

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 8 del programa

CRD06

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Quincuagésima cuarta reunión

Nairobi (Kenya)

11-15 de marzo de 2024

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

(Preparado por la presidencia [Kenya] y las copresidencias [Bolivia y Nigeria])

La Secretaría del Codex distribuyó el Anteproyecto de directrices para recabar observaciones en el trámite 3 a través de la carta circular CL 2024/11-FH. Se recibieron observaciones de Australia, Canadá, Colombia, Ecuador, Emiratos Árabes Unidos, Iraq, Japón, Malasia, Nueva Zelandia, Perú, Tailandia, Togo, Uganda, la Unión Europea y Uruguay, así como del Centre for Climate Change and Environmental Studies, ICUMSA y el Programa Mundial de Alimentos.

La presidencia y las copresidencias examinaron las observaciones recibidas y propusieron realizar cambios en el proyecto de directrices, que figuran en el Apéndice 1.

La presidencia y las copresidencias solicitan al CCFH que, en su 54.^a reunión, considere la sustitución de “agua potable” por “agua adecuada para su finalidad”, con el fin de ajustar la terminología a la utilizada en las *Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la producción y elaboración de alimentos* (CXG 100-2023).

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

INTRODUCCIÓN

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

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

A pesar de los beneficios que proporcionan los mercados tradicionales de alimentos, las prácticas de manipulación higiénica en estos mercados resultan a menudo inadecuadas. Las presentes directrices proporcionarán a las autoridades competentes, a los operadores de empresas de alimentos y a los consumidores los conocimientos necesarios para reforzar su capacidad de preservar la higiene de los alimentos en estos mercados con objeto de velar por su inocuidad.

SECCIÓN – 1 OBJETIVOS

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

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

SECCIÓN 2 – ÁMBITO DE APLICACIÓN Y UTILIZACIÓN

2.1 Ámbito de aplicación

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

2.2 Utilización

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

2.2.1 ~~Las partes interesadas gubernamentales~~ las autoridades competentes tienen la responsabilidad general de decidir asegurar el cumplimiento de la manera en que se aplican estas directrices en la normativa, ~~la adecuación de las grandes estructuras físicas, la infraestructura y los servicios comunitarios al mercado~~, en coordinación con las autoridades del mercado donde existan.

2.2.2 Los OEA deberían aplicar las prácticas higiénicas establecidas en este documento para proporcionar alimentos inocuos y aptos para el consumo.

2.2.3 Los consumidores deberían seguir las instrucciones pertinentes y aplicar las medidas de higiene apropiadas.

2.2.4 Las presentes directrices se ~~pueden~~ deberían utilizar juntamente con los textos pertinentes del Codex, entre otros, los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969).

SECCIÓN 3 – ~~TÉRMINOS Y DEFINICIONES~~

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

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

Consumidor: Personas y familias que compran o reciben alimento con el fin de satisfacer sus necesidades personales (CXS 1-1985).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Alimento perecedero: Alimento que está expuesto a una rápida descomposición, deterioro o proliferación de microorganismos, con o sin producción de toxinas o metabolitos, cuando no se mantiene en las condiciones necesarias de almacenamiento (por ejemplo, la leche, los productos lácteos, los huevos, la carne, las aves de corral o el pescado, entre otros) (CXC 76R-2017).

Agua potable: Agua adecuada para el consumo humano (*Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la producción y elaboración de alimentos*).

Mercados tradicionales de alimentos: Espacios abiertos al público con infraestructuras físicas que incluyen locales o puestos individuales para el comercio de alimentos, generalmente de OEA locales, como frutas, hortalizas, alimentos de origen animal, semillas o granos, alimentos listos para el consumo, alimentos de venta callejera, preparación y otros usos.

Autoridad del mercado: Administración del mercado que puede incluir comités de mercado y asociaciones de operadores de empresas de alimentos.

