

CODEX ALIMENTARIUS

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 - www.codexalimentarius.org

DIRECTRICES PARA LA APLICACIÓN DE MEDIDAS DE CONTROL DE LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS EN LOS MERCADOS TRADICIONALES DE ALIMENTOS

CXG 103-2024

Adoptadas en 2024

1. INTRODUCCIÓN

Los mercados tradicionales de alimentos son espacios destinados a que los mayoristas, los minoristas y los consumidores de alimentos vendan y compren alimentos para su consumo directo, preparación y otros usos. Estos mercados reciben muchos nombres distintos en todo el mundo, entre otros, mercados callejeros de alimentos, mercados locales, mercados públicos, mercados comunitarios, mercados municipales, mercados al aire libre, mercados tradicionales de productos frescos y mercados de productores. Estos mercados se pueden celebrar al aire libre o en un lugar cerrado y varían mucho en cuanto a su tamaño y el número de personas que comercian en ellos. Además, pueden tener estructuras de gestión formales o informales con distintos niveles de infraestructura. En estos mercados también tienen lugar la manipulación, la preparación, la elaboración artesanal y el envasado de alimentos.

Los mercados tradicionales de alimentos son importantes fuentes de alimentos que suministran a los hogares productos alimentarios económicamente asequibles y de fácil acceso, tanto crudos como listos para el consumo. También ofrecen oportunidades de empleo en los distintos niveles de la cadena de valor alimentaria.

A pesar de los beneficios que proporcionan los mercados tradicionales de alimentos, las prácticas de manipulación higiénica en estos mercados resultan a menudo inadecuadas. Las presentes directrices proporcionarán a las autoridades competentes, a los operadores de empresas de alimentos (OEA) y a los consumidores los conocimientos necesarios para reforzar su capacidad a fin de preservar la higiene de los alimentos en estos mercados con objeto de velar por su inocuidad en el marco del enfoque de “Una sola salud”.

2. OBJETIVOS

Estas directrices tienen por objeto proporcionar orientación para la elaboración y aplicación de políticas y reglamentos que aseguren que los mercados tradicionales de alimentos se diseñen y gestionen eficazmente para promover la inocuidad de los alimentos.

Las directrices proporcionan a los OEA, los consumidores, las autoridades de los mercados y otras partes interesadas recomendaciones sobre la higiene de los alimentos relativas a aspectos como la manipulación de los alimentos, la salud del personal, la capacitación y la sensibilización, el medio ambiente y la higiene, que son pertinentes para velar por la inocuidad de los alimentos.

3. ÁMBITO DE APLICACIÓN Y UTILIZACIÓN

3.1 Ámbito de aplicación

Las presentes directrices proporcionan orientación sobre la reglamentación en materia de inocuidad de los alimentos y las actividades de manipulación higiénica a todas las partes interesadas pertinentes a los mercados tradicionales de alimentos donde se venden alimentos crudos, preparados o listos para el consumo.

3.2 Utilización

Las presentes directrices están destinadas a su uso por las autoridades competentes y otras partes interesadas en la formulación o aplicación de medidas de control de la inocuidad de los alimentos en los mercados tradicionales de alimentos donde:

- Las autoridades competentes tienen la responsabilidad general de decidir la manera de aplicar estas directrices, en coordinación con las autoridades del mercado cuando existan.
- Los OEA deben aplicar las prácticas de higiene establecidas en este documento para proporcionar alimentos inocuos y aptos para el consumo.
- Los consumidores deben seguir las instrucciones pertinentes y aplicar las medidas de higiene apropiadas.

Las presentes directrices deben utilizarse juntamente con los textos pertinentes del Codex, entre otros, los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969).¹

4. DEFINICIONES

A los efectos de las presentes directrices, los términos utilizados en ellas deben tener las siguientes definiciones:

Agua potable: Agua adecuada para el consumo humano (*Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la producción y elaboración de alimentos* [CXG 100-2023]).²

Alimento: Toda sustancia elaborada, semielaborada o en bruto, que se destina al consumo humano, incluidas las bebidas, el chicle y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la elaboración, preparación o tratamiento de “alimentos”, pero no incluye los cosméticos, el tabaco ni las sustancias que se utilizan únicamente como medicamentos (*Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* [CXS 1-1985]).³

Alimento perecedero: Alimento que está expuesto a una 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) (*Código regional de prácticas de higiene para los alimentos que se venden en la vía pública en Asia* [CXC 76R-2017]).⁴

Autoridad competente: Autoridad gubernamental u organismo oficial autorizado por el gobierno que es responsable del establecimiento de los requisitos reglamentarios de inocuidad de los alimentos o de la organización de los controles oficiales, entre otros, la aplicación de su cumplimiento (*Principios generales de higiene de los alimentos* [CXC 1-1969]).¹

Autoridad del mercado: La entidad o persona responsable de la administración del mercado tradicional, que puede incluir comités de mercado y asociaciones de OEA.

Calidad alimentaria: Se refiere a los materiales y productos que son inocuos para su uso en la manipulación, elaboración, almacenamiento, envasado y servicio de alimentos.

Consumidor: Personas y familias que compran o reciben alimento con el fin de satisfacer sus necesidades personales (*Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* [CXS 1-1985]).³

Equipo: 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.

