de la División de Control  
de Alimentos  
Instituto Nacional de Laboratorios  
INLASA  
Ministerio de Salud  
Bolivia  
Tel. (591) 2.376.670  
Fax. (591) 2.378.254

Ms. Tatiana Fernández  
First Secretary  
Embajada de Bolivia  
SHS Q.4 Bloco E  
Brasilia  
Brazil  
Tel. 322.4227/322.3827

**BRAZIL**  
**BRESIL**  
**BRASIL**

Dr. Júlio S. Mirilli  
Coordenador do Comitê Codex  
Alimentarius do Brasil  
INMETRO - Instituto Nacional  
de Metrologia, Normalização  
e Qualidade Industrial  
R. Santa Alexandrina No. 416  
8° andar  
Rio de Janeiro  
Tel. (021) 293.6823  
Fax. (021) 293.1561

Ms. Maria Teresa Rodrigues Rezende  
Chefe Gabin.  
Secretaria Executiva do Comitê  
Codex Alimentarius do Brasil  
INMETRO - Instituto Nacional  
de Metrologia, Normalização  
e Qualidade Industrial  
Ministério da Industria, Comércio  
e Turismo  
SAS Q. 02, Lote 1A  
Brasilia  
Brazil  
Tel. (061) 223.8877/225.7516  
Fax. (061) 223.4283

Ms. Maria Aparecida Martinelli  
Engenheira  
Secretaria Executiva do Comitê  
Codex Alimentarius do Brasil  
INMETRO - Instituto Nacional  
de Metrologia, Normalização  
e Qualidade Industrial  
Ministério da Indústria, Comércio  
e Turismo  
SAS Q. 02 Lote 1A  
Brasília  
Brazil  
Tel. (061) 224.2315  
Fax. (061) 223.4289

Ms. Mércia Cosac  
Técnico Especialista  
INMETRO - Instituto Nacional  
de Metrologia, Normalização  
e Qualidade Industrial  
SAS Quadra 02 - Lote 1A  
Brasília  
Brazil  
Tel. (061) 224.2315  
Fax. (061) 223.4283

Mr. Roberto Pereira da Motta  
Assessor  
Secretaria de Comercio Exterior/  
DTIC  
Ministério da Indústria, Comércio  
e Turismo  
Praça Pio X, 54  
S/301 Rio (RJ)  
Brazil  
Tel. (021) 216.0315

Mr. Adauto Lima Rodrigues  
Coordenador Camara/Codex  
Ministério da Agricultura  
Esplanada dos Ministérios  
Brasília  
Brazil  
Tel. (061) 218.2314/2315  
Fax. (061) 224.3995

Mr. Léo Bick  
Director Técnico  
ABIA  
Av. Brig Faria Lima 2003/11°  
Sao Paulo  
Brazil  
Tel. (011) 816.5733  
Fax. (011) 814.668

Mr. Edison Luiz Scadelai  
Chefe de Divisão  
Depto. Proteção e Defesa do Consumidor  
SAN 304 Bloco B 303  
Brazil  
Tel. 218.3359  
Fax. 322.1781

Ms. Lúcia H. Bregagnolo Caldas  
Ministério da Saúde  
Esplanada dos Ministérios  
Brasília  
Brazil  
Tel. (061) 226.4651

Ms. Regina G. Souza Langsdorff  
Gestora de Qualidade Total  
Confederação Nacional da Indústria  
R. Marques de Sapucaí 200 - 6° andar  
Brazil  
Tel. (021) 563.9142  
Fax. (021) 293.1699

**CHILE**  
**CHILI**

Mr. Jaime Cornejo Catalán  
Control de Alimentos  
Ministerio de Salud  
Monjitas 514  
Santiago  
Chile

Mr. Juan P. Cristostomo  
Segundo Secretario  
Embajada de Chile  
Av. das Nacoes  
Lote 11  
Brasília  
Brazil

**COLOMBIA**  
**COLOMBIE**

Ms. Ana M. Arenas Varela  
Asistente Subdirector de Consumo  
Ministerio de Salud  
Calle 55 # 10-32  
Oficina 301 Bloque B  
Bogota  
Colombia  
Tel. 211.2988  
Fax. 235.8577

Mr. Alfonso Arenas  
Subdirector Riesgos de Consumo  
Ministerio de Salud  
Calle 55 # 10-32  
Oficina 301 Bloque B  
Bogota  
Colombia  
Tel. 211.2988  
Fax. 235.8577

**COSTA RICA**

Licda. Maria Eugenia Chacón Morux  
Directora  
Oficina Nacional de Normas y  
Unidades de Medida  
Ministerio de Economía, Industria  
y Comercio  
A.P. 10216  
1000 San José  
Costa Rica  
Tel. (506) 22.15.66  
Fax. (506) 22.08.98  
Telex: 2414

Lic. Carlos G. Díaz Caruajal  
Asesor  
Camara CR Industria Alimentaria  
San José, Barrio Luján 50N Banco  
Costa Rica  
Tel. (506) 218050  
Fax. (506) 214489

Mr. Carlos A. Picodo Salozar  
Químico  
Ministerio de Economía, Industria  
y Comercio  
A.P. 10216 San José  
Costa Rica  
Tel. (506) 22.1566  
Fax. (506) 22.0898

Ms. Eugenia Rivera Valle  
Coordinador Acción Social  
Universidad de Costa Rica  
Centro de Investigación  
en Tecnología de Alimentos - CITA  
San Pedro Montes de Oca  
Costa Rica  
Tel. (506) 25.9885  
Fax. (506) 53.3762

Dr. Bernardo Monge  
Sub-Director  
Departamento de Control de  
Alimentos y de Salud  
Calle 14  
Sr. 4-6  
San José  
Costa Rica

Mr. Carlos A. Guillen  
Embajador  
Embajada de Costa Rica  
SHIS QL 10, CMT 4, Casa 3  
Brasilia  
Brazil  
Tel. (061) 248.7656  
Fax. (061) 248.6284

#### CUBA

Mr. Alberto A. Marrero Terrero  
Jefe Departamento  
Comité Estatal de Normalización  
Egido 610 e/Gloria y Apodaca  
La Habana  
Cuba  
Tel. (537) 612.068  
Fax. (537) 338.048  
Telex: 512245

