

# comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS  
PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL  
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: 52251 Télex: 625852-625853FAO I Cables: Foodagri Rome Facsimile: (6)522.54593

ALINORM 95/36

S

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**

**COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS**

**21° período de sesiones**

**Roma, Italia, 3 - 8 de julio de 1995**

**INFORME DE LA NOVENA REUNION DEL COMITE  
COORDINADOR DEL CODEX PARA AMERICA LATINA Y EL CARIBE**

**Brasilia, Brasil  
3-7 de abril de 1995**

Nota: El presente documento contiene la circular CL 1995/9-LAC

W/V 6780

# comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS  
PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL  
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: 52251 Télex: 625852-625853FAO I Cables: Foodagri Rome Facsimile: (6)522.54593

CX 3/15.2

CL 1995/9-LAC  
Abril 1995

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

DE: - Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO 00100 Roma, Italia

ASUNTO: Distribución del informe de la novena reunión del Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe

CUESTIONES QUE SE SOMETEN A LA APROBACION DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 21° PERIODO DE SESIONES

## Proyecto de Código en el Trámite 8 del Procedimiento

- Proyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Elaboración y Expendio de Alimentos en la Vía Pública (párr. 80 del Apéndice II).

Los gobiernos que deseen proponer enmiendas o formular observaciones deberán hacerlo por escrito de conformidad con la Guía para el examen de normas en el Trámite 8 (véase Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, págs. 35 - 37) y enviarlos a la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, antes del 30 de mayo de 1995.

## RESUMEN Y CONCLUSIONES

Se indican a continuación el resumen y las conclusiones de la novena reunión del Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe.

### Cuestiones que se someten a la aprobación de la Comisión:

El Comité:

- acordó adelantar al Trámite 8 el Proyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Elaboración y Expendio de Alimentos en la Vía Pública (párr. 80 del Apéndice II).
- Acordó presentar la candidatura del Dr. Galdos Ugarte (Uruguay) para que fuera nombrado Coordinador Regional por la Comisión en su 21º período de sesiones (párr. 81)

### Otras cuestiones de interés para la Comisión:

El Comité:

- se mostró favorable a mantener el presente quórum para la enmienda de los Estatutos y el Reglamento (párr. 18)
- propuso ampliar el mandato del Comité sobre Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas para abarcar todas las frutas y hortalizas (párr. 84)
- ratificó la recomendación del Taller sobre Control de los Alimentos Importados de que el establecimiento de normas y reglamentos para el control de los alimentos se realizara en forma transparente y sobre la base de los conocimientos científicos (párr. 70).
- tomó nota de los progresos realizados en materia de armonización de la legislación alimentaria y el uso extenso de normas y LMR del Codex como referencia en el marco de las organizaciones de integración económica, en particular MERCOSUR, y a nivel nacional (párrs. 24; 37-62)
- presentó información sobre la legislación y vigilancia de residuos de plaguicidas, para que fuera transmitida al Comité sobre Residuos de Plaguicidas (párr. 25 > )
- acordó examinar en su próxima reunión la participación de los consumidores y la labor del Codex (párrs. 14 y 86)
- acordó examinar en su próxima reunión la cuestión de la contaminación por Salmonella en la Región (párr. 86).

INDICE

	Párrafos
INTRODUCCION .....	1
APERTURA DE LA REUNION .....	2 - 11
APROBACION DEL PROGRAMA .....	12
ELECCION DE LOS VICEPRESIDENTES .....	13
CUESTIONES DE INTERES PLANTEADAS EN LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS Y EN OTROS COMITES DEL CODEX .....	14 - 18
INFORME SOBRE LAS ACTIVIDADES RELACIONADAS CON EL CONTROL Y LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN AMERICA LATINA Y EL CARIBE	19
Actividades de la FAO .....	20 - 21
Actividades de la OMS/OPS .....	20 - 21
INFORME SOBRE LAS ACEPTACIONES DE LAS NORMAS DEL CODEX EN LOS PAISES DE LA REGION .....	22
EXAMEN DE LOS SISTEMAS NACIONALES DE ACEPTACION DE LAS NORMAS DEL CODEX LIMITES MAXIMOS PARA RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN LOS ALIMENTOS DE INTERES PARA LA REGION Y DIFICULTADES PARA LA ACEPTACION DE LOS LMR DEL CODEX .....	23 - 25
CONSECUENCIAS PARA LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS DERIVADAS DEL ACTA FINAL DE LA RONDA URUGUAY DE NEGOCIACIONES COMERCIALES MULTILATERALES EN RELACION CON LAS MEDIDAS SANITARIAS Y FITOSANITARIAS Y CON LOS OBSTACULOS TECNICOS AL COMERCIO .....	26 - 28
INFORME SOBRE LAS ACTIVIDADES DE INTEGRACION ECONOMICA Y ARMONIZACION DE LA LEGISLACION ALIMENTARIA EN LA REGION	29 - 30
MERCOSUR .....	31
CARICOM .....	32
AMERICA CENTRAL .....	33
NAFTA .....	33
INFORME SOBRE LA ARMONIZACION DE NORMAS REGIONALES CON LAS NORMAS DEL CODEX ALIMENTARIUS .....	34 - 36
INSPECCION Y CERTIFICACION DE LOS ALIMENTOS EN AMERICA LATINA Y EL CARIBE .....	37 - 57
ACTIVIDADES RELATIVAS AL REFORZAMIENTO DE LOS PUNTOS DE CONTACTO DEL CODEX Y DE LOS COMITES NACIONALES DEL CODEX EN LA REGION .....	58 - 66
INFORME DEL TALLER FAO/OPS SOBRE CONTROL DE LOS ALIMENTOS IMPORTADOS .....	67 - 71

INFORME SOBRE SEGUIMIENTO Y LEGISLACION DE CONTAMINANTES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE INTERES PARA LA PROTECCION DE LA SALUD DE LOS CONSUMIDORES Y DEL MERCADO INTERNACIONAL . . . . .	72 - 76
EXAMEN EN EL TRAMITE 7 DEL PROYECTO DEL CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LA ELABORACION Y EXPENDIO DE ALIMENTOS EN LA VIA PUBLICA . . . . .	77 - 79
ESTADO DE TRAMITACION DEL PROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LA ELABORACION Y EXPENDIO DE ALIMENTOS EN LA VIA PUBLICA . . . . .	80
PRESENTACION DE CANDIDATURAS PARA EL CARGO DE COORDINADOR . . . . .	81 - 83
OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS . . . . .	84 - 86
FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION . . . . .	87

**APENDICES**

	<b>Páginas</b>
APENDICE I      LISTA DE PARTICIPANTES . . . . .	17 - 27
APENDICE II     CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LA ELABORACION Y EXPENDIO DE ALIMENTOS EN LA VIA PUBLICA . . . . .	28 - 36

## INTRODUCCION

1. El Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe celebró su novena reunión en Brasilia, Brasil, del 3 al 7 de abril de 1995, hospedada cortésmente por el Gobierno del Brasil bajo la Presidencia del Dr. Carlos A. Ferreira Guimaraes, Coordinador para América Latina y el Caribe. Asistieron a la reunión 106 delegados de 25 Países Miembros. También estuvieron presentes como observadores un país y seis organizaciones internacionales. La lista completa de participantes figura en el Apéndice I del presente informe.

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

2. La reunión fue inaugurada oficialmente por el Excmo. Sr. Embajador Luis Felipe Lampreia, Ministro de Relaciones Exteriores, quien dio la bienvenida a los participantes y recordó que el Brasil hospedaba por segunda vez el Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe. Esta responsabilidad había contribuido en gran medida a incrementar la conciencia sobre las cuestiones consideradas en el marco del Codex a nivel nacional y regional, como lo demostraba el gran número de delegados que había asistido a la presente reunión. El Ministro subrayó el empeño constante del Brasil de cara al programa del Codex y expresó su aprecio a la FAO, la OMS y la OPS por su apoyo activo a los países de la Región.

3. En la perspectiva de la mundialización de la economía y tras la conclusión de los Acuerdos de la OMC, era esencial que los países participaran en reuniones internacionales como la que se estaba celebrando. La aplicación de los acuerdos comerciales requería la participación de todos los sectores de la economía a nivel nacional; deberían fomentarse iniciativas de consultas fundadas en principios de transparencia, con el fin de hacer participar a la población y contribuir a mejorar su bienestar. Subrayó asimismo la importancia de cooperar constantemente con la FAO, como quedaba de manifiesto por el sello de correos emitida por las autoridades brasileñas para conmemorar el 50° aniversario de la fundación de la FAO, y expresó su agradecimiento a la FAO por la asistencia prestada en la preparación de la Conferencia Regional sobre Seguridad Alimentaria, que había de celebrarse en 1996 en el Brasil, después de la Cumbre Mundial sobre la Alimentación.

4. El Sr. Edmur Pastorelo, Representante del Ministro de Salud, señaló a la atención del Comité los nuevos desafíos a que había de hacer frente la Región en un medio ambiente en constante cambio. Indicó que el Ministerio de Salud había participado muy activamente en el Comité Nacional del Codex para abordar cuestiones de protección de la salud, tales como las relativas a los residuos de plaguicidas o de medicamentos veterinarios, así como a la realización de programas de control de los alimentos de conformidad con las recomendaciones internacionales. El establecimiento de MERCOSUR representaba una gran oportunidad para los países de la Región y ofrecía mayores posibilidades de intercambio de información y de actuación concertada.

5. El Sr. Richard Dawson, Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, dio la bienvenida a todos los participantes en nombre de los Directores Generales de la FAO y de la OMS y recordó que la Comisión del Codex Alimentarius se había establecido en 1962 con los objetivos de proteger la salud de los consumidores y facilitar el comercio internacional de alimentos. Las normas, códigos y textos afines del Codex habían recibido amplio reconocimiento tras la conclusión de los Acuerdos de la OMC sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSFS) y sobre los Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC), puesto que se mencionaba expresamente el Codex en las MSFS y las normas internacionales a que se hacía referencia en el ámbito de los OTC eran aplicables al Codex. Subrayó la importancia de tales normas internacionales en el comercio mundial y, en particular, para los países de la Región, ya incluidos que trataban de mejorar su situación económica incrementando las exportaciones. Se habían integrado también referencias a los textos del Codex en los Acuerdos NAFTA y

MERCOSUR. El Sr. Dawson señaló asimismo que México había sido el primer país en desarrollo en hospedar una reunión del Codex, el Comité sobre Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas, y que el primer Presidente de la Comisión de un país en desarrollo había sido el Dr. Méndez, de México, lo cual constituía con testimonio muy positivo del empeño de la Región por alcanzar los objetivos del programa del Codex.

6. El representante de la OMS/OPS para el Brasil, Dr. Armando López Scavino subrayó la necesidad de proteger la salud de los consumidores y asegurar la inocuidad de los alimentos en el nuevo contexto que se había creado al aumentar el comercio mundial de alimentos y desarrollarse la integración económica regional, por lo que destacó la importancia de elaborar normas internacionales basadas en los conocimientos científicos. Recordó el constante apoyo de la OMS/OPS a la elaboración y aplicación de normas del Codex, ya que constituían una referencia internacional en el sector de la inocuidad de los alimentos.