Higiene de los alimentos: Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la idoneidad de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria (CXC 1-1969).¹

Inocuidad de los alimentos: Garantía de que los alimentos no causarán efectos adversos en la salud del consumidor cuando se preparen o se consuman de acuerdo con su uso previsto (CXC 1-1969).¹

Manipulador de alimentos: Toda persona que manipule directamente alimentos envasados o sin envasar, equipo y utensilios utilizados para los alimentos o superficies que entren en contacto con alimentos y que, por lo tanto, se espera que cumplan los requisitos de higiene de los alimentos (CXC 1-1969).¹

Mercados tradicionales de alimentos: Espacios abiertos al público con infraestructuras físicas que incluyen locales o puestos individuales para el comercio de alimentos, generalmente de OEA locales, como frutas, hortalizas, alimentos de origen animal, semillas o granos, alimentos listos para el consumo, alimentos de venta callejera, preparación y otros usos. Los ejemplos incluyen, entre otros, los mercados callejeros de alimentos, los mercados locales, los mercados públicos, los mercados comunitarios, los mercados municipales, los mercados al aire libre, los mercados húmedos y los mercados de productores

Operador de empresa de alimentos (OEA): Entidad responsable del funcionamiento de una empresa en cualquier etapa de la cadena alimentaria (CXC 1-1969).¹

Peligro: Agente biológico, químico o físico presente en el alimento que puede causar un efecto adverso para la salud (CXC 1-1969).¹

Vajilla/cubertería: Todo utensilio (desechable o no desechable) empleado para servir y consumir alimentos, como vasos, platos, fuentes, tazas, platillos, cucharas, tenedores, cucharones o palillos, entre otros (CXC 76R-2017).⁴

Vendedores de alimentos: Se refiere a quienes venden alimentos en un mercado tradicional de alimentos.

5. REQUISITOS GENERALES

5.1 Políticas y reglamentos

Se deben formular y aplicar políticas y reglamentos adecuados con el fin de orientar las actividades para asegurar la inocuidad de los alimentos durante su compra, preparación, elaboración, almacenamiento, envasado y consumo. Estos requisitos se deben establecer por separado o incorporarse a la normativa alimentaria existente con un enfoque basado en resultados.

Las autoridades competentes deben traducir los requisitos y prácticas generales de higiene que deben seguir los OEA de modo que se puedan aplicar teniendo en cuenta las condiciones y los factores de riesgo específicos de cada actividad o localidad.

El riesgo de la actividad se debe evaluar en función del tamaño del mercado, especialmente del tamaño de la población de la ciudad o pueblo donde se ubique, su infraestructura, el tipo de alimentos vendidos y el tipo de tareas realizadas.

Las autoridades competentes o las autoridades de los mercados deben aprobar los tipos de alimentos que se pueden comercializar, así como la ubicación y las características de los puntos de venta, e incorporar información detallada sobre las condiciones sanitarias que se deben cumplir.

Las autoridades competentes deben:

- regular y promover los controles de inocuidad de los alimentos y el uso de las directrices establecidas en este documento, además de las que figuran en los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969);¹
- establecer e implementar sistemas de vigilancia para detectar y prestar apoyo en las investigaciones y la gestión de brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos;
- aplicar y hacer cumplir medidas reglamentarias, que incluyan, entre otras cosas, la expedición de permisos y licencias y, cuando corresponda, deben proceder a aplicar sanciones.

Las funciones y responsabilidades de las autoridades competentes, las autoridades de los mercados, los OEA y los consumidores deben estar claramente definidas y documentadas, incluidas sus obligaciones legales.

Las autoridades de los mercados, en coordinación con los OEA, deben encargarse de las actividades cotidianas del mercado tradicional de alimentos.

Cuando proceda, las autoridades de los mercados deben estar facultadas para ayudar a las autoridades competentes con la concesión de licencias y las inscripciones en los registros pertinentes a través de un mecanismo mutuamente acordado para supervisar y promover la inocuidad de los alimentos por parte de los OEA.

5.2 Infraestructura del mercado

Los mercados tradicionales de alimentos deben diseñarse y construirse de modo que proporcionen una infraestructura básica que promueva buenas prácticas higiénicas para la manipulación de alimentos y las actividades comerciales, según lo dispuesto por las autoridades competentes o de los mercados para garantizar la inocuidad de los alimentos.

La infraestructura debe ser adecuada (por ejemplo, lisa, fácil de limpiar, sin grietas, que no acumule suciedad, etc.) para las actividades de mantenimiento y saneamiento.

Al planificar la infraestructura de los mercados, las zonas de alto riesgo, como aquellas en las que se manipulan animales vivos, carne roja, carne de aves de corral y pescado que se encuentran en estado crudo, deben ubicarse separadas físicamente de actividades incompatibles para evitar la contaminación cruzada de los alimentos.

5.3 Condiciones de concesión de licencias o registro

Los OEA deben cumplir los requisitos mínimos establecidos por las autoridades competentes.

Es fundamental que los manipuladores de alimentos sean competentes en las prácticas de higiene de los alimentos antes de que se proceda a expedir a los OEA una licencia o registro de funcionamiento.

La frecuencia y el tipo de capacitación se deben acordar entre las partes interesadas teniendo en cuenta los requisitos del mercado, el tipo de productos alimenticios que se ofrecen, las prácticas de los OEA y otros aspectos pertinentes.