Mr. Arnaldo Castro Domínguez  
Funcionario  
Ministerio de Salud Pública  
Calle 23 # 201 ESQ. A N Vedado  
La Habana  
Cuba  
Tel. (537) 323.914/325.278

#### DOMINICAN REPUBLIC REPUBLIQUE DOMINICAINE REPUBLICA DOMINICANA

Ms. Persía A. Alvarez Rodriguez  
Asesora de Protección de Alimentos  
Ministerio de Salud Pública  
Eugenio Deschamps No. 1  
Republica Dominicana  
Tel. No. 566.92.88

#### ECUADOR EQUATEUR

Dr. Ramiro Gallegos Gonzalez  
Sub-Director  
Instituto Ecuatoriano de  
Normalización (INEN)  
Ministerio de Industrias, Comercio,  
Integración y Pesca  
Baquerizo Moreno No. 454  
P.O. Box 1701 3999  
Quito  
Ecuador  
Tel. (593) 501.885/501.891  
Fax. (593) 2567.815

Mr. Alvaro García  
Segundo Secretario  
Embajada de Ecuador  
SHIS Q1 11 Conf. 9, Casa 24  
Brasilia  
Brazil  
Tel. (061) 248.5660  
Fax. (061) 248.1290

#### EL SALVADOR

Dr. Ricardo Antonio Molins  
Director  
Consejo Nacional de Ciencia y  
Tecnología (CONACYT)  
Ministerio de Economía  
Paseo Escalon.  
San Salvador  
El Salvador  
Tel. (503) 78.3366  
Fax. (503) 78.3356

#### GUYANA

Ms. Marilyn B. Collins  
Deputy Director  
Food and Drugs  
Food and Drugs Department - GAHEF  
19-21 Evans & Lyng Street  
Charlestown  
Georgetown  
Guyana  
Tel. (02) 57523-4  
Telex: (02) 57524

Ms. Janice Audrey Benfield  
Encarrega de Negócios  
Embaçada de Guyana  
SAS, Quadra 3, Bl.1N, Ed. OAR  
SALAS 601/611  
Brasilia  
Brazil  
Tel. (061) 224.9229  
Fax. (061) 226.3022

#### HONDURAS

Ms. Georgina Nazar  
Jefe  
División Control de Alimentos  
Ministerio de Salud Pública  
Planta Baja Edificio Cescco  
Barrio Morazan Frente Bomberos  
Honduras  
Tel. (504) 32.1139  
Fax. (504) 31.2713

Mr. José R. Arriega  
Embajador  
Embaçada de Honduras  
QE5-Conj 13, Casa 1  
Lago Sul  
Brasilia  
Brazil  
Tel (061) 248.1200  
Fax (061) 248.1425

#### JAMAICA JAMAÏQUE

Mr. Alwyn G. Lynch  
Director  
Food Technology Institute/SRC  
P.O. Box 233  
Kingston 6  
Jamaica  
Fax. (809) 927.5347  
Telex: 3631

#### MEXICO MEXIQUE

Mr. José L. Chávez García  
Jefe  
Departamento de Normas de Calidad  
Secretaría de Agricultura y Recursos  
Hidráulicos  
Lope de Vega No. 125  
61 Polanco  
11570 México D.F.  
México  
Tel. 203.7728

Ms. Rosa P. Luna Sefami  
Subdirector de Dictamen  
Secretaría de Salud  
Donceles N° 39 Col. Centro  
06010 México D.F.  
México  
Tel. (5) 521.9717  
Fax. (5) 512.9628

Ms. Martha E. Tapia Benavides  
Segundo Secretario  
Embaçada de Mexico  
SES  
Av. das Nações  
Lote 18  
Brasilia  
Brazil  
Tel. (061) 244.1433  
Fax. (061) 244.1755

#### PANAMA

Dr. Pedro R. Picerno J.  
Médico Veterinario  
Ministerio de Salud  
Panamá  
Tel. 25.3312

#### PARAGUAY

Ms. Myriam T. Segouia  
Asesor Técnico  
Ministerio de Industria y Comercio  
España 323  
Asunción  
Paraguay  
Tel. (595.21) 204.797/693  
Fax. (595.21) 213.970

Ms. Sonja E. Gonzalez  
Asesor Técnico  
Ministerio de Industria y Comercio  
España 323  
Asunción  
Paraguay  
Tel. (595.21) 444.232/3  
Fax. (595.21) 213.970

Ms. Dora Estela Rivelli  
Responsable del Programa  
de Control Microbiológico de Alimentos  
INTN - Instituto Nacional de Tecnología  
y Normalización  
Avda. Artigas y Gral. Roa  
Asunción  
Paraguay  
Tel. (595.21) 290.160/290.156  
Fax. (595.21) 290.873

#### PERU

Ms. Bertha Muñoz  
Directora Higiene Alimentaria -  
Dire. Ejec. Hig. Alim. Ctrl  
Zoonosis  
Ministerio de Salud  
Dir. Gral. Salud Ambiental  
Las Amapolas 350 3° piso  
Perú  
Tel. 42.83.53  
Fax. 40.03.99

**SURINAME**

Mr. Otman G. Bottoe  
Chargé d'Affaires  
Embassy of Suriname  
C91 7, Casa 6  
Lago Sul  
Brasilia  
Brazil  
Tel. (061) 248.1210  
Fax. (061) 248.3791

**TRINIDAD AND TOBAGO  
TRINITE ET TOBAGO  
TRINIDAD Y TABAGO**

Ms. Annette Lashley  
Acting Chief Chemist  
Director of Food and Drugs  
Ministry of Health  
115 Frederick Street  
Port of Spain  
Trinidad and Tobago  
Tel. 623.2834

**URUGUAY**

Mr. Anibal Martirena  
Sub-Director  
Laboratorio Tecnológico del Uruguay  
Av. Italia 6201  
Montevideo  
Uruguay  
Tel. (598.2) 613.724/613732  
Fax. (598.2) 604.753

**VENEZUELA**

Mr. Rafael A. Melo Martínez  
Jefe Departamento Control de  
Alimentos  
Ministerio de Sanidad y Asistencia  
Social  
Edif. Sur Ala Oeste  
Oficina 313  
Centro Simón Bolívar  
Venezuela  
Tel. 482.40.35  
Fax. 482.0657

