

# comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**ALINORM 01/36**

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS  
COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS**

**24° Período de Sesiones  
Ginebra, 2-7 de julio de 2001**

**INFORME DE LA DUODÉCIMA REUNIÓN DEL COMITÉ COORDINADOR DEL  
CODEX PARA AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE**

**Santo Domingo, República Dominicana  
13-16 de febrero de 2001**

**Nota:** Este informe incorpora la Circular del Codex 2001/6-LAC

# comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 3/15.2

CL 2001/6-LAC  
Marzo 2001

**A:** - Puntos de contacto del Codex

- Organismos internacionales interesados

**DE:** Secretaría, Comisión del Codex Alimentarius,  
FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100, Roma, Italia

**ASUNTO:** **DISTRIBUCIÓN DEL INFORME DE LA DUODÉCIMA REUNIÓN DEL COMITÉ COORDINADOR DEL CODEX PARA AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE (ALINORM 01/36)**

**CUESTIONES QUE SE SOMETEN A LA APROBACIÓN DEL 24º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS**

**Proyecto de Código Revisado en el Trámite 8**

**Proyecto de Código de Prácticas de Higiene Revisado para la Elaboración y Venta de Alimentos en las Calles (Código Regional – América Latina y el Caribe) – (párr. 32, Apéndice II).**

Los gobiernos y organismos internacionales que deseen formular enmiendas u observaciones sobre los proyectos de normas mencionados deberán hacerlo por escrito, de conformidad con la *Guía para el examen de las normas en el Trámite 8 del Procedimiento para la elaboración de normas del Codex, incluido el examen de declaraciones relativas a consecuencias económicas* (Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, 11ª edición, págs. 26-27) y enviarlas 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 (Fax: 39.06.570-54593; Email: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)), **preferentemente por correo electrónico, ANTES DEL 31 DE MAYO DE 2001.**

## **RESUMEN Y CONCLUSIONES**

El resumen y las conclusiones de la duodécima reunión del Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe son los siguientes:

### **Cuestiones que se someten a la aprobación del Comité Ejecutivo y de la Comisión:**

#### **El Comité:**

- convino en proponer la candidatura de la República Dominicana para su nombramiento como Coordinador Regional en el 24º período de sesiones de la Comisión (párr. 79).
- acordó adelantar al Trámite 8 el **Proyecto de Código de Prácticas de Higiene Revisado para la Elaboración y Venta de Alimentos en las Calles (Código Regional – América Latina y el Caribe)** (párr. 32, Apéndice II).

### **Otras cuestiones de interés para la Comisión:**

#### **El Comité:**

- acordó elaborar un documento sobre la *Contaminación por Salmonella en Zonas Turísticas* para considerarlo su próxima reunión (párr. 37).
- apoyó la elaboración de *Directrices para la Obtención de Datos de Interés para la Evaluación de Riesgos de Peligros Microbiológicos en los Alimentos* por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos en su próxima reunión (párrs. 33-35)
- tomó nota de los progresos realizados en la armonización y cooperación en materia de legislación y control de alimentos en la Región (párrs. 38-39).
- tomó nota de los avances alcanzados en el fortalecimiento de los Puntos de Contacto del Codex y de los Comités Nacionales del Codex en la Región (párrs. 40-56).
- intercambió información sobre la participación de los consumidores en las actividades del Codex en la Región (párrs. 57-71).
- convino en que sería de utilidad organizar un Taller sobre la "precaución" en la Región en virtud de la recomendación del Comité Ejecutivo y de la importancia del tema para la Región (párr. 76).
- adoptó las Recomendaciones del Taller sobre *Análisis de Riesgos - Evaluación de la Exposición* identificando las necesidades de la Región en relación con este asunto (párrs. 77-78).

**ÍNDICE**

	<b>Párrafos</b>
Introducción.....	1
Apertura de la Reunión.....	2-5
Aprobación del Programa.....	6-9
Cuestiones de interés para el Comité planteadas en la Comisión del Codex Alimentarius y otros Comités del Codex.....	10-17
Informe sobre las actividades de la FAO y la OMS en materia de inocuidad y control de alimentos que complementan la labor de la Comisión del Codex Alimentarius, realizadas desde la 11ª reunión del Comité.....	18-24
Consideración del Proyecto de Código de Prácticas de Higiene Revisado para la Elaboración y Venta de Alimentos en las Calles.....	25-32
Informe sobre cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos de interés para la Región, incluido la contaminación por salmonella y patógenos emergentes.....	33-37
Armonización y cooperación en materia delegación y control de alimentos en la Región.....	38-39
Actividades de los Puntos de Contacto del Codex y de los Comités Nacionales del Codex en la Región.....	40-56
Participación de los consumidores en la labor del Codex y cuestiones afines.....	57-71
Informe sobre las actividades de análisis de riesgos en el Codex (incluida las Recomendaciones del Taller sobre Análisis de Riesgos - Evaluación de la Exposición).....	72-78
Nombramiento del Coordinador.....	79
Otros asuntos y trabajos futuros.....	80-86
Fecha y lugar de la próxima reunión.....	87

**LISTA DE APÉNDICES**

	<b>Página</b>
APÉNDICE I Lista de Participantes.....	14-21
APÉNDICE II Proyecto de Código de Prácticas de Higiene Revisado para la Elaboración y Venta de Alimentos en las Calles.....	22-32

## INTRODUCCIÓN

1. El Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe celebró su decimosegunda reunión en Santo Domingo, del 13 al 16 de febrero de 2001, en virtud de la cortés invitación del Gobierno de la República Dominicana, bajo la presidencia del Dr. Joaquín Rodríguez, Coordinador para América Latina y el Caribe. La reunión contó con la presencia de 58 delegados de 20 países miembros, 2 países observadores y 6 organizaciones internacionales. La lista de participantes figura en el Apéndice I del presente informe.

## APERTURA DE LA REUNIÓN

2. La reunión fue inaugurada por el Presidente de la República Dominicana quien señaló la necesidad de utilizar normas alimentarias basadas en la ciencia y la transparencia. El mismo también hizo hincapié en la necesidad de desarrollar una política que asegurara la inocuidad de los alimentos para proteger la salud de los consumidores y la industria turística nacional.

3. El Coordinador del Comité para América Latina y el Caribe también se dirigió a los presentes destacando que las nuevas tecnologías en la producción de alimentos y la globalización del comercio habían hecho de la inocuidad y calidad de los alimentos un área prioritaria para los países en la Región. En este sentido, el mismo señaló que la normativa del Codex era un medio para proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio de los alimentos.

4. El Representante de la FAO en la República Dominicana destacó el carácter internacional de la normativa del Codex así como la labor del Comité en la Región. A su vez, hizo un sumario de las actividades de asistencia técnica que la FAO estaba llevando a cabo en el país destacando que la Organización continuaría brindando asistencia a los países miembros de la Región en todos los aspectos referidos a los sistemas de control de inocuidad y calidad de los alimentos.

5. El Representante de la OMS/OPS destacó la trascendencia adquirida por el Codex en materia de normas alimentarias como referencia obligada en los procesos normativos internacionales y en la resolución de conflictos en el comercio internacional de alimentos. También destacó que la OPS veía en este Comité la oportunidad de estimular un compromiso más decidido de los gobiernos en los trabajos del Codex y que el mismo podía servir para el fomento de posiciones regionales armonizadas ante la Comisión y sus órganos auxiliares.

## APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del Programa)<sup>1</sup>

6. El Comité adoptó el Programa Provisional como su Programa para esta reunión. Se acordó examinar, bajo el Tema 11 del Programa, las siguientes cuestiones:

- Desarrollo de un Programa de Trabajos Futuros para el Comité que priorizara temas de interés común para la Región;
- Discusión general sobre el Principio de Precaución;
- Distribución de los documentos del Codex.

7. El Comité tomó nota de que las recomendaciones emanadas del Taller sobre Análisis de Riesgos – Evaluación de la Exposición serían presentadas en el Punto 9 del Programa Provisional.

8. El Comité estuvo de acuerdo con la sugerencia del Presidente de elegir a un Vicepresidente. La delegación de Costa Rica propuso elegir como Vicepresidente al Sr. Alfredo Nader de Argentina y el Comité concordó unánimemente con esta propuesta.

9. Finalmente, el Comité dedicó un minuto de silencio a la memoria del Ing. Alberto Marrero de Cuba quien había dedicado gran parte de su vida a las actividades normativas del Codex en la Región.

## CUESTIONES DE INTERÉS PARA EL COMITÉ PLANTEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX (Tema 2 del Programa)<sup>2</sup>

10. El Comité tomó nota de las cuestiones planteadas en el 23º Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) y en otros Comités del Codex, incluidas las emanantes del 47º período de sesiones del Comité Ejecutivo de la Comisión (CCEXEC). Se informó al Comité que el documento se presentaba mayormente a título informativo, a excepción de aquéllas cuestiones en las que se invitaba al Comité a proporcionar sus comentarios.

---

<sup>1</sup> CX/LAC 01/1

<sup>2</sup> CX/LAC 01/2; CX/LAC 01/2-Add.1; CX/LAC 01/2-Add.2; DS 9 (comentarios de ALA) y DS 17 (comentarios de Costa Rica).

11. El Presidente de la Comisión del Codex Alimentarius presentó su Plan de Acción e informó al Comité que el mismo sería finalizado y enviado a la Secretaría del Codex para su circulación, comentarios y consideración en la próxima reunión de la Comisión. El Comité recibió con agrado las propuestas contenidas en el Plan de Acción y solicitó su pronta circulación a los efectos de contar con el documento a tiempo para enviar comentarios.

12. La delegación de Uruguay manifestó su inquietud sobre las Recomendaciones 10 y 14 de la Conferencia de Melbourne relativas a la necesidad de explorar posibles estrategias para recabar información de todas las regiones del mundo acerca de las exigencias, percepciones, creencias y motivaciones de los consumidores respecto de los alimentos, la nutrición y la inocuidad de los productos alimenticios, señalando la magnitud de la tarea por la diversidad de tipología de los consumidores, no estando claro cual sería el objeto de recabar esta información. Esta inquietud fue apoyada por varias delegaciones.

13. En relación al párrafo anterior, la delegación de México solicitó definir líneas de acción y mecanismos para dar seguimiento a estas Recomendaciones, así como a las medidas para asegurar el consenso señaladas por el Comité del Codex sobre Principios Generales (CCGP) y la Conferencia de Melbourne. Asimismo, el Observador de la Asociación Latinoamericana de Avicultura (ALA) reiteró el compromiso de la industria en colaborar con este tema y de alentar a los gobiernos, organizaciones internacionales y academias, a que iniciaran cuanto antes la implementación de las Recomendaciones.

14. La delegación de Colombia, al referirse a los párrafos 11 y 12 del Anexo II del documento CX/LAC 01/2, manifestó la importancia de poner en práctica los sistemas de información sobre productos alimenticios retenidos o rechazados y el intercambio de dicha información.

15. El Observador de Internacional de Consumidores informó al Comité que en su último congreso sus organizaciones miembros llamaron a los gobiernos a exigir una completa evaluación pre-mercado así como evaluaciones de impacto social y de seguridad de los alimentos genéticamente modificados, para asegurar que fueran inocuos y ambientalmente sustentables y aceptables para los consumidores.

16. En referencia a la adopción del *Anteproyecto de Directrices para la Determinación de Equivalencia de las Medidas Sanitarias relacionadas con los Sistemas de Inspección y Certificación de Alimentos*, durante la última reunión del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS), el Comité manifestó su desacuerdo con la recomendación de omitir los Trámites 6 y 7, por considerarlo un tema muy complejo, en el cual no hubo una adecuada versión en español, y por no haber existido un verdadero consenso en el CCFICS. Por consiguiente, el Comité solicitó que el documento fuera circulado a la brevedad posible para el envío de los comentarios.

17. El Secretariado del Codex informó al Comité que la recomendación de omitir los Trámites 6 y 7 significaba la opción que la Comisión tendría disponible para devolver el texto a una ronda más de comentarios si los comentarios recibidos en el Trámite 5 sugerían que esto era lo apropiado. Si, por otra parte, los comentarios recibidos favorecían el avance del texto, la Comisión tendría la opción de proceder directamente al Trámite 8. El Secretariado alentó a las delegaciones a enviar sus comentarios en tiempo y a hacer todo el esfuerzo posible para participar en la próxima reunión de la Comisión.

### **INFORME SOBRE LAS ACTIVIDADES DE LA FAO Y LA OMS EN MATERIA DE INOCUIDAD Y CONTROL DE ALIMENTOS QUE COMPLEMENTAN LA LABOR DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS, REALIZADAS DESDE LA 11ª REUNIÓN DEL COMITÉ (Tema 3 del Programa)<sup>3</sup>**

#### **ACTIVIDADES CONJUNTAS FAO/OMS**

18. Además de las actividades incluidas en los documentos de trabajo, el Secretariado del Codex informó al Comité sobre la realización de la 56ª Reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) llevada a cabo en Ginebra, Suiza del 6 al 15 de febrero de 2001, en la que se evaluaron una serie de Micotoxinas. Se destacó que por primera vez se realizó una *Consulta de Expertos FAO/OMS sobre Evaluación de Riesgos ocasionados por los Peligros Microbiológicos en los Alimentos* en la que se analizaron dos combinaciones patógenos-productos identificadas como prioritarias por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH). Además, se resaltó el establecimiento de un nuevo procedimiento para la selección de expertos a fines de participar de las reuniones de los grupos de expertos.

19. El Observador de Internacional de Consumidores informó al Comité que su Organización había sugerido al Consejo Ejecutivo de la OMS hacer todos los esfuerzos para asegurar la diversidad de puntos de vista científicos en la formación de los grupos de expertos.

---

<sup>3</sup> CX/LAC 01/3

### ACTIVIDADES DE LA FAO

20. El Representante de la FAO se refirió a las actividades mundiales de la FAO destacando, además de las mencionadas en el documento, la realización del Taller FAO/OIEA sobre Acreditación para Laboratorios de Micotoxinas llevado a cabo en Sao Paulo, Brasil en mayo de 2000 en el cual participaron países del Mercado Común del Sur (MERCOSUR) y Chile. En este Taller se analizó el establecimiento de sistemas de gestión de calidad para laboratorios de control a fin de obtener su acreditación y facilitar el comercio internacional.

21. En relación a las actividades regionales, el Representante de la FAO destacó que la 25ª Conferencia Regional de la FAO (Nassau, Bahamas, 1997) estableció cuatro prioridades para el trabajo de la FAO en la Región siendo una de ellas la inserción dinámica en el comercio exterior incluyendo el fortalecimiento de las actividades del Codex. En seguimiento a esta recomendación, se incrementaron el número de reuniones y proyectos en los países de la Región. El Representante de la FAO subrayó la instalación en el sitio web de la Oficina Regional de la FAO, de la Tabla de Composición de Alimentos para América Latina elaborada por LATINFOODS. Además de las actividades mencionadas, se realizaron encuestas de consumo de alimentos en Barbados y Dominica con apoyo de la FAO/CFNI/OPS y se iniciaría otra en Guyana.

### ACTIVIDADES DE LA OMS/OPS

22. El Representante de la OPS/OMS se refirió a las actividades a nivel mundial y regional de la OMS y de su oficina regional la OPS, teniendo como base el documento presentado a la Reunión y destacando además las contribuciones de la cooperación en otros campos como la realización de programas de entrenamiento de oficiales de inspección de los países donde el control de alimentos en el turismo era una prioridad.

23. El Representante de la OPS/OMS destacó también la importancia que revisten las Resoluciones Aprobadas en la Asamblea Mundial de la Salud y en Consejo Directivo de la OPS, definiendo las prioridades de la cooperación técnica en inocuidad de alimentos de ambas Organizaciones e instando a los países a fortalecer sus programas nacionales de inocuidad de alimentos.