5.4 Control de plagas, animales y agentes zoonóticos transmitidos por los alimentos

Las autoridades de los mercados y los OEA de los mercados tradicionales de alimentos deben proporcionar mecanismos eficaces para el control de animales y plagas (ratas, ratones, palomas, insectos, etc.).

Cuando se halle un alimento que esté contaminado o infestado por animales o plagas, se debe proceder a eliminarlo higiénicamente de manera que se evite la contaminación o infestación de otros alimentos.

Se debe llevar a cabo un control de plagas y animales mediante agentes químicos, físicos o biológicos sin que ello suponga una amenaza para la inocuidad o la idoneidad de los alimentos ni para las personas.

Los agentes zoonóticos transmitidos por los alimentos se deben gestionar a través de medidas preventivas adecuadas, como el lavado de manos después de tocar a los animales, la limpieza y desinfección y otras medidas necesarias para prevenir la infección.

De acuerdo con el enfoque de “Una sola salud”, los manipuladores de animales salvajes y de carne de animales salvajes deben ser conscientes de los peligros asociados con su comercio regional, especialmente para prevenir las zoonosis conocidas y emergentes.

6. OPERADORES DE EMPRESAS DE ALIMENTOS

6.1 Estado de salud de los manipuladores de alimentos

Los manipuladores de alimentos de los mercados tradicionales de alimentos deben estar sanos. Cuando sea necesario deben someterse a controles de salud regulares, exámenes médicos, aplicarse vacunas y contar con certificados médicos que avalen su estado de salud.

No se permitirá a ningún manipulador de alimentos desempeñar sus funciones si presenta síntomas de ictericia, diarrea, vómitos, fiebre, dolor de garganta con fiebre, secreción de oídos, ojos y nariz, lesiones cutáneas visiblemente infectadas, como forúnculos y cortes. En estos casos, deberán dejar de manipular alimentos, cualquiera sea la función que desempeñen, y procurarse tratamiento médico.

Los manipuladores de alimentos que se hayan identificado o que se sepa que son portadores de un organismo u organismos responsables de enfermedades transmitidas por los alimentos no participarán en ninguna actividad de manipulación de alimentos hasta que un profesional de la medicina certifique que son aptos para ello.

6.2 Higiene personal y comportamiento

Los manipuladores de alimentos, durante el ejercicio de su actividad, deben respetar lo siguiente:

- Utilizar vestimenta limpia y un equipo de protección personal (EPP) adecuado.
- Lavarse las manos con agua y jabón, aclararlas y secarlas de forma que no se vuelvan a contaminar. Los desinfectantes de manos no deben sustituir al lavado de manos y solo se deben utilizar después de haberse lavado las manos.
- Mantener las uñas cortas y limpias en todo momento y evitar llevar joyas o adornos durante la preparación de los alimentos.
- Mantener el cabello, incluido el vello facial, limpio, ordenado y cubierto durante la manipulación de alimentos.
- Cubrir los cortes y las heridas con apósitos impermeables adecuados.
- Fumar o masticar chicle no debe estar permitido mientras se preparan o se sirven los alimentos.
- Abstenerse de cualquier práctica antihigiénica como escupir y hurgarse la nariz, las orejas o tocarse cualquier parte del cuerpo mientras se manipulan alimentos.
- Evitar estornudar o toser encima de los alimentos.
- Utilizar los puestos de comida exclusivamente para los fines previstos.

6.3 Capacitación y competencia

Los manipuladores de alimentos deben recibir una formación adecuada en materia de higiene de los alimentos y demostrar su competencia en materia de manipulación inocua de alimentos.

La capacitación sobre higiene de los alimentos debe ser proporcionada por las autoridades competentes u otras instituciones reconocidas por dichas autoridades. Los vendedores de alimentos también deben recibir capacitación sobre su responsabilidad de ofrecer a los consumidores productos alimenticios inocuos y adecuados.

Las autoridades competentes, entre otros, los trabajadores de extensión y salud comunitaria, según proceda, deben implicar a las autoridades de los mercados y a otras partes interesadas para que colaboren en la capacitación de los manipuladores de alimentos, especialmente en la que se exige antes de conceder la licencia, para facilitar que los OEA adopten la capacitación de los manipuladores de alimentos.

Se deben colocar carteles sencillos que ilustren lo que se debe y no se debe hacer en la manipulación de alimentos durante la venta en el mercado, de forma generalizada y bien visible en los lugares pertinentes, para beneficio tanto de los manipuladores de alimentos como de los consumidores.

Se deben incorporar imágenes al material de capacitación. La información más importante se debe reforzar mediante mensajes breves y concisos y, en la medida de lo posible, se debe traducir a las lenguas locales. El material de capacitación puede ser resistente al agua, para que los vendedores de alimentos puedan consultarlo/guardarlo/colgarlo en su carro o puesto de venta de alimentos.

Los programas de capacitación deben tener en cuenta el nivel de conocimiento y de aptitud de los manipuladores de alimentos a los que se imparten.

6.4 Asociaciones de OEA

Se puede fomentar la formación de asociaciones o cooperativas de OEA que proporcionen apoyo y un punto de enlace con las autoridades competentes a fin de facilitar la aplicación de las medidas de higiene.