7. El Presidente del Instituto Nacional de Metrología, Normalización y Calidad Industrial (INMETRO), Dr. Julio César Casino Bueno, en nombre del Ministro de Industria, Comercio y Turismo, indicó que se había emprendido en 1992 un nuevo enfoque en materia de normalización, con objeto de tener en cuenta la evolución a nivel internacional y regional, y que se estaban ejecutando varios programas con la participación de la industria brasileña. INMETRO estaba participando en la armonización de los reglamentos nacionales con las normas del Codex, así como en las consultas de MERCOSUR, donde se utilizaban como referencia las normas internacionales. El Presidente indicó que había que tratar de alcanzar el consenso de las partes interesadas para lograr mayores beneficios para los consumidores, así como para asegurar la competitividad de la industria y favorecer el desarrollo económico. En esta perspectiva, la presente reunión ofrecía un amplio foro de debate e intercambio de información.

8. El Dr. Carlos A. Ferreira Guimaraes, Coordinador para América Latina y el Caribe, expresó su agradecimiento al Ministro de Relaciones Exteriores por su apoyo en la organización de la novena reunión del CCLAC y destacó la participación activa del Brasil en la labor del Codex desde que pasó a ser Miembro de la Comisión en 1968. Señaló que el Ministerio de Relaciones Exteriores, como punto de contacto del Codex para el Brasil, coordinaba las actividades con otros Ministerios competentes (Agricultura, Salud, Comercio) con el fin de reforzar las actividades del Codex en la Región y abordar cuestiones de interés común. El Coordinador expresó asimismo su agradecimiento a la FAO y a la OMS/OPS por su asistencia e hizo notar que la reunión iba a examinar cuestiones de gran importancia para la Región, tales como el Código de Prácticas de Higiene para la Elaboración y Expendio de los Alimentos en la Vía Pública y los residuos de plaguicidas. Concluyó deseando a todos los participantes éxito en sus trabajos, confiando al mismo tiempo en que se alcanzarían resultados constructivos mediante debates abiertos y en un espíritu de cooperación.

9. El Secretario Ejecutivo del Ministerio de Comunicaciones, Sr. Fernando Xavier Ferreira, tuvo el placer de informar al Comité de que, con objeto de expresar el apoyo del Gobierno del Brasil a las actividades de la FAO destinadas a mejorar el estado nutricional de la población, en particular de los niños, se había emitido un sello de correos para conmemorar el 50º aniversario de la fundación de la FAO.

10. El Sr. Peter Rosenegger, Representante de la FAO en el Brasil, recordó que la FAO había sido establecida en 1945 con el objetivo de eliminar el hambre. Este objetivo se había demostrado una meta muy difícil de alcanzar, aunque la FAO había contribuido a reducir el hambre, mediante la realización de gran número de proyectos. Cabía señalar que tales proyectos tenían por objeto desarrollar la producción de alimentos, pero también fomentar la participación de todos los sectores de la sociedad. El Representante expresó su agradecimiento al Gobierno del Brasil por su constante apoyo a las actividades de la FAO, y especialmente por haber emitido el sello de correos conmemorativos durante la celebración de la presente reunión del CCLAC.

11. El Secretario de Agricultura del Distrito Federal, Joao Luis Homem de Carvalho y el Representante de la FAO informaron al Comité de que se había publicado con el apoyo de la FAO y el Ministerio de Agricultura del Brasil el libro de la Dra. María Reis Canêdo titulado "Educación nutricional". El libro era el resultado de una extensa investigación realizada por la autora en el campo de los alimentos y plantas tradicionales, particularmente en la región de Cerrado y había contribuido a salvaguardar la cultura y la alimentación tradicional que de otro modo se hubiera perdido.

#### **APROBACION DEL PROGRAMA (Tema 2 del programa)<sup>1</sup>**

12. La delegación del Brasil propuso que se examinaran las recomendaciones del Comité sobre Principios Generales de reducir el quórum para la enmienda del Reglamento en relación con el tema 4 del programa, cuestiones de interés. La delegación de México propuso que se examinara el mandato del Comité sobre Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas en relación con el tema 16 del programa, otros asuntos y trabajos futuros. El Comité aceptó estas propuestas y adoptó el programa provisional en la forma presentada.

#### **ELECCION DE LOS VICEPRESIDENTES (Tema 3 del programa)**

13. La delegación de Costa Rica propuso que se eligiera Vicepresidente al Sr. Dudley B. Rhynd de Barbados, propuesta que fue acogida unánimemente por el Comité.

#### **CUESTIONES DE INTERES PLANTEADAS EN LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS Y EN OTROS COMITES DEL CODEX (Tema 4 del programa)<sup>2</sup>**

14. La Secretaría recordó que la Comisión había recomendado que los Comités Coordinadores examinaran como tema permanente la cuestión de la participación de los consumidores en la labor del Codex. La delegación del Brasil informó al Comité de que las organizaciones de consumidores participaban en las consultas del Comité del Codex del Brasil. El observador de la Unión Internacional de Consumidores subrayó la necesidad de que los gobiernos hicieran participar a los representantes de consumidores en las reuniones preparatorias y de que formaran parte de las delegaciones nacionales. Se acordó enviar una circular pidiendo información sobre la participación de los consumidores a nivel nacional, para someterlo al examen del Comité en su próxima reunión.

15. La Secretaría presentó las conclusiones de los Comités que se habían reunido recientemente, y señaló que, de particular importancia para la labor del CCLAC, eran las siguientes decisiones del CCFICS: el adelantamiento al Trámite 8 del Proyecto de Principios para la Inspección y Certificación de Alimentos Destinados a la Exportación e Importación y el Proyecto de Directrices para el Intercambio de Información en Situaciones de Emergencia de Control Alimentario, así como el adelantamiento al Trámite 5 del Anteproyecto de Directrices para el Intercambio de Información entre los Países sobre Rechazos de Alimentos Importados.

16. La delegación de México expresó la opinión de que, además de satisfacer los aspectos relacionados con la facilitación del comercio, la labor del Codex debía considerarse en una perspectiva general, teniendo en cuenta sobre todo que las recomendaciones del Codex eran utilizadas como referencia por las autoridades nacionales. Era por consiguiente esencial que se utilizara la metodología científica en todos los procesos de toma de decisiones. La Secretaría indicó que los Comités del Codex más directamente interesados por la inocuidad de los alimentos estaban revisando sus procedimientos de análisis de riesgos, así como los criterios de toma de

---

<sup>1</sup> CX/LAC 95/1

<sup>2</sup> CX/LAC 95/2

decisiones, en cumplimiento de las recomendaciones de la Comisión de que se armonizaran tales procedimientos. La Consulta de Expertos sobre Análisis de Riesgos, que se había convocado particularmente para abordar esta cuestión esencial, formularía orientaciones especiales y recomendaciones específicas a los Comités del Codex, con objeto de elaborar una metodología coherente en este sector.

17. El observador de los Estados Unidos de América subrayó la necesidad de que el Codex procediera en esta dirección y reforzara la base científica de la toma de decisiones, ya que ello era esencial para la credibilidad de la labor del Codex en el marco del Acuerdo de la OMC sobre MSFS. Señaló asimismo que, a este respecto, los principios adoptados por el Comité Ejecutivo con respecto a la función que desempeñaba la ciencia ofrecía las orientaciones necesarias para la actuación consiguiente.

18. La delegación del Brasil recordó que el Comité sobre Principios Generales había propuesto reducir a un tercio el quórum necesario para los Estatutos y el Reglamento, y expresó su oposición a esta propuesta, puesto que no resolvería el problema de la participación de los países en desarrollo en las reuniones del Codex. Deberían adoptarse medidas apropiadas para fomentar tal participación. En respuesta a una pregunta, la Secretaría indicó que la Comisión, en su 20º período de sesiones, no había podido adoptar enmiendas no controvertidas al Reglamento por falta de quórum, y subrayó la necesidad de que los países miembros asistieran al próximo período de sesiones de la Comisión, que debería adoptar una decisión sobre esta importante cuestión. El Comité expresó el temor de que los intereses de los países de la Región no estuvieran suficientemente representados con un quórum reducido, por lo que se mostró favorable a que se mantuviera el quórum vigente.

#### **INFORME SOBRE LAS ACTIVIDADES RELACIONADAS CON EL CONTROL Y LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN AMERICA LATINA Y EL CARIBE (Tema 5 del programa)<sup>3</sup>**

##### **Actividades de la FAO**

19. Se informó al Comité acerca de la cooperación técnica de la FAO emprendida como seguimiento de la Conferencia Internacional sobre Nutrición (CIN) en el sector del control de los alimentos y de la protección del consumidor en la Región, en particular las estrategias tenidas en cuenta por la Organización en la planificación, ejecución y evaluación del Programa. El Comité tomó nota de que en el período 1993-95 se habían realizado catorce proyectos relacionados con el reforzamiento de las actividades de control de los alimentos y la capacitación del personal correspondiente de la Región, por un valor total aproximado de tres millones de dólares EE.UU.. Se informó también al Comité acerca de diversas actividades regionales y nacionales relativas a distintos aspectos del control de los alimentos, que había realizado la FAO en el marco de su Programa Ordinario. Se hizo también particular referencia a la asistencia proporcionada por la FAO en la armonización de normas alimentarias y de procedimientos de inspección/certificación destinados a facilitar el comercio de alimentos y la integración económica dentro de la Región, incluida la asistencia proporcionada a los países en el establecimiento de comités nacionales del Codex.

##### **Actividades de la OMS/OPS**

20. Se informó al Comité sobre las actividades realizadas por la OPS en los sectores principales siguientes: reforzamiento de los servicios de inspección y de los laboratorios, vigilancia epidemiológica de las enfermedades transmitidas por los alimentos, seguimiento de contaminantes e inspección de los alimentos que se venden en las calles. Los programas se realizaban a través de actividades de capacitación, planificación, difusión de información,

---

<sup>3</sup> CX/LAC 95/3

investigación aplicada y consultas especializadas, directamente o a través de los servicios proporcionados por INPPAZ como centro de referencia para el control de los alimentos y las zoonosis, con un presupuesto total para las actividades de control de los alimentos, en 1993-94, de 8,6 millones de dólares EE.UU., excluidos los sueldos.

21. El Comité elogió los esfuerzos realizados por la FAO y la OPS en ayudar a los países de la Región a reforzar sus programas nacionales de control de los alimentos con el fin de proteger la salud de los consumidores y promover el comercio de alimentos en el marco de la integración económica y recomendó que se prosiguiera tal asistencia y cooperación técnica en el sector de la inocuidad de los alimentos. El Comité recomendó además encarecidamente que las decisiones sobre los diversos aspectos del control de los alimentos se basaran en conocimientos científicos, incluida la aplicación del análisis de riesgos.

#### **INFORME SOBRE LAS ACEPTACIONES DE LAS NORMAS DEL CODEX EN LOS PAISES DE LA REGION (Tema 6a del programa)**

22. Se informó al Comité acerca del procedimiento revisado para las aceptaciones así como de las recomendaciones de la Comisión relativas a la aplicación de las normas del Codex y del estado de las aceptaciones en la Región<sup>4</sup>. La delegación de Costa Rica indicó que se aplicaban como reglamentos nacionales varias normas del Codex, como las relativas a productos lácteos y etiquetado de alimentos. La delegación de Trinidad y Tabago informó al Comité de que se aplicaban normas del Codex cuando no se disponía de normas nacionales y que se utilizaban los LMR del Codex como referencia.