**OBSERVER COUNTRIES  
PAYS OBSERVATEUR  
PAISES OBSERVADORES**

**PORTUGAL**

Mr. Joaquim Moreira de Lemos  
First Secretary  
Embassy of Portugal  
SES, Lote 2  
Av. das Nacoes  
Brasilia  
Brazil  
Tel. (061) 321.3434

**UNITED KINGDOM  
ROYAUME-UNI  
REINO UNIDO**

Mr. Mark Kent  
Second Secretary  
British Embassy  
Brasilia  
Brazil  
Tel. (061) 225.2710  
Fax. (061) 225.1777

**BRAZILIAN OBSERVERS  
OBSERVATEURS BRESILIENS  
OBSERVADORES BRASILENOS**

Mr. Claudio L.F. Raeder  
Presidente  
INMETRO - Instituto Nacional  
de Metrologia, Normalização  
e Qualidade Industrial  
R. Santa Alexandrina No. 416  
8° andar  
Rio de Janeiro  
Brazil  
Tel. (021) 273.9002

Mr. Luiz O. Ferreira Duarte  
Chefe de Gabinete  
INMETRO - Instituto Nacional  
de Metrologia, Normalização  
e Qualidade Industrial  
R. Santa Alexandrina No. 416  
8° andar  
Rio de Janeiro  
Brazil  
Tel. (021) 273.9002

Mr. Tomas P.R. Chlebnicek Gonzalez  
Chefe do Centro de Informação e  
Difusão Tecnológica  
INMETRO - Instituto Nacional  
de Metrologia, Normalização  
e Qualidade Industrial  
IN.N. Sa das Gracias 50  
Xerem, RJ  
Brazil  
Tel. (021) 779.1409  
Fax. (021) 779.1301

Mr. Odair O. Corte  
Gerente Desenvolvimento de Vendas  
Refinações de Milho Brasil Ltda.  
Praça da Republica 468  
10° andar  
Sao Paulo  
Brazil  
Tel. (011) 220.2088  
Fax. (011) 223.0852

Mr. José A. Bertoli  
Gerente Aplicacoes  
e Servicos Técnicos  
Refinações de Milho Brasil Ltda.  
Praça da Republica 468  
11° andar  
Sao Paulo  
Brazil  
Tel. (011) 222.9011  
Fax. (011) 223.0852

Mr. Federico J. Vieira Nitao  
Chefe Gabinete da Secretaria  
Vigilância Sanitaria  
Ministério da Saúde  
Esplanada dos Ministérios  
Brasilia  
Brazil  
Tel. (061) 226.9961/226.9903  
Fax. (061) 315.2758

Ms. Jeane Bezerra Rodrigues  
Ministério da Saúde  
Esplanada dos Ministérios  
Bloco 11, Sala 845  
Brasilia  
Brazil  
Tel. (061) 315.2444

Ms. Ana V. de A. Figueiredo  
Chefe de Estudos e Pesquisa  
Ministério da Saúde  
Esplanada dos Ministérios  
Bloco 11, Sala 845  
Brasilia  
Brazil  
Tel. (061) 315.2444

Ms. Maria A. H.T. de Oliveira  
Sanitarista  
Divisão de Portos,  
Aeroportos e Fronteiras  
Ministério da Saúde  
Esplanada dos Ministérios  
Brasilia  
Brazil  
Tel. (061) 315.2641

Ms. Maria L.S. Albuquerque  
Chefe do Serviço de Normalização  
de Alimentos  
Ministério da Saúde  
Esplanada dos Ministérios  
Bloco 11, 8º Andar  
Brasilia  
Brazil  
Tel. (061) 315.2444  
Fax. (061) 229.8747

Mr. Amal K. Nóbrega  
Chefe da Divisão de Produtos  
- SUS/MS  
Ministério da Saúde  
Esplanada dos Ministérios  
Brasilia  
Brazil  
Tel. (061) 315.2439

Ms. Maria R. Branquinho  
Farmaceutica  
INCQS/Fundação Oswaldo Cruz  
Ministério da Saúde  
Av. Brasil No. 4365  
Manguinhos  
Rio de Janeiro  
Brazil  
Tel. (021) 270.1072

Ms. Marineide Martins Borges  
Ministério da Agricultura,  
do Abastecimento e da  
Reforma Agraria  
Esplanada dos Ministérios  
Bloco D, Sala 930  
Brasilia  
Brazil  
Tel. (061) 225.4826/218.2564  
Fax. (061) 225.9918

Ms. Rosa M. de Rezende  
Química  
Ministério da Agricultura,  
do Abastecimento e da  
Reforma Agraria  
Esplanada dos Ministérios  
Brasilia  
Brazil  
Tel. (061) 218.2698  
Fax. (061) 218.2443

Mr. Jorge S. Waquim  
Coor. Laboratório Vegetal  
Ministério da Agricultura,  
do Abastecimento e da  
Reforma Agraria  
Anexo do Ministerio  
da Agricultura  
Sala 544  
Brasilia  
Brazil  
Tel. (061) 225.5098  
Fax. (061) 218.2776

Mr. Hiroshi Arima  
Eng. de Alimentos  
Ministério da Agricultura,  
do Abastecimento e da  
Reforma Agraria  
Esplanada dos Ministérios  
Brasilia  
Brazil  
Tel. (061) 218.2698  
Fax. (061) 218.2443

Mr. Mario S. da Silva Cardoso  
Tecnico Químico  
Ministério da Agricultura  
Anexo Mara - Bloco B Sala 334  
Brasilia  
Brazil  
Tel. (061) 218.2692  
Fax. (061) 218.2443

Mr. Ailton Marino da Silva  
Assistente da DCI/DIPOA  
DIPOA/MARA  
Anexo do Mara - 4º Andar  
Brasil  
Tel. 218.2262/2276/2339  
Fax. 218.2672

Mr. Guilherme A. Costa Junior  
Ministério da Agricultura  
Anexo Mara - Bloco B Sala 334  
Brasilia  
Brazil  
Tel. (061) 218.2692  
Fax. (061) 218.2443