Las asociaciones de OEA deben fomentar la creación continua de capacidad y la autorregulación para mejorar el cumplimiento de los requisitos de inocuidad de los alimentos.

6.5 Responsabilidades de los OEA

Los OEA son responsables de la higiene y la protección de los alimentos que manipulan y de todos los aspectos relacionados con su inocuidad, como, por ejemplo:

- desarrollar, aplicar y verificar procesos que proporcionen alimentos inocuos y adecuados para el uso previsto;
- proporcionar un sistema eficaz de mantenimiento de registros, según sea necesario para contribuir a la inocuidad de los alimentos;
- velar por que el personal tenga la competencia adecuada para desempeñar las actividades correspondientes a su puesto;
- velar por que exista un sistema sencillo de rastreabilidad que permita identificar el paso anterior y el paso posterior seguido por el alimento en la cadena alimentaria, cuando proceda;
- establecer un sistema de gestión de reclamaciones de los consumidores;
- construir una cultura positiva de inocuidad de los alimentos demostrando su compromiso con el suministro de alimentos inocuos y aptos y fomentando prácticas adecuadas para la inocuidad de los alimentos;
- velar por que los consumidores cuenten con información sobre el uso clara y de fácil comprensión para permitirles determinar la presencia de peligros, incluidos los alérgenos alimentarios, proteger sus alimentos de la contaminación y evitar la proliferación o la supervivencia de patógenos de transmisión alimentaria durante el almacenamiento, la manipulación y la preparación higiénica de los alimentos;
- tomar las medidas adecuadas para mantener los puestos del mercado libres de animales, plagas e insectos con objeto de evitar la contaminación de los alimentos. No obstante, se puede permitir la presencia de algunos animales como los perros guía, aunque se deben tomar precauciones para evitar la contaminación de los alimentos; y
- tomar inmediatamente todas las medidas viables para eliminar la plaga identificada o los lugares de anidamiento y evitar la reinfestación.

7. UBICACIÓN, DISEÑO, DISPOSICIÓN Y ESTRUCTURAS

7.1 Ubicación

Las autoridades competentes tienen la responsabilidad general de establecer normas para asegurar la idoneidad de la ubicación, la infraestructura y los servicios públicos. Por lo tanto, las autoridades del mercado y los OEA deben cumplir con las normas establecidas. Cuando sea necesario realizar mejoras en los mercados, se deben llevar a cabo tras consultar a expertos en inocuidad de los alimentos, lo que puede incluir asesoramiento para la reubicación de los OEA.

Los mercados tradicionales de alimentos deben estar situados lejos de:

- zonas ambientalmente contaminadas y de actividades industriales que tengan una probabilidad razonable de contaminar los alimentos;
- zonas propensas a inundaciones;
- zonas propensas a infestaciones de plagas, y
- zonas de las que no puedan retirarse de manera eficaz los residuos, tanto sólidos como líquidos.

7.2 Diseño y disposición

El diseño y la disposición de un mercado tradicional de alimentos deben:

- ser revisados y aprobados de antemano por la autoridad competente o la autoridad del mercado o las asociaciones de OEA, cuando sea necesario;
- prever un espacio adecuado para los puestos, carros y vitrinas de los vendedores de alimentos, y para las zonas donde se preparan, manipulan, almacenan, sirven y venden alimentos;

- permitir el flujo de materiales y mercancías, hacia dentro y fuera de los mercados, de manera que se evite la contaminación de los alimentos;
- disponer de caminos nivelados y compactados de forma que permitan el drenaje adecuado de los niveles de precipitación previstos;
- disponer de puestos con acceso a una entrada y una salida de un sistema de drenaje o a otro medio adecuado de evacuación higiénica de las aguas residuales;
- permitir la segmentación/demarcación del mercado para separar las zonas destinadas a la venta de alimentos de alto riesgo de las zonas asignadas a los alimentos de bajo riesgo;
- permitir la ubicación adecuada de las instalaciones para clientes y vendedores, como aseos, lavabos para lavarse las manos e instalaciones para comer, de manera que se evite la contaminación de los alimentos;
- disponer de zonas adecuadas, suficientes y correctamente situadas para la retirada y el almacenamiento de los residuos sólidos, la vajilla/cubertería y la limpieza, el lavado y la desinfección de los aparatos;
- disponer de una ventilación adecuada para eliminar los gases peligrosos y los olores desagradables, como los vapores del combustible de cocina, y proporcionar un suministro continuo y suficiente de aire fresco;
- disponer de un suministro eléctrico adecuado para hacer funcionar los aparatos, equipos de elaboración y refrigeración y demás utensilios empleados para preparar, manipular, almacenar, servir y vender alimentos;
- disponer de tener previsto un amplio suministro de agua potable, a presión y temperatura adecuadas, con instalaciones correctas para su almacenamiento, distribución y protección contra la contaminación;
- contar con un diseño que permita una iluminación adecuada;
- prever un espacio dentro y alrededor de los puestos de venta de alimentos, que debe estar libre de mercancías o artículos almacenados innecesariamente, de modo que permita un fácil acceso para su limpieza, y
- ofrecer un espacio adecuado para la carga y descarga.

7.3 Estructuras

Las estructuras de los mercados tradicionales de alimentos deben ser revisadas y aprobadas por la autoridad competente o la autoridad del mercado o la asociación de OEA, cuando sea necesario, y deben estar hechas de materiales impermeables que se puedan limpiar, desinfectar y mantener en buen estado de conservación.