#### **EXAMEN DE LOS SISTEMAS NACIONALES DE ACEPTACION DE LAS NORMAS DEL CODEX (Tema 6b del programa)**

#### **LIMITES MAXIMOS PARA RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN LOS ALIMENTOS DE INTERES PARA LA REGION Y DIFICULTADES PARA LA ACEPTACION DE LOS LMR DEL CODEX (Tema 6c del programa)**

23. La delegación del Brasil presentó a la vez, para facilitar el debate, los documentos CX/LAC 95/4-Add.1 y Add.2 que contenían los temas 6b y 6c del programa. Tras el establecimiento del Grupo de Trabajo sobre Problemas de Residuos de Plaguicidas en los Países en Desarrollo (PRDC) en el marco del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, el Brasil había invitado a los países de la Región a proporcionar datos pertinentes para someterlos al examen del CCLAC. Habida cuenta de las nuevas obligaciones en virtud de los nuevos Acuerdos de la OMC, la delegación señaló que el establecimiento de comités nacionales del Codex en varios países contribuiría a coordinar las actividades en este sector.

24. La delegación de Costa Rica informó al Comité de que el Ministerio de Agricultura había elaborado un programa de seguimiento de residuos plaguicidas y la correspondiente capacidad analítica mediante el uso de métodos validados para determinar varios residuos de plaguicidas. Se estaban elaborando medidas nacionales que incluían todos los plaguicidas importados en el país, en que los LMR se basaban en los límites establecidos por el Codex y el EPA. Las delegaciones del Ecuador y Guatemala indicaron que se aplicaban los LMR del Codex a nivel nacional. La delegación del Uruguay señaló que se habían adoptado LMR del Codex, en MERCOSUR en virtud de la Resolución 94/92.

25. El Comité tomó nota de que en la última reunión del CCPR se había enmendado el mandato del Grupo de Trabajo PRDC y se había recomendado que se estableciera un enlace con

---

<sup>4</sup> CX/LAC 95/4

los Comités Coordinadores<sup>5</sup>. El Comité acogió la propuesta de la delegación de Cuba de remitir la información presentada a este respecto a la próxima reunión del CCPR.

**CONSECUENCIAS PARA LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS DERIVADAS DEL ACTA FINAL DE LA RONDA URUGUAY DE NEGOCIACIONES COMERCIALES MULTILATERALES EN RELACION CON LAS MEDIDAS SANITARIAS Y FITOSANITARIAS Y CON LOS OBSTACULOS TECNICOS AL COMERCIO (Tema 7 del programa)**

26. El Sr. R.J. Dawson, Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, destacó las principales obligaciones de los países miembros en virtud de los Acuerdos, así como las recomendaciones del CCEXEC referentes a la labor del Codex<sup>6</sup>, e informó al Comité de que se había celebrado recientemente en Ginebra la primera reunión del Comité sobre MSFS. En el Acuerdo de la OMC sobre MSFS se hacía referencia específica al Codex así como a la OIE y a la CIPP respecto de las medidas sanitarias y fitosanitarias. Al ser la transparencia uno de los principios más importantes del Acuerdo, se pidió a los países miembros que notificaran a los otros miembros (a través de los puntos de contacto MSFS) las medidas sanitarias y fitosanitarias nacionales en fase temprana de elaboración, con objeto de que pudieran formular sus observaciones sobre las consecuencias de tales medidas para el comercio. Señaló asimismo que se introduciría un cambio de orientación para pasar de la armonización a la equivalencia entre tales medidas, y que no deberían crearse discriminaciones entre productos importados y productos nacionales.

27. El Secretario recordó que en los programas de cooperación de la FAO se tenía en cuenta este nuevo contexto y que se estaban organizando seminarios nacionales o regionales para ayudar a los países a cumplir con sus obligaciones en virtud de los Acuerdos de la OMC, en particular la actualización de la legislación alimentaria y el establecimiento de un eficaz sistema de control de los alimentos. Uno de tales seminarios sobre MSFS había de celebrarse en mayo de 1995 en México para los países de la Región. En respuesta a una pregunta de la delegación de Barbados, el Secretario indicó que, por lo que respectaba a las MSFS, los países que desearan establecer requisitos más rigurosos (en materia de normas internacionales) tendrían que justificarlos sobre la base de datos científicos.

28. Varias delegaciones expresaron su aprecio por la información presentada, ya que aclaraba varias cuestiones importantes, y confiaban en que la FAO continuara prestándoles asistencia en relación con las legislaciones alimentarias y el control de los alimentos, ya que sus gobiernos eran conscientes de sus obligaciones en este sector.

**INFORME SOBRE LAS ACTIVIDADES DE INTEGRACION ECONOMICA Y ARMONIZACION DE LA LEGISLACION ALIMENTARIA EN LA REGION (Tema 8 del programa)<sup>7</sup>**

**MERCOSUR**

29. La delegación del Uruguay informó al Comité de que el Mercado Común del Sur había entrado en vigor el 1º de enero de 1995 y presentó las principales disposiciones del Acuerdo. La armonización de la legislación alimentaria se había encomendado, como responsabilidad principal, al Subgrupo 3 - Normas Técnicas a través de su Comisión de Alimentos y cuatro Subcomisiones, que se reunían trimestralmente y tomaban sus decisiones por consenso. Se tomó nota de que

---

<sup>5</sup> Véase CX/LAC 95/2.

<sup>6</sup> CX/LAC 95/5

<sup>7</sup> CX/LAC 95/6 (preparado por el Brasil).

MERCOSUR había establecido acuerdos con la CE y estaba estableciendo con Bolivia, Chile el NAFTA.

30. La delegación del Brasil observó además que los Subgrupos de Política Agraria y Protección del Consumidor se ocupaban también de las cuestiones relacionadas con la legislación alimentaria. Las decisiones de los Subgrupos eran aprobadas como resoluciones por las autoridades de MERCOSUR y adoptadas luego por los países miembros, como se indicaba en el documento sobre resoluciones actualizadas y situación de las legislaciones nacionales<sup>8</sup>.

#### **CARICOM**

31. La delegación de Barbados presentó la estructura y actividades del Consejo de Normalización del Mercado Común del Caribe (CCMSC), donde además de las autoridades oficiales estaban representados la industria y el comercio, y los trabajadores y consumidores. Las normas del Codex se habían utilizado como base para varias normas regionales; dichas normas deberían ser en principio obligatorias, pero se había acordado un período transitorio de aplicación voluntaria, para que todos los Miembros del CARICOM pudieran desarrollar las infraestructuras necesarias para su aplicación. El CARICOM estaba elaborando acuerdos y actividades comunes con otros países de la Región. La delegación de Cuba indicó que recientemente se había celebrado en su país una reunión sobre cuestiones de normalización. El observador de la Unión Internacional de Consumidores felicitó al CARICOM por haber hecho participar a los consumidores en sus debates, y expresó la opinión de que MERCOSUR debería seguir una política análoga.

#### **AMERICA CENTRAL**

32. La delegación de Costa Rica presentó los objetivos y la estructura del Sistema de Integración de América Central a nivel político, económico y social<sup>9</sup>. Se estaba considerando la cuestión de la armonización de normas alimentarias como trabajo futuro en la Subregión.

#### **NAFTA**

33. La delegación de México informó al Comité de que, en el marco del Acuerdo NAFTA, comisiones especializadas estaban examinando cuestiones relacionadas con los Acuerdos sobre MSFS y OTC, en particular las relativas a la equivalencia, compatibilidad de los reglamentos y la certificación<sup>10</sup>. Se pidió a los países miembros que notificaran a los otros miembros las medidas nacionales que estuvieran elaborando. Las actividades de armonización en curso se centraban en cuestiones relacionadas con la autorización de plaguicidas y los residuos de plaguicidas, etiquetado de los alimentos, declaraciones de propiedades saludables y complementos dietéticos.

#### **INFORME SOBRE LA ARMONIZACION DE NORMAS REGIONALES CON LAS NORMAS DEL CODEX ALIMENTARIUS (Tema 9 del programa)**

34. La delegación de Cuba tras presentar el documento CX/LAC 95/7, subrayó la necesidad de armonizar o establecer la equivalencia de los reglamentos nacionales con las normas del Codex en el contexto de los Acuerdos de la OMC y la integración económica regional. El CCLAC debería seguir de cerca con carácter permanente este proceso, como parte de sus actividades de coordinación de la legislación alimentaria y la inspección de los alimentos.

---

<sup>8</sup> CX/LAC 95/6-Add.1 (preparado por el Brasil).

<sup>9</sup> CX/LAC 95/6-Add.2 (preparado por Costa Rica).

<sup>10</sup> CX/LAC 95/6-Add.2 (preparado por México).

35. La delegación de Costa Rica indicó que el CCTFFV estaba examinando la cuestión de la normalización del banano y el chayote y el examen de las disposiciones para los espárragos, lo cual facilitaría en gran medida la exportación de dichos productos. La delegación señaló también a la atención del Comité el sistema informatizado que se había desarrollado en Costa Rica con el apoyo de la OPS, que podría ser utilizado para facilitar la armonización de la normalización de los alimentos en América Central, y propuso que los países interesados se adhirieran al sistema.

36. El Presidente tomó nota del consenso del Comité sobre la necesidad de presentar informes periódicos sobre la armonización a nivel regional.

#### **INSPECCION Y CERTIFICACION DE LOS ALIMENTOS EN AMERICA LATINA Y EL CARIBE (Tema 10 del programa)<sup>11</sup>**

37. La delegación de Bolivia subrayó el empeño de su Gobierno por mejorar el sistema de control de los alimentos, como quedaba de manifiesto por el establecimiento reciente del Comité Nacional del Codex que estaba integrado por todas las autoridades competentes de los sectores de legislación e inspección. El Departamento Nacional de Control de los Alimentos (Secretaría de Sanidad) se ocupaba principalmente del control de los alimentos, mientras que Inborca (Ministerio de Industria) se encargaba de la elaboración de normas. Se estaba procediendo a la formalización de la cooperación entre Bolivia y México en este sector.

38. La delegación del Paraguay señaló que se habían hecho progresos en este sector, gracias a la labor coordinada emprendida por el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, el Ministerio de Agricultura y el Instituto Nacional de Tecnología y Normalización (INTN). También la Comisión Nacional de Inocuidad de los Alimentos había tenido una importante participación en este proceso, con la cooperación de la OPS/OMS, así como del Municipio de Asunción. El INTN se ocupaba también de la normalización de los alimentos.

39. La delegación del Brasil indicó que los Ministerios de Sanidad y de Agricultura eran quienes se encargaban principalmente de la inspección de los alimentos. Se utilizaba un sistema informatizado para recoger datos sobre importaciones y exportaciones. El intercambio de información sobre cuestiones de importación/exportación estaba bien desarrollado en el ámbito de MERCOSUR y se habían establecido también contactos oficiales con laboratorios de otros países.

40. La delegación de la República Dominicana señaló que se estaba revisando la legislación alimentaria nacional, y que las actividades de control de los alimentos estaban coordinadas por el Ministerio de Sanidad con la participación de otros ministerios, como el de Agricultura e Industria y Comercio. Se aplicaban las normas del Codex cuando no se disponía de normas nacionales, y se estaba ultimando una ley básica sobre control de los alimentos así como un reglamento sobre inspección sanitaria de los alimentos de venta callejera.

41. La delegación de Costa Rica indicó que en 1991 se había realizado con asistencia de la FAO un programa de certificación de alimentos no tradicionales destinados a la exportación. Los órganos de certificación públicos o privados eran acreditados y supervisados por el Gobierno. Este sistema había contribuido a favorecer las exportaciones de frutas frescas, por lo que se había propuesto extenderlo a los productos elaborados.