24. El Representante de la OPS/OMS resaltó la contribución con los países en la disseminación de información sobre inocuidad de alimentos, que se hace en el sitio web del INPPAZ, donde una biblioteca virtual de inocuidad de alimentos compendia abundante información de utilidad para la Región.

### CONSIDERACIÓN DEL PROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE REVISADO PARA LA ELABORACIÓN Y VENTA DE ALIMENTOS EN LAS CALLES (Tema 4 del Programa)<sup>4</sup>

25. El Comité tomó nota de que la 11ª reunión del CCLAC remitió el Anteproyecto de Código al 23º Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius para su adopción en el Trámite<sup>5</sup> y la Comisión coincidió con esta decisión. Se circuló el Proyecto para observaciones en el Trámite 6 mediante la Carta Circular CL 2000/42-LAC.

26. El Comité examinó exhaustivamente el Proyecto de Código Revisado y adoptó las modificaciones y/o adiciones pertinentes que estimó convenientes y que están apuntadas en el Apéndice II, de las cuales se destacan las siguientes:

#### Sección 3 - Definiciones

27. El Comité convino en incluir las definiciones de "Ingredientes" y "Manipulador de Alimentos" a fin de clarificar estos conceptos que están en el Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997).

#### Sección 4.1.5

28. El Comité acordó eliminar esta Sección debido a que los requisitos estipulados estaban suficientemente cubiertos en la Sección 4.1.1.

#### Secciones 5.2.1 y 5.2.2

29. El Comité acordó unificar las dos secciones y proponer un nuevo texto, refiriendo a una nota al pie de página los ejemplos de las enfermedades/infecciones que se encuentran en el Código de Prácticas de Higiene.

---

<sup>4</sup> ALINORM 99/36-App. II; CL 1999/13-GEN; CL 2000/42-LAC; CX/LAC 01/4 (comentarios de Bolivia y Santa Lucía); DS 1 (comentarios de la República Dominicana); DS 2 (comentarios de Argentina); DS 6 (comentarios de Cuba); DS 8 (comentarios de Paraguay) y DS 10 (comentarios de Internacional de Consumidores).

### Secciones 8.2.1 y 8.2.1.1

30. El Comité resolvió combinar ambas secciones para clarificar que el término ‘elemento’ se refería a ‘platos, cubiertos, vasos, servilletas y otros elementos’. Además, se eliminó el corchete de la segunda Sección y se aclaró que los elementos no desechables deberían estar en buen estado para poder ser reutilizados.

### Sección 8.3

31. El Comité elaboró una nueva redacción haciendo referencia a las prácticas de higiene mencionadas en la Sección 5.2. El Comité resolvió eliminar las Secciones 8.3.1; 8.3.1.1; 8.3.1.2 y 8.3.1.3 porque los requisitos que se aplicaban a los vendedores de alimentos eran los mismos que los de los manipuladores de alimentos, ya mencionados en la Sección 5.2.

### Estado de Tramitación del Proyecto de Código de Prácticas de Higiene Revisado para la Elaboración y Venta de Alimentos en las Calles

32. El Comité acordó remitir el Proyecto de Código al 24º Período de Sesiones de la Comisión para su adopción en el Trámite 8 (véase Apéndice II).

### INFORMES SOBRE CUESTIONES RELATIVAS A LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS DE INTERÉS PARA LA REGIÓN, INCLUIDO LA CONTAMINACIÓN POR SALMONELLA Y PATÓGENOS EMERGENTES (Tema 5 del Programa)<sup>5</sup>

33. La 11ª Reunión del CCLAC acordó continuar considerando las cuestiones relativas a la inocuidad de alimentos de interés para la Región particularmente la contaminación por Salmonella y patógenos emergentes. En vista de esto, el Comité propuso que Brasil conjuntamente con el INPPAZ prepararan un documento sobre esta cuestión para ser analizada en la 12ª Reunión del CCLAC. En respuesta a esta solicitud y considerando las actividades desarrolladas por el CCFH así como las desarrolladas por el grupo de expertos de la *Consulta FAO/OMS sobre Evaluación de Riesgos ocasionados por los Peligros Microbiológicos en los Alimentos*, que ya estaba trabajando en el tema de evaluación de riesgos microbiológicos de Salmonella en pollos y huevos, el Brasil y el INPPAZ consideraron que las actividades del CCLAC debían contribuir con el grupo de expertos de la Consulta, considerando que dicho grupo necesitaba de informaciones de América Latina y el Caribe para conformar y complementar sus actividades. De esta forma, el Brasil y el INPPAZ consideraron que debería haber un cambio en el enfoque del tema y elaboraron el documento titulado *Directrices para la Obtención de Datos de Interés para la Evaluación de Riesgos de Peligros Microbiológicos en los Alimentos*.

34. El Comité agradeció al Brasil y al INPPAZ por el excelente trabajo realizado y consideró unánimemente que el cambio propuesto de elaborar dichas Directrices era de interés no sólo para los países América Latina y el Caribe sino también para otras regiones y podría servir como guía metodológica en apoyo a las actividades que viene desarrollando el CCFH y el grupo de expertos de la *Consulta FAO/OMS sobre Evaluación de Riesgos ocasionados por los Peligros Microbiológicos en los Alimentos*. Por lo tanto, el Comité estimó conveniente que este documento fuese puesto a consideración del CCFH en su próxima reunión para darle un carácter internacional.

35. El Comité discutió cómo esta cuestión podría colocarse en la Agenda de la próxima reunión del CCFH. El Observador de los Estados Unidos señaló que el Reglamento de Procedimiento permitía a cualquier país miembro proponer que este asunto fuera considerado en la próxima reunión del CCFH. Al elaborar la propuesta, el país debería tener en cuenta los trabajos relacionados que ya se habían hecho en el CCFH. En este sentido, la delegación de Brasil se ofreció para efectuar dicha petición y el Comité estuvo de acuerdo.

36. Varias delegaciones informaron sobre la contaminación por Salmonella y patógenos emergentes en sus países. Además, el Comité subrayó la necesidad de tener en cuenta las prioridades y realidades de la Región para evaluar patógenos. La delegación de Guyana destacó la conveniencia de que el CARICOM participara en estos trabajos debido a su trayectoria en el campo de la inocuidad de los alimentos. La delegación de Colombia destacó la importancia de la participación de los países de América Latina y el Caribe en los trabajos de la Oficina Internacional de Epizootias (OIE) ya que allí se trataban medidas sanitarias para la protección de los consumidores como en el caso de la encefalopatía espongiforme bovina (EEB).

<sup>5</sup> CL 2000/41-LAC; CX/LAC 01/5 (comentarios de Bolivia, Paraguay y Uruguay); DS 1 (comentarios de la República Dominicana); DS 2 (comentarios de Argentina); DS 5 (Brasil: *Directrices para la Obtención de Datos de Interés para la Evaluación de Riesgos de Peligros Microbiológicos en los Alimentos*); DS 13 (comentarios de Perú) y DS 17 (comentarios de Costa Rica).

37. La delegación de Brasil recordó que estaba pendiente la preparación del documento sobre inocuidad de los alimentos en zonas turísticas acordado en la anterior reunión del CCLAC. El Comité destacó la importancia que tiene el tema para la Región y acogió con beneplácito el ofrecimiento de la delegación de Costa Rica para preparar, conjuntamente con República Dominicana y Brasil, un borrador de documento para ser analizado durante la próxima reunión del CCLAC, quedando abierta la posibilidad de que otros países interesados participaran en su elaboración.

#### **ARMONIZACIÓN Y COOPERACIÓN EN MATERIA DE LEGISLACIÓN Y CONTROL DE ALIMENTOS EN LA REGIÓN (Tema 6 del Programa)<sup>6</sup>**

38. El Comité tomó nota de que varias delegaciones habían proporcionado información sobre sus sistemas nacionales de control de alimentos, legislación alimentaria y actividades de cooperación en los documentos de trabajo. La delegación de Argentina señaló que el documento presentado sólo se refería a las actividades de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación mientras que la correspondiente al Ministerio de Salud sería enviada a la brevedad posible.

39. La delegación de Brasil señaló que el documento presentado contenía información sobre los órganos responsables del control de alimentos en el país a saber: Ministerio de Agricultura y Abastecimiento a través de la Secretaría de Defensa Agropecuaria y el Ministerio de Salud a través de la Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria. Además, en el documento se mencionaba las páginas web donde se podían obtener información sobre la estructura y competencia de estos órganos y de la legislación alimentaria de Brasil. Ninguna otra información adicional fue puesta a consideración del Comité por las delegaciones presentes en la reunión.

#### **ACTIVIDADES DE LOS PUNTOS DE CONTACTO DEL CODEX Y COMITÉS NACIONALES DEL CODEX EN LA REGIÓN (Tema 7 del Programa)<sup>7</sup>**

##### **Argentina**

40. La delegación de Argentina informó al Comité sobre las actividades realizadas con el apoyo de la FAO a través de un proyecto de cooperación técnica para el fortalecimiento del Comité Nacional del Codex y la aplicación de la normativa del Codex. Asimismo, se informó al Comité de la instalación de una página web de la Dirección Nacional de Alimentación con el apoyo de la OPS. Además, se hizo referencia a las actividades de difusión (seminarios, eventos de capacitación, publicaciones, etc.) destacándose la creación de puntos de contacto provinciales cuya función es la de distribuir en cada provincia la información que se recibe de la Oficina del Punto Nacional de Contacto.

##### **Bolivia**

41. La delegación de Bolivia informó al Comité sobre la estructura, funciones y actividades de su Comité Nacional del Codex cuyo Punto de Contacto es el Instituto Boliviano de Normalización y Calidad (IBNORCA). Además, se solicitó a la FAO y a la OPS cooperación técnica para fortalecer las actividades del Codex en el país.

##### **Brasil**

42. La delegación de Brasil señaló que el Documento de Sala 7 contenía información sobre la estructura y composición de su Comité Nacional del Codex creado en 1980, así como las actividades que el mismo viene desarrollando desde la última reunión del CCLAC. El Comité notó que más informaciones sobre el Comité Nacional estaban disponibles en la página web cuya dirección se indicaba en el documento.

##### **Chile**

43. La delegación de Chile informó al Comité que su Comité Nacional del Codex, creado por Decreto Supremo del Ministerio de Salud en abril de 1996, viene funcionando sistemáticamente desde hace casi tres años. El Comité Nacional está integrado por representantes de los Ministerios de Relaciones Exteriores, Agricultura, Economía, Fomento y Reconstrucción y de Salud, así como representantes de los consumidores, universidades y del sector de producción y comercio de los alimentos. Todos ellos con igual rango y derecho de voz y voto. También se informó al Comité de la activa participación de Chile en varios comités del Codex.

<sup>6</sup> CL 2000/41-LAC; CX/LAC 01/6 (comentarios de Bolivia y Paraguay); DS 1 (comentarios de la República Dominicana); DS 2 (comentarios de Argentina); DS 6 (comentarios de Cuba); DS 11 (comentarios de Brasil); DS 12 (comentarios de Perú) y DS 17 (comentarios de Costa Rica).

<sup>7</sup> CL 2000/41-LAC; CX/LAC 01/7 (comentarios de Bolivia y Paraguay); DS 1 (comentarios de la República Dominicana); DS 2 (comentarios de Argentina); DS 6 (comentarios de Cuba); DS 7 (comentarios de Brasil); DS 13 (comentarios de Perú) y DS 17 (comentarios de Costa Rica).

### **Colombia**

44. La delegación de Colombia informó al Comité que su Comité Nacional del Codex está reglamentado por Decreto Presidencial. El Punto de Contacto funciona en el Ministerio de Salud. La Presidencia y la Secretaría General funcionan en el Ministerio de Desarrollo Económico. El organismo nacional de normalización, el sector productivo y los consumidores tienen una activa participación en los trabajos del Comité Nacional. El mismo cuenta con subcomités homólogos a los de la Comisión del Codex Alimentarius. También se destacó la activa participación del Comité Nacional en los trabajos normativos del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV). Además, se informó al Comité que está en trámite ante la FAO la realización de un proyecto para el fortalecimiento del Comité Nacional y el Punto Focal del Codex.

### **Costa Rica**

45. La delegación de Costa Rica informó al Comité que en ese país existe desde 1987 una Comisión Coordinadora del Codex Alimentarius con funciones de coordinación y recomendación del uso de la normativa Codex. Se informó al Comité que se encuentran conformados comités específicos, con representantes del sector público, académico y privado, para estudiar los documentos generados por los comités del Codex para fomentar la participación del país en las reuniones a nivel internacional. También se informó que Costa Rica había participado en algunas reuniones de los comités horizontales y de productos del Codex y que se había trabajado intensamente en el fortalecimiento del apoyo político hacia la labor del Codex a nivel de los ministerios pertinentes, con participación del sector privado agroindustrial. Además, el Punto de Contacto había asumido las tareas encomendadas por la Comisión del Codex Alimentarius en el documento *Funciones Fundamentales para los Puntos de Contacto del Codex* enunciadas en el Manual de Procedimiento de la Comisión.

### **El Salvador**

46. La delegación de El Salvador informó al Comité que el Comité Nacional del Codex se creó por Decreto Ejecutivo en 1994 y está integrado por todos los sectores del quehacer nacional incluyendo los consumidores. El Comité tomó nota de que El Salvador había adoptado como normas nacionales todas las normas del Codex y que actualmente se encuentra dentro de un proyecto regional de la FAO para establecer y fortalecer los comités Nacionales y Puntos de Contacto del Codex.

### **Guatemala**

47. La delegación de Guatemala informó al Comité que se reactivó su Comité Nacional del Codex que acoge a todos los sectores involucrados en la elaboración de normas alimentarias (oficial, privado, universidades, colegios de profesionales y consumidores). El Punto de Contacto está localizado en el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación. Además, se hizo referencia a un proyecto regional de la FAO de la que Guatemala es parte para establecer y fortalecer los comités Nacionales y Puntos de Contacto del Codex.

### **Guyana**

48. La delegación de Guyana informó al Comité que había establecido su Comité Nacional del Codex en 2000. El Comité Nacional es un órgano de carácter multidisciplinario y multisectorial similar a la Comisión del Codex Alimentarius. La Oficina Nacional de Normas de Guyana es a su vez la Secretaría del Comité y el Punto Focal. Además, el Comité tomó nota que Guyana había solicitado a la FAO cooperación técnica para fortalecer a la Secretaría en sus funciones.

### **Honduras**

49. La delegación de Honduras informó al Comité que el país es miembro de la Comisión del Codex Alimentarius desde 1987. Mediante un Acuerdo Presidencial, en 1992 se creó el Comité Nacional del Codex que cuenta actualmente con seis subcomités técnicos y está integrado por la Secretaría de Salud, la Secretaría de Agricultura y Ganadería, la Secretaría de Recursos Naturales y Ambiente, la Secretaría de Industria y Comercio, la Secretaría de Finanzas, el Consejo de Ciencia y Tecnología, la educación superior, la empresa privada y las organizaciones de consumidores. La Secretaría de Salud es el Punto de Contacto y Secretaría del Comité mientras que la Secretaría de Agricultura y Ganadería tiene la Presidencia del Comité.

### **México**

50. La delegación de México se refirió a los continuos esfuerzos que realiza el Comité Nacional del Codex de México para mejorar la eficiencia de sus trabajos. Se informó además que el mismo tiene una estructura y funcionamiento análogo al de la Comisión del Codex Alimentarius.