SECCIÓN 4 - REQUISITOS GENERALES

4.1 Políticas, ~~normas~~ y reglamentos

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

4.1.2 Las autoridades competentes deberían traducir los requisitos y prácticas generales de higiene que deberían seguir los OEA ~~en códigos de prácticas~~ que se puedan aplicar teniendo en cuenta las condiciones y los factores de riesgo específicos de cada actividad.

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

4.1.4 Las autoridades competentes deberían regular y promover los controles de inocuidad de los alimentos y el uso de las directrices establecidas en este documento, además de las que figuran en CXC 1-1969.

4.1.5 Las autoridades competentes deberían establecer e implementar sistemas de vigilancia para detectar y prestar apoyo en las investigaciones y la gestión en caso de brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos.

4.1.6 Las autoridades competentes o del mercado deberían aprobar los tipos de alimentos que se pueden comercializar, así como la ubicación y las características de los puntos de venta, e incorporar detalles sobre las condiciones sanitarias que se deberían cumplir.

4.1.7 Las autoridades competentes o del mercado deberían aplicar controles de inocuidad de los alimentos que incluyan, entre otras cosas, la expedición de permisos y licencias y, cuando corresponda, deberían proceder a aplicar sanciones.

4.1.8 Las funciones y responsabilidades de las ~~partes interesadas~~ autoridades competentes, las autoridades del mercado, los OEA y los consumidores deberían estar claramente definidas y documentadas, incluidas sus obligaciones legales.

~~4.1.8~~ 4.1.9

~~4.1.9~~ Las autoridades del mercado ~~El gobierno,~~ en coordinación con los OEA, deberían encargarse ~~del mantenimiento~~ de las actividades cotidianas del mercado tradicional de alimentos.

4.1.10 Las autoridades del mercado deberían estar facultadas para ayudar a las autoridades competentes con la concesión de licencias y las inscripciones en los registros pertinentes a través de un mecanismo mutuamente acordado para supervisar y promover la autorregulación ~~protección de la inocuidad de los alimentos por parte de los OEA~~.

4.2 Infraestructura del mercado

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

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

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

4.3 Condiciones de concesión de licencias o registro

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

4.3.2 Es fundamental que ~~se lleve a cabo una capacitación básica~~ los manipuladores de alimentos sean competentes en prácticas de higiene de los alimentos antes de que se proceda a expedir a los OEA ~~expedir una licencia de funcionamiento o a registrarlos de realizar el registro de los OEA~~.

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

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

4.4.1 Las autoridades del mercado ~~administración~~ y los OEA de los mercados tradicionales de alimentos deberían proporcionar mecanismos eficaces para el control de animales y plagas (ratas, ratones, palomas, insectos, etc.).

4.4.2 Cuando se halle un alimento que esté contaminado o infestado por animales o plagas, se debería eliminar higiénicamente de manera que se evite la contaminación o infestación de otros alimentos.

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

4.4.4 Se deberían gestionar los riesgos agentes zoonóticos transmitidos por los alimentos a través de medidas de bioseguridad preventivas adecuadas, como el lavado de manos después de tocar a los animales ~~la vigilancia de enfermedades humanas y animales~~, la limpieza y desinfección y otras medidas necesarias para prevenir y controlar las infecciones ~~la propagación de enfermedades~~.

SECCIÓN 5 – OPERADORES DE EMPRESAS DE ALIMENTOS

5.1 Estado de salud de los manipuladores de alimentos

5.1.1 ~~Todos los~~ Los manipuladores de alimentos de los mercados tradicionales ~~de alimentos se~~ deberían estar sanos; cuando sea necesario deberían someterse a controles de salud regulares, exámenes médicos e inmunizaciones y tener certificados médicos que avalen su estado de salud, ~~diarios antes de manipular alimentos, así como a un reconocimiento médico programado y, en caso necesario, estar certificados o inmunizados.~~

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

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

5.2 Higiene personal y comportamiento

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

5.2.1 Utilizar equipo de protección personal (EPP) limpio y adecuado.

5.2.2 Lavarse las manos con agua y jabón, aclararlas y secarlas de forma que no se vuelvan a contaminar. Los desinfectantes de manos no deberían sustituir al lavado de manos y solo se deberían utilizar después de haberse lavado las manos. ~~Lavarse correctamente las manos con jabón y agua potable corriente antes de manipular alimentos. Si no se dispone de agua potable corriente, se debería utilizar un método aceptable de desinfección de las manos.~~

5.2.3 Mantener las uñas cortas y limpias en todo momento y evitar llevar joyas o adornos durante la preparación de los alimentos.

