

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



S

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

ALINORM 09/32/40

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

32.º período de sesiones

Roma (Italia), 29 de junio – 4 de julio de 2009

INFORME DE LA QUINTA REUNIÓN DEL COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA EL CERCANO ORIENTE

Túnez (Túnez), 26-29 de enero de 2009

Nota: Este informe contiene la carta circular del Codex CL 2009/4-NEA

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 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 3/25.2

**CL 2009/4-NEA
Febrero de 2009**

A: Puntos de contacto del Codex
Organizaciones internacionales interesadas

De: Secretaría de la
Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas
Alimentarias
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Roma (Italia)

Asunto: **Distribución del informe de la quinta reunión del Comité Coordinador FAO/OMS
para la Región del Cercano Oriente (ALINORM 09/32/40)**

**Anteproyecto de código de prácticas regional para los alimentos vendidos en la vía pública en el
Trámite 3 del procedimiento de elaboración (ALINORM 09/32/40, Anexo II)**

Los gobiernos y las organizaciones internacionales interesadas con condición de observadores ante el Codex que deseen proponer enmiendas o comentarios sobre el documento indicado más arriba deberán hacerlo por escrito.

Los comentarios deberán enviarse a la Secretaría del comité nacional del Codex de Túnez, 12, rue de l'usine, Charguia II - 2035 Túnez, (correo electrónico: codextunisie@topnet.tn), con copia al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma (Italia) (correo electrónico: codex@fao.org), **antes del 1.º de diciembre de 2009.**

ÍNDICE

Resumen y conclusiones	página iv
Lista de siglas	página vi
Informe de la quinta reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente	página 1
Resumen del estado de los trabajos	página 11
	<i>Párrafo</i>
Introducción	1
Apertura de la reunión	2 - 3
Tema 1: Aprobación del programa	4 - 5
Tema 2: Cuestiones de interés planteadas en la Comisión del Codex Alimentarius y otros Comités del Codex	6 - 18
Tema 2.1: Puesta en práctica del Plan Estratégico 2008-2013	19 - 20
Tema 3: Actividades FAO/OMS que complementan la labor de la Comisión del Codex Alimentarius	21 - 27
Tema 3.1: Actividades del FANFC en la región	28
Tema 4: Anteproyecto de código de prácticas regional para los alimentos vendidos en la vía pública	29 - 30
Tema 5: Documento de proyecto para una norma regional para el <i>doogh</i>	31 - 32
Tema 6: Documento de proyecto para una norma regional para la granada	33 - 34
Tema 7: Documento de proyecto para un código de prácticas regional para el empaquetado y el transporte de pescado fresco (Tema 7)	35 - 37
Tema 8: Documento de proyecto para una norma regional para la <i>harissa</i>	38 - 41
Tema 9: Documento de proyecto para una norma regional para la halva con tahina	42 - 44
Tema 10: Sistemas nacionales de control de alimentos y participación de los consumidores en el establecimiento de normas alimentarias	45 - 48
Tema 11: Uso de las normas del Codex a nivel nacional y regional	49 - 54
Tema 12: Cuestiones nutricionales de interés para la región	55 - 59
Tema 13: Nombramiento del coordinador	60
Tema 14: Otros asuntos y futuros trabajos	61 - 75
Tema 15: Fecha y lugar de la próxima reunión	76

APÉNDICES

Apéndice I: Lista de participantes	página 12
Apéndice II: Anteproyecto de código de prácticas regional para los alimentos vendidos en la vía pública (en el Trámite 3)	página 18

RESUMEN Y CONCLUSIONES

En la quinta reunión del Comité Coordinador para la Región del Cercano Oriente se alcanzaron las siguientes conclusiones:

Cuestiones para su consideración por parte de la Comisión del Codex Alimentarius en su 32.º período de sesiones

El Comité:

- Hizo notar diversas buenas prácticas llevadas a cabo por algunos miembros de la Región y comentadas por los mismos en la aplicación de estas actividades, tales como reuniones semanales o mensuales de un comité rector además del comité nacional del Codex, en el que se invitó a participar a todas las partes interesadas. (véanse los párrs. 11-14 y 19-20).
- De manera unánime, acordó recomendar a la Comisión del Codex Alimentarius en su 32.º período de sesiones que se eligiese de nuevo a Túnez como el Coordinador Regional para el Cercano Oriente (véase el párr. 60).

Cuestiones para su consideración por otros comités

Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius

El Comité acordó que los miembros elaborasen documentos de proyecto para nuevos trabajos sobre normas regionales para la granada, la *harissa* (pasta de pimiento picante) y la halva con tahina (halva *shamia*) y que los remitiesen al Comité Ejecutivo para su examen crítico (párrs. 34, 41 y 44).

Comité del Codex sobre Principios Generales

El Comité concluyó que el mandato de todos los comités coordinadores permaneciese invariable (véase el párr. 18).

Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros

El Comité acordó presentar la cuestión del empaquetado y el transporte de pescado fresco ante el Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros (véanse los párrs. 35-37).

Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos

El Comité acordó que el *doogh* y otras bebidas conocidas en la región correspondían al ámbito de aplicación del proyecto de norma revisado para leches fermentadas y que toda característica específica de tales bebidas podría ser abordada por el Comité sobre la Leche y los Productos Lácteos durante el examen de la norma mencionada *supra*. Asimismo, el Comité acordó instar al CCMMP a finalizar tal examen lo antes posible (véanse los párrafos 32 y 67).

Cuestiones de interés para la Comisión del Codex Alimentarius

El Comité Coordinador:

- Expresó su agradecimiento a la FAO y la OMS por su labor en el ámbito de la creación de capacidad y el asesoramiento científico, que proporcionaron una sólida base para el trabajo de la Comisión del Codex Alimentarius (véanse los párrafos 21-27).
- Acordó hacer circular el anteproyecto de código de prácticas para alimentos vendidos en la vía pública en el Trámite 3 para obtener comentarios sobre el mismo (véanse el párr. 30 y el Apéndice II).
- Compartió información actualizada sobre los sistemas nacionales de control de alimentos y la participación de los consumidores en el establecimiento de normas alimentarias, sobre el uso de las normas del Codex a nivel nacional y regional y sobre cuestiones nutricionales de interés para la región (véanse los párrs. 45-48).
- Acordó elaborar documentos de proyecto para nuevos trabajos sobre normas regionales para la leche de camella, la pasta de dátil y la melaza de dátil (véanse los párrs. 64 y 65) y documentos de debate sobre las dificultades a las que se enfrenta la región a la hora de aplicar las normas del Codex (véanse los párrs. 54 y 62) y sobre la clasificación de los alimentos basada en los riesgos (véase el párr. 66).

- Hizo notar la utilidad del sistema INFOSAN y manifestó su acuerdo con que la información sobre este sistema, así como la situación de la aplicación del reglamento sanitario internacional, deberían ser un tema permanente en la información proporcionada por la FAO y la OMS (véase el párr. 73).
- Tomó nota de la disposición de diversas delegaciones a proporcionar traducciones al árabe de textos del Codex y decidió que en toda traducción el Coordinador deberá comprobar que la terminología se corresponde con la empleada en la región; posteriormente, las traducciones deberán ser enviadas a la Secretaría del Codex para publicarlas en el sitio web del Codex.

LISTA DE SIGLAS EMPLEADAS EN ESTE INFORME

AOAC	Asociación de Químicos Analíticos Oficiales
IDA/LMR	ingestión diaria admisible/límite máximo de residuos
CAC	Comisión del Codex Alimentarius
CCNEA	Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente
CCFA	Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios
CCFC	Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos
CCFH	Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos
CCGP	Comité del Codex sobre Principios Generales
CCLAC	Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe
CODEX STAN	Codex Standard (Norma del Codex)
CRD	Documento de sesión
EDTA	ácido etileno diamina tetraacético
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación
BPA	buenas prácticas agrícolas
HACCP	análisis de peligros y de puntos críticos de control
INFOSAN	Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos
ISO	Organización Internacional de Normalización
OMS	Organización Mundial de la Salud
EMRO	Oficina Regional de la OMS para el Mediterráneo Oriental
OMC	Organización Mundial del Comercio

INTRODUCCIÓN

1. El Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente celebró su quinta reunión en Túnez del 26 al 29 de enero de 2009 tras la amable invitación de la República de Túnez. En la reunión, presidida por el Sr. Mohamed Chokri Rejeb, Director General del Centre Technique de l'Agro-Alimentaire, participaron 45 representantes de 14 Estados miembros de la región, dos países de fuera de la región en calidad de observadores y dos organizaciones internacionales. El Dr. Sanjay Dave (India), Vicepresidente de la Comisión del Codex Alimentarius, también participó en la reunión. En el Apéndice I de este informe se incluye la lista completa de participantes, incluidos la Secretaría y un representante de la FAO.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2. El Sr. Mohamed Chokri Rejeb, Presidente del Comité Coordinador, dio la bienvenida a los delegados. El Sr. Aomar Ait Amer Meziane, Coordinador de la Oficina Subregional de la FAO para África del Norte y Representante de la FAO en Túnez, también se dirigió al Comité Coordinador.