Mr. Celio Faulhaber  
Assessor Tecnico  
DIPOA  
Ministério de Agricultura  
Esplanada dos Ministérios  
Anexo Mara 5/441  
Brasilia  
Brazil  
Tel. (061) 218.2778  
Fax. (061) 218.2672

Ms. Maria Soares Artiaga  
Responsável pela Físico-Química  
e Microbiológica do Laboratorios  
Ministério da Agricultura  
Esplanada dos Ministérios  
Bloco D, Anexo A  
Brasilia  
Brazil  
Tel. (061) 223.3316/218.2277

Mr. Adalberto Bezerra de Alcantara  
Chefe do Servico de Inspeção  
de Carne  
DIPOA/MARA  
SQS 214, Bloco B, Apt 102  
Asa Sur  
Brasilia  
Brazil  
Tel. (061) 218.2719  
Fax. (061) 218.2672

Mr. Carlos A. Neri  
Assessor Tecnico  
Ministério da Ciência  
e Tecnologia - MCT  
Esplanada dos Ministérios  
Bloco E, Sala 344  
Brasilia  
Brazil  
Tel. (061) 321.6081  
Fax. (061) 225.6039

Ms. Maria de Lourdes E. Toledo  
Brassioli  
Diretora Grupo Tecnico Alimentos  
Centro Vigilância Sanitaria  
Secre. Saude S. Paulo  
Av. São Luiz 99  
10º andar Centro S. Paulo S.P.  
Brazil  
Tel. (011) 257.7611  
Fax. (011) 257.6713

Mr. Adriano Braga de Melo  
Coordenador do SGT - III  
Normas Tecnicas/MERCOSUL  
Instituto Nacional de Metrologia,  
Normalização e Qualidade  
Industrial  
R. Santa Alexandrina 416  
Rio Camprido  
Rio de Janeiro  
Brazil  
Tel. (021) 502.6531/502.6542  
Fax. (021) 293.0954

Ms. Mônica de Lello Fonseca  
Coca-Cola Ind. Ltda.  
R. Alvaro Ramos 350  
Praia de Botafogo 374  
12º andar  
22.280-110 Rio de Janeiro-RJ  
Brazil  
Tel. (021) 559.1168  
Fax. (021) 559.1531

Mr. Roberto Beyer  
Ass. de Exportacao/Marketing  
FRUNORTE - Frutas do Nordeste Ltda.  
R. Ver. Jose Bezerra de Sá 588  
Assu-RN  
Brazil  
Tel. (084) 331.2321/2925  
Fax. (084) 331.2700

Mr. Baldur Schubert  
Gerente de Programa de Educação  
Preventiva  
Ministério da Educação e Deporto  
- MEC  
N-1 Leste Pavilhão de Metas  
Brasilia  
Brazil  
Tel. (061) 226.0933  
Fax. (061) 224.9573

Ms. Ivone Delazari  
Gerente de Control de Qualidade  
Sadia Comercio Industria  
R. Fortunato Feraz 365  
05083 Sao Paulo  
Brazil  
Tel. 831.2000

Dr. Dulce M. Tocchetto Schuch  
Medico Veterinario  
Ministério da Agricultura  
Estrada da Ponta Grossa  
3036 Porto Alegre  
Brazil  
Tel. (051) 248.2690  
Fax. (051) 248.2612

Ms. Susi Richter Lapa  
Gerente Depto. Tecnico  
Assoc. Brasileira Inds.  
Alimentação - ABIA  
Av. Brig Faria Lima 2003 - 11º  
Sao Paulo  
Brazil  
Tel. (011) 816.5733  
Fax. (011) 814.6688

Ms. Maria T. Destro  
USP-FAC. Ciencias Farmacêuticas  
- FBA  
Av. Prof. Lineu Prestes 580  
Bl. 14  
05-508.010 Sao Paulo  
Brazil  
Tel. (011) 210.2122  
Fax. (011) 815.4410

Ms. Derlinda Vieira de Souza  
Farmaceutica Bioquimica  
SNAD-DNPDA-CGLA  
SQN 216 BLH 213  
Brasilia  
Brazil  
Tel. (061) 218.2277

Mr. Carlos A. Pereira  
de Albuquerque  
Superintendente  
ABIA - Assoc. Brasil.  
das Industrias da Alimentação  
SCS - Quadra 1 - Bloco K  
EQ Demasa Sala 902  
Brasilia  
Brazil  
Tel. (061) 225.6033  
Fax. (061) 225.0529

Mr. José M. de Moraes  
ABIA - Assoc. Brasil.  
das Industrias da Alimentação  
Av. Brig. Faria Lima 2003  
Sao Paulo  
Brazil

Mr. Carlos A. Cabral De Menezes  
Vice Presidente  
ABIA - Assoc. Brasil.  
das Industrias da Alimentação  
Praia de Botafogo 374/12°  
Rio de Janeiro  
Brazil  
Tel. (021) 559.1080

Mr. Claudio J. Ribeiro Gomide  
Chefe Controle de Qualidade  
ADRIA Productos Alimenticios Ltda.  
Rua Pedro José Lorenzini 64  
S. Caetano do Sul  
Brazil  
Tel. (011) 453.4411/R. 283  
Fax. (011) 453.4223

Mr. Ney Teixeira C. Branco  
Economista  
Confederação Nacional da Industria  
Av. Nilo Pecanha 50, Sala 3201  
C.E.P. 20044  
13206 Rio de Janeiro  
Brazil  
Tel. (021) 262.3534/292.7766 R. 257  
Fax. (021) 262.1495

Mr. Simão P. Filho  
Gerente Normas Alimentarias  
Nestlé  
Av. das Nacoes Unidas 12.495  
Sao Paulo  
Brazil  
Tel. (011) 534.2985  
Fax. (011) 534.2983

Dr. Geraldo A. Maia  
Associação de Sucos Tropicais  
do Nordeste  
Universidad Federal do Ceará  
Rua Eduardo Bezerra No. 1283  
CEP 60130-270  
Fortaleza-Ceará  
Brazil

Mr. Antonio M. Mantoan  
Eng. de Alimentos  
Nestlé Indl. e Coml. Ltda.  
Av. das Nações Unidas 12.495  
Sao Paulo  
Brazil  
Tel. (011) 534.2985  
Fax. (011) 534.2983

