

DIRECTRICES REGIONALES PARA LA FORMULACIÓN DE MEDIDAS DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS QUE SE VENDEN EN LA VÍA PÚBLICA EN ÁFRICA

CAC/GL 22R - 1997

Índice

INTRODUCCIÓN	3
SECCIÓN I - OBJETIVOS	3
SECCIÓN II - ÁMBITO DE APLICACIÓN, UTILIZACIÓN, DEFINICIONES Y REQUISITOS GENERALES.....	3
2.1 AMBITO DE APLICACIÓN	3
2.2 UTILIZACIÓN	4
2.3 DEFINICIONES.....	4
2.4 REQUISITOS GENERALES.....	6
SECCIÓN III - ESTABLECIMIENTOS: DISEÑO, INSTALACIONES, MANTENIMIENTO Y SANEAMIENTO	6
3.1 UBICACIÓN	7
3.2 EDIFICIOS Y SALAS	7
3.3 EQUIPO.....	8
3.4 SERVICIOS	9
3.5 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	10
3.6 PROGRAMAS DE LIMPIEZA	10
3.7 SISTEMA DE LUCHA CONTRA LAS PLAGAS	11
3.8 TRATAMIENTO DE LOS DESECHOS.....	11
3.9 INSTALACIONES SANITARIAS	12
3.10 EFICACIA DE LA VIGILANCIA	12
SECCIÓN VI - CENTROS DE VENTA DE ALIMENTOS EN LA VÍA PÚBLICA.....	12
4.1 REQUISITOS DE CARÁCTER GENERAL.....	13
4.2 UBICACIÓN, DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN.....	13
4.3 RESIDUOS LÍQUIDOS Y SÓLIDOS.....	14
4.4 INSTALACIONES PARA EL CONSUMIDOR.....	15
SECCIÓN V - CONTROL DE LAS OPERACIONES	16
5.1 REQUISITOS PARA LOS INGREDIENTES	16
5.2 COCINADO Y MANIPULACIÓN	16
5.3 EL SERVICIO DE LOS ALIMENTOS	17
5.4 ALIMENTOS QUE NO SE HAN VENDIDO	18
5.5 TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS QUE SE COMERCIALIZAN EN LA VÍA PÚBLICA	18
5.6 UTILIZACIÓN Y MANTENIMIENTO	18
5.7 ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS	18
5.8 ASPECTOS CLAVE DE LOS SISTEMAS DE CONTROL DE LA HIGIENE.....	19
5.9 REQUISITOS RELATIVOS A LA MATERIA PRIMA	20
5.10 AGUA	20
5.11 DIRECCIÓN Y SUPERVISIÓN.....	20
5.12 SERVICIO DE ASESORAMIENTO A LOS VENDEDORES DE ALIMENTOS EN LA VÍA PÚBLICA	20
SECCIÓN VI - SALUD PERSONAL	21

6.1	ESTADO DE SALUD.....	21
6.2	ENFERMEDADES Y LESIONES	21
6.3	ASEO PERSONAL	22
6.4	COMPORTAMIENTO PERSONAL	22
6.5	VISITANTES	22
	SECCIÓN VII - CAPACITACIÓN	23
7.1	CONOCIMIENTO Y RESPONSABILIDADES	23
7.2	PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN	23
7.3	INSTRUCCIÓN Y SUPERVISIÓN	23
7.4	CAPACITACIÓN DE PUESTA AL DÍA.....	23
7.5	CAPACITACIÓN DE LOS VENDEDORES	23
7.6	ASOCIACIONES DE VENDEDORES	24
7.7	EDUCACIÓN DEL CONSUMIDOR.....	24

INTRODUCCIÓN

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

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

En las presentes directrices se establece un fundamento sólido para la garantía de la higiene de los alimentos. Se recomienda un enfoque basado en el Análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC) siempre que sea posible con el fin de impulsar la inocuidad alimentaria, según se describe en el Código internacional recomendado de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos.