3. La reunión fue inaugurada por el Sr. Abdelaziz Rassaa, Secretario de Estado del Ministro de Industria, Energía y Pequeñas y Medianas Empresas. El Sr. Rassaa puso de manifiesto actividades recientes y en curso llevadas a cabo en Túnez para mejorar su sistema de control de los alimentos, hizo hincapié en la importancia de la labor de Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente a la hora de proteger la salud de los consumidores y de garantizar las prácticas justas en el comercio alimentario de la Región y deseó a los delegados una reunión fructífera.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1)¹

4. El Comité acordó considerar los siguientes dos asuntos en el Tema 14 si se dispone de tiempo:

- Contaminación de los alimentos por melamina (propuesto por Egipto);
- Información sobre la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN) (propuesto por Túnez).

5. Con esta modificación, el Comité Coordinador aprobó el programa provisional como el programa de esta reunión.

CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y EN OTROS COMITÉS DEL CODEX (Tema 2)²

6. El Comité hizo notar cuestiones planteadas por la Comisión del Codex Alimentarius en sus 30.º y 31.º períodos de sesiones, por el Comité Ejecutivo en su 61.ª reunión y por el Comité sobre Principios Generales en su 24.ª reunión, resumidas en el documento de trabajo. El Comité debatió en particular las siguientes cuestiones:

Conversión de las normas regionales en normas mundiales

7. En respuesta a las peticiones de clarificación realizadas por algunas delegaciones en lo relativo a la conversión de normas regionales en normas mundiales, se aclaró que:

- Se podrá realizar una propuesta de conversión de una norma regional en norma mundial tras su aprobación como norma regional en el Trámite 8.
- Dicha propuesta deberá ir acompañada de un documento de proyecto para su examen crítico por parte del Comité Ejecutivo y, tras la aprobación de la Comisión, normalmente podrá entrar en el procedimiento de elaboración uniforme acelerado en el Trámite 3.

8. Una delegación indicó que los países en desarrollo se encontraban en desventaja en los comités mundiales del Codex porque no podían participar fácilmente en todas las reuniones de estos comités y que la región podría tener menos influencia en las decisiones relativas a la conversión de sus normas regionales en normas mundiales.

¹ CX/NEA 09/5/1; CRD 9 (propuesta de Egipto); CRD 10 (propuesta de Túnez).

² CX/NEA 09/5/2.

Directrices sobre la aplicación de los criterios para el establecimiento de prioridades de los trabajos aplicables a los productos³

9. El Comité hizo notar que el Comité Ejecutivo en su 60.^a reunión adoptó este texto como una importante guía para debatir las propuestas de nuevos trabajos durante el examen crítico e incidió en la importancia de tener estas directrices presentes a la hora de redactar documentos de proyecto para remitirlos al Comité Ejecutivo.

Puesta en práctica del Plan Estratégico 2008-2013

10. El Comité indicó que las cuestiones relacionadas con la puesta en práctica del plan estratégico se debatirían en los Temas 2.1 y 7.

Participación de los países en desarrollo

11. El Comité recordó que la Comisión, en su 31.^o período de sesiones, había recomendado que los Comités Coordinadores considerasen la cuestión de la participación de los países en desarrollo y comunicasen sus opiniones a la Comisión en su 32.^o período de sesiones⁴. El Comité hizo notar que la Secretaría del Codex estaba preparando un documento con datos sobre la participación de los países en desarrollo en las reuniones del Codex y con propuestas para mejorar la situación que sería presentado al Comité sobre Principios Generales en su 25.^a reunión. En ese momento la Secretaría estaba extrayendo información sobre la participación de cada país a partir de las listas de participantes adjuntadas a los informes de las reuniones del Codex con la finalidad de preparar tal documento, de acuerdo con la petición realizada en el último período de sesiones de la Comisión.

12. El observador de Brasil indicó que, a pesar de que el número de países en desarrollo miembros del Codex era superior al número de países desarrollados, la participación de los primeros era inferior y que este desequilibrio estaba poniendo en peligro la función del Codex como uno de los órganos normalizadores internacionales responsables en virtud del acuerdo sobre normas sanitarias y fitosanitarias de la OMC. El observador opinó que era importante que los países indicasen sus pareceres sobre esta cuestión para que se pudiesen tomar medidas que convirtiesen al Codex en una organización con mejores medios y estructura.

13. Como método para incrementar la participación de los países en desarrollo, algunas delegaciones indicaron la importancia del apoyo prestado por el Fondo Fiduciario del Codex y su posible ampliación, así como la celebración de más comités del Codex en países en desarrollo mediante la existencia de coanfitriones. En este sentido, el Comité hizo notar que la existencia de coanfitriones dependía del acuerdo entre el país anfitrión y los países coanfitriones y que se animaba a los países de la región a invitar a los comités globales a la misma.

14. El Comité indicó que la Secretaría estaba llevando a cabo un examen de los efectos de la existencia de coanfitriones a la hora de celebrar las reuniones del Codex en la participación en las mismas, así como un examen de las respuestas a un cuestionario sobre la experiencia de países en donde se lleva a cabo dicha práctica.

Cuestiones de interés regional relativas a la nutrición

15. Esta cuestión será considerada en el Tema 9 sobre la base de la información proporcionada en respuesta a la Parte D de la carta CL 2008/20-NEA.

Mandato de los comités coordinadores

16. El Comité recordó que, en su 4.^o reunión, no había sido posible adoptar una posición sobre esta cuestión. El Comité tomó nota de la información proporcionada por la Secretaría sobre el resultado de los debates en otros comités coordinadores (Comité Coordinador para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental, Comité Coordinador para Asia, Comité Coordinador para América Latina y el Caribe y Comité Coordinador para Europa).

17. Diversas delegaciones indicaron que, en su opinión, la adopción de posiciones regionales sobre cuestiones estratégicas por parte de los comités coordinadores ya estaba cubierta por los mandatos existentes y que los mandatos de los comités coordinadores deberían ser coherentes en todas las regiones.

³ ALINORM 08/31/3, apéndice II.

⁴ ALINORM 05/31/REP, párrs. 152-162.

18. El Comité apoyó estas opiniones y concluyó que los mandatos de todos los comités coordinadores deberían permanecer inalterados.

PUESTA EN PRÁCTICA DEL PLAN ESTRATÉGICO 2008-2013 (Tema 2.1)⁵

Actividad 4.5: Promover la coordinación interdisciplinaria en el ámbito nacional y regional**Actividad 5.5: Aumentar la participación de organizaciones no gubernamentales en el ámbito internacional, regional y nacional**

19. El Comité recordó que la Comisión, en su 31.º período de sesiones, había solicitado a los comités coordinadores que examinasen la situación de la coordinación interdisciplinaria y la comunicación a nivel nacional y regional, y que informasen a la Comisión, en su 32.º período de sesiones, sobre posibles acciones para mejorarla⁶. En el debate de esta solicitud, el Comité tomó nota de la información proporcionada por miembros y observadores en respuesta a la Parte C (i) de la carta CL 2008/20-NEA.

20. El Comité hizo notar diversas buenas prácticas llevadas a cabo por algunos miembros de la región y comentadas por los mismos en la aplicación de estas actividades, tales como reuniones semanales o mensuales de un comité rector además del Comité nacional del Codex, en el que se invita a participar a todas las partes interesadas.

ACTIVIDADES FAO/OMS QUE COMPLEMENTAN LA LABOR DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS (Tema 3)⁷

21. El representante de la FAO informó al Comité sobre las principales actividades de la FAO y la OMS que complementan la labor de la Comisión del Codex Alimentarius, tal y como se indica en el documento CX/NEA 09/5/4 Parte I, donde se incluye información sobre las actividades de creación de capacidad llevadas a cabo en la región.