Mr. Amilcar de Queiroz Vital  
Engo. Vendas  
National Starch  
and Chemical Industry Ltda.  
Av. Sao Gualter 86  
Sao Paulo - S.P.  
Brazil  
Tel. (011) 269.4000  
Fax. (011) 269.4475

Dr. Roberto H. Moretti  
Professor Titular  
Assessor V.P. Industrial  
FEA/UNICAMP - Sadia Concordia  
R. Fortunato Ferraz 365  
Sao Paulo  
Brazil  
Tel. (011) 831.2244  
Fax. (011) 831.5531

Mr. Mário Sepoganicz de Oliveira  
Gerente Garantia de Qualidade  
Cia. União dos Refinadores -  
Azúcar e Café  
Rua Borges de Figueredo 237  
Sao Paulo  
Brazil  
Tel. (011) 948.9583  
Fax. (011) 948.8355

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

**FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION  
OF THE UNITED NATIONS (FAO)**

Mr. Rafael Moreno  
Assistant Director-General  
Regional Representative for  
Latin America and the Caribbean  
Regional Office for Latin  
America and the Caribbean  
Avenida Santa María 6700  
Casilla 10095  
Santiago  
Chile  
Tel. (562) 218.5323  
Fax. (562) 218.2547  
Telex: 340279

Mr. Peter Rosenegger  
FAO Representative in Brazil  
Setor Comercial Norte  
Quadra 2, Bloco B  
Brasilia  
Brazil  
Tel. (061) 226.5366/226.5369  
Fax. (061) 225.8926  
Telex: 612205

Dr. Cecilio Morón  
Oficial Regional de Política  
Alimentaria y Nutrición  
Oficina Regional de la FAO para América  
Latina y el Caribe  
Avenida Santa María 6700  
Casilla 10095  
Santiago, Chile  
Tel. (562) 218.5323  
Fax. (562) 218.2547  
Telex: 340279

Ms. Dilma Scala Gelli  
FAO Consultant  
Instituto Adolfo Lutz  
Av. Dr. Arnaldo 355  
c. Postal 7027  
01246-902 S.P. Sao Paulo  
Brazil  
Tel. (011) 853.0111  
Fax. (011) 853.3505

Dr. Elisa L. Elliot  
FAO Consultant  
Microbiologist  
U.S. Food and Drug Administration  
FDA, CFSAN, HFS-22  
200 C Street S.W.  
Washington, D.C.  
U.S.A.  
Tel. (202) 205.5140  
Fax. (202) 205.5025

Mr. Roberto Resende  
FAO Consultant  
FAO - Av. General Cámaras 314  
SL 208 Rio de Janeiro  
Brazil  
Tel. (021) 220.6870  
Fax. (021) 532.2646

**PAN AMERICAN HEALTH ORGANIZATION  
(PAHO)**

Dr. David Tejada de Rivero  
Representante da OPS no Brasil  
Representação da OPAS  
Brasilia D.F.  
Brazil

Dr. Claudio Roberto Almeida  
Regional Advisor in Food Safety  
Veterinary Public Health Programme  
Pan American Health Organization  
525 23rd Street, N.W.  
Washington, D.C. 20037-2895  
U.S.A.  
Tel. (202) 861.3193  
Fax. (202) 861.8462

Dr. Roberto Bobenreith  
Assessor em Saúde Pública  
Veterinária  
Representação da OPAS  
Brasilia, D.F.  
Brazil

Dra. Norberto Moran  
Instituto Panamericano de  
Protección de Alimentos  
y Zoonosis (INPPAZ)  
Argentina  
Tel. 792.4047/49  
Fax. 54.1.112328

**CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION  
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS  
COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS**

Prof. F.G. Winarno  
Chairman of the Codex Alimentarius  
Commission  
Food Technology Development Centre  
Jl. Dahlia II/3 Jajur  
Bogor  
Indonesia  
Tel. (0251) 326.933  
Fax. (0251) 326.933

**CODEX SECRETARIAT  
SECRETARIAT CODEX  
SECRETARIA CODEX**

Mr. Richard J. Dawson  
Secretary  
Codex Alimentarius Commission  
FAO  
Via delle Terme di Caracalla  
00100 Rome  
Italy  
Tel. (396) 5797.4013  
Fax. (396) 5797.3152  
Telex: 610181

Dr. Enrico Casadei  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
FAO  
Via delle Terme di Caracalla  
00100 Rome  
Italy  
Tel. (396) 5797.4794  
Fax. (396) 5797.3152  
Telex: 610181

Dr. Colette Canet  
Nutrition Officer  
(Food Contamination and Monitoring)  
Food Quality and Consumer  
Protection Group FAO  
Food Quality and Standards Service  
FAO  
Via delle Terme di Caracalla  
00100 Rome  
Italy  
Tel. (396) 5797.4133  
Fax. (396) 5797.3152  
Telex: 610181

CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LA ELABORACION Y  
EXPENDIO DE ALIMENTOS EN LA VIA PUBLICA

INDICE

SECCION 1 - GENERALIDADES

SECCION 2 - DEFINICIONES

SECCION 3 - REQUISITOS RELATIVOS A LOS INSUMOS E INGREDIENTES

3.1 - ADQUISICION DE LOS INSUMOS E INGREDIENTES

3.2 - TRANSPORTE, RECEPCION Y CONSERVACION DE LOS  
INSUMOS E INGREDIENTES

SECCION 4 - REQUISITOS DEL LUGAR O AREA DE PREPARACION

4.1 - LOCAL DE PREPARACION

4.2 - AMBIENTE DE PREPARACION FINAL

4.3 - FACILIDADES SANITARIAS

4.4 - SUPERFICIE DE TRABAJO

4.5 - UTENSILIOS

SECCION 5 - REQUISITOS A CUMPLIRSE EN PREPARACION PRELIMINARES

5.1 - MANIPULACION DE UTENSILIOS

5.2 - HABITOS DE HIGIENE

SECCION 6 - REQUISITOS A CUMPLIRSE EN PREPARACION FINAL

6.1 - TRATAMIENTO Y MANIPULACION

6.2 - HABITOS DE HIGIENE

SECCION 7 - REQUISITOS EN EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS PREPARADOS

SECCION 8 - REQUISITOS A CUMPLIRSE EN COMERCIALIZACION

8.1 - EL PUESTO DE VENTA Y ALREDEDORES

8.2 - PROTECCION Y SERVICIO DE LOS ALIMENTOS

8.3 - REQUISITOS INHERENTES AL VENDEDOR MANIPULADOR

8.4 - MANIPULACION Y ELIMINACION DE RESIDUOS

8.5 - CONTROL DE VECTORES

**CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LA ELABORACION Y  
EXPENDIO DE ALIMENTOS EN LA VIA PUBLICA**

**SECCION 1 - GENERALIDADES**

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

A esta Norma se sujetarán todas las personas naturales o jurídicas dedicadas a la elaboración y/o venta de comidas y bebidas en la vía pública y se aplica a los locales donde se preparan, los puestos donde se venden y los medios de transporte utilizados. Tiene como propósito lograr un producto alimenticio de carácter inócuo, apto para el consumo a fin de proteger la salud de las personas que recurren a esta forma de servicio alimentario.