## Nicaragua

51. La delegación de Nicaragua informó al Comité que, si bien no contaba con un Comité Nacional del Codex, existe un gran interés por establecer un órgano similar por lo cual se está impulsando a través de la FAO, la puesta en marcha de un proyecto para establecer y fortalecer un Comité Nacional del Codex. Se mencionó que el Punto de Contacto utiliza los comités técnicos que elaboran las normas nacionales para realizar comentarios a las propuestas emitidas por los respectivos comités del Codex. Asimismo, se informó al Comité que existe participación de los ministerios de competencia así como del sector científico-técnico, agropecuario, comercial, industrial y de los consumidores. El Punto de Contacto se encuentra en el Ministerio de Industria y Fomento.

## Panamá

52. La delegación de Panamá informó al Comité que se está revisando el Decreto Ejecutivo por el cual se había creado el Comité Nacional del Codex con el objeto de activar los subcomités técnicos que el país considera necesarios involucrando tanto al sector oficial como privado (industria, consumidores, etc.).

## Paraguay

53. La delegación de Paraguay hizo un resumen de la estructura y funciones de su Comité Nacional del Codex creado en 1997 y que fuera presentado en la 11a reunión del CCLAC. La delegación destacó que actualmente los esfuerzos del Comité están orientados hacia la difusión de la información sobre el Codex a todos los sectores interesados del país. Sin embargo, existen muchas dificultades para el buen funcionamiento del Comité Nacional por lo cual se solicitará a la FAO cooperación técnica para fortalecer las actividades del Codex a nivel nacional.

## Perú

54. La delegación de Perú informó al Comité que el Comité Nacional del Codex de ese país viene funcionando desde 1999 y que actualmente está trabajando en la ampliación de sus facultades y atribuciones. El Comité Nacional está integrado por ocho instituciones del Estado presididas por el Ministerio de Salud. Actualmente están en actividad cuatro comisiones técnicas a saber: higiene de los alimentos, etiquetado, frutas y hortalizas y pescado y productos pesqueros. También se informó al Comité que en dichas comisiones técnicas se fomentaba la participación de la industria, los consumidores y las universidades.

## República Dominicana

55. La delegación de la República Dominicana hizo un resumen de la estructura y funciones de su Comité Nacional del Codex (CONCA) oficializado bajo Decreto No. 170-001. Se destacó que actualmente el Punto de Contacto es el Departamento de Nutrición de la Secretaría de Estado de Salud Pública y Asistencia Social. Se señaló que el país es miembro de la Comisión del Codex Alimentarius desde 1963 pero que el Comité Nacional viene funcionando regularmente desde 1996. El CONCA posee 24 sub-comités técnicos y ha adoptado más de 20 normas del Codex Alimentarius teniendo en proceso de adopción más de 23 normas del Codex. En esta labor ha contado de una manera decisiva la Dirección General de Normas y Sistemas de Calidad (DIGENOR) que funge como Secretaría del Comité Nacional.

## Internacional de Consumidores

56. Al considerar la participación de la industria en las actividades del Codex, el Observador de Internacional de Consumidores solicitó al Comité que se tuviera en cuenta la participación de la industria como asociaciones a nivel del Comité Nacional del Codex y no como empresas individuales las cuales podrían participar como tales en los subcomités técnicos de los comités Nacionales del Codex.

## PARTICIPACIÓN DE LOS CONSUMIDORES EN LA LABOR DEL CODEX Y CUESTIONES AFINES (Tema 8 del Programa)<sup>8</sup>

### Argentina

57. La delegación de Argentina presentó su posición respecto a la participación de los consumidores en las actividades del Codex tanto a nivel nacional como internacional. La misma reiteró la posición que había expresado en la última reunión de la Comisión en Roma que, la posible financiación de la participación de estas organizaciones no gubernamentales (ONGs) en estas reuniones no debían hacerla los gobiernos ni los organismos internacionales. La delegación argentina valoró la importante participación y los aportes de las organizaciones de consumidores en la preparación de documentos del Codex y en los programas de control de alimentos en su país.

<sup>8</sup> CL 2000/41-LAC; CX/LAC 01/8 (comentarios de Bolivia, Paraguay y Uruguay); DS 1 (comentarios de la República Dominicana); DS 2 (comentarios de Argentina); DS 3 (comentarios de Internacional de Consumidores); DS 6 (comentarios de Cuba); DS 7 (comentarios de Brasil) y DS 13 (comentarios de Perú).

**Bolivia**

58. La delegación de Bolivia señaló que el documento presentado contenía un informe completo sobre la participación de los consumidores en el Comité Nacional del Codex de ese país. Se señaló la importancia de que los consumidores formen parte de los comités Nacionales del Codex y de las delegaciones nacionales que asisten a las reuniones de los comités del Codex así como la participación de los mismos en eventos de difusión de las actividades del Codex.

**Brasil**

59. La delegación de Brasil señaló que el documento presentado contenía un informe completo sobre la participación de los consumidores en el Comité Nacional del Codex de Brasil. Se enfatizó que los consumidores están, desde el punto de vista legal y formal, plenamente integrados a las actividades del Comité Nacional y de sus grupos técnicos, incluyendo la participación en cursos y en la elaboración de posturas nacionales para las reuniones de los comités del Codex. El Comité tomó nota de que las dificultades que tienen los consumidores para lograr una mayor participación son de tipo técnico-financiero y que dependen del apoyo del órgano que coordina el Comité Nacional para participar de sus reuniones.

**Colombia**

60. La delegación de Colombia informó al Comité que las asociaciones de consumidores nacionales más representativas del país tienen su espacio en el Comité Nacional del Codex. Otra asociación recientemente formada será invitada a reuniones futuras en calidad de Observador. Además, se mencionó que una de las organizaciones que participan de los trabajos del Comité Nacional tiene un espacio diario en un canal oficial de televisión el que se utilizaría para divulgar las actividades del Codex relativas a la inocuidad de los alimentos.

**Cuba**

61. La delegación de Cuba informó al Comité que el país cuenta con una institución reconocida que es miembro de Internacional de Consumidores. Asimismo, el país tiene una política para proteger al consumidor con un Ministerio responsable con políticas y normas cuya aplicación se está desarrollando en todos los ministerios, instituciones y otros sectores de la economía. Se hizo notar además que se había iniciado un programa de capacitación con las organizaciones que promueven la política de protección al consumidor.

**El Salvador**

62. La delegación de El Salvador informó al Comité que los consumidores están representados y participaban con voz y voto dentro del Comité Nacional del Codex desde su creación por Decreto Ejecutivo en 1994. Las representaciones son de carácter gubernamental como no gubernamental.

**Guatemala**

63. La delegación de Guatemala informó al Comité que, debido a la reactivación del Comité Nacional del Codex, había una activa participación tanto de consumidores como de los colegios de profesionales que aportaban el soporte técnico en las actividades del Comité Nacional.

**Honduras**

64. La delegación de Honduras informó al Comité de la existencia de un Comité de Defensa del Consumidor desde hacía siete años y que el mismo está incorporado en el Comité Nacional del Codex desde hace dos años. Sin embargo, había poca participación del sector en la elaboración de normas debido a que la mayoría de ellos carecían de conocimientos técnicos. Se hizo notar que se había solicitado el apoyo de las universidades para desarrollar cursos relacionados con la calidad e inocuidad de los alimentos que contribuyan a mejorar la participación de los consumidores en los trabajos del Comité Nacional.

**Nicaragua**

65. La delegación de Nicaragua informó al Comité de una Liga de Consumidores de Nicaragua (LIDECONIC) adscrita a Internacional de Consumidores que participa en la elaboración de normas nacionales y otras actividades del Comité Nacional del Codex. Se señaló que el año pasado, a través del LIDECONIC/Internacional de Consumidores, se había organizado un Taller sobre las Normas del Codex sobre Etiquetado de Alimentos dirigido a maestros de escuelas primarias para concientizar a los alumnos. La delegación de Nicaragua reconoció la labor que el LIDECONIC está llevando a cabo para facilitar la aplicación de las normas nacionales basadas en las normas del Codex.

## Perú

66. La delegación de Perú señaló que el documento presentado contenía información sobre la participación de los consumidores en el Comité Nacional del Codex de Perú. El Comité notó que existe una Ley de Protección al Consumidor de carácter general y que en el Comité Nacional participan activamente dos asociaciones siendo una de ellas especialista en alimentación infantil que colabora con el Ministerio de Salud en temas relacionados con la alimentación escolar.

## República Dominicana

67. La delegación dominicana informó al Comité que a instancias del Comité Nacional se han realizado reuniones con organizaciones de consumidores no gubernamentales. Asimismo, se informó al Comité que existe una Liga Dominicana de Consumidores integrada por varias organizaciones no gubernamentales reconocida por Decreto Presidencial. Las mismas están representadas en el Comité Nacional y en los subcomités técnicos.

## Uruguay

68. La delegación de Uruguay señaló que el documento presentado contenía información sobre la participación de los consumidores en el Comité Nacional del Codex de Uruguay. El Comité tomó nota de la aprobación de una Ley de Relaciones de Consumo reglamentada por Decreto 244/000 de 2000. Se señaló que hasta la fecha se habían presentado dos Asociaciones para ser registradas, una inscripta y otra en proceso de inscripción.

## Internacional de Consumidores

69. El Observador de Internacional de Consumidores expresó su apoyo global a los criterios a ser usados como objetivos mensurables para los informes de la evaluación acerca de la participación de los consumidores en el Codex a nivel nacional, regional e internacional, así como el monitoreo de la información a nivel regional por parte del CCLAC. Las organizaciones de consumidores manifiestan su voluntad y mayor disposición de participar en los procesos referentes al Codex, contribuyendo a ellos y acompañándolos estrechamente, para que resulten de utilidad a los consumidores y a la comunidad. Se señaló que era el criterio de las organizaciones de protección al consumidor de América Latina que los delegados de los Gobiernos de la Región participen y asistan a reuniones y eventos del Codex con financiamiento propio, considerando altamente inconveniente que su participación fuera financiada o auspiciada por intereses corporativos, comerciales o con finalidad de lucro, que podrían poner en duda los criterios independientes, científico-técnicos.

70. Además de lo expresado más arriba, las organizaciones de consumidores involucradas que participaban de los comités Nacionales del Codex debían ser probadamente independientes de intereses o financiamientos industriales o corporativos, garantizando así una real representatividad de los intereses de los consumidores. Las organizaciones y asociaciones de consumidores de América Latina y el Caribe consideraban que para asegurar la representación adecuada de los intereses de los consumidores, los gobiernos deberían proporcionar apoyo para incluir representantes de los consumidores en el Comité Nacional y cubrir los gastos relacionados con esa participación.

71. El Comité tuvo un intercambio de opiniones sobre la posibilidad de proporcionar apoyo financiero a los representantes de las organizaciones de los consumidores para que participaran en las reuniones de los comités del Codex como parte de las delegaciones nacionales. El Comité acordó que esta propuesta no era viable debido a las dificultades económicas de los países para financiar la participación de los propios delegados oficiales.

## INFORME DE LAS ACTIVIDADES DE ANÁLISIS DE RIESGOS EN EL CODEX (Tema 9 del Programa)<sup>9</sup>

72. La delegación de Brasil presentó un informe de las actividades sobre análisis de riesgos que estaban siendo desarrolladas en el país y que estaban contenidas en el Documento de Sala 4. La delegación expresó su inquietud respecto a su envío de datos sobre las combinaciones de patógenos-productos que no fueron utilizados para la evaluación de riesgos microbiológicos en la reunión del grupo de expertos de la *Consulta FAO/OMS sobre Evaluación de Riesgos ocasionados por los Peligros Microbiológicos en los Alimentos*. Por lo cual solicitó información sobre la forma en que estos datos deberían ser enviados para su consideración. El Secretariado informó sobre los criterios y mecanismos de inclusión y análisis de datos y que se enviaría información adicional sobre el tema. La delegación de Brasil resaltó que se debía identificar la forma de envío de las informaciones a los grupos de expertos.

---

<sup>9</sup> CL 2000/41-LAC; CX/LAC 01/9; CX/LAC 01/9-Add.1 (comentarios de Uruguay); DS 1 (comentarios de la República Dominicana); DS 2 (comentarios de Argentina); DS 4 (comentarios de Brasil); DS 9 (comentarios de ALA); DS 10 (comentarios de la Internacional de Consumidores); DS 14 (comentarios de Cuba) y DS 15 (informe del Taller sobre Evaluación de la Exposición).

73. La delegación de Uruguay manifestó su discrepancia con la extensión del ámbito de aplicación de los Principios y Directrices para el Análisis de Riesgos, que la Comisión del Codex Alimentarius instruyó elaborar al Comité sobre Principios Generales, no sólo al trabajo del Codex sino también al de los gobiernos. La delegación expresó que estos Principios y Directrices deberían restringirse en el futuro al trabajo del Codex. Además, la elaboración de directrices sobre 'otros factores legítimos' podría contribuir a impedir muchas trabas injustificadas al comercio, en la medida que dichos factores legítimos se refirieran a cuestiones que fueran de aceptación general.

74. La delegación de Costa Rica propuso que en la evaluación de riesgos se considerase la aplicación de una metodología que evaluara la validez y transparencia de las premisas que servirían de base para las conclusiones que se utilizan de soporte a la gestión de riesgos.

75. El Comité tuvo un intercambio de opinión sobre el concepto de "precaución" que se estaba debatiendo en el Codex. Numerosas delegaciones manifestaron que el mismo se debería considerar como un 'enfoque' y no como un 'principio' ya que no era procedente darle carácter de principio de derecho o norma por su carácter temporal y excepcional. Las delegaciones de Perú y Chile y el Observador de Internacional de Consumidores manifestaron que el enfoque de precaución estaba relacionado con la protección de la salud de los consumidores y que su utilización debía discutirse más ampliamente. El Comité acordó que la precaución ya estaba incluida en la gestión de riesgos pero que se debería delimitar y definir su aplicación para evitar que este se constituyera en un obstáculo técnico al comercio. Asimismo, el Comité estuvo de acuerdo que la precaución se relacionaba con la inocuidad de los alimentos y la protección de la salud.

76. El Comité se refirió a la recomendación del Comité Ejecutivo que la FAO/OMS consideraran la posibilidad de organizar talleres sobre el tema de la "precaución" previo a las reuniones de los Comités Coordinadores del Codex para facilitar el debate sobre este asunto en el Comité del Codex sobre Principios Generales, acordando que sería importante realizar un Taller sobre el tema en la Región.

#### **TALLER REGIONAL SOBRE ANÁLISIS DE RIESGOS – EVALUACIÓN DE LA EXPOSICIÓN**

77. Se informó al Comité de las recomendaciones del Taller Regional sobre Análisis de Riesgos – Evaluación de la Exposición realizado el día previo a la 12ª Reunión del Comité. Los objetivos del Taller fueron:

- Familiarizar a los participantes con los principios del análisis de riesgos y en particular las metodologías para la evaluación de la exposición a los peligros transmitidos por alimentos.
- Concientizar a los participantes de la Región sobre la evaluación de riesgos.
- Proveer lineamientos a los participantes sobre los datos requeridos para la evaluación de la exposición.
- Estimular a los participantes para aplicar los conocimientos adquiridos sobre análisis de riesgos de peligros transmitidos por alimentos, en la legislación alimentaria.

Las exposiciones fueron presentadas por oradores de la FAO y consultores de la OMS/OPS/INPPAZ.