22. El representante, asimismo, llamó la atención de los delegados sobre la Parte II del documento, en donde se describen diversas actividades de la FAO y la OMS que complementan la labor de la Comisión del Codex Alimentarius, tales como la información sobre los resultados de recientes reuniones de expertos FAO/OMS, incluidas las del JEFCA, las JEMRA y la JMPR sobre asesoramiento científico requerido por los Comités del Codex y los Estados miembros. En dicha Parte II también se incluía información relativa al seguimiento del proceso consultivo FAO/OMS sobre la provisión de asesoramiento científico al Codex y a los Estados miembros, así como sobre la situación de las solicitudes de asesoramiento científico recibidas por la FAO/OMS. El representante señaló que el resultado de estas reuniones estaba disponible al público.

23. El Comité expresó su agradecimiento a la FAO y la OMS por su importante labor en el ámbito de la creación de capacidad y el asesoramiento científico, que proporcionaron una sólida base para el trabajo de la Comisión del Codex Alimentarius.

24. En relación con las solicitudes de algunas delegaciones de proyectos de asistencia técnica en ámbitos como la reducción de las aflatoxinas presentes en los alimentos, los alimentos modificados genéticamente y la agricultura orgánica, el representante aclaró que todas las peticiones de asistencia técnica deberían realizarse de acuerdo con el procedimiento establecido.

25. Algunas delegaciones llamaron la atención del Comité sobre el hecho de que diversas publicaciones indicadas en el documento no estaban disponibles en idioma árabe, y que ello creó problemas en su aplicación, por lo que incidieron en la necesidad de traducirlas oportunamente.

26. En relación con la propuesta de algunas delegaciones de que se organizaran talleres sobre inocuidad alimentaria y control de los alimentos conjuntamente con las reuniones de este Comité, el Presidente aclaró que se había pretendido organizar tal taller antes de la reunión, pero que no había sido posible debido a la falta de disponibilidad de expertos.

⁵ CX/NEA 09/5/3 (respuestas de Egipto y Sudán); CRD 1 (respuesta de Túnez); CRD 2 (respuesta de Jordania); CRD (respuesta de Líbano).

⁶ ALINORM 07/31/REP, párr. 141.

⁷ CX/NEA 09/5/4-Parte I Información relativa a las actividades de creación de capacidad en la región y CX/NEA 09/5/4-Parte II Actividades de la FAO y la OMS que complementan la labor de la Comisión del Codex Alimentarius.

27. El Vicepresidente de la Comisión expresó la opinión de que los Estados miembros podrían desear compartir información sobre la manera en que han empleado los programas de la FAO con vistas a reforzar la eficacia del CCNEA en el proceso del Codex, teniendo en cuenta la distinta situación de cada país.

ACTIVIDADES DEL FANFC EN LA REGIÓN (Tema 3.1)

28. El Comité hizo notar que el documento sobre las actividades del Fondo para la Aplicación de Normas y el Fomento del Comercio (FANFC), una empresa conjunta de la FAO, la OMS, la OIE, la OMC y el Banco Mundial para proporcionar creación de capacidad y asistencia a los países en la aplicación de las medidas sanitarias y fitosanitarias (CX/NEA 09/5/5), no se había preparado para esta reunión. No obstante, manifestó que este programa era muy importante para la región y, por ello, expresó su deseo de que tal información se enviase para su consideración por el Comité en su próxima reunión.

ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LOS ALIMENTOS VENDIDOS EN LA VÍA PÚBLICA (Tema 4)⁸

29. El Comité hizo notar que el Anteproyecto de código de prácticas para alimentos vendidos en la vía pública se había presentado en árabe poco antes de la reunión y que no se había traducido ni se había hecho circular para obtener comentarios en el Trámite 3.

Situación del Anteproyecto de código de prácticas para los alimentos vendidos en la vía pública

30. El Comité acordó adjuntar el Anteproyecto de código de prácticas para los alimentos vendidos en la vía pública al presente informe y hacerlo circular para obtener comentarios en el Trámite 3 y para su consideración por parte del Comité en su 6.^a reunión (véase el Apéndice II).

DOCUMENTO DE PROYECTO PARA UNA NORMA REGIONAL PARA EL DOOGH (Tema 5)⁹

31. El Comité hizo notar que el producto incluido en la propuesta para una norma regional para el *doogh*, presentada por Irán, se basaba en la leche fermentada, se comercializaba tradicionalmente bajo diversos nombres en varios países y se empleaba en grandes cantidades en toda la región, así como en algunos países de otras regiones. Hizo notar, igualmente, que el Comité sobre la Leche y los Productos Lácteos (CCMMP) estaba modificando la Norma para las leches fermentadas (CODEX STAN 243-2003) para que abarcase un amplio número de productos basados en leches fermentadas.

32. Tras un debate, el Comité acordó que el *doogh* correspondía al ámbito de aplicación del proyecto de norma revisado para leches fermentadas y que toda característica específica del *doogh*, si existiese, podría ser abordada por el Comité sobre la Leche y los Productos Lácteos durante el examen de la norma mencionada *supra*. El Comité, asimismo, acordó instar al CCMMP a finalizar este examen lo antes posible y animó a la República Islámica del Irán y a otros países interesados de la región a enviar sus comentarios y observaciones directamente al CCMMP.

DOCUMENTO DE PROYECTO PARA UNA NORMA REGIONAL PARA LA GRANADA (Tema 6)¹⁰

33. El Comité indicó que la propuesta para elaborar una norma para la granada se había presentado al Comité del Codex sobre Hortalizas y Frutas Frescas (CCFFV) en su última reunión únicamente como documento de sesión, y por ello el CCFFV no pudo considerarlo en profundidad. El Comité también hizo notar que la granada era un producto comercializado en diversas regiones del mundo y que podría ser más conveniente elaborar una norma mundial para este producto.

34. Algunas delegaciones dirigieron la atención del Comité sobre el hecho de que existía una norma ISO para la granada y que se debería evitar la duplicación de los trabajos. Tras debatir esta cuestión, el Comité concluyó que era necesario elaborar una norma regional del Codex para este producto pero que, a la hora de llevarlo a cabo, debería tenerse en cuenta la norma ISO existente. El Comité acordó que Irán, con la asistencia de Jordania, Kuwait y Túnez, modificase el documento de proyecto para que fuese conforme al formato establecido en el Manual de Procedimiento teniendo en cuenta las *Directrices sobre la aplicación de*

⁸ CRD 6 (elaborado por Egipto).

⁹ CX/NEA 09/5/8 (elaborado por la República Islámica del Irán).

¹⁰ CX/NEA 09/5/9 y Add.1 (elaborado por la República Islámica del Irán), CRD 8 (comentarios de Siria) y CRD 11 (comentarios de Túnez).

los criterios para el establecimiento de prioridades de los trabajos aplicables a los productos, y que lo enviase antes del 1.º de abril de 2009 al Comité Ejecutivo, en su 62.ª reunión, para su examen crítico y su aprobación como nuevos trabajos. Se invita a los miembros a enviar toda información o datos pertinentes sobre el sector de la granada con vistas a enriquecer el documento de proyecto para su examen crítico.

DOCUMENTO DE PROYECTO PARA UN CÓDIGO DE PRÁCTICAS REGIONAL PARA EL EMPAQUETADO Y EL TRANSPORTE DE PESCADO FRESCO (Tema 7)¹¹

35. El Comité indicó que para elaborar un código de prácticas regional para el empaquetado y el transporte de pescado fresco era necesaria una sólida justificación de los elementos requeridos a mayores que no se incluyan en el existente *Código de Prácticas para el pescado y los productos pesqueros* (CAC/RCP 52-2003) y de la razón por la cual tales elementos son específicos de la región del Cercano Oriente.

36. La delegación de la República Islámica del Irán aclaró que las directrices necesarias podrían elaborarse en el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP) e incluirse en el código existente.

37. El Comité acordó que la República Islámica del Irán propondría al CCFFP que abordase esta cuestión en su próxima reunión, que se celebrará en Marruecos del 28 de septiembre al 2 de octubre de 2009, y animó a los países de la región a apoyar activamente esta iniciativa y a participar en la próxima reunión del CCFFP.