5.2.4 Mantener el cabello, incluido el vello facial, limpio, ordenado y cubierto durante la manipulación de alimentos.

5.2.5 Cubrir los cortes y las heridas con apósitos impermeables adecuados.

5.2.6 Evitar fumar o masticar chicle mientras se preparan o se sirven los alimentos.

5.2.7 Abstenerse de cualquier práctica antihigiénica como escupir y hurgarse la nariz, las orejas o tocarse cualquier parte del cuerpo mientras se manipulan alimentos.

5.2.8 Evitar estornudar o toser encima de los alimentos.

5.2.9 Utilizar los puestos de comida exclusivamente para los fines previstos.

5.3 Capacitación y competencia

5.3.1 Los manipuladores de alimentos deberían recibir una formación adecuada en materia de higiene de los alimentos y demostrar su competencia ~~antes de obtener la licencia y capacitación complementaria, según las exigencias de la autoridad competente~~ en materia de manejo inocuo de alimentos.

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

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

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

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

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

5.4 Asociaciones de OEA

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

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

5.5 Responsabilidades de los OEA

Los OEA son responsables de la higiene y la protección de los alimentos que manipulan y de todos los aspectos relacionados con su inocuidad, entre otros, de lo siguiente:

5.5.1 Desarrollar, aplicar y verificar procesos que proporcionen alimentos inocuos y adecuados para el uso previsto.

5.5.2 Proporcionar un sistema eficaz de mantenimiento de registros.

5.5.3 Velar por que el personal tenga la competencia adecuada para desempeñar las actividades correspondientes a su puesto.

5.5.4 Velar por que exista un sistema sencillo de rastreabilidad que permita identificar el paso anterior y el paso posterior seguido por el alimento en la cadena alimentaria, cuando proceda.

5.5.5 ~~Contar con~~ Establecer un sistema de gestión de reclamaciones de los consumidores.

5.5.6 Construir una cultura positiva de inocuidad de los alimentos demostrando su compromiso con el suministro de alimentos inocuos y aptos y fomentando prácticas adecuadas para la inocuidad de los alimentos.

5.5.7 Velar por que los consumidores cuenten con información sobre el uso clara y de fácil comprensión ~~que les permita y permitirles~~ determinar la presencia de peligros, incluidos los alérgenos alimentarios, proteger sus alimentos de la contaminación y evitar la proliferación o la supervivencia de patógenos de transmisión alimentaria durante el almacenamiento, la manipulación y la preparación higiénica de los alimentos.

5.5.8 Tomar las medidas adecuadas para mantener los puestos del mercado libres de animales, plagas e insectos con objeto de evitar la contaminación de los alimentos. No obstante, se puede permitir la presencia de algunos animales como los perros guía, aunque se deberían tomar precauciones para evitar la contaminación de los alimentos.

5.5.9 Tomar inmediatamente todas las medidas viables para eliminar la plaga identificada o los lugares de anidamiento y evitar la reinfestación.

SECCIÓN 6 – UBICACIÓN, DISEÑO, DISPOSICIÓN Y ESTRUCTURAS

6.1 Ubicación

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

6.1.2 Los mercados tradicionales de alimentos deberían estar situados lejos de:

6.1.2.1 zonas ambientalmente contaminadas y de actividades industriales que tengan una probabilidad razonable de contaminar los alimentos;

6.1.2.2 zonas propensas a inundaciones;

6.1.2.3 zonas propensas a infestaciones de plagas;

6.1.2.4 zonas de las que no puedan retirarse de manera eficaz los residuos, tanto sólidos como líquidos.