78. El Comité adoptó las recomendaciones del Taller:

#### **A los Países**

- Organizar un grupo de trabajo sobre análisis de riesgo, con participación del sector oficial, de la cadena productiva de alimentos, organizaciones de consumidores, el sector académico y de las asociaciones científicas con el propósito de identificar los recursos humanos y materiales disponibles, las limitaciones y necesidades, a efecto de proponer estrategias y acciones para desarrollar la evaluación de riesgos a lo largo de toda la cadena alimentaria.
- Actualizar las tablas de composición de alimentos nacionales y regionales que se están elaborando a través de la Red Latinoamericana de Composición de Alimentos (LATINFOODS), con apoyo de la FAO.
- Desarrollar encuestas de consumo de alimentos a fin de determinar los patrones alimentarios de cada país, para la evaluación de riesgos y la composición química de alimentos.
- Tener en cuenta para el establecimiento de las prioridades en la evaluación de riesgo, la relación contaminante/alimento.
- Solicitar apoyo a los organismos internacionales de cooperación para la formulación de proyectos a ser presentados ante donantes y entidades de financiamiento.

- Fortalecer el sistema de vigilancia de enfermedades transmitidas por alimentos (VETA), a efecto de disponer de mejor información sobre éstas, y en particular sobre las combinaciones de patógeno/alimento.
- Establecer el sistema de información y vigilancia de contaminantes en alimentos que proporcione la base científica para la evaluación de la exposición al riesgo.
- Enfatizar la identificación de los peligros prevalentes a fin de obtener información para realizar la evaluación de riesgos acorde con la realidad nacional.
- Fortalecer la gestión de calidad en los laboratorios nacionales para asegurar la obtención de datos analíticos confiables. A tal efecto se recomienda continuar el apoyo al desarrollo de la Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos (RILAA) y de las redes nacionales de laboratorios.

#### **A la Comisión del Codex Alimentarius**

- Promover el desarrollo de directrices para la evaluación de riesgos y analizar posibles estrategias para facilitar la comunicación del mismo.

#### **A FAO, OPS/OMS E ILSI**

- Estimular la concientización sobre la importancia del análisis de riesgos a nivel de los tomadores de decisión del sector gubernamental y de la producción, con la realización, entre otras actividades, de talleres regionales con participación de asociaciones de industrias y universidades de la Región y países desarrollados.
- Continuar con la difusión del conocimiento y la capacitación sobre el análisis de riesgos sobre aspectos generales y específicos tales como modelos predictivos para riesgos microbiológicos.

#### **A países, Industria, Organizaciones de Consumidores, ONG y Academia**

- Fomentar estrategias para el desarrollo conjunto de trabajos en relación con el análisis de riesgos y en el aporte de recursos.

#### **Al Sector de la Producción de Alimentos**

- Integrarse al proceso de análisis de riesgo, difundiendo el conocimiento entre sus organizaciones, compartiendo información sobre la presencia de patógenos y contaminantes en materias primas y alimentos y facilitando recursos.

#### **NOMBRAMIENTO DEL COORDINADOR (Tema 10 del Programa)<sup>10</sup>**

79. La delegación de Uruguay propuso nominar a la República Dominicana para su designación como Coordinador para América Latina y el Caribe en el 24º Periodo de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius y hasta el final del 25º Periodo de Sesiones de esta. Esta propuesta fue apoyada unánimemente por el Comité. El Dr. Joaquín Rodríguez, a nombre de la República Dominicana, agradeció al Comité y manifestó su intención de trabajar con los países de la Región para fortalecer la labor del Codex a nivel regional. Las delegaciones de Argentina y Chile manifestaron su interés en coordinar las actividades del Comité una vez concluido el 25º Período de Sesiones de la Comisión.

#### **OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 11 del Programa)<sup>11</sup>**

##### **OTROS ASUNTOS**

##### **Distribución de los documentos del Codex**

80. La delegación de México expresó su preocupación sobre la recepción tardía de la documentación del Codex y sobre la demora en colocar los mismos en la página web lo cual dificultaba el estudio de los documentos para la toma de posiciones auténticamente nacionales. El Secretariado informó al Comité sobre la existencia de la página web del Codex donde se colocaban los informes y documentos de trabajo de los diferentes comités del Codex así como de una lista de distribución electrónica a través de la cual se enviaba información a todos los Puntos de Contacto del Codex. Además, el Secretariado exhortó a las delegaciones a enviar con suficiente tiempo los documentos que se habían comprometido a elaborar.

<sup>10</sup> CX/LAC 01/10

<sup>11</sup> DS 16 (comentarios de Chile).

**TRABAJOS FUTUROS**

81. La delegación de Chile, apoyada por varias delegaciones, manifestó su preocupación por el carácter meramente informativo que se le daba a algunos temas tratados en forma reiterada en las diversas reuniones del CCLAC sin llegar a establecer metas, estrategias y acciones que resultaran de provecho para los países de la Región. A tal efecto, presentó una propuesta de planificación estratégica para el CCLAC en la cual se delineaban los objetivos, acciones a corto y mediano plazo y posibles temas de interés regional que podrían ser analizados en las próximas reuniones del CCLAC.

82. La delegación de México hizo varias propuestas concretas en relación a la propuesta de Chile tales como la elaboración de un Directorio de los diversos participantes de América Latina en los Comités del Codex, proponiendo que países con fortaleza en ciertos temas pudieran coordinar posiciones regionales en diversas materias. Asimismo, *la delegación mexicana expresó su deseo de formar parte del grupo para desarrollar la planificación estratégica del Comité en el caso que éste se estableciera.*

83. El Observador de ALA señaló la necesidad que el Comité Regional fijara posición en algunos temas que se debatían en otros comités del Codex y que afectaban a la industria de la Región.

84. El Comité recogió con gran interés la propuesta de Chile y convino que la misma sería perfeccionada por la Presidencia del CCLAC en coordinación con Chile a fin de someterla a consideración de los países miembros de la Región.

85. La delegación de Cuba, apoyada por Costa Rica, solicitó incluir en la propuesta de planificación estratégica el fortalecimiento del trabajo de armonización y cooperación en la elaboración de normas.

86. La delegación de Colombia solicitó estudiar la posibilidad de darle un valor agregado a los informes que solicitaba la Comisión en los Comités Coordinadores para que sirvieran de retroalimentación a los países miembros.

**Fecha y Lugar de la Próxima Reunión**

87. Se informó al Comité de que la próxima reunión se celebraría en la República Dominicana en el término de aproximadamente dos años. La fecha exacta y la sede serían determinadas por las Secretarías de la República Dominicana y del Codex sujeto a la aprobación por la Comisión.

**ESTADO DE LOS TRABAJOS**

<b>Asunto</b>	<b>Trámite</b>	<b>Encomendado a:</b>	<b>Documento de Referencia: ALINORM 01/36</b>
Nombramiento del Coordinador		24° CAC	párr. 79
Proyecto de Código de Prácticas de Higiene Revisado para la Elaboración y Venta de Alimentos en las Calles	8	Gobiernos 24° CAC	párr. 32, Apéndice II
Contaminación por Salmonella en Zonas Turísticas		Costa Rica (asistida por República Dominicana y Brasil) Gobiernos 13° CCLAC	párr. 37
Armonización y cooperación en materia de legislación y control de alimentos en la Región		Gobiernos 13° CCLAC	párrs. 38-39
Actividades de los Puntos de Contacto del Codex y de los Comités Nacionales del Codex en la Región		Gobiernos 13° CCLAC	párrs. 40-56
Participación de los consumidores en la labor del Codex y cuestiones afines		Gobiernos 13° CCLAC	párrs. 57-71
Aplicación del análisis de riesgos en la Región		Gobiernos 13° CCLAC	párrs. 72-76
Seguimiento del Taller sobre Análisis de Riesgos - Evaluación de la Exposición		Gobiernos FAO/OMS-OPS CAC 13° CCLAC	párrs. 77-78

LIST OF PARTICIPANTS/LISTA DE PARTICIPANTES/LISTE DES PARTICIPANTS

**Chairman/Presidente/Président:**

Dr. Joaquín Rodríguez  
Coordinador del Comité Regional del Codex para América Latina y el Caribe  
Sub-Secretaría de Seguridad Alimentaria y Nutricional  
Secretaría de Estado de Salud Pública y Asistencia Social  
Av. San Cristóbal Esq. Tiradentes  
Santo Domingo, República Dominicana  
Fax: 544-2083  
Email: rodriguezcodex@hotmail.com

**ARGENTINA/ARGENTINE**

**Alfredo Nader**

Director de Alimentación  
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y  
Alimentación  
Dirección Nacional de Alimentación  
Paseo Colón 922  
2<sup>do</sup> Piso Of. 228  
Bs. As.  
Tel: (54) 11 4349-2054  
Fax: (54) 11 4349-2097  
E-mail: anader@sagyp.mecon.gov.ar

**María Elena Lafferriere**

Directora  
Instituto Nacional de Alimentos INAL/ANMAT  
(Ministerio de Salud de la Nación)  
Estados Unidos 25 Capital Federal  
Tel: (54) (11) 4331 6418  
Fax: (54) (11) 4340 0800/3539  
E-mail: [melaff@anmat.gov.ar](mailto:melaff@anmat.gov.ar)  
Internet: [www.anmat.gov.ar](http://www.anmat.gov.ar)

**Teresa Elena Velich**

Jefe Dpto. Vigilancia Alimentaria  
Instituto Nacional De Alimentos ANMAT  
Ministerio de Salud de la Nación  
Estados Unidos 25 Capital Federal C.P. 1101  
Tel: 4340 0888/0889  
Fax: 4340 0888/89  
E-mail: [tvelich@anmat.gov.ar](mailto:tvelich@anmat.gov.ar)

**Oswaldo Jorge Degdeg**

Primer Secretario Embajada de Argentina  
Av. Maximo Gómez # 10 Santo Domingo, R.D.  
Tel: (809) 682-0976 / 1074  
Fax: (809) 221-2206  
E-mail: [embarg@codetel.net.do](mailto:embarg@codetel.net.do)

**BOLIVIA/BOLIVIE**

**Gonzalo Dalence Ergueta**

Director de Normalización  
Instituto Boliviano de Normalización y Calidad –  
Ibnorca  
Calle Ricardo Mujía No 665 (Sopacachi) – La Paz  
Tel: (591-2) 418236-419038  
Fax: (591-2) 418262  
Cellular: 01516042  
E-mail: [ibnorca@ceibo.autelnet.bo](mailto:ibnorca@ceibo.autelnet.bo)

**BRASIL/BRAZIL/BRÉSIL**

**María Aparecida Martinelli**

Coordinadora de Comité Codex Alimentarius de  
Brasil  
Inmetro Instituto Nacional de Metrología,  
Normalización y Calidad Industrial  
SEPN 511 Bloco B Ed. Bittar III, 4<sup>o</sup> Andar- Brasilia,  
DF.CEP – 70.750-527 Brasil  
Tel: (55-61) 3402211  
Fax: (55-61) 3473284  
E-mail: [mamartinelli@montreal.com.br](mailto:mamartinelli@montreal.com.br)

**María Teresa Rodrigues Rezende**

Secretaria Ejecutiva de la CCAB  
Inmetro / Comité Codex Alimentarius de Brasil  
SEPN 511 Bloco B Ed. Bittar III, 4<sup>o</sup> Andar  
Brasilia – DF – CEP – 70.750-527 Brasil  
Tel: (55-61) 3402211  
Fax: (55-61) 3473284  
Cellular: 99733400  
E-mail: [seart@montreal.com.br](mailto:seart@montreal.com.br)

**Dilma Scala Gelli**

Instituto Adolfo Lutz  
Av. Dr. Arnaldo 355  
CEP – 02516-902-São Paulo – SP - Brasil  
Tel: (55-11) 30682932  
E-mail: [dilgelli@ial.sp.gov.br](mailto:dilgelli@ial.sp.gov.br)  
[dilmasgelli@hotmail.com](mailto:dilmasgelli@hotmail.com)

**Rosele B.T. Abou Rjaili**

Gerente de Reglamentación  
ABIA  
Av. Faria Lima, 1478 – piso 11  
Tel: (55-11) 3816-5733  
Fax: (55-11) 3814-6688  
E-mail: [dtec.abia@vol.com.br](mailto:dtec.abia@vol.com.br)

**Silvia Yokoyama**

Gerente de Reglamentación  
ABIA  
Ave. Faria Lima 1478 Piso 11  
Tel: (55) 11-3816-5733  
Fax: (55)11-3814 -6688  
E-mail: [dtec.abia@voe.com.br](mailto:dtec.abia@voe.com.br)

**CHILE/CHILI**

**Jaime Cornejo Catalán**

Encargado Programa Higiene de los Alimentos  
Ministerio de Salud  
Estado 360 Octavo Piso, of.801  
Tel: 562-6641244  
Fax: 562-6397110  
E-mail: [jcornejo@netline.cl](mailto:jcornejo@netline.cl)

**Antonieta Urrutía**

Servicio Agrícola y Ganadero  
Ministerio de Agricultura  
Av. Bulnes 140  
Tel: 562 688-3811  
Fax: 562 671 7419  
E-mail: [dai@sag.gob.cl](mailto:dai@sag.gob.cl)

**COLOMBIA/COLOMBIE**

**Javier Muñoz Ibarra**

Profesional Especializado  
Ministerio de Desarrollo Económico  
CRA. 13n: 28-01 piso 7  
Bogotá, D.C.  
Tel: 571-350 5500 ext. 1703  
Fax: 350 9564  
E-mail: [promocion03@mindesa.gov.co](mailto:promocion03@mindesa.gov.co)

**Luz Alba Cruz de Urbina**

Subgerente Prevención y Control ICA  
Calle 37 # 8-43 of 401  
Bogotá, D.C.  
Tel: 3203654  
Fax: 2324695  
E-mail: [subprev@impsat.net.co](mailto:subprev@impsat.net.co)

**COSTA RICA**

**Jorge Arturo Jara Aguilar**

Vice Presidente  
Camára Costaricense Industria Alimentaria  
Apto. 2749-1000 San Jose, Costa Rica  
Tel:(506) 234-1127  
Fax: (506) 299-3337  
E-mail: [jjara@la.ko.com](mailto:jjara@la.ko.com)

**Jennifer Lee Alvarado**

Jefe Unidad Técnica Especializada Registros y  
Controles  
Ministerio de Salud  
Tel: (506) 2577821  
Fax: 2221420  
E-mail: [drc@operamail.com](mailto:drc@operamail.com)  
Internet: [www.netsalud.sa.cr](http://www.netsalud.sa.cr)

**Gisela Kopper**

Directora  
CITA  
Universidad de Costa Rica  
Tel: (506) 207-3506  
Fax: (506) 253-3762  
E-mail: [Gkopper@cita.vcr.ac.cr](mailto:Gkopper@cita.vcr.ac.cr)  
Internet: [www.cita.ucr.ac.cr](http://www.cita.ucr.ac.cr)

**Laura Ulate Castillo**

Punto de Contacto Codex  
Ministerio de Economía Industria y Comercial  
San Pedro Ciudad Científica, San José  
Tel: 2836580  
Fax: 2835133

**Leda Madrigal Sandi**

Jefe Cuarentena  
Ministerio de Agricultura  
Barreal Heredia  
Tel: (506) 2606190/2620225  
Fax: (506) 2608301  
E-mail: [direccion@protecnet.go.cr](mailto:direccion@protecnet.go.cr)

**Ligia Quirós**

Jefe de Salud Pública Veterinaria  
Ministerio de Agricultura  
Ap. Postal 662-2150  
Tel: (506) 262-0219  
Fax: (506) 262-0219  
E-mail: [lquiros@protecnet.go.cr](mailto:lquiros@protecnet.go.cr)

## CUBA

### Oscar B. Ponce Soto

Funcionario  
Ministerio de la Industria Pesquera  
Quinta Ave. 248 Barlovento  
C. Habana  
Tel: (537) 29 72 94  
Fax: (537) 29 72 94  
E-mail: [ponce@fishnavy.inf.cu](mailto:ponce@fishnavy.inf.cu)