**SECCION 2 - DEFINICIONES**

Para los fines del presente Código, se entiende por:

- Agua corriente: Que sale de un grifo.
- Aguas servidas: Procedentes de desagües domésticos e industriales.
- Alimentos vendidos en la vía pública: Alimentos y bebidas listas para consumir, preparados y/o vendidos por personas en la calle y lugares públicos.\*
- Ambiente: Lo que rodea al alimento.
- Agua potable: Tratada y exenta de contaminantes, apta para el consumo humano.
- Comidas y bebidas de consumo directo: Cualquier tipo de alimento o bebidas frías o calientes, que para consumirse requieren de algún grado de preparación.
- Coprocultivo: Siembra de excremento en un medio de cultivo para identificar microorganismos patógenos.
- Degustar: Probar el sabor o sazón de un alimento.
- Espujo: Secreción nasofaríngea que se escupe.
- Entérico: Perteneciente o relativo a los intestinos.
- Gérmenes: Microbio.
- Hermético: Cierre completo, impenetrable.
- Ingredientes: Lo que entra en la composición de una mezcla.
- Impermeable: Que no se deja atravesar por el agua.
- Informal: No oficial ni autorizado.
- Insumo: Elemento necesario para obtener un producto.
- Organoléptico: Evaluación efectuada a través de los órganos de los sentidos (vista, olfato, tacto, paladar).
- Perecedero: Que se altera o descompone fácilmente.

---

\* Alimentos vendidos en la vía pública: Términos aprobados durante el Taller sobre alimentos vendidos en la vía pública tenido en Yogyakarta (Indonesia), en noviembre de 1986.

- Puesto de venta: Toda estructura fija o móvil dedicada a la venta de comidas o bebidas de consumo directo en la vía pública.
- Plagas: Presencia de animales indeseables.
- Vajilla: Conjunto de vasos, platos, fuentes, que se destinan al servicio de la mesa.

### SECCION 3 - REQUISITOS RELATIVOS A LOS INSUMOS E INGREDIENTES

#### 3.1 Adquisición de los insumos e ingredientes

3.1.1 Adquiera insumos e ingredientes que se vendan en puestos limpios, que estén colocados sobre estantes, cajones, canastas, etc. PORQUE así no estarán contaminados. Nunca adquiera aquellos que estén directamente sobre el piso.

3.1.2 Tratándose de carnes, éstas deben proceder de mataderos oficiales, rechazando las de procedencia clandestina, PORQUE, la carne clandestina no ha sido objeto de inspección y puede proceder de animales enfermos.

3.1.3 Adquiera insumos e ingredientes envasados que presenten garantía o respaldo de fabricación y no de origen informal, sin etiquetado, ni rotulado, PORQUE, de presentarse alguna enfermedad provocada por su consumo, se puede fácilmente ubicar a la fábrica o al productor para deslindar responsabilidades y evitar nuevos brotes.

3.1.4 Adquiera productos cuyas propiedades organolépticas (olor, sabor, color, textura, etc.) respondan a alimentos frescos, no alterados PORQUE así con gran acierto se estará adquiriendo alimentos de calidad óptima para ser consumidos.

#### 3.2 Transporte, recepción y conservación de los insumos e ingredientes

3.2.1 El transporte de los productos que se utilizarán en la preparación de las comidas, se hará de tal manera sin alteración por acción del calor y demora en el viaje así como la contaminación por sustancias o productos indeseables que puedan transportarse conjuntamente con los alimentos. Porque en forma accidental pueden mezclarse sustancias contaminantes con los alimentos y ser causa de intoxicación.

3.2.2 Los insumos e ingredientes deben recibirse en un lugar limpio y protegido; las carnes, menudencias y pescado se depositarán en bandejas, los productos a granel en envases limpios.

3.2.3 Si se trata de alimentos no perecederos y que no se utilicen de inmediato deberán guardarse protegidos cubiertos, en recipientes cerrados etc. PORQUE, de este modo se evita el contacto con plagas (moscas, cucarachas, roedores) que puedan contaminarles.

3.2.4 Si se trata de alimentos perecederos (leche, pescados, carnes y mariscos) que no se van a preparar de inmediato deben mantenerse en refrigeración PORQUE, así evitamos que estos alimentos se alteren siendo peligroso su consumo.

3.2.5 Mantener bien identificados los recipientes que contengan alimentos en áreas separadas de los que contengan jabón, tóxicos, o venenos PORQUE identificándolos correctamente se evitarán accidentes fatales.

### SECCION 4 - REQUISITOS DEL LUGAR O AREA DE PREPARACION

4.1 Local de Preparación: La preparación de alimentos se hará en un espacio destinado exclusivamente para ello, con iluminación suficiente, se mantendrá limpio y lejos de cualquier foco de contaminación (basuras, aguas servidas, animales) PORQUE con frecuencia es durante la preparación cuanto mayor contaminación sufren los alimentos y esto es más grave si el alimento se va a consumir crudo o ligeramente cocido.

4.2 Ambiente de Preparación final: Igualmente si los alimentos se terminan de preparar en los puestos de venta en la vía pública, el área deberá estar limpia, protegida del sol, viento, separada y no accesible al público POR iguales razones que el punto 4.1.

