

# C O D E X   A L I M E N T A R I U S

NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

**CÓDIGO REGIONAL DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LOS ALIMENTOS**

**QUE SE VENDEN EN LA VÍA PÚBLICA EN ASIA**

**CXC 76R-2017**

## INTRODUCCIÓN

Los "alimentos comercializados en la vía pública" se definen como alimentos y bebidas preparados o comercializados por vendedores en las calles y otros lugares públicos, ya sea para su consumo inmediato o para ser consumidos más tarde sin manipulación o preparación ulterior<sup>1</sup>. Se prevé que el ritmo de urbanización y crecimiento demográfico siga siendo rápido y que también crezca en consecuencia la venta de alimentos en la vía pública, que es en gran medida, si bien no exclusivamente, un fenómeno urbano.

Los alimentos que se venden en la vía pública son apreciados no solo por su amplia variedad, sabor único y fácil disponibilidad sino también por aportar seguridad alimentaria a un costo bajo. Constituyen el medio de vida de un gran número de trabajadores. Además, mantienen las tradiciones culinarias locales de una región o lugar.

## SECCIÓN 1: OBJETIVOS

En el presente código se abordan las condiciones de higiene fundamentales que deberían considerarse a la hora de establecer medidas de control de los alimentos comercializados en la vía pública.

## SECCIÓN 2: ÁMBITO DE APLICACIÓN, USO Y DEFINICIONES

### 2.1 Ámbito de aplicación

En el presente código se definen las prácticas de higiene generales que deben seguirse para que los alimentos que se venden en la vía pública sean inocuos. El código será de utilidad para las tres principales partes interesadas (vendedores y manipuladores de alimentos, consumidores, autoridades competentes) que deben intervenir para que se mantengan la higiene de los alimentos comercializados en la vía pública.

### 2.2 Uso

El presente código está destinado a su uso por parte de los países de Asia para garantizar la inocuidad y la higiene generales de los alimentos comercializados en la vía pública.

### 2.3 Definiciones

Para los fines del presente código, los términos usados tendrán las siguientes definiciones:

- **Equipo<sup>2</sup>**

La totalidad o parte de cualquier aparato, vaso, recipiente, utensilio, máquina, instrumento o artefacto utilizado en la preparación, el almacenamiento, la manipulación, la limpieza, la venta o el suministro de alimentos.

- **Limpio**

Exento de suciedad, polvo, grasa, desperdicios, residuos de alimentos y cualquier otra forma de materias extrañas y olores desagradables.

- **Agua limpia<sup>2</sup>**

Agua que no pone en peligro la inocuidad de los alimentos en las circunstancias en que se utiliza.

- **Contaminante<sup>3</sup>**

Cualquier sustancia no añadida intencionalmente al alimento o pienso para animales productores de alimentos, que está presente en dicho alimento como resultado de la producción (incluidas las operaciones realizadas en agricultura, zootecnia y medicina veterinaria), fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento de dicho alimento o pienso o como resultado de contaminación ambiental. Este término no abarca fragmentos de insectos, pelos de roedores y otras materias extrañas.

- **Vajilla/cubiertos**

Todo utensilio (desechable o no desechable) empleado para preparar, servir y consumir alimentos, como vasos, platos, fuentes, tazas, platillos, cucharas, tenedores, cucharones o palillos, entre otros.

---

<sup>1</sup> *Essential safety requirements for street vended foods*, (OMS)-1996.

<sup>2</sup> *Código de prácticas regional para los alimentos vendidos en la vía pública (Cercano Oriente)* (CXC 71R-2013).

<sup>3</sup> Comisión del Codex Alimentarius, *Manual de procedimiento*, última edición.

- **Contaminación cruzada**

Transferencia de microorganismos u otras sustancias nocivas de un alimento (generalmente crudo) a otro ya sea por contacto directo, mediante los manipuladores de alimentos, a través de superficies de contacto o por el aire. La contaminación cruzada también puede producirse cuando un alimento crudo entra en contacto con alimentos cocinados o listos para el consumo o gotea sobre ellos.

- **Cliente/consumidor**

Una persona o un grupo de personas que compran el alimento para comerlo.

- **Artículos desechables**

Todo artefacto, recipiente, instrumento, utensilio, servilleta, guante o envoltorio destinado a utilizarse una sola vez en la preparación, el almacenamiento, la exhibición, el servicio o la venta de alimentos.

- **Superficies que entran en contacto con alimentos**

Toda superficie que pueda entrar en contacto con alimentos durante su preparación, cocción, manipulación y servicio.