Las zonas de preparación de alimentos deben estar hechas de materiales lisos, no absorbentes, y ser inertes a los alimentos, detergentes y desinfectantes en condiciones normales de funcionamiento.

Las superficies que entren en contacto directo con los alimentos deben estar hechas de materiales aptos para uso alimentario, encontrarse en buen estado, ser duraderas y fáciles de limpiar, desinfectar y mantener.

Todas las zonas de cocción, el equipo de lavado, las mesas de trabajo, las estanterías y los armarios en los que se coloquen alimentos deben estar a una altura adecuada del suelo.

Debe haber luz suficiente para que haya una iluminación razonable en todas las partes del puesto de venta de alimentos, con el fin de facilitar la realización de todas las actividades del mercado tradicional de alimentos.

Las estructuras de los mercados tradicionales de alimentos deben contar con las instalaciones adecuadas para reducir al mínimo los efectos de las condiciones meteorológicas extremas sobre los alimentos y la acumulación de suciedad y condensación de la atmósfera, así como para protegerlos de los animales que vuelan por encima de ellos.

Cuando proceda, se debe contar con instalaciones adecuadas para el control de la temperatura y la humedad, con el fin de mantener la inocuidad de los alimentos y la integridad de los productos alimenticios.

Se debe prever una protección eficaz para evitar el acceso y el anidamiento de plagas.

Se deben prever desagües en el suelo para evacuar el agua de la superficie con el fin de facilitar su limpieza y desinfección.

Cuando proceda, se dispondrán campanas extractoras de humos y conductos de humos sobre las zonas de cocción para permitir la evacuación al aire libre de los gases, humos y vapores de la cocción.

Se contará con instalaciones centralizadas o individualizadas para el lavado de aparatos, vajilla/cubtería y otros utensilios, equipadas con agua potable (véanse las *Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la producción y elaboración de alimentos* [CXG 100-2023])² y, cuando sea necesario, agua potable caliente, con desagües adecuados a un sistema aprobado de alcantarillado o drenaje, para asegurar una limpieza exhaustiva.

Los mercados tradicionales de alimentos deben cumplir cualquier otro requisito que determine la autoridad competente.

7.4 Equipo de almacenamiento de alimentos

El equipo utilizado para el almacenamiento de alimentos debe estar diseñado de forma adecuada, utilizando materiales aptos para uso alimentario que sean fáciles de limpiar y desinfectar.

Se debe realizar un seguimiento/monitorear la temperatura de los refrigeradores y congeladores. Cuando se utilice hielo para enfriar alimentos crudos, por ejemplo, productos pesqueros, se debe producir a partir de agua potable para que no sea una fuente de contaminación para los alimentos en contacto directo. Se debe añadir en cantidad adecuada y reponer para mantener los productos refrigerados y cubiertos.

Los dispositivos de monitoreo/seguimiento y cualquier otro equipo que pueda afectar a la inocuidad de los alimentos no deben utilizarse para fines distintos de los previstos.

Se deben calibrar los dispositivos de monitoreo/seguimiento, como termómetros, controles de unidades de refrigeración, balanzas y termómetros registradores.

Se debe indicar la frecuencia de calibración, la persona responsable, los procedimientos de supervisión y verificación, las medidas correctivas adecuadas y el mantenimiento de registros.

7.5 Agua y saneamiento

7.5.1 Suministro de agua

Los mercados tradicionales de alimentos deben asegurar un suministro suficiente de agua potable.

7.5.2 Eliminación de residuos líquidos

Los mercados tradicionales de alimentos deben contar con un sistema eficaz de eliminación de aguas residuales conforme a la normativa nacional, que se debe mantener en buen estado de conservación y funcionamiento. El sistema debe ser lo suficientemente amplio como para soportar picos de carga y estar provisto de sifones para evitar que el material de desecho sólido se vierta en el desagüe o alcantarillado.

7.5.3 Eliminación de residuos sólidos

Los mercados tradicionales de alimentos deben asegurar lo siguiente:

- los residuos sólidos se manipulan de manera que se evita la contaminación de los alimentos o del agua potable;
- los residuos sólidos se retiran de la zona de trabajo de los puestos con la frecuencia necesaria y al menos una vez al día;
- se dispone de recipientes o contenedores de basura en lugares estratégicos de los mercados;
- todos los residuos sólidos se separan y se eliminan adecuadamente en contenedores adecuados, incluidos cubos de reciclaje o recipientes o contenedores de residuos que se cierran con tapas herméticas;
- los recipientes o contenedores de residuos se vacían y limpian con la frecuencia necesaria para asegurar un entorno higiénico;
- en las zonas sin servicio de recogida de basura, los residuos sólidos se eliminan de forma higiénica, del modo que recomienda o aprueba la autoridad competente;
- el equipo y las zonas de almacenamiento de residuos se limpian y desinfectan de la manera y en el momento en que lo requiere la autoridad competente;
- solo se utilizan agentes desinfectantes adecuados;
- se realizan inspecciones rutinarias de las zonas de eliminación de residuos sólidos para detectar la presencia o el anidamiento de plagas, tomando todas las medidas prácticas para eliminar y prevenir aún más cualquier infestación, ya sea por parte de las autoridades de los mercados, las autoridades competentes o las asociaciones de OEA.