42. La delegación del Perú recordó que, para hacer frente a las dificultades críticas derivadas del brote de la epidemia del cólera, se había establecido un sistema que asociaba los sectores público y privado para certificar las exportaciones, sistema que había sido reconocido por la CE. Se había hecho hincapié en la capacitación y difusión de manuales que contenían

---

<sup>11</sup> CX/LAC 95/8 (Bolivia, Paraguay) y Add.1 (Brasil).

recomendaciones de la FAO y la OMS, así como normas del Codex. La delegación indicó asimismo que en breve se establecería el Comité Nacional del Codex.

43. La delegación de Cuba indicó que en su país se estaba revisando la legislación para tener en cuenta las obligaciones que derivaban de los Acuerdos de la OMC, y que se prestaba atención específica a la certificación en el ámbito de la labor del CCFICS. De la legislación alimentaria y el control de los alimentos se ocupaban diversos ministerios, entre ellos los de Salud Pública, de Agricultura y comercio y de Economía a través de la Oficina Nacional de Normalización.

44. La delegación de México señaló a la atención del Comité los cambios introducidos en el sistema de control de su país, al haberse elaborado procedimientos de garantía de calidad y la certificación por terceros sobre la base del análisis de riesgos, lo cual se aplicaba tanto a las importaciones como a los productos nacionales.

45. La delegación de Argentina señaló que la responsabilidad principal respecto del control de los alimentos la compartían la Secretaría de Agricultura y el Ministerio de Sanidad y que la coordinación se lograba a través de la Comisión Nacional para los alimentos, en la que estaban representados también los consumidores. El control de las exportaciones se ejercía ajustándose a los requisitos del importador, en particular en materia de residuos de plaguicidas, y se estaba elaborando un sistema de acreditación de laboratorios.

46. La delegación de Guatemala indicó que se habían realizado, con la asistencia de la FAO, programas de control de los alimentos de venta callejera y de certificación de los alimentos, y subrayó la participación de los Comités Técnicos de Guatemala en los Comités de Expertos de América central y en los Comités del Codex. El grupo CA4 (Guatemala, Honduras, El Salvador, Nicaragua) habían logrado armonizar de este modo las normas para aditivos y etiquetado, así como los sistemas de control y registro. La delegación destaca la función de sistemas informatizados que habían establecido para el registro y la inspección de los alimentos de venta callejera como fuente de información para la Región.

47. La delegación del Ecuador informó de que, mientras los Ministerios de Salud Pública y de Agricultura eran los principales responsables del control de los alimentos, los municipios se ocupaban de la inspección de los restaurantes y de los alimentos vendidos en las calles. El Instituto de Normalización, en el que estaban representados los consumidores, elaboraban normas para los alimentos, el etiquetado y los contaminantes y, el Instituto de Pesca se ocupaba de la certificación obligatoria de los productos pesqueros.

48. La delegación de Honduras señaló que se estaba examinando la posibilidad de incorporar las actividades de control de los alimentos en las responsabilidades del Comité Técnico para el Medio Ambiente y la Salud Pública. Se destacaron asimismo las responsabilidades de los municipios en las actividades de la inocuidad de los alimentos, así como la necesidad de desarrollar las capacidades de laboratorio.

49. La delegación de Trinidad y Tabago declaró que eran los Ministerios de Sanidad y Agricultura quienes se encargaban de la inocuidad de los alimentos y planteó la cuestión del registro de los alimentos en relación con el debate del Taller. Se señaló también que la Oficina de Normalización estimulaba a la industria a aplicar la serie ISO 9000 para la garantía de calidad, y que se aplicaban las normas del Codex cuando no se disponía de normas nacionales.

50. La delegación de Nicaragua indicó que los Ministerios de Salud, de Agricultura y de Desarrollo Económico compartían la responsabilidad para el control de los alimentos; se había adoptado recientemente una ley de protección de los consumidores y se estaba ultimando una ley alimentaria básica gracias a la asistencia prestada por la FAO en este sector.

51. La delegación del Uruguay subrayó las actividades de LATU como laboratorio de referencia para el control de las importaciones y exportaciones de productos no tradicionales. El Ministerio de Sanidad era el órgano competente para la normalización de los alimentos, así como para las cuestiones de aditivos, materiales que entran en contacto con los alimentos y los aspectos nutricionales de los alimentos, mientras que el Ministerio de Agricultura se ocupaba de la inspección de los productos de origen vegetal y animal y de los productos pesqueros.
52. La delegación de Colombia señaló que el control de la calidad incumbía al Ministerio de Agricultura (para los productos sin elaborar y el Ministerio de Salud Pública, que había establecido normas para la inspección de la calidad de los alimentos elaborados (tanto nacionales como importados). El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA), junto con los servicios municipales y regionales, se ocupaba de la ejecución y aplicación de las medidas de prevención e inocuidad. El Laboratorio Nacional de Referencia y una red de laboratorios realizaba encuestas sobre residuos de plaguicidas, micotoxinas, metales pesados y microorganismos. Se había iniciado un proceso de armonización entre las normas del Instituto Técnico Colombiano de Normalización y las normas del Codex, aplicándose estas últimas, cuando no se disponía de normas nacionales.
53. La delegación de Granada declaró que se había iniciado recientemente la certificación de las exportaciones y que se aplicaban las directrices 7 y 25 de la ISO para desarrollar capacidades de laboratorio; del control de los productos frescos para la exportación se ocupaba el Ministerio de Agricultura, mientras que el Ministerio de Sanidad inspeccionaba los restaurantes, los alimentos importados y los alimentos de venta callejera.
54. La delegación de Jamaica destacó el mejoramiento de la coordinación de las actividades de control de los alimentos emprendidas bajo la dirección del Comité Interministerial; se estaba revisando la legislación alimentaria, así como los procedimientos de inspección y certificación con asistencia del Canadá, mientras que se estaba fomentando la aplicación del sistema HACCP y la norma ISO 9000 en la industria.
55. La delegación de Santa Lucía indicó que el Ministerio de Sanidad era el órgano competente para los alimentos importados y el Ministerio de Agricultura para la certificación de las exportaciones y la inspección de productos frescos y la carne, y señaló también su participación en el CARICOM.
56. La delegación de Venezuela informó de que muchos de sus reglamentos se basaban en los textos del Codex tanto en el formato como en el contenido, en particular para el etiquetado, las BPF y los métodos de análisis, y que se habían publicado manuales para fines de capacitación. Se había establecido una sólida coordinación entre ministerios, industria y universidades para la elaboración de tales reglamentos.
57. El Presidente agradeció a las delegaciones por la interesante información que proporcionaron al Comité y por el empeño mostrado por los gobiernos en elaborar sistemas eficaces de control de los alimentos y en actualizar la legislación; señaló asimismo la importancia de la garantía de calidad y la aplicación de la serie ISO 9000 y las directrices de la ISO en la industria. La Representante de la FAO, tras expresar su aprecio por los resultados positivos logrados a nivel nacional y regional, subrayó la importancia del intercambio de información sobre cuestiones de importación/exportación; se disponía de varios bancos de datos, y sería conveniente ampliar el acceso a tal información. En respuesta a una pregunta, la Secretaría recordó que el CCFICS estaba examinando la posibilidad de aplicar la serie ISO 9000 a la inspección y certificación de los alimentos y que se había publicado el texto definitivo de las Directrices para la Aplicación del Sistema HACCP.

## **ACTIVIDADES RELATIVAS AL REFORZAMIENTO DE LOS PUNTOS DE CONTACTO DEL CODEX Y DE LOS COMITES NACIONALES DEL CODEX EN LA REGION (Tema 11 del programa)**

58. La Secretaría presentó el documento sobre actividades para reforzar los puntos de contacto del Codex y comités nacionales del codex en la Región (CX/LAC 95/9 y Add.1), que había sido examinado anteriormente por otros Comités Coordinadores. La delegación de Costa Rica señaló que el Comité Nacional del Codex estaba integrado por autoridades oficiales y representantes de la industria, el comercio, los consumidores y las universidades y formulaba propuestas a las autoridades gubernamentales para decisión final. La delegación propuso también un diagrama sobre la interacción entre los sectores interesados (documento de sala No 1).
59. La delegación del Brasil expresó la opinión de que los comités nacionales del Codex deberían movilizar recursos para permitir a los expertos participar en los períodos de sesiones de la Comisión y los comités del Codex; cuando no fuera posible la participación de expertos en las reuniones, debería considerarse la posibilidad de participar reuniendo a la representación diplomática en el país hospedante. Era necesario también mantener servicios administrativos adecuados para la traducción y distribución de documentos, con objeto de asegurar su amplia difusión a nivel nacional y regional.
60. La delegación de Cuba indicó que el Comité Nacional del Codex funcionaba ya desde hacía diez años: participaban en él todos los sectores interesados y funcionaba a través de varios comités especializados. La delegación puso a disposición del Comité la metodología utilizada a tal efecto a nivel nacional.
61. El observador de la Unión Internacional de Consumidores expresó la opinión de que la representación y participación de los consumidores era todavía muy insuficiente, como se deducía de una encuesta realizada en la Región. No obstante, el Gobierno del Brasil había apoyado la participación de los consumidores en el Comité Nacional. El observador destacó asimismo las dificultades con que tropezaban las organizaciones de consumidores para participar en reuniones internacionales por falta de recursos materiales y, refiriéndose a las recomendaciones de la Comisión, subrayó la necesidad de que los gobiernos establecieran comités del Codex en que los consumidores pudieran participar efectivamente.
62. La delegación de Chile indicó que se estaba estableciendo en su país un Comité Nacional integrado por todas las autoridades oficiales competentes y el sector privado. La delegación del Perú declaró que los ministerios competentes participaban en un Comité Consultivo que pasaría a ser en breve el Comité Nacional del Codex, donde se daría acceso a la participación de los consumidores. La delegación de la República Dominicana señaló que se había establecido con asistencia de la FAO un Comité Nacional del Codex (con cinco subcomités) bajo la coordinación de la Secretaría de Estado para la Salud Pública y con la participación de otras secretarías competentes, así como la industria, los consumidores, las universidades y los institutos técnicos. La delegación de Granada expresó la opinión de que sería conveniente celebrar una reunión de los puntos de contacto del Codex para los países anglófonos del Caribe, con objeto de facilitar las actividades de los gobiernos.
63. La delegación de Bolivia indicó que el Comité Nacional del Codex estaba integrado por autoridades oficiales de salud pública, agricultura y normalización y que el establecimiento reciente del Comité entrañaba particular importancia para facilitar la diversificación de la producción nacional y de las exportaciones. La delegación del Uruguay subrayó el fuerte apoyo proporcionado por su Gobierno al establecimiento del Comité Nacional, que estaba funcionando oficialmente desde diciembre de 1994. Estaba presidido por el Ministro de Relaciones Exteriores y participaban en él autoridades de los Ministerios de Salud Pública, Agricultura, Medio Ambiente, Industria y Economía. Los asuntos técnicos eran abordados por subcomités especializados con la participación de otros sectores oficiales o privados, así como los consumidores.

64. La delegación de Guatemala indicó que con el apoyo de la FAO y la OPS se había establecido un Comité Nacional del Codex con siete comités técnicos con la participación de todos los interesados, las universidades y el sector privado interesados. Se había logrado una coordinación eficaz en los comités en relación con los productos lácteos y los aditivos.

65. La delegación del Ecuador señaló que era el Instituto de Normalización quien se ocupaba de la coordinación de las actividades relacionadas con el Codex, así como de la incorporación de los textos del Codex en los reglamentos nacionales, en particular los residuos de plaguicidas, el etiquetado y productos específicos, a través de subcomités técnicos en que podían participar representantes de consumidores.