- **Manipulador de alimentos<sup>4</sup>**

Toda persona que manipula o entra en contacto con alimentos o con cualquier equipo o utensilio empleado para manipular alimentos.

- **Higiene de los alimentos<sup>3</sup>**

Condiciones y medidas necesarias para la producción, elaboración, almacenamiento y distribución de los alimentos destinadas a garantizar un producto inocuo, en buen estado y comestible, apto para el consumo humano.

- **Inocuidad de los alimentos<sup>5</sup>**

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.

- **Microorganismos<sup>2</sup>**

Todo organismo microscópico vivo que pueda ser causa de enfermedad o deterioro de los alimentos.

- **Alimento perecedero**

Alimento que está expuesto a rápida descomposición, deterioro o proliferación de microorganismos, con o sin producción de toxinas o metabolitos, cuando no se mantiene en las condiciones necesarias de almacenamiento (por ejemplo, la leche, los productos lácteos, los huevos, la carne, las aves de corral o el pescado, entre otros).

- **Plagas<sup>4</sup>**

Insectos, pájaros, roedores y cualesquiera otros animales capaces de contaminar directa o indirectamente los alimentos.

- **Agua potable<sup>2</sup>**

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

*(Se aplica la última versión del documento.)*

- **Alimento crudo**

Alimento que no está cocinado.

- **Listo para el consumo**

Cualquier alimento (incluidas las bebidas) que se pueda consumir inmediatamente (ya sea que esté crudo o cocinado, caliente o frío) sin ninguna manipulación ulterior en el punto de venta.

---

<sup>4</sup> Código de prácticas de higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades (CXC 39-1993).

<sup>5</sup> Directrices regionales para la formulación de medidas de control de los alimentos vendidos en la vía pública (África) (CXG 22R-1997).

- **Recipiente cerrado**

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

- a) recipientes herméticamente cerrados;
- b) frascos con cierre de tipo ancla o corona;
- c) botellas de leche cerradas con tapones de aluminio;
- d) frascos y botellas de vidrio o plástico con tapones de rosca;
- e) latas cerradas.

- **Alimentos comercializados en la vía pública**

Alimentos y bebidas preparados o comercializados por vendedores en las calles u otros lugares públicos para su consumo inmediato o posterior.

- **Centro de venta de alimentos en la vía pública<sup>2</sup>**

Todo lugar o establecimiento público designado por la autoridad competente para la preparación, exhibición y venta de alimentos comercializados en la vía pública por parte de múltiples vendedores.

- **Puesto de venta de alimentos en la vía pública**

Lugar donde se preparan, exhiben, sirven o venden alimentos al público. Comprende carritos, mesas, bancos, cestas, sillas o vehículos con o sin ruedas y cualquier otra estructura de los mismos.

- **Vendedor de alimentos en la vía pública**

Toda persona que venda alimentos en puestos de venta de alimentos en la vía pública, quioscos, carritos o centros.

- **Agua residual**

Agua de desecho resultante de la actividad de los vendedores.

### **SECCIÓN 3: REQUISITOS DE CARÁCTER GENERAL**

#### **3.1 Normas y reglamentos**

Deberán redactarse normas y reglamentos apropiados para que sean fáciles de aplicar y permitan así el control del sector de los alimentos vendidos en la vía pública como parte integral del proceso de preparación de los alimentos. Tales normas y reglamentos podrán ser elaborados por separado o incorporarse a los reglamentos alimentarios vigentes.

#### **3.2 Registro/licencias de los vendedores de alimentos en la vía pública**

Cuando así lo exija la legislación nacional, los vendedores de alimentos en la vía pública deberán tener un registro o licencia emitido por la autoridad competente antes de abrir su negocio. La prueba del registro o identificación emitido por la autoridad competente deberá exhibirse en el carrito, quiosco u otro puesto de venta.

La autoridad competente emitirá o renovará el registro de los vendedores de alimentos en la vía pública que cumplan todos los requisitos del código de prácticas de higiene establecido por la autoridad competente.

### **SECCIÓN 4: PARTES INTERESADAS EN LA VENTA DE ALIMENTOS EN LA VÍA PÚBLICA**

Esta sección se ocupa de las funciones y responsabilidades fundamentales de las tres principales partes interesadas.

#### **4.1 Vendedores de alimentos en la vía pública**

Todos los que intervienen en la venta de alimentos en la vía pública deberán, en el ejercicio de sus actividades profesionales, observar las prácticas siguientes:

- **Higiene personal:** Deberán llevarse vestimenta limpia, redecilla para el pelo, etc. Cuando sea necesario el uso de guantes, estos deberán estar limpios y ser desechables. Deberán mantenerse las uñas de las manos siempre cortas y limpias y evitarse usar joyas o adornos durante la preparación de los alimentos. Los cortes y las heridas no infectados deberán estar totalmente protegidos por un vendaje impermeable bien ajustado, que deberá cambiarse con regularidad.