Los controles descritos en las presentes Directrices se reconocen como esenciales para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos para el consumo. Estas Directrices se recomiendan a los gobiernos, a la industria (es decir, a los distintos productores primarios, fabricantes, elaboradores, operadores de servicios alimentarios y detallistas) y a los consumidores.

SECCIÓN I - OBJETIVOS

Los objetivos de las presentes Directrices consisten en proporcionar las disposiciones necesarias que han de examinarse a la hora de elaborar medidas de control de los alimentos comercializados en la vía pública en la Región de África, en particular para la formulación de códigos de prácticas. Su finalidad es ayudar a las autoridades competentes a mejorar las actividades de venta de alimentos en la vía pública para asegurar que la población disponga de alimentos saludables y nutritivos en lugares accesibles.

SECCIÓN II - AMBITO DE APLICACION, UTILIZACION, DEFINICIONES Y REQUISITOS GENERALES

2.1 ÁMBITO DE APLICACIÓN

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

2.1.1 Funciones de las autoridades competentes, de los vendedores y de los consumidores

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

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

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

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

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

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

2.2 UTILIZACIÓN

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

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

2.3 DEFINICIONES

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

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

Agua limpia: agua limpia de cualquier fuente natural libre de patógenos, contaminantes y cualquier materia objetable, en cantidad no perjudicial para la salud humana que pueda requerir un tratamiento mínimo a fin de procurar su potabilidad.

Limpieza: la eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables.

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

Contaminación: la introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario.

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

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

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

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

Higiene de los alimentos: todas las prácticas referentes a las condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad y aptitud de los alimentos en todas las etapas de la cadena alimentaria.

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

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

Aptitud de los alimentos: la garantía de que los alimentos son aceptables para el consumo humano, de acuerdo con el uso a que se destinan.

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

Sistema de APPCC: un sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.

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

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

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

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

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

Producción primaria: las fases de la cadena alimentaria hasta alcanzar, por ejemplo, la recolección, el sacrificio, el ordeño y la pesca.

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

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

Autoridad competente: el Ministerio responsable y toda autoridad local o con reconocimiento oficial.

Recipientes cerrados: recipientes aptos para entrar en contacto con alimentos, tales como:

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

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

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

Puesto de venta de alimentos en la vía pública: un lugar de la vía pública donde se preparen, expongan, sirvan o vendan alimentos. Comprende carritos, mesas, bancos, cestos, sillas, vehículos con o sin ruedas y

cualquier otra estructura aprobada por la autoridad competente en que se exponga para la venta cualquier alimento que se comercializa en la vía pública.

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

Recipiente de agua: todo tipo de recipiente apto para entrar en contacto con alimentos que se utilice exclusivamente para almacenar y servir agua y que no se haya utilizado para ningún otro fin que pueda dar lugar a la contaminación del agua que pueda contener.

2.4 REQUISITOS GENERALES

2.4.1 Reglamentaciones

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

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

2.4.2 Licencias para los vendedores

Las autoridades competentes establecerán las modalidades adecuadas para la expedición y renovación de licencias destinadas a los vendedores.

SECCIÓN III - ESTABLECIMIENTOS: DISEÑO, INSTALACIONES, MANTENIMIENTO Y SANEAMIENTO

Objetivos:

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

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

Fundamento:

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

3.1 UBICACIÓN

3.1.1 Establecimientos

Es necesario tener en cuenta las posibles fuentes de contaminación cuando se decida dónde ubicar los establecimientos que manipulan o elaboran alimentos, así como la eficacia de cualquier medida razonable que pueda adoptarse para la protección de estos. Los establecimientos no deberán estar situados en un lugar en el cual, tras estudiar las medidas protectivas, resulte evidente que seguirá existiendo una amenaza para la inocuidad o la aptitud de los alimentos. Los puestos deberán instalarse en zonas designadas por las autoridades competentes. En particular, los establecimientos deberán normalmente ubicarse alejados de:

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

La sección 3.1.1 deberá aplicarse también a los vendedores ambulantes.