DOCUMENTO DE PROYECTO PARA UNA NORMA REGIONAL PARA LA HARISSA (Tema 8)¹²

38. El Comité hizo notar que la *harissa* preparada a partir de pimiento picante era un importante producto para la región, pero diferente de las salsas de ají producidas en Asia sudoriental o en América Latina. El Comité, por ello, apoyó firmemente la propuesta de nuevos trabajos sobre este producto.

39. Ciertas delegaciones indicaron que el término *harissa* podría ser interpretado de manera diferente en función del país de la región, y propusieron varias modificaciones del título de esta propuesta de nuevos trabajos.

40. El Comité, tomando en consideración que era una pasta producida a partir de pimiento picante, acordó añadir “pasta de pimiento picante” entre paréntesis tras *harissa*. Haciendo notar que la norma regional abarcaría solamente productos elaborados comercialmente empaquetados y/o en conserva, y no productos caseros, el Comité Coordinador acordó eliminar la referencia a “en conserva” del título de la propuesta de nuevos trabajos, porque este punto podría aclararse en la definición de la norma.

41. El Comité solicitó a Túnez que preparase un documento de proyecto revisado conforme al formato establecido en el Manual de Procedimiento teniendo en cuenta las Directrices sobre la aplicación de los criterios para el establecimiento de prioridades de los trabajos aplicables a los productos, y que lo enviase antes del 1.º de abril de 2009 al Comité Ejecutivo, en su 62.ª reunión, para su examen crítico y su aprobación como nuevos trabajos. El Comité animó a los miembros interesados a proporcionar comentarios e información para asistir a Túnez en la revisión del documento de proyecto.

DOCUMENTO DE PROYECTO PARA UNA NORMA REGIONAL PARA LA HALVA CON TAHINA (Tema 9)¹³

42. El Comité indicó que la propuesta para elaborar una norma regional para la halva con tahina no contenía un documento de proyecto, necesario para el examen crítico, e incidió en que antes de comenzar a considerar un anteproyecto de norma debe prepararse un documento de proyecto con datos técnicos como el volumen comercializado entre países tanto dentro como fuera de la región, así como otras justificaciones.

43. Como el producto era importante para la región, el Comité apoyó la propuesta de elaborar una norma regional para la halva con tahina y acordó aclarar el título de la siguiente manera: “halva con tahina (*halva shamia*)”.

¹¹ CX/NEA 09/5/10 (elaborado por la República Islámica del Irán).

¹² CX/NEA 09/5/10; CRD 4 (comentarios de Líbano); CRD 7 (comentarios de Kuwait); CRD 12 (comentarios de Libia).

¹³ CX/NEA 09/5/12 (elaborado por Arabia Saudita), CRD 14 (comentarios de Túnez).

44. El Comité animó a los países de la región a enviar los datos necesarios, especialmente sobre el volumen comercializado, a Arabia Saudita, país que elaboraría el documento de proyecto de conformidad con el formato establecido en el Manual de Procedimiento teniendo en cuenta las *Directrices sobre la aplicación de los criterios para el establecimiento de prioridades de los trabajos aplicables a los productos*, y que lo enviase antes del 1.º de abril de 2009 al Comité Ejecutivo, en su 62.ª reunión, para su examen crítico y su aprobación como nuevos trabajos.

SISTEMAS NACIONALES DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS Y PARTICIPACIÓN DE LOS CONSUMIDORES EN EL ESTABLECIMIENTO DE NORMAS ALIMENTARIAS (CL 2008/20-NEA, PARTE A) (Tema 10)¹⁴

45. El Comité debatió la situación de los sistemas nacionales de control de los alimentos, los puntos de contacto nacionales del Codex y otras estructuras nacionales para cuestiones relacionadas con el Codex, así como la participación de los consumidores en el establecimiento de normas en la región.

46. El Comité tomó nota de la información contenida en las respuestas por escrito a la Parte A de la carta CL 2008/20-NEA o presentadas durante la reunión.

47. En lo que respecta a los sistemas nacionales de control de los alimentos, el Comité indicó que en diversos países se habían creado o se estaba considerando la creación de agencias individuales para garantizar la coordinación y la supervisión de las actividades de los organismos gubernamentales correspondientes, así como leyes que integrasen varios aspectos de los alimentos abordados en la actualidad por diversas leyes. El Comité hizo notar, asimismo, que en algunos países los consumidores estaban representados en los comités nacionales del Codex o en organismos encargados de la elaboración de normas sobre alimentos nacionales, junto con otras partes participantes relevantes.

48. El Comité concluyó que la información proporcionada resultaba muy útil y que se publicaría en el nuevo sitio web del CCNEA, y animó a los países que no hubieran enviado información por escrito a hacerlo, con el fin de publicarla en el sitio web para beneficio de todos los países de la región.

USO DE LAS NORMAS DEL CODEX A NIVEL NACIONAL Y REGIONAL (CL 2008/20-NEA, PARTE B) (Tema 11)¹⁵

49. El Comité recordó que este tema había sido añadido por el Comité Ejecutivo como un tema permanente adicional en los comités coordinadores tras la abolición del procedimiento de aceptación, con el fin de reunir información sobre la manera en que las normas del Codex y los textos conexos se empleaban a nivel nacional y regional.

50. El Comité intercambió opiniones sobre el uso de las normas del Codex a nivel nacional y regional. El Comité tomó nota de la información contenida en las respuestas por escrito a la Parte B de la carta CL 2008/20-NEA o presentadas durante la reunión. Concretamente, se indicó que las normas del Codex eran empleadas por los miembros de la región como base a la hora de elaborar la legislación nacional y, en algunos casos, eran adoptadas como referencia cuando no existía legislación nacional pertinente. Se hizo notar, asimismo, que también se hacía referencia a otras normas internacionales, como las de la ISO o la legislación de otros países, en función de la materia en cuestión.

51. Una delegación puso de manifiesto que algunos países estaban estableciendo reglamentos más estrictos que las normas del Codex, lo que estaba creando obstáculos al comercio.

52. El Comité concluyó que la información proporcionada resultaba muy útil y que se publicaría en el nuevo sitio web del CCNEA, y animó a los países que no hubieran enviado información por escrito a hacerlo, con el fin de publicarla en el sitio web para beneficio de todos los países de la región.

¹⁴ CX/NEA 09/5/12; CRD 1 (información de Túnez); CRD 2 (información de Jordania); CRD 3 (información de Líbano); CRD 13 (información de Libia).

¹⁵ CX/NEA 09/5/14; CRD 1 (información de Túnez); CRD 2 (información de Jordania); CRD 3 (información de Líbano); CRD 5 (documento de debate elaborado por Líbano); CRD 13 (información de Libia).

Documento de debate sobre la aceptación de las normas del Codex en la región

53. La delegación de Líbano introdujo el documento de debate CRD 5, enfatizando que el Codex no había elaborado unas directrices sobre la manera en que las normas del Codex deberían ser adoptadas como normas nacionales, y que la elaboración de tales directrices facilitaría el seguimiento de las distintas versiones y del origen de las normas y el comercio entre los miembros de la región mediante la armonización de las normas nacionales.

54. El Comité indicó que no era posible examinar este documento de debate en profundidad durante la presente reunión porque se presentó durante la misma y, por ello, acordó considerar el modo en que tratar dicha propuesta en el Tema 14 (Otros asuntos y futuros trabajos).

CUESTIONES NUTRICIONALES DE INTERÉS PARA LA REGIÓN (Tema 12)¹⁶

55. El Comité recordó que esta cuestión se había incluido en el programa provisional sobre la base de la recomendación del Comité Ejecutivo, en su 61.^a reunión, de la Comisión del Codex Alimentarius.

56. Varias delegaciones intercambiaron información sobre la situación nutricional de sus países en diversos grupos de población, incluida la deficiencia de nutrientes y el incremento de la obesidad en áreas urbanas y rurales. Se hizo notar que se habían emprendido diversas acciones o programas sobre, por ejemplo, la lactancia materna y el enriquecimiento de los alimentos, así como campañas de sensibilización con el fin de abordar tales problemas.

57. Una delegación indicó que los hábitos alimentarios variaban en función del país y que era necesario elaborar unos criterios para el aporte diario recomendado específicos para la región del Cercano Oriente.