- **Comportamiento higiénico:** Deberá evitarse comer, mascar goma, fumar y oler los productos mientras se manipulan los alimentos. Deberá evitarse cualquier práctica antihigiénica, como escupir, limpiarse la nariz, las orejas o cualquier otro orificio del cuerpo, tocarse cualquier parte del cuerpo o tocar el teléfono móvil (celular), durante el proceso de manipulación de los alimentos. Deberá evitarse estornudar o toser sobre los alimentos. Deberán lavarse bien las manos con agua limpia y jabón antes y después de manipular alimentos, tras haber ido al retrete o después de cualquier actividad como estornudar o tocar cualquier superficie.
- **Estado de salud:** No deberán mostrarse ninguno de los siguientes signos: ictericia, diarrea, vómitos, fiebre, dolor de garganta, secreciones auriculares, oculares o nasales, tos frecuente y compulsiva, y lesiones dérmicas visiblemente infectadas (forúnculos, cortes, etc.).

El cumplimiento de lo mencionado puede asegurarse mediante la concienciación, la motivación y la capacitación.

## 4.2 Consumidores

Los consumidores deberán evitar comer o mascar goma, fumar, escupir y tocar cualquier superficie cercana a los alimentos exhibidos.

Los consumidores no deberán tirar basura en la zona, ni estornudar o toser cerca de los alimentos.

Los consumidores deberán siempre tirar las sobras en el cubo de basura.

Los consumidores deberán informar a las autoridades competentes sobre cualquier comportamiento antihigiénico del vendedor en caso de observarlo.

## 4.3 Autoridades<sup>6</sup>

A fin de garantizar una gestión adecuada de los alimentos que se venden en la vía pública es necesario adoptar un enfoque multisectorial que incluya a todas las autoridades competentes, a saber: el personal encargado de la inocuidad alimentaria, el órgano local o la municipalidad, el departamento de desarrollo urbano y la policía, entre otros.

Las autoridades deberán:

- Llevar un seguimiento de las condiciones de higiene de los alimentos que se venden en la vía pública;
- Llevar un seguimiento de las condiciones ambientales, la inocuidad del agua, la eliminación de basura, etc.;
- concienciar, motivar e impartir capacitación a los vendedores de alimentos, así como a los clientes, periódicamente;
- buscar la participación de expertos adecuados y con experiencia y de asociaciones de voluntarios en la gestión de las actividades de concienciación, motivación y capacitación de vendedores y clientes.

## SECCIÓN 5: UBICACIÓN, DISEÑO, ESTRUCTURA Y ARTEFACTOS

### 5.1 Puestos, carritos o quioscos de venta de alimentos en la vía pública

La estructura de los puestos, carritos o quioscos de venta será preferentemente aprobada por la autoridad competente. Los puestos de venta de alimentos en la vía pública deberán ubicarse en zonas limpias, ventiladas y sin contaminación. Deberá poderse acceder libremente y guardarse un espacio suficiente entre quioscos.

Los puestos, carritos o quioscos deberán cubrirse para impedir la contaminación de los alimentos.

Todos los hornillos de cocina, equipo de lavado, mesas de trabajo, estanterías y armarios en los que se coloquen alimentos deberán hallarse a una altura suficiente del suelo para impedir la contaminación.

Los puestos, carritos o quioscos deberán estar fabricados con materiales inocuos que puedan limpiarse y desinfectarse fácilmente.

Los cubos de basura deberán estar cubiertos y fabricados con materiales que puedan limpiarse y desinfectarse fácilmente.

Los puestos o carritos deberán tener espacios de almacenamiento separados para alimentos crudos y cocidos.

---

<sup>6</sup> Basado en la información y las observaciones contenidas en "*Food, Nutrition and Agriculture*", FAO/ANA, 17/18, 1996 (págs. 30-37, Street foods of Calcutta, I. Chakravorty, *et al*).

Deberán ofrecerse instalaciones sanitarias con agua a los vendedores y clientes a una distancia de seguridad de la zona de manipulación de los alimentos de los puestos.

Deberá disponerse de instalaciones para lavarse las manos, con agua limpia, jabón y otros productos de limpieza, las cuales deberán mantenerse limpias y en condiciones de higiene.