En el espacio ocupado por el puesto de venta y sus alrededores no deberá almacenarse una cantidad innecesaria de mercancías u otros objetos, ni artículos desechados, con el fin de que se pueda tener fácil acceso para la limpieza.

3.2 EDIFICIOS Y SALAS

3.2.1 Diseño y disposición

Los puestos de los vendedores serán del tipo que apruebe la autoridad competente.

3.2.2 Estructuras internas y mobiliario

Las estructuras internas de los establecimientos que manipulan o elaboran alimentos deberán estar sólidamente construidas con materiales duraderos y deberán ser fáciles de mantener, limpiar y, cuando proceda, desinfectar. En particular, deberán respetarse las siguientes condiciones específicas, cuando sea necesario, para proteger la inocuidad y la aptitud de los alimentos:

- las superficies de las paredes, de los tabiques y de los suelos deberán ser de materiales impermeables que no tengan efectos tóxicos para el uso al que se destinan;
- las superficies de las paredes y tabiques deberán ser lisas hasta una altura apropiada para las operaciones;
- los suelos deberán estar contruidos de manera que el desagüe y la limpieza sean adecuados;
- los techos y los aparatos elevados deberán estar contruidos y acabados de forma que reduzcan al mínimo la acumulación de suciedad y de condensación, así como el desprendimiento de partículas;
- las ventanas deberán ser fáciles de limpiar, estar contruidas de modo que se reduzca al mínimo la acumulación de suciedad y, en caso necesario, estar provistas de malla contra insectos, que sea fácil de desmontar y limpiar. De ser necesario, las ventanas serán fijas;
- las puertas deberán tener una superficie lisa y no absorbente y ser fáciles de limpiar y, cuando sea necesario, de desinfectar;
- las superficies de trabajo que entren en contacto directo con los alimentos deberán hallarse en buen estado y ser duraderas y fáciles de limpiar, mantener y desinfectar. Estarán hechas de materiales lisos, no absorbentes e inertes para los alimentos, los detergentes y los desinfectantes en condiciones normales de trabajo;

- todos los hornillos para cocinar, el equipo para lavar, las mesas de trabajo, estanterías y armarios, en cuya superficie o interior se coloquen alimentos, deberán hallarse al menos a 45 cm de altura del suelo.

3.2.3 Instalaciones temporales/móviles y distribuidores automáticos

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

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

3.3 EQUIPO

3.3.1 Consideraciones generales

El equipo y los recipientes (excepto los recipientes y el material de envasado de un solo uso) que vayan a estar en contacto con los alimentos deberán proyectarse y fabricarse de manera que se asegure que, en caso necesario, puedan limpiarse, desinfectarse y mantenerse de manera adecuada para evitar la contaminación de los alimentos. El equipo y los recipientes deberán ser de materiales que no tengan efectos tóxicos para el uso al que se destinan. Cuando sea necesario, los equipos deberán ser duraderos y móviles o poder desarmarse para permitir las operaciones de mantenimiento, limpieza, desinfección, control y, por ejemplo, para facilitar la inspección en busca de plagas.

Para los alimentos cocidos y crudos deberán utilizarse utensilios diferentes.

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

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

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

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

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

3.3.2 Recipientes para los desechos y las sustancias no comestibles

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

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

3.4 SERVICIOS

3.4.1 Abastecimiento de agua

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

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

3.4.2 Desagüe y eliminación de desechos

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

3.4.3 Limpieza

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

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

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

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

3.4.4 Servicios de higiene y aseos para el personal

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

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

Dichas instalaciones deberán estar debidamente situadas y señaladas.