58. En lo relativo a la cuestión de cómo podría ayudar el Codex a poner en práctica la Estrategia mundial de la OMS sobre régimen alimentario, actividad física y salud, se aclaró que como consecuencia del debate sobre tal Estrategia mundial en la Comisión del Codex Alimentarius, el Comité sobre Etiquetado de los Alimentos había acordado en su última reunión elaborar diversos documentos de debate para examinar la lista de nutrientes que se declaran siempre, ya sea de forma voluntaria u obligatoria, cuestiones relativas al etiquetado nutricional obligatorio, criterios/principios de legibilidad del etiquetado nutricional y disposiciones sobre etiquetado relativas a los ingredientes alimentarios que se indican en la Estrategia mundial. El Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales había iniciado el examen de los valores de referencia sobre nutrientes a efectos de etiquetado en las *Directrices sobre el etiquetado nutricional* del Codex.

59. Tras un intercambio de información, el Comité solicitó que los países que todavía no hubiesen enviado información sobre la situación nutricional y los programas y políticas nacionales a este respecto lo hiciesen por escrito y la dirigiesen al Coordinador para incluirla en el sitio web del CCNEA.

NOMBRAMIENTO DEL COORDINADOR (Tema 13)¹⁷

60. El Comité reconoció la excelente labor realizada por el Gobierno de Túnez durante su primer mandato como Coordinador para el Cercano Oriente e hizo notar que en julio de 2009 finalizará tal mandato de dos años, por lo que Túnez podrá ser elegido para un segundo mandato. El Comité, asimismo, puso de manifiesto la voluntad de Túnez de continuar trabajando como Coordinador y recomendó unánimemente a la Comisión del Codex Alimentarius, en su 32.^o período de sesiones, que se reelija a Túnez como Coordinador para el Cercano Oriente.

OTROS ASUNTOS Y FUTUROS TRABAJOS (Tema 14)¹⁸

Grupos de trabajo por medios electrónicos

61. El Comité recordó sus decisiones en lo que respecta a las propuestas de nuevos trabajos (véanse los Temas 6, 7 y 9) y acordó crear unos grupos de trabajo por medios electrónicos, abiertos a todos los miembros de la región, para preparar anteproyectos de normas regionales y hacerlos circular para obtener comentarios en el Trámite 3 y para su consideración en la sexta reunión, sujetos a la aprobación de nuevos trabajos por la Comisión en su 32.^o período de sesiones. Los grupos de trabajo por medios electrónicos son los siguientes:

¹⁶ CX/NEA 09/5/16.

¹⁷ CX/NEA 09/5/17.

¹⁸ CX/NEA 09/5/18.

- Grupo de trabajo por medios electrónicos sobre la norma regional para la granada, liderado por la República Islámica del Irán y con el inglés como única lengua de trabajo¹⁹.
- Grupo de trabajo por medios electrónicos sobre la norma regional para la *harissa* (pasta de pimiento picante), liderado por Túnez y con el árabe como única lengua de trabajo²⁰.
- Grupo de trabajo por medios electrónicos sobre la norma regional para la halva con tahina (halva *shamia*), liderado por Arabia Saudita y con el árabe como única lengua de trabajo²¹.

62. Dado que el Comité no había considerado el documento de debate presentado por Líbano sobre la aceptación de las normas del Codex en la región (CRD 5) debido al retraso en su envío, acordó crear un grupo de trabajo por medios electrónicos liderado por Líbano y con el árabe como única lengua de trabajo abierto a todos los miembros de la región²², con el fin de elaborar un documento de debate para su consideración en la sexta reunión, centrándose en las dificultades encontradas por los miembros de la región a la hora de aplicar las normas del Codex.

Futuros trabajos

63. El Comité acordó que los siguientes temas se incluirían en el programa provisional de su próxima reunión para su consideración como posibles futuros trabajos e incidió en que debería seguirse el formato normalizado para el documento del proyecto (incluido en el Manual de Procedimiento) en todas las solicitudes de nuevos trabajos.

Documento de proyecto para una norma regional para la leche de camella (será preparado por los Emiratos Árabes Unidos)

64. Hubo un amplio consenso en el Comité para considerar comenzar nuevos trabajos sobre este producto, cuya importancia es cada vez mayor en la región.

Documentos de proyecto para normas regionales para la pasta de dátíl y la melaza de dátíl (serán preparados por Arabia Saudita)

65. El Comité hizo notar que, a la hora de preparar los documentos de proyecto para las normas regionales para la pasta de dátíl y la melaza de dátíl, debería examinarse si estos productos podrían pertenecer al ámbito de aplicación de otras normas del Codex existentes para las frutas y las hortalizas elaboradas. Debería examinarse, igualmente, si podría resultar conveniente considerar crear un grupo de normas para pastas y melazas elaboradas a partir de distintas frutas.

Documento de debate sobre la clasificación de los alimentos basada en los riesgos (será preparada por los Emiratos Árabes Unidos)

66. El Comité puso de manifiesto que el objetivo de la clasificación de los alimentos basada en los riesgos propuesta por los Emiratos Árabes Unidos era mejorar la eficacia del sistema de control de alimentos mediante la aplicación de diversos niveles de medidas de gestión de riesgos a los alimentos, de acuerdo con los posibles riesgos involucrados, y que el documento de debate debería proporcionar más detalles sobre los trabajos propuestos, así como su relación con las sistemas de clasificación de los alimentos existentes en el Codex Alimentarius.

Trabajos de importancia para el Comité que serán presentados ante otros Comités del Codex

67. El Comité tomó nota de la propuesta de la delegación de Libia de emprender nuevos trabajos sobre bebidas de yogur. No obstante, acordó no considerar la propuesta ulteriormente en este Comité, ya que el producto era un tipo de leche fermentada correspondiente al ámbito de la Norma para leches fermentadas (CODEX STAN 243-2003). El Comité hizo notar que tal norma contenía disposiciones sobre el uso de nombres para productos tradicionales como *stragisto*, *labneh*, *ymer* and *ylette* y que la delegación de Libia podría proponer al CCMMP la adición de “bebidas de yogur” a esta norma si resulta necesario.

¹⁹ Jordania, Kuwait y Túnez expresaron su voluntad de participar en este Grupo de trabajo por medios electrónicos.

²⁰ Libia y Kuwait expresaron su voluntad de participar en este Grupo de trabajo por medios electrónicos.

²¹ Egipto, Kuwait, Líbano, Libia, Túnez, Siria, Sudán y los Emiratos Árabes Unidos expresaron su voluntad de participar en este Grupo de trabajo por medios electrónicos.

²² Jordania, Libia, Sudán y Túnez expresaron su voluntad de participar en este Grupo de trabajo por medios electrónicos.

Preparación de documentos para la próxima reunión

68. El Comité enfatizó la importancia de la oportuna preparación de documentos de todos los temas para la próxima reunión, con el fin de permitir a los países proporcionar comentarios técnicos al respecto.

Plan de acción para el CCNEA²³

69. El Coordinador presentó el plan de acción para el CCNEA para 2008/2009, preparado en coordinación con otros países en una reunión informal durante el 30.º período de sesiones de la Comisión. El plan contenía los siguientes puntos principales:

- Promoción de la coordinación entre los países de la región.
- Preparación de los proyectos de normas del Comité Coordinador para el Cercano Oriente.
- Creación de comités nacionales del Codex.
- Creación de un sitio web del Comité Coordinador para el Cercano Oriente (www.ccnea.org)
- La participación en las actividades de los Comités del Codex.
- Definición de las prioridades de los trabajos.
- La creación de una red de expertos para la región del Cercano Oriente.
- Refuerzo de la capacidad en la región del Cercano Oriente.

Traducción al árabe de la versión electrónica de la Norma General sobre Aditivos Alimentarios (GSFA) y otros textos del Codex

70. El Comité tomó nota de que la información proporcionada por la Secretaría sobre que se podría traducir al árabe la versión electrónica de la GSFA tal y como se había llevado a cabo en chino, caso en que la traducción había sido proporcionada por el Gobierno de China.

71. Diversas delegaciones indicaron que era muy importante contar con traducciones en árabe de buena calidad de los textos del Codex para facilitar su aplicación. El Comité tomó nota de la disposición de diversas delegaciones a proporcionar traducciones al árabe de textos del Codex (tales como el documento CXS 192 y el Sistema internacional de numeración preparados por Libia) y decidió que en toda traducción el Coordinador deberá comprobar que la terminología se corresponde con la empleada en la región; posteriormente, las traducciones deberán ser enviadas a la Secretaría del Codex para publicarlas en el sitio web del Codex.