7.5.4 Aseos e instalaciones sanitarias

Todos los mercados tradicionales de alimentos deben disponer de aseos y otras instalaciones sanitarias suficientes y de fácil acceso, que se deben mantener limpios y en funcionamiento.

8. PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

8.1 Requisitos

Todo OEA que se dedique a la preparación de alimentos se debe asegurar de lo siguiente:

- el suministro de todas las materias primas e ingredientes, incluido el hielo, debe proceder de fuentes apropiadas, conocidas y fiables;
- la frescura y salubridad de los ingredientes;
- los recipientes de las materias primas y otros ingredientes deben destinarse exclusivamente a contener alimentos y no se deben utilizar para otros fines;
- el transporte de las materias primas e y otros ingredientes se debe realizar de manera que se evite la contaminación;
- se deben transportar los alimentos manteniendo la cadena de frío cuando sea necesario; y
- únicamente se deben utilizar los aditivos alimentarios permitidos y la cantidad añadida se debe ajustar a las especificaciones nacionales, regionales o internacionales pertinentes, como la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).⁵

Mantener sistemas de rastreabilidad/rastreo de productos y registros, según sea necesario para contribuir a la inocuidad de los alimentos.

8.2 Mantenimiento, limpieza y saneamiento/desinfección del equipo

Todo el equipo utilizado en la preparación de alimentos debe mantenerse limpio y se debe desinfectar cuando sea necesario, antes y después de su uso. Solo se deben utilizar productos de limpieza inocuos para los alimentos.

El equipo, incluidos los recipientes para almacenar agua potable, debe ser de calidad alimentaria, resistente a la corrosión y capaz de soportar repetidas limpiezas y desinfecciones.

Los OEA se deben asegurar de que todo el equipo y la vajilla/cubertería defectuosos, dañados, agrietados, oxidados, astillados e inadecuados se pongan fuera de uso y se desechen. Todo el equipo de manipulación de alimentos se debe mantener en buen estado de conservación y funcionamiento.

Todas las superficies de corte utilizadas en la preparación de alimentos deben estar libres de grietas y hendiduras y ser fáciles de limpiar y desinfectar.

Todos los utensilios no desechables se deben limpiar periódicamente lavándolos a fondo en agua potable con jabón u otros detergentes adecuados.

Los utensilios desechables se deben utilizar una sola vez y se deben desechar adecuadamente.

8.3 Cocción y manipulación

Los manipuladores de alimentos deben lavar minuciosamente las frutas y hortalizas y frutas frescas con agua potable para eliminar la contaminación superficial, cuando sea necesario.

Cuando sea adecuado y las autoridades competentes lo aprueben, los manipuladores de alimentos también deben desinfectar las frutas y hortalizas frescas que se vayan a consumir crudas.

Para evitar la contaminación cruzada, los vendedores de alimentos no deben almacenar ni lavar los alimentos crudos, como carne roja, carne de aves de corral y pescado que se encuentran en estado crudo, con otros alimentos que vayan a consumirse crudos o semicrudos. Se debe contar al menos con una zona para la manipulación, almacenamiento, limpieza y preparación de los alimentos crudos, separada de las zonas donde se manipulan, exhiben y sirven los alimentos cocinados.

Los utensilios que se utilizan para los alimentos cocinados y crudos se deben manipular por separado con el fin de evitar la contaminación cruzada.

Se deben controlar con frecuencia los productos de carne roja, de carne de aves de corral y de pescado que se hayan descongelado para verificar que se haya completado el proceso de descongelación antes de seguir con su elaboración, o bien se debe aumentar el tiempo de elaboración para tener en cuenta la temperatura inicial de los productos. Los alimentos congelados se deben descongelar una sola vez mediante métodos apropiados (por ejemplo, con refrigeración, agua potable fría) y utilizarse de inmediato en la preparación de alimentos. Los alimentos descongelados no se deben volver a congelar.

Los alimentos que requieran refrigeración se deben mantener en esas condiciones durante su manipulación y almacenamiento hasta su utilización.

El tiempo y la temperatura de cocción deben ser suficientes para destruir o reducir a niveles seguros cualquier agente patógeno que pudiera estar presente en los alimentos.

El aceite y la grasa utilizados para freír se deben sustituir periódicamente siempre que se produzca un cambio aparente en las características físico-químicas, como color oscuro, formación de espuma intensa, formación de humo, o cambios sensoriales, como el aroma y el sabor.

Se debe utilizar agua potable para beber y preparar bebidas y refrescos calientes o fríos.

El hielo se debe fabricar con agua potable, y su manipulación y almacenamiento se deben realizar de tal modo que se evite su contaminación.

Los recipientes utilizados para transportar o almacenar hielo deben cumplir los requisitos para los recipientes de agua potable.

Los alimentos se deben recalentar hasta que estén bien calientes, pero no más de una vez y únicamente se debe recalentar la ración que se vaya a servir.

Los utensilios utilizados para degustar los alimentos se deben lavar inmediatamente después de cada uso o, si son desechables, se deben descartar una vez utilizados.