3.4.5 Iluminación

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

3.4.6 Almacenamiento

En caso necesario, deberá disponerse de instalaciones adecuadas para el almacenamiento de los alimentos, sus ingredientes y los productos químicos no alimentarios, como productos de limpieza, lubricantes y combustibles. El tipo de instalaciones de almacenamiento necesarias dependerá de la naturaleza del producto

alimenticio. En caso necesario, deberá disponerse de instalaciones de almacenamiento separadas y seguras para los productos de limpieza y las sustancias peligrosas.

3.5 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

3.5.1 Consideraciones generales

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

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

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

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

3.5.2 Procedimientos y métodos de limpieza

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

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

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

3.6 PROGRAMAS DE LIMPIEZA

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

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

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

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

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

3.7 SISTEMAS DE LUCHA CONTRA LAS PLAGAS

3.7.1 Consideraciones generales

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

3.7.2 Medidas para impedir el acceso

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

3.7.3 Anidamiento e infestación

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

3.7.4 Vigilancia y detección

Los establecimientos y las áreas circundantes deberán inspeccionarse periódicamente para cerciorarse de que no exista infestación.

3.7.5 Erradicación

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

3.8 TRATAMIENTO DE LOS DESECHOS

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

Los almacenes de desechos deberán mantenerse debidamente limpios.

3.9 INSTALACIONES SANITARIAS

3.9.1 Abastecimiento de agua

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

3.9.2 Eliminación de aguas residuales

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

3.9.3 Eliminación de residuos sólidos

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

Inmediatamente después de haberse eliminado los residuos, los recipientes empleados para almacenarlos y cualquier otro tipo de equipo que haya entrado en contacto con los residuos deberán limpiarse utilizando uno de los métodos descritos en la sección 3.3.1.2. La zona de almacenamiento de residuos también debería ser objeto de limpieza diaria.

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

3.9.4 Limpieza

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

3.9.5 Retretes

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

3.10 EFICACIA DE LA VIGILANCIA

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

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

Objetivos:

La inocuidad y la preparación en condiciones de higiene de los alimentos y, por tanto, la salud de los consumidores no deberían verse comprometidas por la incapacidad de los vendedores para proporcionar las instalaciones y condiciones adecuadas que se exigen en estas Directrices. Las autoridades competentes deberán esforzarse por proporcionar centros especiales dentro de una ubicación que dispongan de instalaciones y servicios apropiados según lo exigido en estas Directrices donde se puedan arrendar espacios a los vendedores. Estos centros para la comercialización de alimentos en la vía pública ofrecerán los siguientes elementos:

- un entorno para almacenar, preparar y servir alimentos inocuos;
- los servicios necesarios, como agua potable, luz adecuada, desagües y eliminación de desechos sólidos y aguas residuales;
- un entorno propicio para que se sirvan alimentos inocuos a los consumidores;
- un marco adecuado para que las autoridades competentes lleven a cabo programas de información, educación y capacitación destinados a administradores o supervisores, vendedores y consumidores;
- un estímulo para las actividades de las asociaciones de vendedores.

Fundamento:

Reducir al mínimo la probabilidad de que los vendedores pongan en peligro la inocuidad de los alimentos debido a su incapacidad de proporcionar un entorno inocuo y salubre, y condiciones adecuadas para la preparación y venta de alimentos inocuos.

4.1 REQUISITOS DE CARÁCTER GENERAL

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

4.2 UBICACIÓN, DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

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

El diseño del centro de venta de alimentos en la vía pública deberá ajustarse a lo siguiente:

- a) haber sido previamente examinado y aprobado por la autoridad competente;
- b) ofrecer un espacio suficiente y una disposición ordenada de los puestos de venta, carritos, cajas de exposición, sitios para la preparación, manipulación, almacenamiento, servicio y venta de los alimentos;
- c) permitir un movimiento ordenado de materiales y mercancías, dentro y fuera del centro, de manera que se eviten posibles vías de contaminación de los alimentos;
- d) permitir una ubicación adecuada de las instalaciones para los clientes, tales como retretes, lavabos e instalaciones para comer, y estar ubicados y dispuestos de manera que se eviten las vías de contaminación de los alimentos;
- e) ofrecer espacios aptos, suficientes y adecuados para el almacenamiento de residuos sólidos, y para la limpieza, el lavado y la desinfección de vajillas y artefactos;
- f) permitir una ventilación suficiente para eliminar gases y olores peligrosos y molestos, emanaciones de combustibles utilizados para cocinar y otros materiales repulsivos transportados por el aire, y una aireación suficiente para las actividades en el interior del centro;
- g) proporcionar un abastecimiento suficiente de energía eléctrica para que los vendedores del centro puedan hacer funcionar artefactos, equipo y otros instrumentos utilizados para la preparación, manipulación, almacenamiento, servicio y venta de alimentos;
- h) ofrecer un abastecimiento de agua potable abundante, con una presión suficiente, una temperatura apropiada e instalaciones idóneas para almacenarla, en caso necesario, y para distribuirla. El agua deberá estar suficientemente protegida contra la contaminación.

Nota: Las muestras se tomarán a intervalos regulares, pero la frecuencia dependerá del origen y del empleo del agua; por ejemplo, las tomas deberán ser más frecuentes cuando el agua proviene de fuentes privadas que cuando se trata de un abastecimiento público. Pueden utilizarse cloro u otros desinfectantes apropiados. Si se emplea cloro, tienen que realizarse diariamente exámenes químicos para determinar el nivel del cloro disponible. El punto de extracción de las muestras debe ser preferentemente el de utilización, pero a veces conviene tomar muestras en el punto de entrada del agua al establecimiento.

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

- a) tener suelos de cemento lisos, azulejos o asfalto, equipados con un sistema de desagüe bien dispuesto en el piso para eliminar el agua de superficie y facilitar la limpieza y desinfección;

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

4.3 RESIDUOS LÍQUIDOS Y SÓLIDOS

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

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

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

- a) disponer de un espacio separado que resulte apropiado para el almacenamiento de los residuos sólidos, ubicado en un lugar conveniente y suficientemente alejado de los sitios de preparación, almacenamiento, manipulación, servicio o venta de alimentos, con objeto de impedir su contaminación;
- b) disponer de un número suficiente de recipientes impermeables de diseño y construcción apropiados, con tapas bien ajustadas, para contener el volumen de residuos sólidos acumulados durante un día de actividad de los vendedores. Los recipientes deberán estar revestidos con un material desechable apropiado o con otros recipientes para mayor seguridad y para facilitar la manipulación durante la eliminación;
- c) los residuos sólidos eliminados cotidianamente (o de ser necesario con más frecuencia) del centro de venta de alimentos en la vía pública se acumularán;
- d) en basureros aprobados destinados a la recogida centralizada de los residuos sólidos por los servicios correspondientes;

- e) en otros lugares, según los métodos de eliminación autorizados y aprobados por la autoridad competente.
- f) las zonas de eliminación de residuos sólidos se someterán a inspecciones periódicas para detectar la presencia o el anidamiento de plagas y se adoptarán todas las medidas prácticas necesarias para eliminar e impedir toda infestación;
- g) se ajustarán a cualquier otro requisito de la autoridad competente relacionado con la eliminación de residuos sólidos.

4.4 INSTALACIONES PARA EL CONSUMIDOR

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

- a) tener paredes de materiales duraderos hasta una altura apropiada que resulten fáciles de mantener, limpiar y desinfectar;
- b) tener retretes y urinarios provistos de sistemas de descarga de agua, que se mantengan limpios y exentos de mal olor;
- c) estar bien iluminadas y ventiladas, limpiarse y desinfectarse periódicamente y mantenerse en buenas condiciones de funcionamiento;
- d) contar con instalaciones para lavarse y secarse las manos y con un abastecimiento suficiente de jabón y otros suministros necesarios;
- e) tener expuestos avisos dirigidos a los vendedores y empleados en los que se indique que deben lavarse las manos cada vez que utilicen el retrete, antes de volver a trabajar;
- f) tener puertas equipadas con dispositivos de cierre automático.