66. El Presidente tomó nota con aprecio del constante apoyo prestado a las actividades del Codex a nivel nacional, y de la movilización de recursos, lo que permitía a los países miembros reforzar eficazmente y en un período breve sus estructuras. Indicó asimismo que el Brasil había actualizado y publicado la Guía de Puntos de Contacto del Codex de la Región.

#### **INFORME DEL TALLER FAO/OPS SOBRE CONTROL DE LOS ALIMENTOS IMPORTADOS (Tema 12 del programa)**

67. El Comité tuvo ante sí el informe del Taller FAO/OPS sobre Control de los Alimentos Importados (documento de sala). El Sr. B.L. Smith, Consultor de la FAO, resumió el informe.

68. Se informó al Comité de que en el Taller se habían examinado los conceptos de análisis de riesgos, transparencia, armonización y equivalencia, en el marco del concepto de liberalización del comercio y de las disposiciones formuladas en los Acuerdos sobre MSFS y OTC en virtud de los nuevos Acuerdos de la OMC y los acuerdos paralelos del NAFTA. Se subrayó asimismo la importancia de la función que desempeñaban los conocimientos científicos en la toma de decisiones en el ámbito de la elaboración de las normas del Codex.

69. En los documentos presentados por las delegaciones de México y Chile sobre la modernización de las leyes alimentarias en esos países se centraba la atención sobre cómo se había incorporado el análisis de riesgos en los nuevos procedimientos y también sobre los efectos de tales medidas sobre la simplificación de la comercialización de alimentos mediante la eliminación del registro de productos y la intensificación de las actividades de vigilancia y control.

70. El Taller había formulado las recomendaciones siguientes con respecto a la modernización de los procedimientos de control de las importaciones:

1. Habida cuenta del reciente Acuerdo de la OMC sobre MSFS y OTC, se recomendó que los países de la Región examinaran sus sistemas vigentes de control de las importaciones para asegurar que los procedimientos aplicados a los alimentos importados no fueran más rigurosos ni restrictivos que los aplicados en el mercado interno. Además, debería establecerse una infraestructura sólida y eficaz para asegurar un control apropiado de los alimentos.
2. Considerando también los requisitos del nuevo Acuerdo de la OMC sobre MSFS y OTC, se recomendó firmemente que se incorporaran técnicas de análisis de riesgos en los procedimientos utilizados para determinar prioridades y que los sistemas de control de los alimentos, aplicados por los gobiernos nacionales (incluido el control de las importaciones), deberían pasar del modelo de registro de productos y la inspección y ensayo del producto final a un modelo preventivo y proactivo basado en los principios del sistema HACCP.

3. El establecimiento de nuevas normas y reglamentos relacionados con el control de los alimentos debería realizarse en forma transparente, utilizando los conocimientos científicos como base para la toma de decisiones.
  4. Deberían utilizarse las normas, códigos de prácticas y directrices elaborados por el Codex para los alimentos, según fuera aplicable, específicamente en el contexto de los acuerdos de la OMC.
  5. Los países de la Región deberían reforzar el intercambio de información acerca de problemas, experiencias y novedades legislativas y reglamentarias, en virtud del principio de cooperación técnica entre países en desarrollo (CTPD).
71. El Comité ratificó las conclusiones y recomendaciones propuestas por el Taller.

**INFORME SOBRE SEGUIMIENTO Y LEGISLACION DE CONTAMINANTES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE INTERES PARA LA PROTECCION DE LA SALUD DE LOS CONSUMIDORES Y DEL MERCADO INTERNACIONAL (Tema 13 del programa)**

72. La delegación de Cuba informó al Comité de que se habían iniciado en 1979 con asistencia de la FAO y la OMS/OPS encuestas de contaminación, sobre todo por metales pesados y de que los programas vigentes se habían establecido en función de la capacidad de los laboratorios. Se disponía de legislación nacional relativa a la contaminación química y microbiológica, y de su seguimiento se ocupaba el Ministerio de Salud Pública, basándose en encuestas periódicas.
73. La delegación de Costa Rica indicó que se efectuaba regularmente el seguimiento de la contaminación por aflatoxinas en el maíz y la leche, y de que se habían emprendido campañas de información para promover buenas prácticas agrícolas. Se disponía asimismo de una base de datos sobre plaguicidas y contaminantes presentes en los alimentos elaborados y se estaba preparando un programa de gestión de la calidad para la industria de pequeña y mediana envergadura, incluida la aplicación del sistema HACCP.
74. La delegación del Brasil declaró que el Ministerio de Agricultura se ocupaba del seguimiento de residuos de plaguicidas y de medicamentos veterinarios en los productos exportados, mientras que el Ministerio de Sanidad, a través de sus laboratorios especializados abordaba los problemas relacionados con las toxinas y los contaminantes medioambientales. La delegación de Guatemala señaló que dos comisiones interministeriales se encargaban del uso y la vigilancia de los plaguicidas en los alimentos. Se estaban elaborando con asistencia de la FAO programas de garantía de la calidad para los contaminantes.
75. La delegación de Trinidad y Tabago indicó que se había establecido con asistencia de la FAO una dependencia especializada del Ministerio de Sanidad para la determinación de micotoxinas en el maíz y el arroz. Se había desarrollado también considerablemente la capacidad de seguimiento de residuos de plaguicidas. A raíz del Taller OPS sobre Contaminación Microbiológica, celebrado en Trinidad en 1994, se había difundido el análisis microbiológico.
76. La delegación del Uruguay señaló que era el Ministerio de Agricultura quien se ocupaba del seguimiento de aflatoxinas en los cereales y la leche, así como de los residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios en la carne, en las frutas y hortalizas frescas y en los productos pesqueros. El Ministerio de Salud Pública se encargaba de los contaminantes microbiológicos y químicos en los alimentos envasados, mientras que el Ministerio de Industria se ocupaba de la vigilancia de los alimentos importados por lo que respectaba a la radioactividad.

## **EXAMEN EN EL TRAMITE 7 DEL PROYECTO DEL CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LA ELABORACION Y EXPENDIO DE ALIMENTOS EN LA VIA PUBLICA (Tema 14 del programa)**

77. El Comité recordó que en su última reunión había acordado devolver el Proyecto de Código al Trámite 6 para que se formularan nuevas observaciones, teniendo en cuenta las recomendaciones del CCFH de que los Comités Coordinadores Regionales volvieran a examinar sus criterios, con objeto de determinar si se necesitaban de hecho códigos regionales en la forma en que estaban redactados<sup>12</sup>. No se habían recibido nuevas observaciones en respuesta a la circular 1993/10-LAC.

78. Con relación a los debates sostenidos en el CCFH, el Representante de la OPS expresó la opinión de que los códigos regionales no contribuirían a asegurar la inocuidad de los alimentos vendidos en las calles, ya que la formulación de tales recomendaciones debería dejarse a la iniciativa de las autoridades locales. En consecuencia, el Comité debería volver a examinar la orientación de sus actividades en este sector. La Secretaría señaló que el Comité había tenido en cuenta, al de volver el Código al Trámite 6, la recomendación del CCFH, que no entrañaba necesariamente la suspensión de los trabajos. El Código estaba destinado a ser utilizado como documento de referencia por los gobiernos y podía ser adaptado a las necesidades nacionales o locales. La representante de la FAO señaló que se habían realizado varios proyectos a nivel nacional y local, en particular a través de los municipios para mejorar la inocuidad de los alimentos de venta callejera y proveer a la capacitación de los vendedores, y que no existía contradicción entre tales actividades y el establecimiento de códigos regionales.

79. Varias delegaciones subrayaron los extensos esfuerzos realizados en los últimos años para formular orientaciones en este complejo sector. El Código de Prácticas había sido elaborado con el consenso de todos los países interesados y era esencial terminarlo como texto de referencia en el marco del Codex, ya que había sido utilizado, con asistencia de la FAO, y como base para las medidas gubernamentales en el control de los alimentos de venta callejera. Muchos países de la Región habían integrado tales disposiciones en sus legislaciones nacionales.

## **ESTADO DE TRAMITACION DEL PROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LA ELABORACION Y EXPENDIO DE ALIMENTOS EN LA VIA PUBLICA**

80. Habida cuenta del apoyo general manifestado a la propuesta de finalización del Proyecto de Código en la forma en que estaba redactado, el Comité acordó remitir a la Comisión el Proyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Elaboración y Expendio de Alimentos en la Vía Pública, para que fuera adoptado en el Trámite 8. El Proyecto de Código figura como Apéndice II del presente informe.

## **PRESENTACION DE CANDIDATURAS PARA EL CARGO DE COORDINADOR (Tema 15 del programa)<sup>13</sup>**

81. Se informó al Comité de que el Coordinador había prestado este servicio durante dos mandatos consecutivos y, por consiguiente, de conformidad con el Artículo II.4 b) del Reglamento, no podía ser reelegido para otro mandato. La delegación de México, apoyada unánimemente por el Comité, propuso que se presentara la candidatura del Dr. Galdos Ugarte (Uruguay) para que fuera nombrado coordinador del Codex para América Latina y el Caribe por la Comisión del Codex Alimentarius en su 21º período de sesiones y hasta el final de su 22º período de sesiones.

---

<sup>12</sup> Véase CX/LAC 95/2

<sup>13</sup> CX/LAC 95/12

82. El Comité expresó su caluroso aprecio al Dr. Carlos A. Ferreira Guimaraes y al Gobierno del Brasil por el apoyo prestado a los trabajos del Comité durante los últimos cuatro años.

83. El Dr. Galdos Ugarte expresó su agradecimiento al Comité, reconociendo la importante responsabilidad que se le asignaba, así como su intención de trabajar con todos los países miembros para reforzar la labor del Codex a nivel regional e internacional en el nuevo contexto que se había creado en virtud de los Acuerdos de la OMC y de la integración económica regional.

#### **OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 16 del programa)**

84. La delegación de México recordó que el Comité sobre Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas había elaborado varias normas que se habían demostrado muy valiosas para el desarrollo de las exportaciones de los países de la Región. Por consiguiente, el CCTFFV debería ampliar sus actividades para abarcar todas las frutas y hortalizas, en interés de la Región y para facilitar el comercio internacional. El Comité apoyó la propuesta de suprimir el término "tropicales" en la denominación del Comité y en el punto a) de su mandato.

85. La delegación del Paraguay sugirió que la FAO y la OMS/OPS a través de las instituciones competentes de la Región deberían reforzar el apoyo a la cooperación entre países en desarrollo (CTPD). El Comité se mostró favorable a que se continuaran organizando talleres FAO/OPS que precedieran a las reuniones del CCLAC y se propuso en concreto que se celebrara en el futuro un taller sobre los puntos de contacto del Codex de la Región.

86. El Comité convino en que, además de los temas permanentes del programa, examinaría las cuestiones siguientes en su 10ª reunión:

- armonización de las legislaciones alimentarias, inspección y certificación (en cumplimiento de la recomendación del CCFICS)
- actividades de los comités y puntos de contacto nacionales del Codex, en particular la actualización de la Guía
- participación de los consumidores
- contaminación por Salmonella
- evaluación de riesgos.
- inocuidad de los alimentos en zonas turísticas

El Comité aceptó el amable ofrecimiento de la delegación del Brasil de preparar un documento sobre contaminación por Salmonella para someterlo al examen del Comité en su próxima reunión.