### Yanay Sierra Bueno

Funcionario  
Ministerio Comercio Exterior  
Infanta #16 Vedado  
La Habana 10400, Cuba  
Tel: (537) 542025/ 550391  
Fax: (537) 550461  
E-mail: [tpaz@infocecx.cu](mailto:tpaz@infocecx.cu)

### Gabriel Lahens Espinos

Funcionario  
Ministerio del Comercio Exterior  
Infanta Nr. 16 Esq. 23, Vedado  
Habana, 10400, Cuba  
Tel: 542025  
Fax: 550461  
E-mail: [ipaz@infocecx.cu](mailto:ipaz@infocecx.cu)

### Teresa Infante Frómata

Directora Relaciones Internacionales  
Of. Nacional de Normalización (NC)  
Calle E No. 261 entre 11 y 13 Vedado  
La Habana, Cuba  
Tel: (537) 300022  
Fax: (537) 338048  
E-mail: [nenorma@ceniai.inf.cu](mailto:nenorma@ceniai.inf.cu)

## ECUADOR

### Magda Saltos Paredes

Reponsable del Programa Nacional de Control de Alimentos  
Ministerio de Salud  
Juan Darrea No.14 – 47 y RíoFrío  
Tel: 541851/544267  
Fax: 541-851  
Cellular: 09832277

## EL SALVADOR

### Hazel de Palomares

Presidente del Comité Nacional del Codex  
CONACYT  
Ave. Juan Pablo II y Calle Guadalupe  
Centro de Gobierno  
Tel: (503) 221-3583  
Fax: (503) 221-4771  
E-mail: [hazelm\\_palomares@hotmail.com](mailto:hazelm_palomares@hotmail.com)

## GUATEMALA

### Fernando Arceyoz Madriz

Jefe Departamento Control de Alimentos  
Ministerio de Salud  
11 Avenida A 11-57 Z.7 La Verbena  
Tel: 4409500  
Fax: 4409500  
Cellular: 2061436  
E-mail: [ctrl\\_alimentos@hotmail.com](mailto:ctrl_alimentos@hotmail.com)

### Francisco Bobadilla

Codex Alimentarius – Miembro  
Cámara de Industria  
46 calle 24-50 zona 12 Guatemala  
Tel:423-2323  
Fax: 423-2323 ext. 2701

### José Félix Mendizabal Pinto

Codex Alimentarius -  
Miembro Cámara de Industria  
46 calle 24-50 zona 12 – Guatemala  
Tel: 423-2323  
Fax: 423-2323 ext.2701  
Cellular. 406-3605  
E-mail: [felix.mendizabal@kellogg.com](mailto:felix.mendizabal@kellogg.com)

## GUYANA

Marilyn Collins  
Directora  
Food & Drug Department  
Mudlot Kingston, Georgetown  
Tel: 592-22-56482  
Fax: 592-22-54249  
E-mail: [mohfdd@sdp.org.gy](mailto:mohfdd@sdp.org.gy)

## HAITI

Michele B. Paultre  
Director Control de Calidad  
Ministerio de Comercio & Industria  
Rue Legitime No. 8, Champs de Mars  
Port-au Prince, Haiti  
Tel: (509) 223-5630  
Fax: (509) 223-8402  
E-mail: [Dcqp.cmi@acn2.net](mailto:Dcqp.cmi@acn2.net)

## HONDURAS

### Sonia Marilinda Benitez Cáceres

Punto Focal del Codex  
Secretaría de Salud  
Barrio El Centro Contiguo al Correo Nacional,  
Tegucigalpa  
Tel/Fax: 504-2225771 ext. 1006  
Cellular: 9934192  
E-mail: [codexhonduras@hotmail.com](mailto:codexhonduras@hotmail.com)

## MÉXICO/MEXIQUE

### **Carolina Jaramillo**

Subdirectora de Normalización  
Secretaría de Salud  
Donceles No. 39 Col. Centro  
México, D.F.  
Tel: 55101005 Ext. 232  
Fax: 55129628  
E-mail: [dgcsbysmail@ssa.gob.mx](mailto:dgcsbysmail@ssa.gob.mx)  
[eespinosa@mail.ssa.gob.mx](mailto:eespinosa@mail.ssa.gob.mx)

### **Carlos Ramón Berzunza Sánchez**

Director de Asuntos Internacionales  
DGN  
Puente de Tecamachalco. 6  
Col. Lomas de Tecamachalco  
Naucalpan de Juárez  
Estado de México  
Tel:(52) 57299480  
Fax: (52) 57299484  
E-mail: [cberzunz@economia.gob.mx](mailto:cberzunz@economia.gob.mx)  
Internet: [www.economia.gob.mx/normas](http://www.economia.gob.mx/normas)

### **Amada Vélez**

Directora de Servicios y Apoyo Técnica  
Guillermo Pérez Valenzuela #127  
Col. del Carmen Coyocan, México, D.F.  
Tel: (5) 65828-28  
Fax: (5) 65874-02  
E-mail: [amada.velez@sagar.gob.mx](mailto:amada.velez@sagar.gob.mx)

### **Sandra Patricia Pina Salinas**

Coordinadora Técnica  
Agro BIO México  
Georgia 114-701  
Col. Napotes, C.P. 03810  
México, D.F.  
Tel: (525) 669-0878  
Fax: (525) 5436260  
Cellular: 04425588593  
E-mail: [vicsan@prodigy.net.mx](mailto:vicsan@prodigy.net.mx)

### **Silvia Lloréns**

Directora de Regulación y Asuntos Gubernamentales  
Monsanto  
Bosque de Duraznos 61  
México, D.F.  
Tel: (525) 246-2610/246-2604  
Fax: (525) 246-2666  
E-mail: [silvia.llorens@monsanto.com](mailto:silvia.llorens@monsanto.com)

## NICARAGUA

### **Noemí Auxiliadora Solano Lacayo**

Jefe del Dpto. De Normalización  
Ministerio de Fomento, Industria y Comercio  
Km 6 y medio Carretera a Masaya  
Tel: (505) 2672019  
Fax: (505) 2774671  
E-mail: [dcytmede@tmx.com.ni](mailto:dcytmede@tmx.com.ni)  
Internet: [www.mific.gob.ni/ditenm](http://www.mific.gob.ni/ditenm)

## PANAMÁ

### **Dina Mendieta de Jiménez**

Jefa Protección de Alimentos  
Ministerio de Salud  
Ancon, Calle Gorgas  
Tel: (507) 262-1671  
Fax: (507) 262-2793  
E-mail: [depa01@sinfo.net](mailto:depa01@sinfo.net)  
Internet: [www.minsa.gob.pa](http://www.minsa.gob.pa)

## PARAGUAY

### **Gustavo López Bello**

Director de Organismos Económicos  
Multilaterales, Ministerio de Relaciones Exteriores  
IDEM  
Tel: (595) 21 494 444  
Fax: (595) 21 44 1115  
E-mail: [glopez@mre.gov.py](mailto:glopez@mre.gov.py)

### **María Rocio Abed Oviedo**

Secretaria Ejecutiva del Comité Nacional del Codex  
Instituto Nacional de Tecnología y Normalización  
Gral. Artigan No. 3973 C/Gral. Roa  
Tel: (59521) 290160  
Fax: (59521) 290873  
Cellular: 0971313474  
E-mail: [codex@intn.gov.py](mailto:codex@intn.gov.py)

### **Victor Manuel Irazusta**

Director Administrativo  
Minist. Relaciones Exteriores  
Pdte. Franco y Ayolas – Quinto Piso Ed. Ayfra  
Tel: 445-135  
Cellular: 0961-602826  
E-mail: [virazusta@hotmail.com](mailto:virazusta@hotmail.com)

### **Blanca Estela Gompertt Giangreco**

Jefe Dpto. Protección de Alimentos  
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición  
Santísima Trinidad e Itapua  
Asunción, Paraguay  
Tel/Fax: 595 21 206 874  
Cellular: 0971 204 664  
E-mail: [inanpy@hotmail.com](mailto:inanpy@hotmail.com)

**Juana Concepción Zaracho de Irazusta**

Directora del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición  
Av. Santísima Trinidad e Itapua  
Asunción, Paraguay  
Tel: (595) 21 206 874  
Fax: (595) 21 206 874  
E-mail: [inanpy@hotmail.com](mailto:inanpy@hotmail.com)

**Lic. Gonzalez Rodas**

Técnico  
Ministerio de Relaciones Exteriores  
Asunción, Pte. Franco e/Ayolas y J.E. O' Leary  
Asunción, Paraguay  
Tel: 595 21 498675  
Fax: 498 675  
Cellular: 0981 9276 88  
E-mail: [lizg@mre.gov.py](mailto:lizg@mre.gov.py)  
Internet: [www.mre.gov.py](http://www.mre.gov.py)

**PERÚ/PEROU**

**Jorge Villena Chávez**

Director General  
Ministerio de Salud  
Dirección General de Salud Ambiental  
Las Amapolas 350, Urb. San Eugenio, Lince  
Lima, Perú  
Tel:(511) 4402340  
E-mail: [jvillena@digesa.sld.pe](mailto:jvillena@digesa.sld.pe)  
Internet: [www.minsa.gob.pe](http://www.minsa.gob.pe)

**Carlos Felipe Pastor Talledo**

Director Ejecutivo  
Ministerio de Salud  
Dirección General de Salud Ambiental  
Las Amapolas No. 350, Lima 14, Perú  
Tel: 511 440-6871/440-6562  
Fax: 511 440-8353/440-6797  
E-mail: [cpastor@digesa.sld.pe](mailto:cpastor@digesa.sld.pe)

**REPÚBLICA DOMINICANA  
DOMINICAN REPUBLIC  
RÉPUBLIQUE DOMINICAINE**

**Bruno Cedeño**

Director General de Salud Ambiental  
SESPAS  
Av. Tiradentes esq. San Cristobal  
Tel: (809) 544-2083 / 541-3121 ext. 2206  
Fax: (809) 544-2083

**Ramon Ozoria**

Coordinador de los Programas de Inocuidad  
Universidad Autónoma de Santo Domingo  
Ciudad Universitaria  
Tel:(809) 687-2564  
Fax: (809) 535-5221  
Cellular: 763-3851  
E-mail: [Ozoria@usa.net](mailto:Ozoria@usa.net)

**Margarita Suero**

Técnico  
Secretaría Estado de Agricultura  
John F. Kennedy Km 6 y medio pista Duarte  
Tel: (809) 547-3888 Ext. 2377-78  
Fax: (809) 227-6939  
Cellular 852-3890  
E-mail: [sec.agric@codetel.net.do](mailto:sec.agric@codetel.net.do)

**Mayra Ivelisse Bautista de Herrera**

Asesor Técnico  
Instituto Dominicano de Tecnología (INDOTEC)  
Ave. Nuñez de Cáceres Esq. Oloff Palmer  
Tel: 566-8121  
Fax: 227-8810  
E-mail: [indotec@codetel.net.do](mailto:indotec@codetel.net.do)

**Rosa Céspedes**

Coordinadora de los Programas Internacionales de Alimentación , Secretaría de Estado de Salud Pública  
(SESPAS)  
Av. Tiradentes esq. San Cristóbal  
Tel: (809) 541-3121 ext.2382-85  
Fax: (809)541-0382  
Cellular. (809) 545-4560

**Persia Alvarez**

Asesor Técnico en el Area de Alimentos  
SESPAS  
Av. Tiradentes esq. San Cristóbal  
Tel: (809) 541-3125 ext. 2382-85  
Fax: (809) 541-0382  
Cellular. (809) 753-5846  
E-mail: [palvarez.cristal@internet.net.do](mailto:palvarez.cristal@internet.net.do)

**Radhamés García López**

Sub-director Dirección General de Normas (DIGENOR)  
Edificio de Oficinas Públicas Juan Pablo Duarte Piso 11  
Tel: (809) 685-1180  
Fax: (809) 688-3843  
Cellular. (809) 765-2281

**Eugenio Pérez Jiménez**

Encargado de Normas  
Dirección General de Normas (DIGENOR)  
Edificio de Oficinas Públicas Juan Pablo Duarte Piso  
11  
Tel: (809) 686-2205/07 685-1180  
Fax: (809) 688-3843

**Gaudy Bello**

Analista de Normas y Sistemas de Calidad  
Centro Dominicano de Exportación (CEDOPEX)  
Av. 27 de Febrero esq. Av. Luperón  
Plaza de la Bandera  
Tel: (809) 530-5505 ext.280  
Fax: (809) 531-5800  
E-mail: [economicos@cedopex.gov.do](mailto:economicos@cedopex.gov.do)  
Internet: [www.cedopex.gov.do](http://www.cedopex.gov.do)

**Observadores/Observers/Observateurs**

**Ing. Clara R. Lockhart**

Tec. I de la Dirección de Control de Precios  
Dpto. de Defensa y Protección al Consumidor  
(DECO)  
Tel: 685-4900  
Fax: 685-5376

**Lic. Cándida Paquez L.**

Coordinadora de Capacitación  
Tel: 541-31121 ext. 2382 al 85  
Fax: 541-0382

**Lic. Elena Cano**

Coordinadora Postgrado  
Facultad de Ciencias  
Universidad Autónoma de Santo Domingo  
U.A.S.D.  
Tel: (809) 539-8582  
Fax: (809) (1) 224-6701  
E-mail: [hcano@codetel.net.do](mailto:hcano@codetel.net.do)

**Lic. Elia Fermin**

Subdirectora Administrativa  
Instituto Dominicano de Alimentación y Nutrición  
(IDAN)  
Tel: 5350270  
Fax: 5323098

**Lic. Norma Rodriguez**

Encargada del Sub-Comité de Residuos de Plaguicidas  
Secretaría de Estado de Agricultura  
E-mail: [sec.agric@codetel.net.do](mailto:sec.agric@codetel.net.do)

**Lic. Ydeliza Ríos R.**

Encargada del Sub-Comité de Residuos de  
Medicamentos Veterinarios en los Alimentos  
LAVECEN  
Tel: 564-7700-233  
Fax: 560-0469  
E-mail: [lab.veterinario@codetel.net.do](mailto:lab.veterinario@codetel.net.do)

**P. Susaña Luna**

Supervisora Nacional del Desayuno Escolar  
Secretaría de Estado de Educación  
Dirección General de Bienestar Estudiantil  
Av. México Esq. 30 de Marzo  
Sto. Dgo. D.N.  
Tels.: 221-6632/682-7720  
Beepers: 694-4585/534-9944

**Carlos Rodríguez**

Presidente  
Consejo Nacional de Consumidores y Usuarios  
Inc.  
Calle Ravelo, 48  
Villa Francisca R.D.  
Tel: 682-8550  
Fax: 685-7650  
Internet: [WWW.IDOCON.ORG](http://WWW.IDOCON.ORG)

**Rafael O. Aragonés**

Téc. Nutrición Humana  
Dirección General (Bienestar Estudiantil)  
SEE  
Av. México Esq. 30 de Marzo  
Santo Domingo, D.N.  
Tels.: 221-6632/682-2720/254-2704

**URUGUAY**

**Ana María Berti**

Director  
Ministro de Ganadería, Agricultura y Pesca  
Millan 4703  
Montevideo, Uruguay  
Tel: (598-2) 309.30.69  
Fax: (598-2) 309.30.69  
Cellular: 099-180 854  
E-mail: [anaberti@hotmail.com](mailto:anaberti@hotmail.com)