6.2 Diseño y disposición

6.2.1 El diseño y la disposición de un mercado tradicional de alimentos deberían:

6.2.1.1 ser revisados y aprobados de antemano por la autoridad competente o la autoridad del mercado o las asociaciones de OEA, cuando sea necesario;

6.2.1.2 prever un espacio adecuado para los puestos, carros y vitrinas de los vendedores de alimentos, y para las zonas donde se preparan, manipulan, almacenan, sirven y venden alimentos;

6.2.1.3 permitir el flujo de materiales y mercancías, hacia dentro y fuera de los mercados, de manera que se evite la contaminación de los alimentos;

6.2.1.4 disponer de caminos nivelados y compactados de forma que permitan el drenaje adecuado de los niveles de precipitación previstos;

6.2.1.5 disponer de puestos con acceso a una entrada y una salida de un sistema de drenaje o a otro medio adecuado de evacuación higiénica de las aguas residuales;

6.2.1.6 permitir la segmentación/demarcación del mercado para separar las zonas destinadas a la venta de alimentos de alto riesgo de las zonas asignadas a los alimentos de bajo riesgo;

6.2.1.7 permitir la ubicación adecuada de las instalaciones para clientes y vendedores, como aseos, lavabos para lavarse las manos e instalaciones para comer, de manera que se evite la contaminación de los alimentos.

6.2.1.8 disponer de zonas adecuadas, suficientes y correctamente situadas para la retirada y el almacenamiento de los residuos sólidos, la vajilla/cubertería y la limpieza, el lavado y la desinfección de los aparatos;

6.2.1.9 disponer de una ventilación adecuada para eliminar los gases peligrosos y los olores desagradables, como los vapores del combustible de cocina, y proporcionar un suministro continuo y suficiente de aire fresco;

6.2.1.10 disponer de un suministro eléctrico adecuado para ~~que los vendedores de alimentos del mercado puedan~~ hacer funcionar los aparatos, equipos de elaboración y refrigeración y demás utensilios empleados para preparar, manipular, almacenar, servir y vender alimentos;

6.2.1.11 ~~disponer de tener previsto~~ un amplio suministro de agua potable, a presión y temperatura adecuadas, con instalaciones correctas para su almacenamiento, distribución y protección contra la contaminación.

6.2.1.12 contar con un diseño que permita una iluminación adecuada;

6.2.1.13 prever un espacio dentro y alrededor de los puestos de venta de alimentos, que debería estar libre de mercancías o artículos almacenados innecesariamente, de modo que permita un fácil acceso para su limpieza;

6.2.1.14 ofrecer un espacio adecuado para la carga y descarga.

6.3 Estructuras

6.3.1 Las estructuras de los mercados tradicionales de alimentos deberían contar con la autorización de la autoridad competente y estar hechas de materiales impermeables que se puedan limpiar, desinfectar y mantener en buen estado.

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

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

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

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

6.3.6 ~~El~~ Las estructuras de los mercados tradicionales de alimentos deberían estar cubiertas con un techo para reducir al mínimo los efectos de las condiciones climáticas extremas sobre los alimentos y la acumulación de suciedad y condensación de la atmósfera, así como para protegerlos de los animales que vuelan por encima de ellos.

~~6.3.6~~

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

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

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

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

6.3.11 Se contará con instalaciones centralizadas o individualizadas para el lavado de aparatos, vajilla/cubertería y otros utensilios, equipadas con agua potable corriente y, cuando sea necesario, agua potable caliente, con desagües adecuados a un sistema aprobado de alcantarillado o drenaje, para ~~atender a las necesidades de~~ asegurar una limpieza exhaustiva completa.

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

6.4 Equipo de almacenamiento de alimentos

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

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

6.4.3 Los dispositivos de vigilancia y cualquier otro equipo que pueda afectar a la inocuidad de los alimentos no deberían utilizarse para fines distintos de los previstos.

6.4.4 Se deberían establecer programas de calibración para los dispositivos de vigilancia, como termómetros, controles de unidades de refrigeración, balanzas y termómetros registradores.