Cuestión de la melamina

72. Tras la pregunta sobre la manera en que la Comisión del Codex Alimentarius abordó la cuestión de la melamina, se aclaró que en 2008 se celebró una consulta de expertos en Ottawa para proporcionar una evaluación de riesgos²⁴. Los resultados de esta reunión se enviarán al Comité sobre Contaminantes en los Alimentos para que tome las decisiones oportunas sobre la gestión de riesgos. Una delegación indicó que el problema de la contaminación por melamina era que en el Codex se trataba la contaminación artificial, pero no la contaminación de origen natural.

INFOSAN/Reglamento Sanitario Internacional

73. El Comité hizo notar la utilidad que el sistema INFOSAN había demostrado en el incidente de la melamina en relación con la inocuidad alimentaria. El Comité acordó que la información del sistema INFOSAN (elaborado y mantenido por la OMS) debería incluirse como tema permanente en las cuestiones de la FAO/OMS para que los países se pudieran beneficiar de la mejor manera posible. El Comité también manifestó que los informes regulares sobre la situación de la puesta en práctica del Reglamento Sanitario Internacional eran útiles.

Taller para los participantes del FFC

74. El Comité puso de manifiesto que la Secretaría del Fondo Fiduciario del Codex planeaba organizar un curso de formación del Codex para los países en la región que cumplieran los requisitos para recibir apoyo del Fondo Fiduciario en 2009.

²³ CX/NEA 09/5/18.

²⁴ CX/NEA 09/5/4 Parte I.

Mejora de la capacidad en la agricultura orgánica

75. En respuesta a la propuesta de una delegación de realizar más trabajos sobre la agricultura orgánica, el Comité indicó que existían unas *Directrices para la producción, la elaboración, el etiquetado y la comercialización de alimentos producidos orgánicamente* (CAC/GL 32-1999) y que la responsabilidad de la mejora de la capacidad en este ámbito recaía principalmente en la FAO.

FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN DEL COMITÉ (Tema 15)

76. El Comité informó que su sexta reunión se celebraría en aproximadamente dos años y que la fecha y el lugar exactos se comunicarían a los miembros posteriormente, en función de la consulta entre el Coordinador, que será elegido por la Comisión del Codex Alimentarius en su 32.º período de sesiones, y la Secretaría del Codex.

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

Asunto	Trámite	Fecha	Encomendado a	Párrafo en 09/32/40
Anteproyecto de código de prácticas regional para los alimentos vendidos en la vía pública	3	1 de diciembre de 2009	Gobiernos	30
Documento de proyecto para una norma regional para la granada	-	1 de abril de 2009	Irán (República Islámica del), CCEXEC62, CAC32	34
Si se aprueba: Anteproyecto de norma	1/2/3	30 de agosto de 2010	Grupo de trabajo por medios electrónicos [Irán (República Islámica del)]	
Proyecto de documento para una norma regional para la <i>harissa</i> (pasta de pimienta picante)	-	1 de abril de 2009	Túnez, CCEXEC62, CAC32	41
Si se aprueba: Anteproyecto de norma	1/2/3	1 de agosto de 2010	Grupo de trabajo por medios electrónicos (Túnez)	
Documento de proyecto para una norma regional para la halva con tahina (halva <i>shamia</i>)	-	1 de abril de 2009	Arabia Saudita, CCEXEC62, CAC32	44
Si se aprueba: Anteproyecto de norma	1/2/3	1 de agosto de 2010	Grupo de trabajo por medios electrónicos (Arabia Saudita)	
Documento de debate sobre las dificultades a las que se enfrenta la región a la hora de aplicar las normas del Codex	-	1 de agosto de 2010	Grupo de trabajo por medios electrónicos (Líbano)	62
Documento de proyecto para una norma regional para la leche de camella	-	1 de agosto de 2010	Emiratos Árabes Unidos	64
Documentos de proyecto para normas regionales para la pasta de dátil y la melaza de dátil (serán preparados por Arabia Saudita)	-	1 de agosto de 2010	Arabia Saudita	65
Documento de debate sobre la clasificación de los alimentos basada en los riesgos (será preparada por los Emiratos Árabes Unidos)	-	1 de agosto de 2010	Emiratos Árabes Unidos	66

APÉNDICE I

**LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES**

**Chairman/President/
Presidente** Rejeb Mohamed Chokri
Director General CTAA
12, rue de l'usine, Charguia II -
2035 Ariana
Tunis
Tunisia
Tel: +21671940358
Fax: +21671941080
Email: ctaa@topnet.tn

**Algeria
Algerie
Argelia**

Djamel Dendani
Attaché de Cabinet
Ministry for the tourism and Environment
and Regional planning
Street of the quatres guns
Alger – 16000
Tel: +213 21 43 28 54 /+213.662.10.28.15
Fax: +213 21 43 28 91
E-mail: dendani_dj@yahoo.fr

Nacera Seddi
Under Director of the Standardization
of the Foodstuffs
Ministry for the trade
Isced zerhouni mokhtar elmohammadia
16211 - Alger
Tel: +213(21) 89 07 61
Fax: +213 (21) 89 07 73
E-mail: seddi@mincommerce.gov.dz
nacera.acheli@hotmail.fr

**Egypt
Egypte
Egipto**

Abd El Aziz Mohamed Hosni
Agricultural Counselor
Embassy of Arab Republic of Egypt
Via Salaria 267
00199 – Rome
Italy
Tel: +39.06 8548956

Fax: +39.06 8542603
E-mail: egypt@agrioffegypt.it

Ahmed Gaballa
Scientific and Regulatory Affairs Manager
Atlantic Industries
Nasr city, Free Zone
Cairo
Tel: +2022767138
Fax: +20222754600
E-mail: agaballa@mena.ko.com

Kamel Darwish Kamel
Senior Food Standard Specialist
Egyptian Organization for Standardization and
Quality (EOS)
16 Tadreeb El Modarrebeen St.; Ameriya
Cairo
Tel: +202 22845531
Fax: +202 22845504
Email: moi@idsc.net.eg

**Iran (Islamic Republic of Iran)
Iran (République Islamique de)
Irán (República Islámica del)**

Mojtaba Rajabbeigy
Director General & Head of Delegation
Agricultural Research & Education Organization
Ministry of Jihad Agricultural
13145-1783 Tehran
Tel: +9809121095230/+982166940755
Fax: +982166940754
E-mail: rajabbaigy@gmail.com

Soheila Zinatbakhsh
 Secretary of Near East Codex Committee in Iran
 Institute of Standard & Industrial Research
 of Iran Agricultural
 P.O. Box 14155-6139 South of Vanak Square
 Tehran
 Tel: +98 21 88654059
 Fax: +98 2188654059
 E-mail: l_zinatbakhsh@yahoo.com/
Codex_office@isiri.org.ir

Iraq

Saadulddin Hussain Ali
 Head of Delegation
 Specialized Doctor
 Nutrition Researches Institute
 Str. 59, H18 Hay-UR
 BP 325
 Tel: +9647702510033
 E-mail: Saadalaadamy@ymail.com

Jordan Jordanie Jordania

Dr. Mahmoud Al Zu'bi
 G.D Assistant for Administration
 & Surveillance Affairs
 Jordan Institution for Standardization
 of Metrology (JISM)
 Amman 11194
 Tel: +962 6 5301225
 Fax: +962 6 5301249
 Email: mzoubi@jism.gov.jo

Kuwait Koweit

Hashmia Al-Enezi
 Chief Standards Engineer
 Public Authority for Industry
 Kuwait – South of Surrah
 Ministries Area
 13047 - South of Surrah
 Tel: +965 25302672 /+965 997000854
 Fax: +965 25302625
 E-mail: h.alanzei@pai.gov.kw

Dina Al-Kandari
 Kuwait University, College for Women,
 Department of Family Sciences
 P.O. Box 5969
 Safat – 13060
 Tel: +965 97966877
 E-mail: d.alkandari@reading.ac.uk

Abdulrahman Al-Basman Al-Basman
 P.O. Box 53811
 Safat
 Tel: +965 9 9015090
 Email: aal-basm@ic.ac.uk

Lebanon Liban Libano

Joumana El-Hoz
 Chief Standards Engineer
 Lebanese Standards Institution LIBNOR
 Fouad chehab Avenue,
 Gedco 3 center, Block B, 9th floor
 Beirut
 Tel: +9611485927
 Fax: +9611485929
 Email: jelhoz@libnor.org