SECCIÓN V - CONTROL DE LAS OPERACIONES

Objetivo:

Producir alimentos inocuos y aptos para el consumo humano mediante:

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

Fundamento:

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

5.1 REQUISITOS PARA LOS INGREDIENTES

Todo vendedor deberá cerciorarse de lo siguiente:

El suministro de ingredientes, entre ellos el hielo, deberá ser de procedencia conocida y fiable.

El método de manipulación de alimentos que se emplee deberá ser tal que reduzca al mínimo la pérdida de nutrientes.

Los ingredientes deberán ser frescos y sanos para mantener la calidad e inocuidad de los alimentos.

Los ingredientes deberán transportarse de tal manera que se impidan su exposición al medio ambiente, el deterioro y la contaminación.

Se utilizarán exclusivamente aditivos alimentarios permitidos en cantidades que respondan a las especificaciones indicadas.

5.2 COCINADO Y MANIPULACIÓN

Se sumergirán en agua y se lavarán a fondo las hortalizas y frutas frescas que vayan a cocinarse o consumirse crudas con suficiente agua potable corriente para eliminar la contaminación adherida a la superficie.

Cuando proceda, todo alimento crudo se lavará antes de utilizarse a fin de reducir el riesgo de contaminación. Los alimentos perecederos crudos no deberán lavarse junto con otros alimentos que vayan a consumirse crudos o semicrudos.

Deberá haber una zona para manipular, almacenar, limpiar y preparar ingredientes alimentarios crudos separada de la zona donde se espongan, manipulen y sirvan alimentos cocinados listos para el consumo en la vía pública.

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

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

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

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

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

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

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

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

5.3 EL SERVICIO DE LOS ALIMENTOS

Todo vendedor deberá observar las siguientes normas:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Los alimentos listos para el consumo que han de servirse continuamente deberán protegerse contra la contaminación ambiental y habrán de mantenerse a las temperaturas siguientes:

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

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

5.4 ALIMENTOS QUE NO SE HAN VENDIDO

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

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

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

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

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

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

5.6 UTILIZACIÓN Y MANTENIMIENTO

Los medios y recipientes para el transporte de alimentos deberán mantenerse en condiciones apropiadas de limpieza y en buen estado. Cuando el mismo medio o recipiente se utilice para el transporte de diferentes

alimentos o productos no alimenticios se deberá realizar una limpieza eficaz y, en su caso, una desinfección entre un porte y otro.

5.7 ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

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

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

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

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

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

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

5.8 ASPECTOS CLAVE DE LOS SISTEMAS DE CONTROL DE LA HIGIENE

5.8.1 Control del tiempo y de la temperatura

El control inadecuado de la temperatura de los alimentos es una de las causas más comunes de enfermedades transmitidas por los alimentos o de deterioro de estos. Entre tales controles pueden mencionarse el tiempo y la temperatura de cocinado, enfriado, elaboración y almacenamiento. Se deberá disponer de sistemas que aseguren el control eficaz de la temperatura cuando esta sea esencial para la inocuidad y la aptitud de los alimentos.

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

- la naturaleza del alimento, por ejemplo su actividad acuosa, su pH y el probable nivel inicial y tipos de microorganismos;
- el tiempo de conservación previsto del alimento;
- el método de envasado y elaboración;
- la modalidad de uso del producto, por ejemplo con un cocinado o una elaboración ulterior o bien listo para el consumo.

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

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

5.8.2 Contaminación microbiológica cruzada

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

Es posible que resulte necesario restringir o controlar el acceso a las zonas de elaboración. Cuando los riesgos sean particularmente elevados el acceso a las zonas de elaboración solo deberá permitirse pasando a

través de un vestuario. Podrá resultar necesario exigir al personal que se ponga ropa protectora limpia, incluido el calzado, y que se lave las manos antes de entrar.