4.3 Facilidades Sanitarias: Los lugares de preparación deberán disponer de agua potable, así como facilidades para disposición de las aguas servidas, depósitos para la basura y desperdicios, PORQUE son los elementos de saneamiento básicos necesarios para obtener alimentos libres de contaminantes.

4.3.1 Cuando los alimentos se preparan en los puestos de la vía pública igualmente se asegurará agua de buena calidad, así mismo el acceso a servicios de disposición de aguas servidas y de basura.

4.3.2 El agua en el puesto de venta se puede conservar por medio de depósitos de material inoxidable, de por lo menos (20) litros debidamente protegidos. Los depósitos para la basura y desperdicios de material impermeable, de fácil limpieza con bolsa de plástico en el interior para facilitar la manipulación de los desperdicios.

4.4 Superficie de Trabajo: La superficie de trabajo o de preparación, de material sanitario, impermeable y de fácil limpieza en buenas condiciones de conservación, a una altura no menor de 60 a 70 cm. del suelo.

4.5 Utensilios: Ollas, utensilios y vajillas en buenas condiciones de conservación y limpieza, se prohibirá el uso de material no apto, como los hechos a base de cobre, cadmio, plomo y otros materiales tóxicos. PORQUE estos materiales reaccionan fácilmente con los alimentos sobre todo si son ácidos y forman compuestos tóxicos.

## SECCION 5 - REQUISITOS A CUMPLIRSE EN PREPARACION PRELIMINAR

### 5.1 Manipulación de Utensilios

5.1.1 Lavar con agua, jabón, detergente y cepillo las superficies que entren en contacto con los alimentos luego de cada operación PORQUE así se evita la recontaminación del alimento que se manipula si el producto que anteriormente contactó con la superficie estuvo contaminado. De este modo los gérmenes y restos de alimentos que quedan en la superficie son eliminados.

5.1.2 Lavar con agua y jabón todos los utensilios que se vayan a utilizar, PORQUE así se disminuyen los riesgos de contaminar los alimentos con los utensilios sucios.

5.1.3 Mantener el combustible o cualquier producto inflamable alejado de los alimentos; así como también de la cocina, en recipientes cerrados e identificados.

5.1.4 Cuando se mezclan preparaciones previas, antes de cocinarlas o servir las, hacerlo en recipientes destinados específicamente para tal fin.

No utilizar otros que hayan contenido anteriormente algún producto tóxico impregnado en el recipiente (ejemplo: envases de insecticida, envases de pintura, aceite de motor u otros) PORQUE puede quedar algún resto del tóxico impregnado en el recipiente, pudiendo pasar al alimento y porque además el material de que están fabricados no es apto para contener alimentos.

### 5.2 Hábitos de Higiene

5.2.1 Lavarse las manos con agua y jabón antes de comenzar a manipular cualquier alimento, o cuando se cambie de actividad. Se dispondrá de un recipiente exclusivo para lavarse las manos PORQUE las manos sucias son la principal fuente de contaminación y vehículo de la mayor parte de enfermedades transmisibles por alimentos.

5.2.2 Lavar con abundante agua las hortalizas y verduras, teniendo especial cuidado con las que se consumen crudas PORQUE estas verduras pueden haber sido regadas con aguas servidas, quedando altamente contaminadas por lo cual su consumo será de elevado riesgo para la salud.

5.2.3 Lavar todo alimento que se vaya a preparar, inclusive las carnes para disminuir los riesgos de contaminación.

5.2.4 El agua que se utilice en el lavado debe ser potable y corriente PORQUE su efecto de arrastre disminuye los contaminantes de los alimentos.

5.2.5 Utilizar protección para la ropa y cabello, como blusa, delantal y gorro durante toda la manipulación de los alimentos PORQUE de este modo se evita el contacto de los alimentos con la ropa y la posibilidad de que caigan cabellos dentro de las comidas.

5.2.6 No utilizar anillos, pulseras, etc, en las manos mientras se manipulan alimentos.

5.2.7 No se deben manipular alimentos cuando se tenga heridas PORQUE las heridas son un foco de infección que puede contaminar el alimento al contactar con el.

## SECCION 6 - REQUISITOS A CUMPLIRSE EN PREPARACION FINAL

### 6.1 Tratamiento y Manipulación

6.1.1 Cocinar suficientemente los alimentos, sea que se hiervan o se sometan a fuego directo PORQUE el calor destruye muchos contaminantes, principalmente gérmenes y quistes de parásitos.

6.1.2 Si los alimentos no se sirven de inmediato, mantenerlos en un lugar fresco, ventilado o mejor en refrigeración, nunca a la intemperie, a temperatura ambiente o expuestos al sol PORQUE si no se conservan fríos crecen los gérmenes con facilidad.

6.1.3 Si se va a recalentar un alimento, será solamente la porción a servirse. El alimento no debe recalentarse por más de una vez PORQUE el recalentamiento a medias y por más de una vez permite el crecimiento de gérmenes que puedan estar en el alimento hasta hacerlo peligroso.

6.1.4 Los utensilios para cocinar deben ser de material adecuado y sanitario, así como los recipientes deben ser resistentes al calor y sólo ser utilizados en la preparación de alimentos.

### 6.2 Hábitos de Higiene

6.2.1 Al probar los alimentos, no introduzca de nuevo el utensilio utilizado, sin lavarlo previamente PORQUE se estaría contaminando la preparación con gérmenes de la boca del manipulador.

6.2.2 Se debe evitar estornudar o tocar sobre los alimentos, especialmente cuando están listos para ser servidos PORQUE en la tos y estornudo hay gérmenes que pueden contaminar el alimento.

6.2.3 Lavarse las manos con agua y jabón antes de iniciar la preparación y en todo momento que se cambie de actividad durante la manipulación de los alimentos.

6.2.4 Las ensaladas deben prepararse empleando utensilios, nunca con las manos PORQUE las manos son el principal vehículo de contaminación.

## SECCION 7 - REQUISITOS EN EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS PREPARADOS

7.1 Si el alimento es transportado al lugar de su venta, hacerlo en recipientes herméticamente cerrados y protegidos, para que no contacte con superficies sucias PORQUE si el vehículo no es adecuado para el transporte de sustancias alimenticias, se deben tener las máximas precauciones de protección sobre los alimentos.

7.2 El lugar de preparación de los alimentos debe estar lo más cerca de los lugares de expendio para evitar los largos transportes de los mismos y su deterioro.