Libyan Arab Jamahiriya Jamahiriya arabe libyenne Jamahiriya Árabe Libia

Ali Ramadan Benzitoun
 Quality manager and member of codex Libyan
 committee
 Libyan National Center for Standardization &
 Metrology
 P.O. Box 5178
 Al fornaj-Tripoli
 Tel: +218 925441094 /+218 913663226
 Fax: +218 214630885
 E-mail: benzitoun@gmail.com

Toufik Hassan
 Consultant Codex Contact Point - Libya
 Libyan National Center for Standardization
 & Metrology
 P.O. Box 5178
 Al fornaj-Tripoli
 Tel: +218 925037007
 Fax: +218214630885
 E-mail: tawfik@lncsm.org.ly

Sakina Mohammed A E I Khabuli
 Codex Contact Point - Libya
 Libyan National Center For Standardization
 & Metrology
 P.O. Box 5178
 Al fornaj-Tripoli
 Tel: +21892 6456258 /+21821 4622082-308
 Fax: +218214630885
 E-mail: sukakhabuli@lncsm.org.ly /
sukakhabuli@yahoo.com

Saudi Arabia
Arabie saoudite
Arabia Saudita

Mohammad J. ALGhamdi
 Saudi Arabian Standards Organization (SASO)
 P. O. Box 3437
 11471 Riyadh
 Tel: +96614520000 Ext. 1210
 Fax: +96614520167
 E-mail: malghamdi@saso.org.sa

Mohammed Al Hadlaq
 Director of Agriculture
 Food Products Department
 Saudi Arabian Standards Organization (SASO)
 P.O. Box 3437
 Riyadh 11471
 Tel: +966.1.452.0166
 Fax: +966.1.452.0167
 Email: alhadlaq7777@saso.org.sa

Sudan
Soudan
Sudán

Abbass El Fadill
 Ministry of Animal Wealth & Fisheries
 General Manager /El Kadro Center
 Slaughter House
 Ministry of Animal Wealth & Fisheries
 00249 Khartoum
 Tel: +249911378475
 E-mail: abbassidig@yahoo.com

Mastoura El Doma
 General Director / Ministry of Agriculture
 & Forests/Horticulture Administrator Sector
 Ministry of Agriculture & Forests
 El Gammaa Street
 P.O. Box 285
 00249 Khartoum
 Tel: +249918071975
 Fax: +249 183782027
 E-mail: mustouraeldoma@yahoo.com
moafsqcu@yahoo.com

Mohamed Harbi
 Director General
 Sudanese Standards & Metrology
 Organization (SSMO)
 Baladia St.
 P.O.Box: 13573
 Khartoum
 Tel: +249 183 775247
 Fax: +249 183 774852
 E-mail: ssmo@sudanmail.net

Syria
Syrie
Siria

Abdulrazzak Alhomsy Ajjour
 Director of Alimentary Department at SASMO
 and Secretariat of NCC
 Syrian Arab Organization for Standardization and
 Metrology (SASMO)
 P.O. Box 11836
 Damascus
 Tel: +963114529825 /+963113712214
 Fax: +963 11 4528214
 E-mail: codex-sy@sasmo.org/
homsy55@gmail.com

Tunisia
Tunisie
Túnez

Mahjoub Zarrouk Alya
 General Manager
 Agence Nationale du Contrôle Sanitaire et de
 l'Environnement des Produits (ANCSEP)
 N°2 rue Ibn Nadhime Montplaisir 1073
 Tunis
 Tel: +216 71909201
 Fax: +216 71909233
 E-mail: Zarrouk.alya@rns.tn

Souad Ben Jemâa
 Directrice du développement de l'industrie
 alimentaire
 Direction générale des industries alimentaires
 Ministère de l'industrie, de l'énergie et des PME
 Rue 8011 Montplaisir
 Tunis
 Tel: +216 71891 251
 Fax: +216 71 789 159
 E-mail: souad.benjomaa@industrie.gov.tn

Abdelfattah Said
 Représentant du Ministère de l'agriculture
 et des ressources hydrauliques
 Ministère de l'agriculture et
 des ressources hydrauliques
 Direction de la production agricole
 30, rue Alain Savary
 1002 Tunis
 Tel: +216 71 786 833
 Fax: +216 71 780 246
 E-mail: saidabd@voils.fr

Abderraouef Fekih
 Ministère de l'Enseignement Supérieur,
 Recherche Scientifique et Technologique
 1001 Tunis
 Tel: +216 71835120
 E-mail: abderraouef.benfekih@mret.gov.tn

Dhia Chlioui
 Représentant du Ministère de l'Intérieur et
 du Développement Local
 Direction Générale des Affaires Régionales
 Conseiller des Services Publics
 Directeur du Développement Régional
 et Communal
 Avenue Habib Bourguiba
 1001 Tunis
 Tel: +216 98529681/71252355
 Fax: +216 71344233
 E-mail: chliouidhia@yahoo.fr

Salah Aissa
 Représentant
 Ministry of Commerce & Handcraft
 Direction générale de la qualité et du commerce
 intérieur des services et métiers (ANCSEP)
 12, rue Arabie Saoudite
 1002 Tunis
 Tel: +216 717 80336/71289540
 Fax: +216 799 729
 E-mail: aissalah@yahoo.fr

Nadia Ben Brahem Hachicha
 Cadre de direction
 INNORPI
 Rue 8451 No 8 par la rue Alain Savary
 Cité El Khadra
 1003 Tunis
 Tel: +216 71 806 758
 Fax: + 216 71 807 071
 E-mail: innorpi@planet.tn

United Arab Emirates
Emirats arabes unis
Emiratos Árabes Unidos

Maha Souiket Elhajri
 Head of food and Environment laboratory Dubai
 Municipality
 Emirates Authority for Standardization &
 Metrology
 Dubai
 Tel: +97143027333
 Email: mshajri@dm.gov.ae

Khalid Mohammed Al Sherif
 Assistance Director, Public Health Department
 and Head of Food Control Section
 Dubai Municipality
 Public Health Department – Food Control Section
 P.O. Box 67
 Dubai
 Tel: +971.4.2064201
 Fax: +971.4.2231905
 Email: kmsharif@dm.gov.ae

Yemen

Al-Awadhi Naji
 Counsellor
 Ambassade de la Republique du Yemen
 9 rue Ali Ibu Abi Taleb
 Elmenzah 6
 2091 Tunis
 Tel: +216 71767604
 Fax: +216 71767144
 Email: ghamdan@planet.tn

OBSERVER COUNTRIES
PAYS OBSERVATEURS
PAÍSES EN CALIDAD DE OBSERVADORES

Brazil
Brésil
Brasil

Carlos Henrique Angrisani
 Second-secretary
 Ministry of Foreign Affairs
 Ministério de Relações Exteriores Esplanda dos
 Ministérios Anexo I Sala 531
 Brasília 70170-900
 Tel: +55-61-34118927
 Fax: +5561-34118918
 E-mail: angrisan@mre.gov.br

United States of America
Etats-Unis d'Amérique
Estados Unidos de América

Syed Amjad Ali
 US Codex
 1400 Independence Av. SW
 Washington, DC 20878
 Tel: +1 202 205 7760
 Fax: +1 202 720 3157
 Email: syed.ali@usda.gov

Kenneth Lowery
 International Trade Specialist
 USDA Foreign Agricultural service
 1400 Independence Avenue SW 20250
 1014 Washington DC
 Tel: +202 720 5461
 Fax: +202 720 0433
 Fax: Kenneth.Lowery@fas.usda.gov

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
 ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

**ARAB INDUSTRIAL DEVELOPMENT AND
 MINING ORGANIZATION (AIDMO)
 ORGANIZACIÓN INDUSTRIAL ÁRABE
 PARA LA INDUSTRIA Y LA MINERÍA
 (AIDMO)**

Mohamed Chaouch
 Deputy-Director General
 Arab Industrial Development
 and Mining Organization (AIDMO)
 P.O. Box 8019 street France
 Rabat – 10102
 Morocco
 Tel: +21218691453
 Fax: +212 37 77 2188
 E-mail: mohamedchaouch@yahoo.fr