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

6.5 Saneamiento

6.5.1 **Suministro de agua** – Los mercados tradicionales de alimentos deberían asegurar un suministro suficiente de agua potable.

6.5.1.1 Eliminación de residuos líquidos – Los mercados tradicionales de alimentos deberían contar con un sistema eficaz de eliminación de aguas residuales ~~aprobado por la autoridad competente pertinente conforme a la normativa nacional~~, que se debería mantener en buen estado de conservación y funcionamiento. El sistema debería ser lo suficientemente amplio como para soportar picos de carga y estar provisto de sifones para evitar que el material de desecho sólido se vierta en el desagüe o alcantarillado.

6.5.2 Eliminación de residuos sólidos – Los mercados tradicionales de alimentos se deberían asegurar de lo que sigue:

6.5.2.1 ~~Los~~ residuos sólidos se manipulan de manera que se evita la contaminación de los alimentos o del agua potable.;

6.5.2.2 ~~Los~~ residuos sólidos se retiran de la zona de trabajo de los puestos con la frecuencia necesaria y al menos una vez al día.;

6.5.2.3 ~~Se~~ dispone de cubos de basura en lugares estratégicos de los mercados.;

6.5.2.4 ~~Todos~~ los residuos sólidos se separan y se eliminan adecuadamente en recipientes aptos, incluso en recipientes de reciclaje, que se cierran con tapas herméticas o se depositan en cubos de basura.

6.5.2.5 ~~Los~~ cubos de basura se vacían y limpian con la frecuencia necesaria para asegurar un entorno higiénico.;

6.5.2.6 ~~En~~ las zonas sin servicio de recogida de basura, los residuos sólidos se eliminan de forma higiénica, del modo que recomienda o aprueba la autoridad competente.;

6.5.2.7 ~~El~~ equipo y las zonas de almacenamiento de residuos se limpian y desinfectan como o cuando lo requiere la autoridad competente.;

6.5.2.8 ~~Solo~~ se utilizan agentes desinfectantes adecuados.

6.5.2.9 ~~Se~~ las autoridades competentes o del mercado, o las asociaciones de OEA realizan una inspección rutinaria de las zonas de eliminación de residuos sólidos para detectar la presencia o el anidamiento de plagas, a la vez que se toman todas las medidas prácticas para eliminar y prevenir cualquier infestación.

6.5.3 Aseos e instalaciones sanitarias

6.5.3.1 Todos los mercados tradicionales de alimentos deberían disponer de aseos y otras instalaciones sanitarias de fácil acceso, que se deberían mantener limpios y en funcionamiento. ~~Los aseos deberían disponer de cubículos separados para hombres y mujeres.~~

SECCIÓN 7 – PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

7.1 Requisitos

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

7.1.1 El suministro de todas las materias primas ~~e y otros~~ ingredientes, incluido el hielo, debe proceder de fuentes apropiadas, conocidas y fiables.

7.1.2 La frescura y salubridad de los ingredientes.

7.1.3 ~~Los recipientes de las~~ Las materias primas y otros ingredientes ~~no deberían destinarse exclusivamente a contener alimentos y no se deberían utilizar para otros fines~~ deberían destinarse exclusivamente a contener alimentos y no se deberían utilizar para otros fines ~~colocar en recipientes que se hayan utilizado originalmente para materiales nocivos, incluso productos químicos como detergentes y plaguicidas.~~

7.1.4 El transporte de las materias primas ~~e y otros~~ ingredientes se debería realizar de manera que se evite la contaminación.

7.1.5 Se deberían transportar los alimentos manteniendo la cadena de frío cuando sea necesario.

7.1.6 Únicamente se deberían utilizar los aditivos alimentarios permitidos y la cantidad añadida se debería ajustar a las especificaciones nacionales, regionales o internacionales pertinentes, como CXS 192.

7.1.7 Mantener sistemas de rastreabilidad/rastreo de productos y registros.

7.2 Mantenimiento, Limpieza y saneamiento desinfección del equipo

7.2.1 Todo el equipo utilizado en la preparación de alimentos debería mantenerse limpio antes y después de su uso. Solo se deberían utilizar productos de limpieza inocuos para los alimentos.