**Juan Angel Rodríguez Servetti**

Director de Calidad  
LATU  
Ave. Italia 6201  
Montevideo, Uruguay  
Tel: 6013724  
Fax: 6042960  
Cellular: 099682966  
E-mail: [Jrodrig@catv.org.uy](mailto:Jrodrig@catv.org.uy)

**OBSERVER COUNTRIES  
PAÍSES OBSERVADORES  
PAYS OBSERVATEURS**

**BAHAMAS**

**Patricia Bethel**

Asst. Director of Fisheries  
Dept. Of Fisheries  
P.O. Box N-3028 Nassau  
Tel: (242)361-8743  
Fax: (242)361-4236  
Cellular: (242)557-8873  
E-mail: [pbethel@yahoo.com](mailto:pbethel@yahoo.com)

**ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA  
UNITED STATES OF AMERICA  
ÉTATS UNIS D'AMÉRIQUE**

**Patrick Clerkin**

Director Asociado US para el Codex  
Departamento de Agricultura  
Room 4861 S; 14<sup>th</sup> Street & Independence Avenue  
Washington D.C.  
Tel: (202) 690-4042  
Fax: (202) 720-3157  
E-mail: [Patrick.clerkin@usda.gov](mailto:Patrick.clerkin@usda.gov)  
Internet: [www.fsis.usda.gov/oa.codex](http://www.fsis.usda.gov/oa.codex)

**Maritza Colón Pullano**

Directora Asociada, Office of International Programs  
Oficina de Programas Internacionales  
Food & Drug Administration  
1500 Fishers Ln, Rockville, MD  
Tel: (301)827-4553  
Fax: (301) 827-1451  
E-mail: [mpullano@oc.fda.gov](mailto:mpullano@oc.fda.gov)  
Internet: [www.fda.gov](http://www.fda.gov)

**Carlos G. Suárez**

Especialista Agrícola  
Foreign Agricultural Service  
P.H. Ureña #133. 4to piso  
Tel: (809) 227-0112  
Fax: (809) 732-9454  
E-mail: [suarezc@fas.usda.gov](mailto:suarezc@fas.usda.gov)

**Observers/Observadores/Observateurs**

**Thomas J. Billy**

Chairman of the Codex Alimentarius Commission  
Washington D.C.  
Tel: (202) 720-7025  
Fax: (202) 720-1057

**Cecilia Gastón**

Novigen Sciences, Inc.  
1730 Rhode Island Ave. N.W.  
Tel: (202) 293-5374  
Fax: (202) 293-5377

**J.P. Passino**

USDA  
E. Mail: [passinoj@fas.usda.gov](mailto:passinoj@fas.usda.gov)

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS  
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES  
ORGANISATIONS INTERNATIONALES**

**ASOCIACIÓN LATINOAMERICANA DE  
AVICULTURA (ALA)**

**Juan Daniel Irigoyen**

Asesor – Representante Ante Codex  
ALA (Asociación Latinoamericana de Avicultura)  
Corrientes 119, 7mo. 710  
C1043 AAB, Buenos Aires, Argentina  
Tel: 54(11) 43135666  
Fax: 54 (11) 4313 5666  
E-mail: [capia@ssdnet.com.ar](mailto:capia@ssdnet.com.ar)  
[avilatin@entelchile.net](mailto:avilatin@entelchile.net)  
Internet: [www.capia.com.ar](http://www.capia.com.ar)  
[www.ala.com.gh](http://www.ala.com.gh)

**CONFÉDÉRATION MONDIALE DE  
L'INDUSTRIE DE LA SANTÉ ANIMALE  
(COMISA)**

**Raúl Guerrero**

COMISA-FILASA  
2424 West 131<sup>st</sup> Street  
Tel: (317) 277-4434  
Fax: (317) 277-4755  
E-mail: [guerrero\\_raul@lilly.com](mailto:guerrero_raul@lilly.com)

**CONSUMERS INTERNATIONAL**

**Héctor Emilio Villaverde Squitin**

Responsable de Alimentos  
CEADU-CUA  
Salterain 929 Of.501  
Tel: (598-2) 4136072  
Fax: (598-2) 4136072  
Cellular: 094454171  
E-mail: [Ceadue@chasque.apc.org](mailto:Ceadue@chasque.apc.org)  
[huillave@internet.com.uy](mailto:huillave@internet.com.uy)

**Altagracia Paulino**

Presidenta Fundecon  
Av. Pedro H. Ureña #139 Torre A 1er piso  
Local 103-3 La Esperilla  
Sto. Dgo., Rep.Dominicana.  
Tel: (809) 563-3907  
E-mail: [fundecon@hotmail.com](mailto:fundecon@hotmail.com)

**INTERNATIONAL BIOTECHNOLOGY FORUM  
(IBF)**

**Michael Phillips**  
Biotechnology Industry Organization  
1624 ST. N.W. Suite 1100  
Washington, D.C. 20006, USA  
Tel: (202) 857-0244  
Fax: (202) 857-0237  
E-mail: [mphillips@bio.org](mailto:mphillips@bio.org)

**INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY  
MANUFACTURERS ASSOCIATIONS (ICGMA)**

**Janet Collins**  
Director  
ICGMA  
600 Thirteenth St.  
Washington, D.C.  
Tel: (202) 383-2861  
Fax: (202) 783-1924  
Cellular. (703) 868-3280

**INTERNATIONAL LIFE SCIENCES  
INSTITUTE (ILSI)**

**Eduardo Cervantes**  
Miembro Representante Comité FAO/ILSI  
ILSI  
Ruben Dario No. 115  
México 11580  
Tel: (52) 5262-2124  
Fax: (52) 5262-2005  
E-mail: [jcervantes@la.ko.com](mailto:jcervantes@la.ko.com)

**Filiberto Beltrán**  
ILSI México  
Km 1 Carretera al Campo Mitar  
Querérato, México, C.P. 76200  
Ap. 78  
Tel: (42) 38 12 54  
Fax: (42) 11-14-75  
E-mail: [filiberto.beltran@kellogg.com](mailto:filiberto.beltran@kellogg.com)

**JOINT FAO/WHO SECRETARIAT  
SECRETARIADO CONJUNTO FAO/OMS  
SECRETARIAT MIXTE FAO/OMS**

**Gracia Brisco**  
Oficial de Normas Alimentarias/FAO  
Viale delle Terme di Caracalla - 00100 Rome, Italy  
Tel: 39 06 5705 2700  
Fax: 39 06 5705 4593  
E-mail: [gracia.brisco@fao.org](mailto:gracia.brisco@fao.org)

**Maya Piñeiro**  
Oficial de Nutrición, Control de Alimentos  
Viale delle Terme di Caracalla 00100 Rome, Italy  
Tel: (39) 06 5705 3308  
Fax: (39) 06 5705 4593  
E-mail: [maya.pineiro@fao.org](mailto:maya.pineiro@fao.org)

**FAO**

**Cecilio Morón**  
Oficial Principal de Política Alimentaria y Nutrición  
Oficina Regional de la FAO para América Latina y el  
Caribe  
Casilla 10095- Santiago, Chile  
Tel: (562) 3372208  
Fax: (562) 337 2101  
E-mail: [Cecilio.Moron@fao.org](mailto:Cecilio.Moron@fao.org)

**Carmen Dardano de Newman**  
Food Nutrition Office  
Subregional Office for the Caribbean  
6<sup>th</sup> Floor, P.O. Box 631-C/  
Bridgetown, Barbados  
Tel: 246 427-7110  
Fax: 246 427 6075  
E-mail: [Carmen.Dardano@field.fao.org](mailto:Carmen.Dardano@field.fao.org)

**OMS-OPS/WHO-PAHO**

**Juan Cuéllar**  
Responsable de Cooperación Técnica  
OPS/OMS-INPPAZ  
Talcahuano 1660, Martínez  
Buenos Aires 1640, Argentina  
Tel.: 54 11 4836 0527  
Fax: 54 11 4836 0927  
E-mail: [cuellarj@inppaz.ops-oms.org](mailto:cuellarj@inppaz.ops-oms.org)

**Rosario Cabrera Tejada**  
Prof. Nacional Alimentos y Zoonosis  
OPS/OMS  
Recta Final Esquina Pepillo Salcedo  
Tel: (809) 562-1519  
Fax: (809) 544-0322  
Cellular: (809) 840-2696  
E-mail: [rcabrera@dor.ops-oms.org](mailto:rcabrera@dor.ops-oms.org)  
Internet: [www.dor.palto.org](http://www.dor.palto.org)

**Mirtha Nassetta**  
Asesora Temporera  
OPS/OMS  
Arenales 230  
5000 Cordoba  
Tel: (54) 351-4342731/35  
Fax: (54) 3541-489653  
Cellular: 351 155108325  
E-mail: [mnassetta@cordoba.com.ar](mailto:mnassetta@cordoba.com.ar)  
[Mnassettae@yahoo.com](mailto:Mnassettae@yahoo.com)

**APÉNDICE II**

**PROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE REVISADO**  
**PARA LA ELABORACIÓN Y VENTA DE ALIMENTOS EN LAS CALLES**

**(Código Regional – América Latina y el Caribe – CAC/RCP 43 – 1997)**

**(En el Trámite 8 del Procedimiento)**

**ÍNDICE**

SECCIÓN 1 - ÁMBITO DE APLICACIÓN

SECCIÓN 2 - OBJETIVOS

SECCIÓN 3 - DEFINICIONES

SECCIÓN 4 - REQUISITOS RELATIVOS A LOS INSUMOS E INGREDIENTES

4.1 - ADQUISICIÓN DE LOS INSUMOS E INGREDIENTES

4.2 - TRANSPORTE, RECEPCIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS INSUMOS E INGREDIENTES

SECCIÓN 5 - REQUISITOS DEL LUGAR O ÁREA DE PREPARACIÓN

5.1 - AREAS DE PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

5.1.1 - AREAS EN INTERIORES

5.1.2 - AREAS AL AIRE LIBRE

5.1.3 - INSTALACIONES DE HIGIENE

5.1.4 - PRÁCTICAS DE HIGIENE

SECCIÓN 6 - REQUISITOS PARA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

6.1 - REQUISITOS PARA LA PREPARACIÓN PRELIMINAR DE LOS ALIMENTOS

6.1.1 - FRUTAS Y HORTALIZAS

6.1.2 - CARNE FRESCA (CARNES Y PESCADO)

6.1.3 - OTROS ALIMENTOS

6.2 - REQUISITOS PARA LA PREPARACIÓN FINAL

SECCIÓN 7 - REQUISITOS PARA EL TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS PREPARADOS

SECCIÓN 8 - REQUISITOS PARA LA COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS EN LAS CALLES

SECCIÓN 9 - MANEJO DE DESECHOS Y CONTROL DE PLAGAS

## PROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE REVISADO PARA LA ELABORACIÓN Y VENTA DE ALIMENTOS EN LAS CALLES

### SECCIÓN 1 – ÁMBITO DE APLICACIÓN

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

Este Código es aplicable a los puestos donde se preparan, los puestos donde se venden y los medios de transporte utilizados.

### SECCIÓN 2 – OBJETIVO

Tiene como propósito lograr un producto alimenticio inocuo y apto para el consumo, a fin de proteger la salud de las personas que recurren a esta forma de servicio alimentario.

El presente Código se basa en el Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos – CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997.

### SECCIÓN 3 – DEFINICIONES

Para los fines del presente Código deben considerarse las definiciones establecidas en los documentos del Codex Alimentarius. Otras definiciones que se deben considerar son:

- **Aguas servidas o residuales:** Aguas procedentes de desagües domésticos e industriales.
- **Alimentos vendidos en la vía pública:** Alimentos y bebidas listos para consumir, preparados y/o vendidos en la calle y otros lugares públicos similares.
- **Ambiente:** Área/lugar circundante donde se prepara, mantiene, expone, sirve y/o consume el alimento.
- **Autorizado:** Que cuenta con el permiso de la Autoridad competente.
- **Comidas y bebidas de consumo directo:** Cualquier tipo de alimento o bebida frío o caliente, listo para su consumo.
- **Ingrediente:** Cualquier sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de un alimento y esté presente en el producto final aunque posiblemente en forma modificada.
- **Insumo:** Todos los materiales y elementos incluidos los envases o empaques utilizados en la elaboración y consumo de los alimentos.
- **Examen Organoléptico:** Evaluación efectuada a través de los órganos de los sentidos (vista, olfato, tacto, gusto).
- **Manipulador de Alimentos:** Toda persona que manipule directamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos.
- **Perecedero:** Que se altera o descompone rápidamente.
- **Puesto de venta:** Estructura fija o móvil, dedicada a la venta de comidas o bebidas de consumo directo en la vía pública.
- **Vajilla:** Conjunto de vasos, platos, fuentes, cubiertos y otros utensilios que se utilizan en el consumo y preparación de los alimentos.

### SECCIÓN 4 – REQUISITOS RELATIVOS A LOS INSUMOS E INGREDIENTES

4.1 Adquisición de los insumos e ingredientes.

4.1.1 Adquirir insumos e ingredientes de proveedores autorizados o de origen aprobado, en condiciones adecuadas de almacenamiento, de refrigeración/congelación, cuando sea necesario (artículos perecederos), que estén colocados sobre estantes, dentro de cajas o canastas y protegidos contra la contaminación.

- 4.1.2 Adquirir insumos e ingredientes envasados que presenten garantía o respaldo de fabricación. No adquirir productos alimenticios sin etiquetado y/o en los que no se indique de manera suficientemente visible y clara la duración en almacén, cuando proceda.
- 4.1.3 Sólo adquirir insumos e ingredientes cuyas propiedades organolépticas sean adecuadas o correspondan a las características o la naturaleza del alimento fresco o de la materia prima, o bien que no presenten signos de cualquier tipo de alteración y/o adulteración.
- 4.1.4 Sólo adquirir insumos e ingredientes perecederos mantenidos en condiciones de temperatura adecuada.
- 4.1.5 Sólo adquirir productos alimenticios en cantidades acordes a la capacidad del área destinada a una conservación/mantenimiento adecuados.
- 4.2 Transporte, recepción y conservación de los insumos e ingredientes.
- 4.2.1 Transportar todos los insumos y/o ingredientes en condiciones adecuadas, evitando el peligro de contaminación química, física o biológica y el deterioro de los productos, manteniendo una temperatura adecuada, aislando cada artículo de los demás para evitar la contaminación cruzada. No deben transportarse junto a sustancias tóxicas y/o químicas (desinfectantes, detergentes, plaguicidas, etc.). Para productos envasados seguir las instrucciones indicadas por el productor en la etiqueta; y/o en condiciones de conservación conforme a los principios generales de higiene de los alimentos y disposiciones legales vigentes.
- 4.2.2 El vehículo, envases y empaques utilizado para el transporte debe limpiarse y desinfectarse y debe tener espacio interno suficiente y contar con instalaciones necesarias para asegurar la inocuidad y calidad de los alimentos.
- 4.2.3 Los insumos e ingredientes deben recibirse y conservarse en lugares limpios y protegidos. Las carnes, menudencias, pescado y otros productos perecederos deben almacenarse en bandejas, bajo refrigeración y/o congelación y los productos a granel en envases limpios.
- 4.2.4 Los estantes, cajas y espacios de almacenamiento deben ser de materiales que no contaminen el producto, estar limpios y protegidos del polvo y otros agentes contaminantes.
- 4.2.5 Mantener bien etiquetados y/o identificados los recipientes que contengan alimentos, en áreas separadas de los productos no comestibles como jabón, desinfectantes, plaguicidas y otras sustancias tóxicas u otros contaminantes.
- 4.2.6 Rotar los productos almacenados de acuerdo al orden de adquisición de modo que los primeros en entrar sean los primeros en salir.
- 4.2.7 Mantener los alimentos protegidos de la contaminación por plagas (insectos, roedores) y otros agentes biológicos.