8.4 Forma de servir los alimentos

Todo manipulador de alimentos debe cumplir con lo siguiente:

- Los alimentos cocinados o listos para el consumo no se deben tocar con las manos desnudas; si se utilizan guantes, se deben aplicar las medidas adecuadas para que los guantes no se conviertan en una fuente de contaminación.
- Se deben utilizar pinzas, tenedores y cucharas limpios cuando se manipulen, sirvan o vendan alimentos.
- Todos los utensilios empleados deben estar limpios y secos y no se deben manipular tocando las superficies que entran en contacto con los alimentos.
- Los platos llenos de alimentos no se deben apilar unos sobre otros al momento de exhibirlos, almacenarlos o servir los alimentos.
- Al envasar y servir alimentos listos para el consumo se deben utilizar materiales de envasado de calidad alimentaria.
- No se utilizará material impreso, como periódicos, revistas, etc. como envase primario para envolver o servir alimentos.
- No se deben utilizar bolsas y envoltorios de polietileno para servir alimentos calientes o calentarlos.
- Los manipuladores de alimentos deben abstenerse de soplar en las bolsas, envoltorios o paquetes de plástico que se utilizan para los alimentos.
- Todas las bebidas que se pongan a la venta se deben servir únicamente en sus envases individuales, originales y precintados, o de grifos instalados en recipientes a granel y fabricados con material de calidad alimentaria; los recipientes a granel deben estar cubiertos con tapas herméticas.
- La fruta cortada u otros alimentos que se consuman habitualmente en el estado en que se venden se deben colocar en una vitrina o armario cerrado, o dispositivo de protección similar, y se deben exponer de manera que los alimentos queden protegidos de la contaminación y se mantengan a temperaturas adecuadas.
- Los manipuladores de alimentos deben evitar tocar el dinero; cuando ello sea inevitable, el manipulador de alimentos se debe lavar las manos o cambiar los guantes antes de manipular los alimentos.

- Se deben proteger de la contaminación ambiental los alimentos listos para el consumo destinados a servirse continuamente.
- Cuando proceda, los alimentos destinados a servirse continuamente se deben mantener a las siguientes temperaturas de conservación recomendadas, a fin de reducir al mínimo o impedir la proliferación de patógenos y los microorganismos que causan deterioro:
 - a) por encima de 60 °C para los alimentos servidos calientes;
 - b) por debajo de 5 °C para los alimentos servidos fríos, y
 - c) a -18 °C o menos para los alimentos servidos congelados.
- Se debe utilizar un calentador de alimentos para mantener temperaturas de conservación continuas y no se debe utilizar para recalentar.

8.5 Alimentos no vendidos

Los alimentos cocinados o preparados que no se hayan vendido se deben envasar y refrigerar/congelar adecuadamente, y almacenar en condiciones tales que no se contaminen ni se degraden.

Todos los alimentos cocinados y las bebidas preparadas que no se hayan vendido y no se puedan conservar adecuadamente se deben desechar de forma segura al final del día.

Los alimentos cocinados refrigerados/congelados no vendidos se deben recalentar hasta que estén bien calientes antes de servirlos o consumirlos.

8.6 Transporte de alimentos crudos/frescos/preparados o cocinados

Los alimentos que se tengan que transportar hasta el punto o puesto de venta se deben colocar en un recipiente bien protegido, cubierto y limpio para evitar su contaminación.

Todos los medios utilizados para transportar los alimentos deben estar limpios y en buenas condiciones higiénicas, debidamente equipados para satisfacer las necesidades especiales de los alimentos que transportan y protegerlos de la contaminación ambiental.

Los vehículos que se utilizan para transportar alimentos preparados o cocinados se deben emplear exclusivamente para ese fin.

Los alimentos perecederos se deben transportar a temperatura controlada para minimizar o prevenir el crecimiento de microorganismos nocivos o causantes de deterioro.

Los alimentos preparados o cocinados no se deben transportar junto con alimentos crudos, ingredientes o cualquier otro material que pueda contaminarlos.

Todo el equipo en contacto con los alimentos que se utilice para el transporte debe ser de material apto para uso alimentario.

8.7 Almacenamiento de alimentos

Se deben proteger adecuadamente los alimentos de las plagas y los contaminantes ambientales y se deben almacenar a la temperatura recomendada.

Los alimentos fácilmente perecederos se deben colocar o apilar de manera que no sea probable que se contaminen por contacto con alimentos para animales domésticos, materiales tóxicos o cualquier otro material que pueda causar contaminación.

La mayor parte de los alimentos fácilmente perecederos se debe almacenar en recipientes limpios a la temperatura recomendada.

Siempre que sea posible, todos los ingredientes secos y no secos se deben almacenar y mantener en su envase comercial con su etiquetado original. Cualquier otro recipiente utilizado para almacenar ingredientes secos debe estar debidamente etiquetado, y diseñado para evitar la absorción de humedad.

Todos los alimentos no perecederos se deben almacenar en un recipiente o armario limpio, protegido y cerrado para evitar la contaminación cruzada por plagas.

Los alimentos crudos perecederos y los ingredientes no secos, como las legumbres, los cereales y las leguminosas molidas húmedas, las pastas de ajo y el jengibre, se deben almacenar en recipientes limpios separados, preferiblemente colocados en una caja de hielo limpia, un refrigerador o un congelador para evitar su deterioro o la proliferación de patógenos.

Los alimentos con poca humedad, como los cereales y las legumbres secas, se deben almacenar en envases herméticos y situarse en una posición elevada con respecto al suelo mediante palés.