7.2.2 El equipo, incluidos los recipientes para almacenar agua potable, debe ser de calidad alimentaria,

resistente a la corrosión y capaz de soportar repetidas limpiezas y desinfecciones.

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

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

~~7.2.5 Todo el equipo de manipulación de alimentos se debería mantener en buen estado de conservación y funcionamiento.~~

~~7.2.6~~ 7.2.5 Todos los utensilios no desechables se deberían limpiar periódicamente lavándolos a fondo en agua potable con jabón u otros detergentes adecuados.

~~7.2.7~~ 7.2.6 Los utensilios desechables se deberían utilizar una sola vez y se deberían desechar adecuadamente.

7.3 Cocción y manipulación

7.3.1 Los manipuladores de alimentos deberían lavar minuciosamente las frutas y hortalizas y ~~frutas~~ frescas con agua potable corriente para eliminar la contaminación superficial, tanto cuando se destinen a cocinarlas como a consumirlas crudas.

7.3.2 Cuando sea factible, y si las autoridades competentes lo permiten, los manipuladores de alimentos también deberían desinfectar las frutas y hortalizas y ~~frutas~~ frescas que se vayan a consumir crudas.

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

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

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

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

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

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

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

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

7.3.11 Los alimentos ~~no~~ se deberían recalentar hasta que estén bien calientes, pero solo más de una vez y únicamente se debería recalentar la ración que se va a servir.

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

7.4 Forma de servir los alimentos

Todo manipulador de alimentos debería respetar lo siguiente:

7.4.1 Los alimentos cocinados o listos para el consumo no se deberían ~~manipular~~ tocar con las manos desnudas; si se utilizan guantes, se deberían aplicar las medidas adecuadas para que los guantes no se conviertan en una fuente de contaminación.

7.4.2 Se deberían utilizar pinzas, tenedores y cucharas limpios cuando se manipulen, sirvan o vendan alimentos.

7.4.3 Todos los utensilios empleados deberían estar limpios y secos y no se deberían manipular tocando las superficies que entran en contacto con los alimentos.

7.4.4 Los platos llenos de alimentos no se deberían apilar unos sobre otros al momento de exhibirlos, almacenarlos o servir los alimentos.

7.4.5 Al envasar y servir alimentos listos para el consumo se deberían utilizar materiales de envasado de calidad alimentaria.

7.4.6 No se debería utilizar material impreso, como periódicos, revistas, etc. como envase primario para envolver o servir alimentos.

7.4.7 No se deberían utilizar bolsas y envoltorios de polietileno para servir alimentos calientes o calentarlos.

7.4.8 Los manipuladores de alimentos deberán abstenerse de soplar en las bolsas, envoltorios o paquetes de plástico que se utilizan para los alimentos.

7.4.9 Todas las bebidas que se pongan a la venta se deberían servir únicamente en sus envases individuales, originales y precintados, o de grifos instalados en recipientes a granel y fabricados con material de calidad alimentaria; los recipientes a granel deberían estar cubiertos con tapas herméticas.

7.4.10 La fruta cortada u otros alimentos que se consuman habitualmente en el estado en que se venden se deberían colocar en una vitrina o armario cerrado, o dispositivo de protección similar, y se deberían exponer de manera que los alimentos queden protegidos de la contaminación y se mantengan a temperaturas adecuadas.

7.4.11 Los manipuladores de alimentos deberían evitar tocar el dinero; cuando ello sea inevitable, el manipulador de alimentos se debería lavar las manos o cambiar los guantes antes de manipular los alimentos.

7.4.12 Se deberían proteger de la contaminación ambiental los alimentos listos para el consumo destinados a servirse continuamente.

7.4.13 Cuando proceda, los ~~Los~~ alimentos destinados a servirse continuamente se deberían mantener a las siguientes temperaturas de conservación recomendadas, a fin de reducir al mínimo o impedir la proliferación de patógenos y el microorganismos que causan deterioro nocivos:

- a) por encima de 60 °C para los alimentos servidos calientes;
- b) inferior a 5 °C para los alimentos servidos fríos;
- c) -18 °C o menos para los alimentos servidos congelados.