**NOTA AP (ANÁLISIS DE PELIGROS) – LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS PUEDEN CONTAMINARSE CON MICROORGANISMOS PATÓGENOS. LAS BACTERIAS PUEDEN MULTIPLICARSE EN CONDICIONES DE EXCESO DE TIEMPO/TEMPERATURA. LA PROXIMIDAD ENTRE DISTINTOS PRODUCTOS PUEDE CAUSAR CONTAMINACIÓN CRUZADA. LA EXPOSICIÓN INADECUADA AL MEDIO AMBIENTE PUEDE CONTAMINAR LOS ALIMENTOS. LA CONTAMINACIÓN FÍSICA Y QUÍMICA PUEDE PRODUCIRSE CUANDO SE TRANSPORTAN PRODUCTOS COMESTIBLES JUNTO CON PRODUCTOS NO COMESTIBLES. LOS CONTAMINANTES QUÍMICOS, FÍSICOS Y BIOLÓGICOS DEBEN CONTROLARSE DESDE LA FUENTE/ORIGEN DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.**

**NOTA PCC (PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL) – EL CONTROL DEL TIEMPO Y LA TEMPERATURA CONSTITUYE UNA MEDIDA EFICAZ PARA IMPEDIR LA MULTIPLICACION DE LAS BACTERIAS Y EL DETERIORO DE LOS ALIMENTOS. LA SEPARACIÓN ENTRE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS PUEDE IMPEDIR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA. HAY QUE PROTEGER LOS ALIMENTOS DEL AIRE, EL POLVO Y OTROS FACTORES AMBIENTALES CON OBJETO DE PRESERVAR SU INOCUIDAD Y CALIDAD. LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL ÁREA DE TRANSPORTE ES ESENCIAL PARA IMPEDIR LA CONTAMINACIÓN FÍSICA, QUÍMICA Y BIOLÓGICA.**

LA SELECCION DEL LUGAR DE VENTA/ORIGEN DE LOS PRODUCTOS PERMITE VERIFICAR SI LOS PELIGROS ESTAN BAJO CONTROL HASTA LAS FASES DE TRANSPORTE Y CONSERVACION.

## **SECCIÓN 5 – REQUISITOS DEL LUGAR O ÁREA DE PREPARACIÓN**

- 5.1 Área de preparación de los alimentos.
  - 5.1.1 Areas en interiores.
    - 5.1.1.1 Deben diseñarse y construirse de conformidad con la sección IV del Código Internacional de Prácticas de Higiene CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997.
    - 5.1.1.2 Deben estar suficientemente iluminadas y mantenerse lo más limpias posible en todo momento y estar situadas lejos de cualquier fuente de contaminantes (basura, aguas servidas, animales).
    - 5.1.1.3 Los equipos deben fabricarse con material apropiado para que puedan limpiarse y desinfectarse con facilidad, tan frecuentemente como sea necesario.
    - 5.1.1.4 El agua destinada a uso general (para lavar insumos y recipientes) debe ser potable.
    - 5.1.1.5 Los recipientes para almacenar el agua deben lavarse tan frecuentemente como sea necesario.
    - 5.1.1.6 El agua servida debe ser eliminada de manera adecuada y no representar un foco de contaminación para el suministro de agua potable, los alimentos, los alrededores, y los manipuladores de alimentos.
    - 5.1.1.7 El área de trabajo, incluido superficies de contacto con los alimentos (utensilios, tablas de las mesas, cortadoras, orificios de desagüe y otros) deben repararse y ser mantenidos en forma adecuada, y lavarlos con agua potable y realizar la desinfección que corresponda.
    - 5.1.1.8 No utilizar, para los alimentos, recipientes anteriormente empleados para sustancias tóxicas o dañinas para la salud humana tales como insecticidas, pinturas, aceite para motores entre otros.
    - 5.1.1.9 No almacenar combustible, sustancias tóxicas y productos inflamables en contacto directo con los alimentos. Respetar las normas de seguridad en materia de energía eléctrica, sustancias tóxicas, explosivas e inflamables, con el fin de proteger a las personas.
  - 5.1.2 Areas al aire libre.
    - 5.1.2.1 Deben estar suficientemente limpias y protegidas del sol directo, el polvo y el viento, y no estar en contacto directo con el público y los consumidores.
    - 5.1.2.2 Los equipos, como hornos o aparatos similares, deben construirse y mantenerse de manera segura y apropiada.
    - 5.1.2.3 El suministro de agua potable debe ser suficiente para todas las necesidades. Cuando no proceda de una fuente pública de agua potable, debe tener la misma calidad de ella.
    - 5.1.2.4 La superficie donde se preparan los alimentos debe estar a una altura no inferior a 60 - 70 cm del suelo y ser adecuada para la cantidad de alimento que se prepare, manipule y conserve.
    - 5.1.2.5 Los equipos, utensilios, orificios de desagüe, superficies de trabajo y otros elementos deben cumplir con los mismos requisitos que se estipulan en 5.1.1.

**NOTA AP** – LAS AREAS DE LOS ALREDEDORES Y LAS SUPERFICIES PUEDEN CONSTITUIR UNA FUENTE DE CONTAMINACIÓN QUÍMICA, FÍSICA Y BIOLÓGICA. EL AGUA INADECUADA O CONTAMINADA ES UNA FUENTE DE CONTAMINACIÓN PARA LOS ALIMENTOS, LOS MANIPULADORES Y CONSUMIDORES DE ALIMENTOS, Y EL MEDIO AMBIENTE.

**NOTA PCC** – LAS AREAS DE LOS ALREDEDORES Y LAS SUPERFICIES DEBEN ESTAR SIEMPRE LIMPIAS, DESINFECTADAS Y BIEN MANTENIDAS. EL AGUA DEBE SER POTABLE DADO QUE ES UN INGREDIENTE DE LOS ALIMENTOS (EN FORMA DE AGUA Y HIELO) Y UN PRODUCTO UTILIZADO PARA LA LIMPIEZA DE ALIMENTOS, SUPERFICIES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS, MANOS, UTENSILIOS, ETC.

### 5.1.3 Instalaciones de higiene

- 5.1.3.1 Cuando el agua potable es transportada debe mantenerse en un recipiente apropiado (fácil de limpiar, de material no tóxico, cerrado herméticamente, dotado de una tapa y grifo o canilla), construido para preservar el producto e impedir la contaminación.
- 5.1.3.2 Los recipientes, utensilios y superficies de trabajo para la manipulación de los alimentos deben ser de un material no tóxico, fácil de limpiar y resistente a las altas temperaturas, cuando se utilicen para cocinar.
- 5.1.3.3 Los detergentes y desinfectantes utilizados para limpiar y desinfectar las superficies de trabajo, utensilio, salidas de desagüe y otros componentes similares deben ser, en la medida de lo posible, no tóxicos y no corrosivos. (Ad. I CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997)

### 5.2 Prácticas de higiene

- 5.2.1 El personal que entra en contacto y/o manipula directa o indirectamente con los alimentos, insumos, ingredientes deben tener un estado de salud acorde al Código Internacional Recomendado Revisado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos - CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997.<sup>12</sup>
- 5.2.2 El cabello debe estar completamente cubierto durante la manipulación de los alimentos. Las uñas deben estar cortas y limpias.
- 5.2.3 Las personas responsables de la preparación o manipulación de los alimentos, insumos e ingredientes deben evitar escupir, estornudar, fumar o incurrir en comportamientos/hábitos que puedan perjudicar la inocuidad de los alimentos.
- 5.2.4 Los manipuladores de alimentos deben vestir ropas adecuadas, limpias y protegerse con un delantal u otra prenda adecuada, las cuales deben cambiarse todos los días o cuantas veces sea necesario.
- 5.2.5 Los manipuladores de alimentos no deben llevar anillos ni pulseras mientras manipulen los alimentos.
- 5.2.6 Las personas no deben manipular alimentos y dinero al mismo tiempo.
- 5.2.7 Deben lavarse cuidadosamente las manos y los antebrazos con agua potable y jabón desinfectante, después de utilizar el retrete o manipular directamente alimentos frescos, como carne, frutas y hortalizas, y antes de manipular los alimentos preparados y semipreparados..
- 5.2.8 Los manipuladores de alimentos deben recibir capacitación en manipulación higiénica de alimentos y demostrar que tienen la capacidad necesaria para proteger los alimentos en todo momento.
- 5.2.8.1 Los utensilios, platos, vasos, desagües, superficies de trabajo, etc. deben limpiarse y desinfectarse después de cada operación de preparación de los alimentos, antes de su preparación final o de la manipulación de alimentos listos para el consumo, e inmediatamente después de su uso.

**NOTA AP – HAY MUCHAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y/O CONTAMINACIÓN CRUZADA ENTRE DISTINTOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, SUPERFICIES Y MANOS POR CONTACTO DIRECTO O INDIRECTO, ASÍ COMO ALGUNAS CONDICIONES QUE PUEDEN FACILITAR EL MULTIPLICACION DE BACTERIAS PATÓGENAS O LA INTRODUCCIÓN DE CONTAMINANTES EN LOS ALIMENTOS.**

**NOTA PCC – DEBEN EXAMINARSE Y ANALIZARSE TODOS LOS INGREDIENTES Y ETAPAS DE MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA ESTUDIAR LAS POSIBILIDADES DE MULTIPLICACION DE BACTERIAS PATÓGENAS Y/O LA INTRODUCCIÓN DIRECTA O INDIRECTA DE CONTAMINANTES. EVÍTESE EL EXCESO DE TIEMPO/TEMPERATURA Y LAS POSIBILIDADES DE CONTAMINACIÓN, EN TODAS Y CADA UNA DE LAS FASES EN CUESTIÓN (ADQUISICIÓN, TRANSPORTE, MANTENIMIENTO, EXPOSICIÓN, MANIPULACIÓN, ETC.)**

---

<sup>12</sup> Ictericia, diarrea, vómitos, fiebre, dolor de garganta con fiebre, lesiones de la piel visiblemente infectadas (furúnculos, cortes, etc.), supuración de los oídos, los ojos o la nariz (Sección 7.2 - Enfermedades y Lesiones, Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos – CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997).

**SECCIÓN 6 – REQUISITOS PARA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS**

## 6.1 Requisitos para la preparación preliminar de los alimentos

## 6.1.1 Frutas y hortalizas

6.1.1.1 Utilizar solamente frutas y hortalizas que se hayan protegido contra la contaminación cruzada y conservado de manera adecuada.

6.1.1.2 Seleccionar las frutas y hortalizas, eliminando las partes o los frutos en mal estado, y examinando que estén íntegras y sean aptas para el consumo humano.

6.1.1.3 Lavar y desinfectar, según proceda, las frutas y hortalizas antes de utilizarlas directamente o como ingrediente de un alimento.

6.1.1.4 Preparar cada tipo de fruta y hortaliza según proceda y de conformidad con el uso al que esté destinada.

6.1.1.4.1 Pelar, exprimir y/o cortar, según proceda, las frutas y hortalizas utilizando equipos y utensilios apropiados e higienizados.

6.1.1.5 Conservar las frutas y hortalizas previamente preparadas en contenedores higienizados, adecuadamente cubiertos y a una temperatura máxima que corresponda según producto.

**NOTA AP – LAS FRUTAS Y HORTALIZAS PUEDEN ESTAR CONTAMINADAS DESDE EL ORIGEN Y/O POR CONTAMINACIÓN CRUZADA EN EL MERCADO (AGUA PARA REFRIGERAR, CONTACTO CON LAS SUPERFICIES Y CON OTROS PRODUCTOS) CON BACTERIAS, VIRUS Y PARÁSITOS PATOGENOS. TENGA CUIDADO PARA NO CONTAMINAR LA SUPERFICIE DEL PRODUCTO Y/O EL PRODUCTO FINAL. OTROS CONTAMINANTES DE NATURALEZA QUÍMICA DEBEN CONTROLARSE EN LA FUENTE Y DURANTE EL TRANSPORTE Y LA CONSERVACIÓN, YA QUE NO HAY NINGUNA OTRA MEDIDA PREVENTIVA EFICAZ QUE PUEDA APLICARSE DURANTE LA PREPARACIÓN FINAL. LOS PELIGROS FÍSICOS PUEDEN SEPARARSE MANUALMENTE.**

**NOTA PCC – LA SELECCIÓN, ENJUAGUE, LAVADO Y DESINFECCIÓN CONSTITUYEN UNA MEDIDA IMPORTANTE E INDISPENSABLE Y PUEDEN LLEVARSE A CABO ANTES DEL ALMACENAMIENTO (PARA IMPEDIR LA CONTAMINACIÓN EN LOS FRIGORÍFICOS Y OTRAS ZONAS DE ALMACENAMIENTO) O INMEDIATAMENTE ANTES DE LA UTILIZACIÓN. EVITAR EL EXCESO DE AGUA RESIDUAL SOBRE EL PRODUCTO PARA IMPEDIR LA MULTIPLICACIÓN DE BACTERIAS Y PARA UNA MEJOR CONSERVACIÓN. SELECCIONAR EL LUGAR DE VENTA Y PROCEDENCIA A FIN DE ESTAR SEGURO DE QUE LOS PELIGROS ESTAN BAJO CONTROL.**

## 6.1.2 Carne fresca (carnes y pescado).

6.1.2.1 Cuando sea necesario proceder al deshielo de la carne en un frigorífico, por el tiempo necesario; se puede usar un horno de microondas para acelerar el deshielo. Evitar deshelarla a temperatura ambiente.

6.1.2.2 Evitar exposición excesiva de la carne fresca a temperatura ambiente.

6.1.2.3 Manipular la carne fresca de modo tal que se evite la contaminación cruzada inmediata o posterior, directa o indirecta de la propia carne y las superficies, utensilios y otros productos alimenticios.

6.1.2.4 Limpiar la carne fresca, cortando las partes objetables, cuando sea necesario.

**NOTA AP – LA CARNE FRESCA PUEDE CONTAMINARSE DESDE EL ORIGEN O POR CONDICIONES DE MANIPULACIÓN/COMERCIALIZACIÓN Y PUEDE PRESENTAR BACTERIAS PATÓGENAS, VIRUS Y PARÁSITOS, POR LO CUAL CONSTITUYE UNA FUENTE POTENCIAL DE CONTAMINACIÓN (SUPERFICIES, MANIPULADORES DE ALIMENTOS, UTENSILIOS, ETC.). UN DESHIELO INADECUADO PUEDE LLEVAR AL CRECIMIENTO DE BACTERIAS PATÓGENAS SOBRE LA SUPERFICIE DE LOS PRODUCTOS, YA QUE ESTA SE ENCONTRARA A TEMPERATURA AMBIENTE POR UN PERIODO DE TIEMPO PROLONGADO.**

**NOTA PCC** – LIMPIAR Y DESINFECTAR TODA SUPERFICIE QUE HAYA ESTADO EN CONTACTO CON LA CARNE FRESCA PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO. EVITAR UNA EXPOSICIÓN EXCESIVA DE LAS CARNES FRESCAS A TEMPERATURA AMBIENTE A FIN DE IMPEDIR EL CRECIMIENTO EXCESIVO DE BACTERIAS PATÓGENAS. SELECCIONAR EL PUESTO DE VENTA Y ORIGEN DE LOS PRODUCTOS CON OBJETO DE ESTAR SEGURO DE QUE EN LAS FASES ANTERIORES LOS PELIGROS ESTAN BAJO CONTROL.

### 6.1.3 Otros alimentos

#### 6.1.3.1 Quesos, salame, chorizos y similares., deben manipularse en condiciones higiénicas:

6.1.3.1.1 Evitar el contacto con las manos; realizar todas las operaciones como rebanar, cortar, picar, etc. utilizando dispositivos y/o utensilios adecuados.