## SECCION 8 - REQUISITOS A CUMPLIRSE EN COMERCIALIZACION

### 8.1 El puesto de venta y sus alrededores

8.1.1 Los puestos de venta (quioscos, carretas, puestos rodantes, etc. serán contruidos de material sólido, resistente, en buenas condiciones de conservación y limpieza y cuando no se utilicen se guardarán en locales limpios. No se usarán para otro propósito.

8.1.2 Se ubicarán en lugares que no interfieran con el tráfico vehicular y/o dificulten el tránsito peatonal; en áreas establecidas por las autoridades.

8.1.3 Mantener el puesto siempre limpio y ordenado, incluyendo: Superficie de trabajo, toldo, mesa, bancos, así como cajones, armarios, vitrinas, etc. PORQUE además de dar un buen aspecto debe ser apto para el expendio de alimentos.

8.1.4 Nunca mantener en el puesto elementos ajenos a la manipulación y comercialización de alimentos, como ropas, frazadas, calzados, pañales, etc. PORQUE de esta forma evitamos fuentes adicionales de contaminación para los alimentos.

8.1.5 No se utilizará el puesto como vivienda permanente o temporal. El puesto debe ser exclusivo para la manipulación y/o comercialización de alimentos PORQUE de esta forma evitamos fuentes adicionales de contaminación para los alimentos.

8.1.6 Mantener los alrededores del puesto limpios sin desperdicios PORQUE además de ser más agradable al consumidor, se evita la mayor contaminación del medio ambiente y de este sobre los alimentos.

8.1.7 No se debe permitir la presencia de animales en el puesto, cerca de el o en sus alrededores PORQUE los animales pueden contaminar los alimentos y transmitir enfermedades.

## 8.2 Protección y servicio de los alimentos

8.2.1 Los alimentos y bebidas que se exponen a la venta deben estar protegidos en vitrinas y cubiertos con campanas de malla metálica o material plástico a una altura no menor de 60 a 70 cm.

8.2.2 Las comidas y bebidas se servirán utilizando de preferencia platos, cubiertos y vasos de material descartables. De no ser posible, los platos, cubiertos y vasos deberán estar en buen estado de conservación y limpieza.

8.2.3 Si el puesto de venta es un vehículo, el compartimiento de manejo estará debidamente separado del área donde se manejan los alimentos.

8.2.4 Las comidas preparadas, no vendidas durante el día no podrán utilizarse al día siguiente.

8.2.5 Cuando se venden alimentos para llevar a casa se envolverán utilizando papel y/o plástico de primer uso. Prohibiéndose el uso de papel plástico impreso, especialmente si contacta con el alimento.

8.2.6 En el puesto de venta sólo se permitirá la preparación final, el calentamiento y servido del alimento.

8.2.7 Mantener los utensilios para expendio de alimentos limpios, cubiertos y protegidos PORQUE si se dejan sucios o desprotegidos se contaminan fácilmente.

8.2.8 Lavar los utensilios con detergente y agua potable circulante, desechando definitivamente el uso de baldes o recipientes con agua sin renovar PORQUE si se utiliza agua sin renovar, se favorece la contaminación y recontaminación de los utensilios que sumergen en ella.

8.2.9 Servir los alimentos en utensilios de fácil lavado PORQUE será más difícil que queden restos de comida que permitan el desarrollo de gérmenes.

8.2.10 Servir los alimentos tomando los utensilios (pinzas, tenazas, etc.) de manera que se evite todo contacto de las manos con el alimento o superficie que contactará con el.

8.2.11 No manipular dinero ni alimentos en forma simultánea, PORQUE el dinero es el elemento contaminado. Deben utilizarse recipientes para recibir el dinero y observar la precaución de lavarse las manos si han tenido contacto con el dinero.

## 8.3 Requisitos inherentes al vendedor/manipulador

8.3.1 Todo vendedor/manipulador de alimentos debe vestir ropa adecuada, consistente por lo menos en delantal y gorro (hombres) redecilla o pañoleta (mujer), siempre limpios y bien conservados; serán preferiblemente blancos o de colores claros.

8.3.2 Todo vendedor/manipulador debe recibir capacitación sobre manipulación higiénica de los alimentos. PORQUE la capacitación ofrece al manipulador/vendedor los conocimientos para la obtención de un producto alimenticio de consumo directo, en adecuadas condiciones higiénicas.

8.3.3 El manipulador/vendedor debe observar hábitos higiénicos elementales cabello corto, uñas limpias y cortas, manos limpias, no toser ni estornudar sobre los alimentos, tampoco manipularlos con lesiones o infecciones en la piel, ni fumar durante la preparación de servicio de alimentos PORQUE la práctica de hábitos higiénicos permite ofrecer al público consumidor alimentos preparados y servidos en las mejores condiciones de higiene.

#### 8.4 Manipulación y eliminación de residuos

8.4.1 Mantener los recipientes para residuos alejados de donde se manipulan alimentos y siempre con tapa PORQUE así el recipiente que contiene desperdicios no actúa como foco de atracción para las plagas.

8.4.2 Establecer la separación absoluta y necesaria de desperdicios sólidos (resto de basura de barrido, etc.) de los desperdicios líquidos (agua de lavado) PORQUE de este modo es más fácil su eliminación y se disminuye el riesgo de contaminación.

8.4.3 El destino de los residuos ya separados será el siguiente

- Los residuos de limpieza se depositarán en un recipiente destinado para tal fin (contenedor) para su posterior eliminación por el Servicio de Limpieza Correspondiente.
- Los residuos líquidos se depositarán al desagüe más próximo.

PORQUE de esta manera se evita la obstrucción de los canales de desagüe con sólidos, convirtiéndose en un foco de contaminación y proliferación de plagas.

#### 8.5 Control de Vectores

- Mantener el área limpia y ordenada PORQUE de esta manera se evita la proliferación de artrópodos y roedores.
  - Fumigar periódicamente el área por métodos aprobados por la autoridad sanitaria PORQUE de esta forma se evitarán enfermedades.
  - Dar un manejo adecuado a las basuras manteniéndolas en un recipiente con tapa y evacuándolas periódicamente.
  - No dejar restos de alimentos en el puesto de venta.
-