#### **FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION (Tema 17 del programa)**

87. Se informó al Comité de que, con sujeción a la confirmación por la Comisión, la próxima reunión del Comité se celebraría en Uruguay, en abril/mayo de 1997. La fecha y lugar exactos se determinarían de común acuerdo entre la Secretaría del Codex y el Gobierno Hospedante.

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

Asunto	Trámite	Encomendado a	Documento de referencia en ALINORM 95/36
Proyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Elaboración y Expendio de Alimentos en la Vía Pública		Gobiernos 21 <sup>o</sup> p.s. Comisión	Párr. 80 Apéndice II
Candidato para Coordinador		21 <sup>o</sup> p.s. Comisión	Párr. 81
Intercambio de información sobre legislación alimentaria y control de los alimentos		Gobiernos, 10 <sup>a</sup> CCLAC	Párrs. 36 y 57
Informes sobre las actividades de los comités nacionales del Codex		Gobiernos, 10 <sup>a</sup> CCLAC	Párrs. 66 y 86
Actividades complementarias del Taller sobre Control de Alimentos Importados		Gobiernos, 10 <sup>a</sup> CCLAC	Párr. 70
Legislación y vigilancia de residuos de plaguicidas		CCPR, 10 <sup>a</sup> CCLAC	Párr. 25
Participación de los consumidores		Gobiernos, 10 <sup>a</sup> CCLAC	Párrs. 14 y 86
Contaminación por Salmonella		Brasil, 10 <sup>a</sup> CCLAC	Párr. 86

LIST OF PARTICIPANTS / LISTA DE PARTICIPANTES

**Chairman:** Dr. Carlos Ferreira Guimarães  
**Presidente:** Coordinator, Codex Coordinating Committee  
for Latin America and the Caribbean  
c/o DIE/MRE  
Brasília D.F., Brazil  
Tel. No. (61) 211.6330

MEMBER COUNTRIES  
PAISES MIEMBROS

ARGENTINA

Mr. Jorge Carlos Mussini  
Director de Laboratorios  
Instituto Argentino de Calidad y  
Sanidad Vegetal (IASCAV)  
Prolongación Avda. Belgramo  
Dique 2 Lado Este  
C.P. 1107  
Buenos Aires, Argentina  
Tel. No. (541) 312.4050  
Fax. No. (541) 312.4015

Mr. Rodolfo Norton  
Secretario  
Embaixada Argentina no Brasil  
SHIS QL02 Conj. 1, Casa 19  
Brasília, D.F., Brazil  
Tel. No. (61) 365.3000  
Fax. No. (61) 365.2810

Mr. Alejandro A. Lamarque  
Consejero  
Embajada Argentina en Brasil  
SHIS QL2 Conjunto Casa 19  
Lago Sul  
Brasília, D.F., Brazil  
Tel. No. (61) 365.3000  
Fax. No. (61) 365.2109

BARBADOS

Mr. Dudley B. Rhynd  
Director  
Barbados National Standards Institution  
"Flodden" , Culloden Road  
St. Michael  
Barbados, W.I.  
Tel. No. (809) 426.3870/429.9142  
Fax. No. (809) 436.1495

BELIZE / BELICE

Ms. Helen A. Reynolds Arana  
Director  
Belize Bureau of Standards  
P.O. Box 1647  
Belize  
Tel. No. (501) 2.72314/2.71584  
Fax. No. (501) 2.70939

BOLIVIA

Ms. María del Carmen Oller de Daroca  
Directora de Políticas de Seguridad  
Alimentaria (UPAN)  
Secretaría de Salud  
Cap. Ravelo 2119, Escuela de Salud 4°  
La Paz  
Tel. No. 379891-2 / Fax. No. 379891

Mr. Felix Soruco  
Director  
Ministerio de Desarrollo Humano  
Plaza Murillo  
La Paz  
Tel. No. 375.508

**BRAZIL / BRASIL**

Dr. Júlio S. Mirilli  
Coordenador do Comité Codex  
Alimentarius do Brasil  
INMETRO - Instituto Nacional  
de Metrologia, Normalização  
e Qualidade Industrial  
R. Santa Alexandrina No. 416 8º andar  
Rio de Janeiro  
Tel. No. (21) 293.5286  
Fax. No. (21) 293.1564

Ms. Maria Teresa Rodrigues Rezende  
Secretaria Executiva do Comité  
Codex Alimentarius do Brasil  
INMETRO  
Ministério da Industria, Comércio  
e Turismo  
SAS Q. 02, Lote 1A  
Brasília, D.F.  
Tel. No. (61) 225.7516  
Fax. No. (61) 223.4283

Ms. Maria Aparecida Martinelli  
Secretaria Executiva do Comité  
Codex Alimentarius do Brasil  
INMETRO  
Ministério da Industria, Comércio  
e Turismo  
SAS Q. 02 Lote 1A, Brasília, D.F.  
Tel. No. (61) 225.7516  
Fax. No. (61) 223.4283

Mr. Milton Rondó Filho  
Divisado de Organismos Internacionais  
Especializados  
Ministério das Relações Exteriores  
Brasília, D.F., Brazil  
Tel. No. (61) 211.6328  
Fax. No. (61) 322.9332

Mr. Adauto Lima Rodrigues  
Assessor Técnico  
Ministério da Agricultura do  
Abastecimento e Reforma Agraria  
Esplanada dos Ministérios  
Brasília, D.F.  
Tel. No. (61) 218.2315  
Fax. No. (61) 224.3995

Mr. Léo Bick  
Director Técnico  
ABIA  
Av. Brig Faria Lima 2003/11º  
Sao Paulo  
Tel. No. (11) 816.5733  
Fax. No. (11) 814.6688

Ms. Maria L.S. Albuquerque  
Chefe da Divisao de Alimentos  
Ministério da Saúde  
Esplanada dos Ministérios  
Bloco 11, 8º Andar, Sala 837  
Brasília, D.F., Brazil  
Tel. No. (61) 226.8536  
Fax. No. (61) 226.4954

Mr. Luiz Antonio Silva  
Oficial de Chancelaria  
MRE/OIE  
Esplanada dos Ministérios  
Brasília, D.F.  
Tel. No. (61) 211.6319

Ms. Lúcia H. Bregagnolo Caldas  
Ministério da Saúde  
Esplanada dos Ministérios  
Brasília  
Tel. No. (61) 226.8536  
Fax. No. (61) 226.4954

Ms. Monica Teixeira  
Chefe de Divisao  
Divisao de Projetos  
Assessoria Internacional  
Ministério da Saúde  
6º andar - Sala 630  
Brasília, D.F.  
Tel. No. (61) 224.5797  
Fax. No. (61) 315.2147

Mr. Sezifredo P.A. Paz  
Especialista  
IDEC - Brasil  
R. Tiniassu  
Sao Paulo  
Tel. No. (11) 658.151

## CHILE / CHILI

Mr. Antonio Bayas  
Jefe - Dpto. Organismos Económicos  
Internacionales  
Ministerio de Relaciones Exteriores  
Morande 441  
Santiago, Chile  
Tel. No. 698.2501  
Fax. No. 696.0639

Mr. Alvaro Antonio Sapag Rajevic  
Jefe Departamento Jurídico  
Servicio Agrícola y Ganadero (SAG)  
Ministerio de Agricultura  
Av. Bulnes 140 8° piso  
Santiago  
Tel. No. 671.2323  
Fax. No. 672.1812

Mr. Jaime Cornejo Catalán  
Encargado Programa Higiene  
de los Alimentos  
Ministerio de Salud  
Monjitas 514  
Santiago  
Tel. No. 639.4001  
Fax. No. 639.7110

Mrs. Viviana Aranda  
Gerente de Asuntos Científicos,  
Regulaciones y Medio Ambiente  
Consultora Industrial  
Quilin 4000, Santiago  
Tel. No. (562) 280.8126  
Fax. No. (562) 221.0043

## COLOMBIA

Ms. Ligia Niño de Polanía  
Subdirectora de Alimentos y Bebidas  
Alcohólicas  
Instituto Nacional de Vigilancia  
de Medicamentos y Alimentos  
Avenida Eldorado Carrera 50  
Santafé de Bogotá  
Tel. No. 222.0577/462.463

## COSTA RICA

Lida. Maria Eugenia Chacón Morux  
Coordinadora Comité Nacional del Codex  
Directora  
Oficina Nacional de Normas y Unidades  
de Medidas  
Ministerio de Economía, Industria  
y Comercio  
A.P. 4135  
San José  
Tel. No. (506) 235.1217  
Fax. No. (506) 235.1217/283.5133

Dr. Carlos A. Picado Salazar  
Químico  
Miembro Comité Nacional del Codex  
Ministerio de Economía, Industria  
y Comercio - ONNUM  
De Muñoz y Nanne 300m Norte  
San Pedro

Mr. Jorge Jara Aguilar  
Miembro Comité Nacional del Codex  
Miembro Junta Directiva  
Camara de la Industria Alimentaria  
del Codex  
P.O. Box 2749-1000  
San José  
Tel. No. (506) 233.3333  
Fax. No. (506) 222.3327

Dr. Guillermo López Calleja París  
Director  
Miembro Comité Nacional del Codex  
Departamento Control de Alimentos  
Ministerio de Salud  
Apto. 10023 S.J. San José  
Tel. No. (506) 233.8159  
Fax. No. (506) 255.4426

Mr. Javier Sancho Bonilla  
Embajador  
Embajada de Costa Rica  
QL10 Conj. 4, Casa 3  
Brasília, D.F.  
Brazil  
Tel. No. (61) 248.7656  
Fax. No. (61) 248.6234

## CUBA

Mr. Alberto A. Marrero Terrero  
Funcionario Codex Alimentarius  
Oficina Nacional de Normalización  
E. No. 261 entre 11 y 13  
Vedado - La Habana  
Cuba  
Tel. No. (537) 300.022  
Fax. No. (537) 338.048

Mr. Celso Alberto Rodríguez García  
Especialista Dpto. Nacional de Higiene  
de los Alimentos  
Ministerio de Salud Pública  
Calle 23, Esq. N. # 501  
Vedado - La Habana  
Tel. No. (537) 32.6700/325.278  
Fax. No. (537) 333.973

Ms. María Victoria Luna Martínez  
Jefe  
Departamento Registro, Control y  
Calidad Sanitaria  
Instituto de Nutrición e Higiene  
de los Alimentos  
Infanta # 1158  
La Habana  
Tel. No. (537) 781.835/708.947

## DOMINICAN REPUBLIC REPUBLICA DOMINICANA

Ms. Persía A. Alvarez  
Asesora del Programa de Control  
de los Alimentos  
Secretaria de Estado de Salud Pública  
Eugenio Deschamps No. 1  
La Castellana  
Republica Dominicana  
Tel. No. (809) 566.9288  
Fax. No. (809) 532.4444

Mr. César Orlando Penta Lara  
Primer Secretario  
Embajada de la República Dominicana  
SHIS QI17, Conj. 03, Casa 13  
Lago Sul - Brasília, D.F., Brazil  
Tel. No. (61) 248.1405  
Fax. No. (61) 248.1405

## ECUADOR

Dr. Ramiro Gallegos Gonzalez  
Sub-Director  
Instituto Ecuatoriano de  
Normalización (INEN)  
Baquerizo Moreno No. 454  
Quito  
Tel. (593.2) 501.885/501.891  
Fax. (593.2) 256.7815