Los refrigeradores y congeladores no se deben sobrecargar, y la temperatura de los alimentos que contengan debe mantenerse tan baja como sea necesario en interés de la inocuidad y la idoneidad de los alimentos.

Todos los espacios cerrados, armarios, estantes y estanterías utilizados para el almacenamiento de alimentos deben estar hechos de tal manera que sean fácilmente accesibles para su limpieza e inspección rutinarias. Todos los alimentos voluminosos se deben almacenar de forma ordenada para facilitar la ventilación, la inspección y la detección de plagas.

En la rotación de existencias, se deben aplicar los principios de “primero en entrar, primero en salir” y “primero en caducar, primero en salir”, teniendo en cuenta el etiquetado y la información sobre la fecha de almacenamiento para evitar el desperdicio de alimentos.

Se debe comprobar la fecha de todos los envases de alimentos antes de utilizarlos. Los alimentos caducados no se deberán vender ni utilizar para la preparación de alimentos.

9. CONSUMIDORES

9.1 Requisitos generales

En los mercados tradicionales de alimentos, todos los consumidores deben cumplir las prácticas higiénicas generales que incluyen, entre otras:

- prevenir la contaminación de los alimentos;
- lavarse o desinfectarse las manos antes de tocar los alimentos;
- evitar el contacto innecesario con alimentos listos para el consumo;
- evitar escupir, estornudar, toser, tirar basura, fumar o consumir tabaco en zonas donde haya alimentos sin protección o superficies susceptibles de entrar en contacto con alimentos;
- eliminar correctamente las sobras en los recipientes o contenedores de residuos;
- informar a las autoridades de los mercados de cualquier comportamiento antihigiénico de cualquier manipulador de alimentos si se observa; y
- informar y buscar atención médica siempre que se experimenten síntomas relacionados con enfermedades transmitidas por los alimentos, como diarrea, vómitos y dolor de estómago.

9.2 Sensibilización de los consumidores

Todos los consumidores deben hacer lo siguiente:

- obtener suficiente información de las fuentes pertinentes en cuanto a orientaciones e instrucciones para la manipulación, preparación, almacenamiento y eliminación de residuos de los alimentos;
- ser conscientes de la importancia de leer y comprender la información que figura en la etiqueta del producto;
- ser conscientes de la necesidad de lavarse correctamente las manos antes de manipular los alimentos;
- comprender el uso previsto de los alimentos, por ejemplo, si son alimentos listos para el consumo o si están destinados a una elaboración ulterior;
- estar informados de su responsabilidad de no contaminar las zonas de venta de los alimentos; y
- estar informados de la presencia de alérgenos en los alimentos.

La autoridad competente debe comunicar a los consumidores los mensajes y orientaciones que resulten convenientes para su mayor sensibilización.

9.3 Eliminación de residuos

Todos los consumidores deben hacer lo siguiente:

- eliminar los residuos adecuadamente en los sistemas e instalaciones designados a tal efecto;
- cumplir cualquier otro requisito establecido por las autoridades pertinentes relacionado con la eliminación de los residuos líquidos y sólidos.

10. MONITOREO/SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN

10.1 Programas de monitoreo/seguimiento y evaluación

La autoridad competente o la autoridad del mercado y los OEA deben utilizar sistemas de monitoreo/seguimiento y evaluación para valorar las prácticas de higiene e inocuidad de los alimentos en los mercados tradicionales de alimentos y solicitar o adoptar medidas correctivas cuando sea necesario.

Las autoridades competentes deben aplicar un plan de gestión de la inocuidad del agua de acuerdo con los requisitos de la normativa vigente.

Se debe recurrir periódicamente a realizar evaluaciones de los mercados para identificar esferas de mejora y determinar prioridades y formas de perfeccionar las medidas de control de la higiene de los alimentos en los mercados tradicionales de alimentos. Las autoridades del mercado pueden dar apoyo a las actividades de monitoreo/seguimiento periódicas.

10.2 Comité de partes interesadas

Se debe alentar a todos los mercados, tanto si se celebran en instalaciones permanentes como temporales, a formar un comité de partes interesadas integrado por OEA, autoridades competentes, asociaciones de consumidores y autoridades de los mercados, cuando existan, con el fin de formular recomendaciones sobre la limpieza periódica del mercado, las reparaciones y el acceso a servicios críticos como el agua potable y la gestión de residuos.

10.3 Programas de incentivos

Se pueden utilizar programas de incentivos para facilitar y mejorar las prácticas de inocuidad de los alimentos adoptadas por los OEA y los consumidores.

NOTAS

¹ FAO y OMS. 1969. *Principios generales de higiene de los alimentos*. Código de prácticas del Codex Alimentarius, n.º CXC 1-1969. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

² FAO y OMS. 2023. *Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la producción y elaboración de alimentos*. Directrices del Codex Alimentarius, n.º CXG 100-2023. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

³ FAO y OMS. 1985. *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 1-1985. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

⁴ FAO y OMS. 2017. *Código regional de prácticas de higiene para los alimentos que se venden en la vía pública en Asia*. Código de prácticas del Codex Alimentarius, n.º CXC 76R-2017. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

⁵ FAO y OMS. 1995. *Norma general para los aditivos alimentarios*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 192-1995. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.