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

5.8.3 Contaminación física y química

Deberá haber sistemas que permitan reducir el riesgo de contaminación de los alimentos por cuerpos extraños, como fragmentos de vidrio o de metal de la maquinaria, polvo, humo nocivo y sustancias químicas no deseadas. En la fabricación y elaboración se utilizarán, en caso necesario, dispositivos apropiados de detección o de selección.

5.9 REQUISITOS RELATIVOS A LA MATERIA PRIMA

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

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

5.10 AGUA

5.10.1 En contacto con los alimentos

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

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

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

5.10.2 Como ingrediente

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

5.10.3 Hielo y vapor

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

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

5.11 DIRECCIÓN Y SUPERVISIÓN

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

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

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

- trabajar con los vendedores proporcionándoles asesoramiento y orientación in situ para que mejoren su desempeño, de conformidad con los requisitos de las Directrices;
- participar en la elaboración y organización de los cursos oficiales de capacitación que las autoridades han de proporcionar a los vendedores con miras al registro y la renovación de las licencias;
- trabajar en estrecha colaboración con el personal encargado de la aplicación, incluidos los funcionarios encargados del registro y la renovación de las licencias, de modo que las directrices se entiendan bien y se apliquen de manera correcta;
- cuando proceda, impartir capacitación al personal encargado de la aplicación y organizar periódicamente inspecciones conjuntas para seguir los avances logrados en la aplicación del código de prácticas;
- informar a los consumidores acerca de las presentes Directrices, tal como se estipula en la Sección 7.7.

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

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

Los directores y supervisores deberán tener familiaridad, en la medida de lo posible, con el Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997)).

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

SECCIÓN VI - SALUD PERSONAL

Objetivos:

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

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

Fundamento:

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

6.1 ESTADO DE SALUD

Todo vendedor, ayudante o manipulador de alimentos deberá llevar durante su actividad profesional una tarjeta de identificación, si la expide y exige la autoridad competente.

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

Un manipulador de alimentos deberá someterse a examen médico por indicación clínica o epidemiológica.

6.2 ENFERMEDADES Y LESIONES

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

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

6.3 ASEO PERSONAL

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

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

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

6.4 COMPORTAMIENTO PERSONAL

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

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

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

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

6.5 VISITANTES

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

SECCIÓN VII - CAPACITACIÓN

Objetivos:

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

Fundamento:

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

7.1 CONOCIMIENTO Y RESPONSABILIDADES

La capacitación en materia de higiene de los alimentos reviste una importancia fundamental. Todo el personal debe ser consciente de su función y responsabilidad en la protección de los alimentos contra la contaminación o el deterioro. Las personas que manipulan los alimentos deberán tener los conocimientos y aptitudes necesarios para poder desarrollar sus tareas en condiciones higiénicas. Quienes utilicen sustancias químicas concentradas para la limpieza u otros productos químicos potencialmente peligrosos, deberán ser instruidos sobre las técnicas seguras de manipulación.

7.2 PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN

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

- la naturaleza del alimento, en particular su capacidad para sostener el desarrollo de microorganismos patógenos o de descomposición;
- la manera de manipular y envasar los alimentos, incluidas las probabilidades de contaminación;
- el grado y tipo de elaboración o de la preparación ulterior antes del consumo final;
- las condiciones en las que hayan de almacenarse los alimentos;
- el tiempo que se prevea que transcurrirá antes del consumo.

7.3 INSTRUCCIÓN Y SUPERVISIÓN

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

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

7.4 CAPACITACIÓN DE PUESTA AL DÍA

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

7.5 CAPACITACIÓN DE LOS VENDEDORES

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

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

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

7.6 ASOCIACIONES DE VENDEDORES

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

7.7 EDUCACIÓN DEL CONSUMIDOR

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

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

También deberá informarse al consumidor acerca de su responsabilidad de cerciorarse de que no contamine, ensucie ni arroje basura en los puestos de venta de alimentos en la vía pública.

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