Ms. Maria del Carmen Gonzalez  
Encargado Negocios A.F. Ecuador  
Embajada de Ecuador  
Brasília, D.F.  
Brazil  
Tel. No. (61) 248.5560  
Fax. No. (61) 248.1290

Mr. Tomas Larrea  
Economista  
Secretario  
Embajada de Ecuador  
QHIS RI 11 Conj. 9 Casa 24  
Brasília, D.F.,  
Brazil  
Tel. No. (61) 248.5660  
Fax. No. (61) 248.5560

## GRENADA

Dr. Peter Radix  
Director  
Grenada Bureau of Standards  
Tyrrel Street  
St. Georges  
Grenada  
Tel. No. (809) 440.5886  
Fax. No. (809) 440.4126

## GUATEMALA

Ms. María Azucena Lizama de Zuñiga  
Jefe Sección Alimentos  
Laboratorio Unificado de Alimentos  
y Medicamentos - LUCAM  
Ministerio de Salud y Asistencia Social  
Calzada Roosevelt Z. 11  
Apdo. Postal 1188  
Tel. No. 717.336 / Fax. No. 736.529

## HONDURAS

Mr. Alejandro Melara Vega  
Director General de Salud  
Ministerio de Salud  
Col. Miramontes # 1622  
P.O.B. 2830 TGA  
Honduras  
Tel. No. 383.662  
Fax. No. 384.141

## JAMAICA

Ms. Beverley C. Miller  
Deputy Group Director  
Bureau of Standards  
6 Winchester Road  
Kingston 10  
Tel. No. (809) 926.3140-6  
Fax. No. (809) 929.4736

## MEXICO

Ing. Eduardo Méndez  
Asesor  
D.G.N. SECOFI  
P.O. Box 60.486  
México, D.F.  
Tel. No. (525) 687.4426  
Fax. No. (525) 543.9189

Dr. Luis F. Hernández Lezama  
Director de Asuntos Nacionales  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
México D.F.  
Tel. No. (525) 729.9489  
Fax. No. (525) 729.9484

Mr. Eduardo Cervantes  
Presidente  
Comité Técnico Nacional de  
Normalización de la Industria  
Alimentaria  
Calzada Vallejo 1849  
07630 México D.F.  
Tel. No. (525) 392.6267  
Fax. No. (525) 391.2784

## NICARAGUA

Mr. Juan José Amador Velázquez  
Director General de Higiene y  
Epidemiología  
Ministerio de Salud  
Complejo Nacional de Salud  
Dra. Concepción Palacios  
Nicaragua  
Tel. No. (02) 894.605  
Fax. No. (02) 894.605  
Mr. Alfonso Ortega  
Embaixador da Nicaragua  
Embajada de Nicaragua  
Brasília, D.F.  
Brazil

## PANAMA

Mr. Alexander Cuevas Cerrud  
Ministro  
Embaixada do Panama  
Ed. JK 13º Andar Salas 132 e 133  
Brasília, D.F.  
Brazil  
Tel. No. (61) 225.0859  
Fax. No. (61) 321.6954

## PARAGUAY

Ms. Lilian Martínez de Alonso  
Directora del Laboratorio  
Central de Alimentos  
Instituto Nacional de Tecnología y  
Normalización  
Avenida General Artigas y General Roa  
Asunción  
Tel. No. 290.160  
Fax. No. 290.873

Mr. Hugo Idoyaga  
Director  
Laboratorio de Residuos  
Ministerio de Agricultura  
y Ganadería  
Alberdi 611  
Asunción  
Tel. No. 449.404/441.894  
Fax. No. 447.250

Mr. Abraham Villalba Chavez  
Especialista  
Ministerio de Agricultura y Ganaderia  
Ayolas 177 Esq. B Constant 6° Piso  
Asunción  
Tel. No. (595) 21.493.764  
Fax. No. (595) 21.440.307

#### PERU

Mr. Jorge Alberto Villena Chavez  
Director General  
Dirección General de Salud  
Ambiental - DIGESA  
Ministerio de Salud  
Las Amapolas No. 350  
Lima 14  
Tel. No. (5114) 221.987/400.399  
Fax. No. (5114) 221.987

Mr. Carlos Talledo Pastor  
Director Ejecutivo  
DIGESA  
Ministerio de Salud  
Las Amapolas No. 350  
Lima 14  
Tel. No. (5114) 42.8356/42.8353  
Fax. No. (5114) 22.1987

Mr. Andres Castro Abanto  
Director General de Sanidad Vegetal  
Servicio Nacional de Sanidad Agraria  
(SENASA)  
Psje. Zela S/N  
Edif. Ministerio Trabajo  
10° Piso - Jesus Maria  
Lima  
Tel. No. (51.14) 33.8048  
Fax. No. (51.14) 33.8048

Mr. Manuel Villavicencio Rivera  
Asesor Despacho Ministro de Agricultura  
Av. Salaverry S/H - 6° Piso  
Lima  
Tel. No. 433.7899/431.0623  
Fax. No. 432.7988

#### SAINT LUCIA / SANTA LUCIA

Mr. Henry H. Lubin  
Director  
Saint Lucia Bureau of Standards  
4th Floor, Block B  
Government Buildings  
Castries  
Saint Lucia  
Tel. No. (809) 453.0049  
Fax. No. (809) 453.7347

#### SURINAME

Mr. Roy M. Wong Lun Hing  
Ministro Plenipotenciario  
Embaixada do Suriname  
CQI 07 Conjunto 1, Casa 6  
Lago Sul  
Brasília, D.F., Brazil  
Tel. No. (61) 248.1210

#### TRINIDAD AND TOBAGO TRINIDAD Y TABAGO

Ms. Annette Lashley  
Chief Chemist  
Director of Food and Drugs  
Chemistry/Food and Drugs Division  
115 Frederick Street  
Port of Spain  
Trinidad and Tobago  
Tel. No. (809) 623.2476

#### URUGUAY

Mr. Raúl Boccone  
Coordinador Nacional  
SGT3/GMC  
6201 Avda. Italia  
Montevideo  
Tel. No. (689) 261.3732  
Fax. No. (689) 602.290

Mr. Juan Rodríguez Servetti  
Sub-Gerente de Calidad  
LATU  
Avda. Italia 6201  
Montevideo  
Tel. No. 613.724/Fax. No. 602.290

Dr. Galdos Ugarte  
Coordinador MERCOSUR  
Subgrupo No. 8 Política Agrícola  
Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca  
Millán 4703  
Montevideo

Ms. Teresita Fráchia  
Directora de Salud Ambiental  
Departamento de Bromatología  
Ministerio de Salud Pública  
Durazno 1242  
Montevideo  
Fax. No. 982.471

Ms. Ana María Berti  
Director de la Unidad de Calidad  
Ministerio de Ganadería, Agricultura  
y Pesca  
Millán 4703  
Montevideo  
Tel. No. (598) 2.393.069  
Fax. No. (598) 2.393.069

Mr. Enrique Fynn  
Embajador  
Embajada de Uruguay  
Av. das Nações Lote 14  
Brasília, D.F., Brazil  
Tel. No. (61) 224.2415  
Fax. No. (61) 226.6806

Mr. Alvaro Gallarbo  
Terceiro Secretario  
Embaixada do Uruguay  
SHIS QI 09 Conj. 14  
Casa 13 - Lago Sul  
Brasília, D.F., Brazil  
Tel. No. (61) 248.2415

#### **VENEZUELA**

Mr. Douglas Allan Yanez Perez  
Director de Higiene de Alimentos  
Ministerio de Sanidad y Asistencia Social  
Edif. Sur. CSB Tercer Piso  
Oficina 313 MSAS  
Caracas  
Tel. No. 482.0657  
Fax. No. 482.0657

Ms. Elvia Jimenez  
Segunda Secretaria  
Embaixada da Venezuela  
Av. das Nações Q. 803 Lote 13  
Brasília, D.F.  
Brazil  
Tel. No. (61) 223.9325  
Fax. No. (61) 226.5633

#### **OBSERVER COUNTRIES PAISES OBSERVADORES**

#### **UNITED STATES OF AMERICA ESTADOS UNIDOS DE AMERICA**

Mr. Marvin Norcross  
U.S. Coordinator for Codex Alimentarius  
U.S. Department of Agriculture  
Room 311  
West End Court  
1255 22nd Street  
Washington, D.C. 20250-3700

Ms. Maritza Colón-Pullano  
Special Assistant for International  
Regulatory Issues  
U.S. Food and Drug Administration  
5600 Fishers Lane  
Rockville, MD 20857  
Tel. No. (202) 443.8130  
Fax. No. (202) 227.0413

Mr. Robert A. Bailey  
Food Safety/Plant Protection Advisor  
USDA/FAS/AID  
2000 M Street N.W. Suite 200  
Washington, D.C. 20036  
Tel. No. (202) 331.7212  
Fax. No. (202) 331.1871

#### **BRAZILIAN OBSERVERS OBSERVADORES BRASILENOS**

Mr. José Silvino de Carvalho  
Engo. Agronomo  
Ministerio da Agricultura e Reforma Agraria  
Anexo MAARA - 3º andar, Sala 349  
Brasília, D.F.  
Tel. No. (61) 224.3874  
Fax. No. (61) 218.2407/2407

Mr. Francisco Bezerra da Silva  
Medico Veterinario - Assessor  
SDA/MAARA  
MAARA - Esplanada dos Ministerios  
Brasília, D.F.  
Tel. No. (61) 226.9771

Mr. André Godoy Ramos  
Chefe Servicio Analise Tecnica  
Divisao de Alimentos  
Ministério da Saúde  
Bloco 11, 8º Andar, Sala 837  
Brasília, D.F.  
Tel. No. (61) 315.2166  
Fax. No. (61) 226.4954

Mr. Marcelo Azalim  
Diretor do Departamento Tecnico  
Normativo  
Ministério da Saúde  
Bloco G - 8/840  
Esplanada dos Ministerios  
Brasília, D.F.