6.1.3.1.2 Evitar una exposición excesiva a temperatura ambiente.

6.1.3.1.3 Preparar la cantidad necesaria para un máximo de cuatro horas de trabajo.

6.1.3.2 Los envases de alimentos en conserva no deben presentar alteraciones (corrosión, alteraciones detectables visualmente, etc.), así como el producto envasado.

6.1.3.3 Los cereales, la harina, el azúcar, la sal y productos similares no deben contener humedad y deben mantenerse en recipientes cubiertos apropiados a fin de impedir que se produzcan alteraciones/contaminación.

6.1.3.4 No utilizar huevos crudos en la preparación de alimentos y bebidas destinadas al consumo directo; que no sean cocidos posteriormente.

Las mayonesas, salsas con huevo, mousse y platos similares, hechos a base de huevo crudo, deben proceder de establecimientos industriales.

6.1.3.5 Para los demás productos, el productor debe indicar las modalidades de mantenimiento y uso y/o éstas deben ajustarse a las normas de higiene.

**NOTA AP** – LOS ALIMENTOS PUEDEN CONTAMINARSE EN LA FUENTE Y TAMBIÉN A TRAVÉS DE DISPOSITIVOS Y UTENSILIOS LAVADOS Y DESINFECTADOS DE MANERA INADECUADA. LOS HUEVOS PUEDEN CONTAMINARSE INTERNAMENTE POR BACTERIAS PATÓGENAS DESDE SU ORIGEN.

**NOTA PCC** – EVITAR TODA FUENTE DE CONTAMINACIÓN Y/O CRECIMIENTO DE BACTERIAS PATÓGENAS. SELECCIONAR EL LUGAR DE COMPRA Y LA PROCEDENCIA A FIN DE ASEGURARSE DE QUE LOS PELIGROS ESTAN BAJO CONTROL.

### 6.2 Requisitos para la preparación final

6.2.1 Cocer el alimento en medida suficiente y observar los cambios correspondientes que se producen en su color, aspecto y/o consistencia.

6.2.2 Proteger el alimento, después de cocinarlo, de todas las posibles fuentes de contaminación. Si el alimento preparado se adereza con ingredientes no cocidos, evitar exponerlo a un contacto excesivo con los mismos, en cuanto a duración y temperatura, antes del consumo.

6.2.3 El tiempo entre la preparación y el consumo de los alimentos debe ser conforme sigue:

6.2.3.1 Hasta seis horas, cuando el alimento se mantiene a una temperatura superior a 60°C.

6.2.3.2 Hasta un día, cuando el producto se mantiene a una temperatura máxima de 5°C.

6.2.3.2.1 El tiempo de enfriamiento de productos calientes no debe ser superior a tres horas para alcanzar la temperatura de 5°C.

6.2.3.3 Recalentar por una sola vez el alimento refrigerado por completo hasta alcanzar una temperatura mínima de 70°C, inmediatamente antes del consumo.

- 6.2.4 Los emparedados (sándwichs) preparados en los puestos de venta callejera deben prepararse al momento de consumirse.
- 6.2.5 Las ensaladas frescas y los platos de frutas frescas preparados deben sazonarse preferentemente a la hora de consumirse.
- 6.2.6 Otros tipos de ensaladas (con hortalizas, adiciones de condimentos con mayonesa, otras salsas, queso, jamón, etc.) deben mantenerse por debajo de 5° C desde su preparación hasta el consumo final.
- 6.2.7 Los alimentos que se cocinen/calienten inmediatamente antes del consumo (tales como pizza, kibe, etc.) deben mantenerse a una temperatura inferior a 5°C.
- 6.2.8 Evitar toda utilización de restos de alimentos, y preparar solo aquello que se pueda vender en un día.

**NOTA AP – LOS MICROORGANISMOS SON SENSIBLES AL CALOR, EN UN NIVEL QUE DEPENDE DEL TIPO BIOLÓGICO, LA FORMA Y EL TIEMPO DE EXPOSICIÓN A TEMPERATURAS PERJUDICIALES. SIN EMBARGO LOS PROCESOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN COCINAS, NO SON SUFICIENTES PARA ESTERILIZAR LOS ALIMENTOS. CUANDO SE ENCUENTRAN A TEMPERATURA AMBIENTE, LAS BACTERIAS RESTANTES PUEDEN MULTIPLICARSE EN UNA PROPORCIÓN GEOMÉTRICA, Y SU NUMERO FINAL DEPENDE DEL TIEMPO DE EXPOSICIÓN A UNA TEMPERATURA INADECUADA. POR DEBAJO DE 5°C, LA CAPACIDAD DE MULTIPLICACIÓN SE REDUCE DE FORMA QUE NO SE LLEGUE A ALCANZAR UN NÚMERO ELEVADO DE BACTERIAS PATÓGENAS CON LA MISMA INTENSIDAD Y CON UN NIVEL DE RIESGO ELEVADO. HAY OTROS FACTORES QUE PERMITEN CONTROLAR/POTENCIAR EL EFECTO TÉRMICO: UN pH BAJO, UNA ACIDEZ ELEVADA, UNA GRAN CONCENTRACIÓN DE SAL, LA PRESENCIA DE ADITIVOS, ETC. (EL BAJO NIVEL DE HUMEDAD SE UTILIZA PARA CONTROLAR PERO NO PARA POTENCIAR EL EFECTO TÉRMICO). OTROS PATÓGENOS, COMO LOS PARÁSITOS DE LOS PECES, PUEDEN CONTROLARSE MEDIANTE CONGELACIÓN, DURANTE PERIODOS DE TIEMPO ADECUADOS, ANTES DE LA UTILIZACION DEL PRODUCTO. ALGUNAS BACTERIAS PUEDEN PRODUCIR TOXINAS TERMOESTABLES EN EL PRODUCTO.**

**NOTA PCC – AL TENER EN CUENTA LA SENSIBILIDAD TÉRMICA Y OTROS FACTORES QUE PUEDAN UTILIZARSE PARA CONTROLAR LOS MICROORGANISMOS PATÓGENOS, CUEZA POR COMPLETO EL ALIMENTO PARA ALCANZAR SU PARTE INTERNA Y MANTÉNGALO A TEMPERATURAS BAJAS PARA CONTROLAR EL RIESGO DE MULTIPLICACION BACTERIANA.**

## **SECCIÓN 7 – REQUISITOS PARA EL TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS PREPARADOS**

- 7.1 Los vehículos para el transporte de alimentos preparados deben tener un compartimento separado protegido contra el sol directo, el viento y el polvo, lluvia y otras contaminaciones.
- 7.2 Este compartimento del vehículo debe estar hecho de material apropiado para el transporte de alimentos, impermeable y fácil de limpiar.
- 7.3 El transporte de los desechos de materiales sucios debe hacerse en recipientes específicos para tal fin, debidamente cerrados para la protección de los alimentos.
- 7.4 Es necesario que los alimentos deben transportarse en recipientes adecuados (hechos de material no tóxico y que se hayan limpiado y desinfectado bien), cerrados oportunamente de manera hermética y protegidos de la contaminación por agentes extraños.
- 7.5 La temperatura debe controlarse evitando exponer a temperatura ambiente los alimentos que deben mantenerse calientes o refrigerados, cuando el tiempo de transporte sea superior a una hora y/o de conformidad con las operaciones necesarias para controlar la multiplicación bacteriana.
- 7.6 Cuando el tiempo de transporte sea superior a dos horas, los envases de alimentos deben disponerse en cajas térmicas.
- 7.6.1 Disponer en las cajas térmicas los alimentos preparados calientes, separados de los alimentos preparados fríos o enfriados. Utilizar cajas térmicas diferentes para estos dos tipos de alimentos preparados.

7.6.2 Cuando no sea posible transportar los alimentos preparados manteniéndolos a más de 60°C, deben ser sometidos previamente a enfriamiento rápido según se indicó en 6.2.3

**NOTA AP – EL TRANSPORTE PUEDE CONSTITUIR UNA FUENTE DE CONTAMINACIÓN Y/O UNA FASE DE MULTIPLICACIÓN BACTERIANA.**

**NOTA PCC – EVITAR TODA SITUACIÓN QUE PUEDA CONTAMINAR Y/O PERMITIR LA MULTIPLICACIÓN BACTERIANA.**

## **SECCIÓN 8 – REQUISITOS PARA LA COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS EN LAS CALLES**

8.1 Área libre de venta.

8.1.1 El puesto de venta (quioscos, carretas, puestos rodantes, etc.) debe estar construido de material sólido, resistente y a una altura que permita ser higienizado fácilmente.

8.1.2 El puesto de venta y sus alrededores deben mantenerse limpios, sin desperdicios y en buenas condiciones de mantenimiento y/o reparación.

8.1.3 Cuando no se utilice, el puesto de venta debe mantenerse protegido y en caso de ser una estructura móvil ésta debe guardarse en un lugar limpio.

8.1.4 El área libre de venta no debe utilizarse para ningún otro propósito.

8.1.5 El área libre de venta debe ubicarse en zonas establecidas por las autoridades a fin de estar protegido de los contaminantes derivados del tráfico vehicular, los peatones, animales domésticos y/o vectores.

8.1.6 En el área libre de venta no se deben mantener efectos personales, tales como ropas, calzados, frazadas, tabaco, etc. Evite el contacto entre los efectos personales y el área de preparación de alimentos, conservación y/o consumo.

8.1.7 Los elementos de adorno, tales como floreros llenos o vacíos o plantas y otros elementos pueden colocarse de modo tal que no representen una fuente de contaminación para los alimentos.

**NOTA AP – LOS ALREDEDORES DEL PUESTO DE VENTA PUEDEN REPRESENTAR UNA FUENTE DE PELIGRO PARA LOS ALIMENTOS.**

**NOTA PCC – EL ÁREA LIBRE DE VENTA DE ALIMENTOS DEBE SELECCIONARSE DE MANERA ADECUADA Y, EN LA MEDIDA DE LO POSIBLE, LOS ALREDEDORES NO DEBEN PRESENTAR CONDICIONES INADECUADAS.**

8.2 Protección y venta de alimentos

8.2.1 Las comidas y bebidas deben servirse utilizando platos, cubiertos, vasos, servilletas y otros elementos de material desechable. Cuando ello no sea posible, los elementos en buen estado no desechables que se utilicen para servir los alimentos deben lavarse, limpiarse y desinfectarse entre una utilización y otra.

8.2.1.1 Los restos de las comidas que queden en platos, vasos y artículos similares deben depositarse en contenedores cubiertos, seguros y adecuados a fin de evitar la presencia de animales domésticos y/o vectores. Los elementos desechables utilizados deben eliminarse en contenedores diferentes de los que se utilicen para los restos de alimentos, los cuales deben ser igualmente apropiados y seguros.

8.2.1.2 Los alimentos para llevar a casa deben envolverse en papel y/o plástico no contaminante de primer uso. La utilización de papel plástico impreso está prohibida a causa de la migración de sus componentes, en particular si este material entra en contacto directo con los alimentos.

8.2.2 La preparación final y el recalentamiento de los alimentos pueden efectuarse en el puesto de venta de tal modo que se asegure y mantenga su inocuidad.

8.2.2.1 Para mantener la inocuidad, evitar una manipulación excesiva de los alimentos en el área libre de venta.

8.2.3 Las comidas y bebidas que se exponen a la venta deben protegerse bien y estar a una temperatura de conservación adecuada.

- 8.2.3.1 Cuando los alimentos calientes se hayan enfriado, el recalentamiento debe realizarse sobre 70°C.
- 8.2.4 La sal, el azúcar, la mostaza, el ketchup, la mayonesa y otros productos que sean utilizados por el consumidor deben proporcionarse en envases de una sola porción o en dispensadores que eviten su contaminación.
- 8.2.5 Los utensilios utilizados para servir las porciones de alimentos para el consumo deben limpiarse y desinfectarse, cuando sea necesario.
- 8.2.5.1 Evitar el contacto manual directo con alimentos de cualquier tipo listos para el consumo, incluidas las frutas peladas.
- 8.2.6 No manipular dinero, billetes, etc., y alimentos al mismo tiempo. Cuando esto no sea posible, lavar y desinfectar las manos antes de preparar los alimentos.
- 8.2.7 Si el área libre de venta es un vehículo, la cabina del conductor debe estar debidamente separada del compartimento destinado a la preparación final del alimento, su mantenimiento, venta y/o consumo, o bien los compartimentos de manipulación de alimentos deben estar separados del resto del vehículo.

**NOTA AP – LOS PLATOS, VASOS, UTENSILIOS PARA SERVIR Y ARTÍCULOS SIMILARES TAMBIÉN PUEDEN CONSTITUIR FUENTES IMPORTANTES DE CONTAMINACIÓN. ES POSIBLE QUE LOS RESTOS DE LAS COMIDAS ATRAIGAN A LOS ANIMALES DOMESTICOS Y/O VECTORES, QUE TAMBIÉN PUEDEN REPRESENTAR UNA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.**

**NOTA PCC – ECHE LOS PLATOS, VASOS Y ARTÍCULOS SIMILARES EN LUGARES SEPARADOS DE DONDE SE ECHAN LOS RESTOS DE LAS COMIDAS. EVITE ATRAER A LOS ANIMALES DOMESTICOS Y/O VECTORES. MANTENGA LOS UTENSILIOS PARA SERVIR EN BUEN ESTADO DE CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA.**

- 8.3 Cuando se proceda a la venta de alimentos los vendedores deben cumplir con las prácticas de higiene establecidas en el Artículo 5.2.
- 8.4 Responsabilidad de los vendedores
- Además de los requisitos indicados, los manipuladores o vendedores de alimentos deben ser responsables de la higiene y la protección de los alimentos que ellos preparan o venden, y de todos los factores que puedan afectar a su inocuidad.

**NOTA AP – EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS PUEDE SER UNA FUENTE IMPORTANTE DE CONTAMINANTES.**

**NOTA PCC – UNA CAPACITACIÓN Y MANTENIMIENTO DE PRACTICAS DE HIGIENE ADECUADOS PARA EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS SON IMPORTANTES PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.**

## **SECCIÓN 9 –MANEJO DE DESECHOS Y CONTROL DE PLAGAS**

- 9.1 Los depósitos (recipiente) de basura deben mantenerse lejos del área de manipulación de alimentos y se cubrirse con tapas y, de ser posible, deben estar dotados de un sistema de cierre automático.
- 9.1.1 Los recipientes donde se depositan los desechos (basura) deben ser de material resistente, impermeable y fácil de limpiar.
- 9.1.2 Los recipientes para depositar los desechos deben colocarse de manera que no estén en contacto directo con el piso o pegado a la pared.
- 9.2 El agua servida se debe recogerse y descargarse por separado de los desechos sólidos, de ser posible en conexión con la red de alcantarillado. Debe eliminarse en el sistema público de desagüe, y evitar descargarla sobre el suelo y/o en las masas de aguas superficiales, como ríos y lagos.
- 9.3 Los desechos sólidos deben recogerse separando el material reusable del material no reutilizable. Su destino final debe hacerse de acuerdo con las normas municipales públicas.

- 9.3.1 El material de desecho de alimento debe disponerse de modo tal que no atraiga insectos y animales, tales como moscas, perros y gatos.
- 9.4 El control de plagas debe realizarse de conformidad con las normas municipales, departamentales y/o nacionales. La aplicación de sustancias químicas para el control de plagas debe efectuarse exclusivamente por personal técnico autorizado. El procedimiento debe evitar la contaminación de los alimentos, los vendedores/manipuladores, personas y el medio ambiente.
-