## 5.2 Centros de venta de alimentos en la vía pública

El diseño de los centros de venta de alimentos en la vía pública deberá ajustarse a lo siguiente:

- haber sido examinado por la autoridad competente;
- ofrecer un espacio suficiente y adecuado para la disposición ordenada de los puestos de venta con miras a la manipulación, la preparación, el almacenamiento y el servicio de los alimentos;
- permitir un movimiento ordenado de materiales y mercancías entrantes y salientes, ya que de este modo se contribuirá a evitar posibles fuentes de contaminación de los alimentos;
- permitir una ubicación adecuada de las instalaciones para los clientes, tales como retretes, lavabos e instalaciones para comer, y estar situados y dispuestos de manera que se eviten las fuentes de contaminación de los alimentos;
- ofrecer espacios aptos y suficientes para el almacenamiento de residuos sólidos y para la limpieza, el lavado y la desinfección de vajillas y artefactos; estos deberán estar en un lugar adecuado para que no contaminen los alimentos;
- tener suelos de cemento lisos o azulejos equipados y contar con un sistema de desagüe bien dispuesto para eliminar el agua de la superficie y facilitar la limpieza y la desinfección;
- tener una iluminación suficiente, ubicada convenientemente para facilitar la preparación, la manipulación, el almacenamiento y el servicio de los alimentos;
- disponer de campanas sobre los hornillos para permitir la eliminación de los gases, los humos y los vapores del combustible y la cocción, y dirigirlos al aire libre;
- contar con un abastecimiento de agua limpia abundante con las instalaciones idóneas para almacenarla;
- tener un sistema de desagüe adecuado para la eliminación de desechos;
- incluir estantes o cajas adecuados para recipientes multiusos o botellas con cierre hermético.

## SECCIÓN 6: MANTENIMIENTO Y SANEAMIENTO

### 6.1 Mantenimiento

Los puestos y las superficies de trabajo deberán mantenerse en un estado adecuado de reparación para no contaminar los alimentos como consecuencia de superficies astilladas, clavos sueltos o roturas.

### 6.2 Abastecimiento y calidad del agua

Los vendedores deberán tener acceso a agua limpia.

Deberá controlarse periódicamente la calidad del agua en tres puntos: en la fuente, tras la recolección en los recipientes y en los lugares en que se utilice.

Los vendedores deberán estar informados del uso higiénico y el almacenamiento del agua y el hielo.

### 6.3 Control de plagas

Todo vendedor deberá adoptar en todo momento las medidas adecuadas necesarias para mantener su puesto exento de plagas con el fin de impedir la contaminación de los alimentos.

Todo alimento contaminado deberá desecharse como corresponda. Deberá impedirse que los materiales utilizados para el control de plagas, tales como plaguicidas, así como combustibles, detergentes, etc. contaminen los alimentos.

### 6.4 Tratamiento de los residuos sólidos y líquidos

Todos los residuos sólidos deberán introducirse convenientemente en contenedores apropiados con tapas que cierren bien, o tirarse en cubos de basura. Las municipalidades deberán recoger la basura con regularidad.

Los residuos líquidos, como las aguas residuales, deberán drenarse inmediatamente en sistemas de desagüe o alcantarillado y no deberá permitirse que se acumulen.

## **SECCIÓN 7: EQUIPO**

Todo el equipo, incluidos los recipientes, deberá estar fabricado con materiales que no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores, que no sean absorbentes ni sean causa de contaminación de los alimentos, y que sean resistentes a la corrosión y a la limpieza y desinfección repetidas.

Todo el equipo, los artefactos y las superficies donde se cortan los alimentos deberán mantenerse limpios; habrán de limpiarse antes y después de las operaciones diarias e inmediatamente después de haberse usado para preparar alimentos crudos. Solo podrán utilizarse productos de limpieza, detergentes, etc. que sean inocuos para los alimentos.

Los utensilios, cubiertos, vajilla, equipo y demás deberán estar fabricados con materiales aptos para el contacto con alimentos y deberán limpiarse periódicamente y mantenerse en buen estado. Deberán utilizarse materiales desechables en la medida de lo posible.

## **SECCIÓN 8: PREPARACIÓN, MANIPULACIÓN, EXHIBICIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS**

### **8.1 Materias primas/ingredientes y envases**

Todas las materias primas, los ingredientes y los envases deberán ajustarse a las normas aplicables.

El hielo deberá fabricarse con agua potable. Cuando proceda, el hielo que no entre en contacto directo con los alimentos podrá fabricarse con agua limpia.

Los ingredientes alimentarios envasados deberán utilizarse antes de su fecha de caducidad o fecha de duración mínima.

Se utilizarán exclusivamente aditivos alimentarios permitidos en cantidades que no superen los niveles especificados en los reglamentos pertinentes.