Mr. Ivan Barreto Rodríguez  
Chefe de Divisao  
Ministério da Fazenda - Sec.A.  
Económico  
Bloco P - Ed. Sede 2º andar  
Sala 2/6  
Brasília, D.F.  
Tel. No. (61) 314.2240/314.3723

Ms. Marta Fonseca Nitoro de Lima  
Chefe da Divisao de Incorporação  
Tecnológica/MS  
Ministério da Saúde - Sala 919  
Brasília, D.F.  
Tel. No. (61) 226.4655  
Fax. No. (61) 226.4954

Mr. Waldir Marques Giusti  
Presidente  
ASBRAER  
SHIN Q1 2 CONJ 6 Casa 5  
Brasília, D.F.  
Tel. No. (61) 577.3109

Mr. Ney Teixeira Castello Branco  
Economista  
CNI.  
Av. Nilo Peçunha 50  
S. 3201  
Brazil  
Tel. No. 534.8042  
Fax. No. 262.1495

Ms. Mara Lúcia Rei Villela  
Tecnologista IV  
Fundação Oswaldo Cruz/INCQS  
Av. Brasil 4365  
Manguinhos - Rio - RJ  
Brazil  
Tel. No. (21) 270.1522/270.1072  
Fax. No. (21) 290.0915

Ms. Sandra L. Fonseca do Espírito Santo  
Assessora do DPDC  
DPDC/SDE - MJ  
Ministério da Justiça  
Sede 5º Andar  
Brasília, D.F.  
Brazil  
Tel. No. (61) 218.3359

Ms. Dilma Scala Gelli  
Microbiologista  
Ministério da Saúde  
Instituto Adolfo Lutz  
Av. Dr. Arnaldo 355  
C. Postal 7027  
01246-902 S.P. Sao Paulo  
Tel. No. (11) 853.0111  
Fax. No. (11) 853.3505

Mr. Antonio M. Mantoan  
Food Legislation  
ABIA - Food Industry Association  
Av. das Nações Unidas  
12495 Brooklin  
Sao Paulo  
Tel. No. (11) 534.2985  
Fax. No. (11) 534.2403

Mr. Edison J. Geromel  
ABIA  
Brazil

Mr. Jorge S. Waquim  
Director  
Departamento Defesa e Inspeção Vegetal  
Esplanada dos Ministérios  
Brasília, D.F.  
Tel. No. (61) 322.3250

Mr. Hiroshi Arima  
Chefe Divisao DBV/CGIY  
Ministério da Agricultura,  
do Abastecimento e da  
Reforma Agraria  
Esplanada dos Ministérios  
Brasília, D.F.  
Tel. No. (61) 218.2698

Mr. José Mauro de Moraes  
Gerente - ABIA - Assoc. Brasil.  
das Industrias da Alimentação  
Praia de Botafogo 374/6°  
Rio de Janeiro - RJ 22250  
Tel. No. (21) 559.1118  
Fax. No. (21) 559.1535

Ms. Mônica de Lello Fonseca  
ABIA  
Praia de Botafogo 374/6°  
Rio de Janeiro - RJ 22250  
Tel. No. (21) 559.1168  
Fax. No. (21) 559.1531

Mr. Pedrinho Antonio Tomasini  
Medico Veterinario  
Ministério da Agricultura  
Esplanada dos Ministérios - Anexo MA  
Brasília, D.F.  
Tel. No. (61) 218.2339  
Fax. No. (61) 226.3446

Ms. Maria Angelica Ribeiro de Oliveira  
Medico Veterinario  
Ministério da Agricultura  
Esplanada dos Ministérios  
Anexo A Sala 314  
Brasília, D.F.  
Tel. No. (61) 223.7073  
Fax. No. (61) 226.3446

Ms. Souza Vieira Derlinda  
Farmaceutica  
Ministerio da Agricultura,  
Abastecimento e Reforma Agraria  
SQN - 216/H1213  
Esplanada Anexo Ala A Sala 410  
Brasília, D.F.  
Tel. No. (61) 218.2277/2259  
Fax. No. (61) 226.3446

Ms. Helena Cristina Simoes Vascancelos  
Assessora  
Secretaria de Comércio Exterior  
M. Ind. con Turismo  
Bl. J - Sala 808  
Brasília, D.F.  
Tel. No. (61) 325.2076  
Fax. No. (61) 325.2075

Ms. Maria Suares Artiaga  
Coordenadora Geral Lab. Animal -  
Substituta  
Ministerio da Agricultura  
Bloco D Sala 406, Anexo A  
Brasília, D.F.  
Tel No. (61) 223.3316

Ms. Julia Guivant  
Professora  
Universidade Federal de S.C.  
Campos Trindade  
88.000 Florianapolis  
Tel. No. (48) 231.9253  
Fax. No. (48) 231.9751

Mr. Elzeni Da Silva Portera  
Eng. Agronomo  
Ministério de Agricultura e Reforma  
Agraria - MAARA  
SQN 304 Bl. B, Apt. 502  
Brasília, D.F., Brazil  
Tel. No. (61) 218.2330

Mr. Geraldo Lucchesi  
Assessor Legislativo  
Camara dos Deputados  
SQN 106-A-304  
Brasília, D.F.  
Tel. No. (61) 318.6739

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS  
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

**AOAC INTERNATIONAL**

Mr. Alfredo M. Montes Niño  
Representante  
AOAC International  
Cerviño 5909  
1419 Buenos Aires  
Argentina  
Tel. No. 572.4023  
Fax. No. 573.1287

**CONSUMERS INTERNATIONAL**

Ms. Silvia Regina do Amaral Vignola  
Consumers International  
R. Dr. Franco da Rocha 56  
Sao Paulo  
Tel. No. (11) 65.8151/62.9844  
Fax. No. (11) 62.3844

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

Mr. P. Rosenegger  
FAO Representative in Brazil  
Setor Comercial Norte  
Quadra 2, Bloco B  
Brasília, D.F., Brazil  
Tel. No. (61) 226.5366/226.5369  
Fax. No. (61) 225.8926

Dr. M. Lourdes Costarrica  
Nutrition Officer  
Food Quality and Standards Service  
FAO  
Via delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy  
Tel. (396) 52256060  
Fax. (396) 52254593

Dr. Cecilio Morón  
Oficial Regional de Política Alimentaria  
y Nutrición  
Oficina Regional de la FAO para América  
Latina y el Caribe  
Bandera 150 - 7° Piso  
Casilla 10095  
Santiago  
Chile  
Tel. No. (562) 699.1005  
Fax. No. (562) 696.1124

Mr. Barry L. Smith  
FAO Consultant  
B.L. Smith & Associates  
57 Hodgson Court  
Kanata, Ontario  
Canada  
Tel. No. (613) 599.4614  
Fax. No. (613) 599.4614

**PAN AMERICAN HEALTH  
ORGANIZATION (PAHO)/WORLD  
HEALTH ORGANIZATION (WHO)**

Mr. Arnando López Scavino  
Representante OPS/OMS en Brasil  
Setor Embaixadas Norte Lote 19  
Brasília, D.F.  
Tel. No. (61) 912.6565  
Fax. No. (61) 321.1922

Mr. Miguel Angel Genovese Linares  
Consultor en Salud Pública Veterinaria  
OPS/OMS  
Setor Embaixadas Norte Lote 19  
Brasília, D.F.,  
Tel. No. (61) 312.6522  
Fax. No. (61) 321.1922

Mr. Antonio Osvaldo Nunes Continho  
Consultor  
OPAS/OMS  
SEN Lote 19  
Brasília, D.F.  
Tel. No. (61) 312.6525  
Fax. No. (61) 321.1922

Mr. Raúl Londoño  
Director  
INPPAZ  
Talcahuano 1660  
C.P. 1640 Martinez  
Buenos Aires  
Argentina  
Tel. No. (541) 792.0087  
Fax. No. (541) 112.328

Mr. Uytterhaegen Lieven  
Food Analyst  
INPPAZ  
Talcahuano 1660  
C.P. 1640 Martinez  
Buenos Aires  
Argentina  
Tel. No. (541) 792.0087  
Fax. No. (541) 112.328

CODEX SECRETARIAT  
SECRETARIA CODEX

Mr. Richard J. Dawson  
Secretary  
Codex Alimentarius Commission  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
FAO  
Via delle Terme di Caracalla  
00100 Rome  
Italy  
Tel. No. (396) 52254013  
Fax. No. (396) 52254593

Ms. Selma H. Doyran  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
FAO  
Via delle Terme di Caracalla  
00100 Rome  
Italy  
Tel. (396) 52255826  
Fax. (396) 52254593

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

**INDICE**

**SECCION 1 - GENERALIDADES**

**SECCION 2 - DEFINICIONES**

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

**3.1 - ADQUISICION DE LOS INSUMOS E INGREDIENTES**

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

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

**4.1 - LOCAL DE PREPARACION**

**4.2 - AMBIENTE DE PREPARACION FINAL**

**4.3 - FACILIDADES SANITARIAS**

**4.4 - SUPERFICIE DE TRABAJO**

**4.5 - UTENSILIOS**

**SECCION 5 - REQUISITOS A CUMPLIRSE EN PREPARACION PRELIMINARES**

**5.1 - MANIPULACION DE UTENSILIOS**

**5.2 - HABITOS DE HIGIENE**

**SECCION 6 - REQUISITOS A CUMPLIRSE EN PREPARACION FINAL**

**6.1 - TRATAMIENTO Y MANIPULACION**

**6.2 - HABITOS DE HIGIENE**

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

**SECCION 8 - REQUISITOS A CUMPLIRSE EN COMERCIALIZACION**

**8.1 - EL PUESTO DE VENTA Y ALREDEDORES**

**8.2 - PROTECCION Y SERVICIO DE LOS ALIMENTOS**

**8.3 - REQUISITOS INHERENTES AL VENDEDOR MANIPULADOR**

**8.4 - MANIPULACION Y ELIMINACION DE RESIDUOS**

**8.5 - CONTROL DE VECTORES**

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

### SECCION 1 - GENERALIDADES

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

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

### SECCION 2 - DEFINICIONES

Para los fines del presente Código, se entiende por:

- **Agua corriente:** Que sale de un grifo.
- **Aguas servidas:** Procedentes de desagües domésticos e industriales.
- **Alimentos vendidos en la vía pública:** Alimentos y bebidas listas para consumir, preparados y/o vendidos por personas en la calle y lugares públicos.<sup>1</sup>
- **Ambiente:** Lo que rodea al alimento.
- **Agua potable:** Tratada y exenta de contaminantes, apta para el consumo humano.
- **Comidas y bebidas de consumo directo:** Cualquier tipo de alimento o bebidas frías o calientes, que para consumirse requieren de algún grado de preparación.
- **Coprocultivo:** Siembra de excremento en un medio de cultivo para identificar microorganismos patógenos.
- **Degustar:** Probar el sabor o sazón de un alimento.
- **Espujo:** Secreción nasofaríngea que se escupe.
- **Entérico:** Perteneciente o relativo a los intestinos.
- **Gérmenes:** Microbio.
- **Hermético:** Cierre completo, impenetrable.
- **Ingredientes:** Lo que entra en la composición de una mezcla.
- **Impermeable:** Que no se deja atravesar por el agua.
- **Informal:** No oficial ni autorizado.

---

<sup>1</sup> Alimentos vendidos en la vía pública: Términos aprobados durante el Taller sobre alimentos vendidos en la vía pública tenido en Yogyakarta (Indonesia), en noviembre de 1986.

- **Insumo:** Elemento necesario para obtener un producto.
- **Organoléptico:** Evaluación efectuada a través de los órganos de los sentidos (vista, olfato, tacto, paladar).
- **Perecedero:** Que se altera o descompone fácilmente.
- **Puesto de venta:** Toda estructura fija o móvil dedicada a la venta de comidas o bebidas de consumo directo en la vía pública.
- **Plagas:** Presencia de animales indeseables.
- **Vajilla:** Conjunto de vasos, platos, fuentes, que se destinan al servicio de la mesa.

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

#### **3.1 Adquisición de los insumos e ingredientes**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **SECCION 5 - REQUISITOS A CUMPLIRSE EN PREPARACION PRELIMINAR**

##### **5.1 Manipulación de Utensilios**

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

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

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

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

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

## 5.2 Hábitos de Higiene

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

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

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

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

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

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

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

## SECCION 6 - REQUISITOS A CUMPLIRSE EN PREPARACION FINAL

### 6.1 Tratamiento y Manipulación

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

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

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

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

## **6.2 Hábitos de Higiene**

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

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

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

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

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

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

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

## **SECCION 8 - REQUISITOS A CUMPLIRSE EN COMERCIALIZACION**

### **8.1 El puesto de venta y sus alrededores**

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

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

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

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

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

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

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

## **8.2 Protección y servicio de los alimentos**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **8.3 Requisitos inherentes al vendedor/manipulador**

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

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

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

#### **8.4 Manipulación y eliminación de residuos**

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

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

8.4.3 El destino de los residuos ya separados será el siguiente

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

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

#### **8.5 Control de Vectores**

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