7.4.14 Se debería utilizar un calentador de alimentos para mantener temperaturas de conservación continuas y no se debería utilizar para recalentar.

7.5 Alimentos no vendidos

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

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

~~7.5.27.5.3~~ Los alimentos cocinados refrigerados/congelados no vendidos se deberían recalentar hasta que estén bien calientes antes de servirlos o consumirlos.

7.6 Transporte de alimentos crudos/frescos/preparados o cocinados

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

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

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

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

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

~~7.6.5~~ 7.6.6 Todo el equipo en contacto con los alimentos que se utilice para el transporte debería ser de material apto para uso alimentario.

7.7 Almacenamiento de alimentos

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

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

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

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

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

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

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

7.7.8 Los refrigeradores y congeladores no se deberían sobrecargar, ~~y su~~ la temperatura de los alimentos que contengan debería mantenerse tan baja como sea necesario en aras de la inocuidad y la idoneidad de los alimentos como máximo a 4 °C y como mínimo a -18 °C, respectivamente.

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

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

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

SECCIÓN 8 – CONSUMIDORES

8.1 Requisitos generales

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

8.1.1. prevenir la contaminación de los alimentos;

8.1.2. lavarse o desinfectarse las manos antes de tocar los alimentos;

8.1.3. evitar el contacto innecesario con alimentos listos para el consumo;

8.1.4. evitar escupir, estornudar, toser, tirar basura, fumar o consumir tabaco en zonas donde haya alimentos sin protección o superficies susceptibles de entrar en contacto con alimentos;

8.1.5. eliminar correctamente las sobras en los cubos de basura;

8.1.6. informar a las autoridades del mercado sobre el comportamiento antihigiénico de cualquier manipulador de alimentos cuando se observe;

8.1.7. informar y buscar atención médica siempre que experimenten síntomas relacionados con enfermedades transmitidas por los alimentos, como diarrea, vómitos y dolor de estómago.

8.2 Sensibilización de los consumidores

Todos los consumidores deberían hacer lo siguiente:

8.2.1 Obtener suficiente información de las fuentes pertinentes en cuanto a orientaciones e instrucciones para la manipulación, preparación, almacenamiento y eliminación de residuos de los alimentos.

8.2.2 Ser conscientes de la importancia de leer y comprender la información que figura en la etiqueta del producto.

8.2.3 Ser conscientes de la necesidad de lavarse correctamente las manos antes de manipular los alimentos.

8.2.4 Comprender el uso previsto de los alimentos, por ejemplo, si son alimentos listos para el consumo o si están destinados a una elaboración ulterior.

8.2.5 Estar informados de su responsabilidad de no contaminar las zonas de venta de los alimentos.

8.2.6 Estar informados de la presencia de alérgenos en los alimentos.

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

8.3 Eliminación de residuos

Todos los consumidores deberían hacer lo siguiente:

8.3.1 Eliminar los residuos adecuadamente en los sistemas e instalaciones designados a tal efecto.

8.3.2 Cumplir cualquier otro requisito establecido por las autoridades pertinentes relacionado con la eliminación de los residuos líquidos y sólidos.

SECCIÓN 9 – MONITOREO/SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN

9.1 Programas de monitoreo/seguimiento y evaluación

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

9.1.2 ~~9.1.1~~ Las autoridades competentes deben aplicar un plan de gestión de la inocuidad del agua de acuerdo con los requisitos de la normativa vigente.

~~9.1.2~~ 9.1.3 Se debería recurrir periódicamente a realizar evaluaciones de los mercados para identificar ámbitos de mejora y determinar prioridades y formas de perfeccionar las medidas de control de la higiene de los alimentos en los mercados tradicionales de alimentos. Las autoridades del mercado pueden dar apoyo a las actividades de monitoreo/seguimiento periódicas.

9.2 Comité de partes interesadas

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

9.3 Programas de incentivos

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