Los alimentos deberán envolverse en envases limpios e idóneos que puedan impedir la contaminación.

### **8.2 Preparación/cocción**

Deberán utilizarse exclusivamente alimentos crudos inocuos en la preparación de los alimentos comercializados en la vía pública.

Los alimentos crudos deberán lavarse minuciosamente en agua limpia antes de cocinarlos. Al lavar carne roja o de aves de corral debe tomarse cuidado para evitar la contaminación cruzada con otros alimentos.

Los alimentos congelados se descongelarán solo una vez y deberán utilizarse para la preparación de alimentos inmediatamente después de ser descongelados.

Para evitar la contaminación cruzada deberán manipularse los alimentos crudos y los cocinados por separado. Para ello, deberán utilizarse cuchillos y tablas de cortar diferentes. Si no fuera posible, deberán lavarse los cuchillos y las tablas de cortar después de cada uso.

Los alimentos deberán estar lo suficientemente cocinados o elaborados para que sean inocuos para el consumo (tiempo/temperatura).

Los alimentos cocinados se recalentarán solo una vez antes de servirlos.

Deberá controlarse periódicamente el olor, el sabor y el color del aceite de cocinar y, si fuera necesario, cambiarlo.

Cuando un alimento deba servirse caliente, deberá mantenerse a una temperatura superior a los 60 °C<sup>7</sup>; manténgase una temperatura adecuada de los alimentos calientes y los fríos.

Los alimentos cocinados deberán mantenerse en un lugar higiénico y, en caso de no consumirse dentro de las primeras dos horas<sup>7</sup>, deberán calentarse bien antes de servirlos.

### **8.3 Manipulación y almacenamiento**

Todos los alimentos deberán estar cubiertos y protegidos contra el polvo y la suciedad.

Deberán utilizarse vajilla, cubiertos, utensilios, etc. limpios y en condiciones de higiene.

---

<sup>7</sup> *Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos.* OMS, 2006.

Los platos, tapas, vasos, pajillas, toallas de papel, tazas, cucharas, guantes y demás utensilios desechables deberán utilizarse solo una vez.

Los alimentos crudos listos para el consumo deberán tratarse con sumo cuidado, mantenerse cubiertos y exhibirse en una vitrina o recipiente.

Los alimentos sobrantes y los alimentos perecederos que no se vendan no podrán utilizarse y deberán eliminarse en condiciones de higiene.

Los alimentos crudos y los cocinados deberán manipularse y almacenarse por separado.

Los condimentos y las salsas deberán almacenarse a una temperatura adecuada.

Deberán utilizarse recipientes o envases individuales para servir los alimentos.

Refrigérense lo antes posible los alimentos cocinados y los perecederos, preferiblemente por debajo de 5 °C<sup>8</sup>.

Los combustibles, detergentes y jabones, entre otras sustancias, deberán almacenarse en recipientes específicos lejos de la zona de manipulación de los alimentos.

El transporte y almacenamiento de los alimentos deberá realizarse en condiciones de higiene y los alimentos deberán consumirse dentro de la vida útil especificada.

Tras la manipulación de estos artículos es necesario lavarse las manos cuidadosamente antes de manipular alimentos.

## **SECCIÓN 9: EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN**

Todo vendedor, ayudante o manipulador de alimentos que se venden en la vía pública deberá recibir capacitación básica en materia de higiene de los alimentos. Desde una perspectiva general, se puede evitar la mayoría de los peligros transmitidos por los alimentos mediante la cocción completa, la manipulación a temperaturas elevadas, el enfriamiento rápido, el almacenamiento frigorífico, la prevención de la contaminación cruzada o una combinación de estas medidas. 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 de alimentos en la vía pública sus responsabilidades ante los consumidores.

El material de enseñanza puede ser ilustrativo y tener una cantidad limitada de texto. Los mensajes clave deberán reforzarse mediante enunciados breves y claros y transmitirse también en el idioma local. El material de enseñanza puede ser impermeable a fin de que los vendedores también puedan consultarlo, guardarlo o colgarlo en su carrito o puesto. Puede elaborarse material de información, educación y comunicación basado en conocimientos científicos, preferentemente a cargo de expertos con experiencia práctica anterior, con la ayuda de la autoridad, el organismo o la instancia gubernamental competente o de organizaciones no gubernamentales.

Los consumidores deberán estar informados de su responsabilidad de no contaminar las zonas de venta de alimentos en la vía pública.

---

<sup>8</sup> Nota informativa de INFOSAN n.º 3/2010 - Inocuidad de los alimentos de venta callejera, 2010.