**INSTITUT INTERNATIONAL DU FROID
 (IIF)
 INSTITUTO INTERNACIONAL DEL FRÍO
 (IIF)**

Halima Thraya
 Représentant le délégué de la Tunisie au Comité
 exécutif de l'Institut International du Froid (IIF)
 Ministère de l'industrie, de l'énergie et des PME
 Sous-Direction DGIA Froid Industriel
 Rue 8011
 1002 Belvédère-Montplaisir
 Tunis
 Tunisia
 Tel: +216 98 307 335/+216 71 84 2343
 Fax: +216 71 78 9159
 Email: thrayah@yahoo.fr

**VICE-CHAIRPERSON OF THE CODEX
 ALIMENTARIUS COMMISSION
 VICEPRESIDENTE DE LA COMISIÓN DEL
 CODEX ALIMENTARIUS**

Sanjay Dave
 Director
 Agricultural and Processed Food Products Export
 Development Authority (APEDA)
 NCUI Building, 3 Siri Institutional Area
 August Kranti Marg, Hauz Khas
 New Delhi - 110016
 India
 Phone: +91 11 26513162
 Fax: +91 11 265 19259
 Email: director@apeda.com

**FOOD AND AGRICULTURE
 ORGANIZATION OF THE UNITED
 NATIONS (FAO)
 ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
 UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA
 ALIMENTACIÓN (FAO)**

Aomar AIT Amer Meziane
 Coordinator for Sub-Regional Office
 for North Africa
 43, Avenue Kheireddine Pacha
 1002 Tunis
 Tel: +216 71 847 553
 Fax: +216 71 791 859
 Email: omar.aitamer@fao.org

Fatima Hachem
 Food and Nutrition Officer
 Regional Office for the Near East
 P.O. Box 2223
 Cairo, Egypt
 Tel: +20.2.331.6144
 Fax: +20.2.749.5981
 Email: fatima.hachem@fao.org

**TUNISIAN SECRETARIAT
SECRETARÍA DE TÚNEZ**

Mélika Belgacem Hermassi
Sous-Directeur
Chargée du Secrétariat du Comité tunisien
du Codex
Centre technique de l'agro-alimentaire
Ministère de l'Industrie, de l'Energie et des PME
12, rue de l'usine, Charguia II - 2035 Ariana
Tunis
Tel: +21671940198
Fax: +21671941080
Email: codextunisie@topnet.tn

**CODEX SECRETARIAT
SECRETARÍA DEL CODEX**

Tom Heilandt
Senior Food Standards Officer
Codex Alimentarius Commission
Food and Agriculture Organization (FAO)
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome
Italy
Tel: +39.06.57054384
Fax: +39.06.57054593
Email: tom.heilandt@fao.org

Jeronimas Maskeliunas
Food Standards Officer
Codex Alimentarius Commission
Food and Agriculture Organization
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome
Italy
Tel: +39.06.57053967
Fax: +39.06.57054593
Email: jeronimas.maskeliunas@fao.org

Masashi Kusakawa
Food Standards Officer
Codex Alimentarius Commission
Food and Agriculture Organization
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome
Italy
Tel: +39.06.57054796
Fax: +39.06.57054593
Email: masashi.kusakawa@fao.org

Ms Jocelyne Farruggia
Codex Secretariat
Codex Alimentarius Commission
Food and Agriculture Organization
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome
Italy
Tel: +39.06.57054601
Fax: +39.06.57054593
Email: jocelyne.farruggia@fao.org

Ms Valeria Scorza
Codex Secretariat
Codex Alimentarius Commission
Food and Agriculture Organization
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome
Italy
Tel: +39.06.57052221
Fax: +39.06.57054593
Email: valeria.scorza@fao.org

APÉNDICE II

**PROYECTO DE CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LOS ALIMENTOS VENDIDOS EN
LA VÍA PÚBLICA**

**Directrices para el diseño de unas medidas de control para los alimentos vendidos en la vía pública en
el Cercano Oriente**

En el Trámite 3

ÍNDICE**Introducción****Sección 1: Objetivos****Sección 2: Ámbito de aplicación, uso y definiciones****Sección 3: Requisitos de carácter general**

Reglamentos

Licencias de los vendedores

Condiciones para la concesión de licencias

Exposición de avisos

Control de plagas y animales

Servicio de asesoramiento sobre la venta de alimentos en la vía pública

Educación del consumidor

Sección 4: Vendedores

Estado de salud de los vendedores

Higiene personal y conducta

Capacitación de los vendedores

Asociaciones de vendedores

Sección 5: Diseño y estructura

Ubicación

Estructuras

Instalaciones sanitarias

Sección 6: Artefactos**Sección 7: Preparación de los alimentos**

Requisitos para los ingredientes

Cocción y manipulación

El servicio de los alimentos

Alimentos que no se han vendido

Transporte de los alimentos vendidos en la vía pública

Almacenamiento de alimentos

Sección 8: Centros de venta de alimentos en la vía pública

Requisitos de carácter general

Ubicación, diseño y construcción

Residuos líquidos y sólidos

Instalaciones para la higiene del consumidor

INTRODUCCIÓN

Los alimentos comercializados en la vía pública listos para el consumo constituyen un importante vínculo de la cadena de suministro alimentario, ya que se han multiplicado a un ritmo bastante rápido en numerosos países debido a los cambios socioeconómicos. De hecho, los consumidores optan por tales alimentos debido a su especial sabor y a su naturaleza asequible. Son, asimismo, necesarios para algunas sociedades, principalmente de países en desarrollo, porque son alimentos listos para el consumo que incluso la población más pobre puede adquirir. A pesar de este importante aspecto, estos alimentos constituyen, por otro lado, una posible amenaza para la salud.

Debido a la posible contaminación química y bacteriana presente en la vía pública, en las presentes directrices se recomienda la concienciación de las personas que trabajan en el sector de los alimentos listos para su consumo, así como la mejora de las condiciones ambientales en que tales alimentos son comercializados. Igualmente, se recomienda proporcionar los servicios necesarios para ayudar a los vendedores a garantizar la inocuidad de tales alimentos.

Además de abordar la función de las autoridades y entidades reguladoras de la venta de alimentos en la vía pública, en el presente documento se examinan las normas de este importante sector del sistema alimentario y se arroja luz sobre los principios higiénicos que se deberían respetar en cada fase del proceso.

Sección 1: Objetivos

Las presentes directrices abordan las condiciones que se deberían considerar a la hora de elaborar normas sobre los alimentos vendidos en la vía pública. Incluyen disposiciones jurídicas, la puesta en práctica precisa y prácticas.

Igualmente, tienen como objetivo ayudar a las autoridades competente a mejorar los procesos de preparación y venta de dichos alimentos, de manera que se garantice la disponibilidad de alimentos inocuos, saludables y nutritivos para los consumidores en lugares accesibles.

Sección 2: Ámbito de aplicación, uso y definiciones

2.1 Ámbito de aplicación

Las presentes directrices definen los requisitos higiénicos generales y las prácticas recomendadas acerca de la preparación y la venta de alimentos en la vía pública.

2.2 Uso

Cada sección del presente documento indica los objetivos que se deben alcanzar y las justificaciones de tales objetivos en lo que respecta a la higiene de los alimentos.

2.3 Definiciones

Para los fines de las presentes directrices, los términos usados en ellas tendrán las siguientes definiciones:

2.3.1 Artefactos

La totalidad o cualquier parte de un utensilio, maquinaria, instrumento, aparato o artículo utilizado o destinado a emplearse para hacer, preparar, guardar, vender o suministrar alimentos.

2.3.2 Agua limpia

Toda agua procedente de cualquier fuente natural cuando no haya razón alguna para considerarla contaminada.

2.3.3 Vajilla

Todo utensilio (desechable o no desechable) empleado para servir y consumir alimentos, como vasos, platos, bandejas, tazas, cucharas, tenedores, cucharones, etc.

2.3.4 Artículos desechables

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

2.3.5 Impermeable

Que no permite el paso ni la absorción de agua u otros líquidos.

2.3.6 Microorganismos

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

2.3.7 Vendedor ambulante

Toda persona con o sin vehículo que se desplaza de un lugar a otro para preparar, servir, exhibir para la venta, distribuir o entregar cualquier alimento comercializado en la vía pública.

2.3.8 Alimentos perecederos

Alimentos de tipo o condición tales que se puedan deteriorar.

2.3.9 Agua potable

Toda agua tratada que se ajuste a las Directrices de la OMS sobre la Calidad del Agua Potable.

2.3.10 Alimentos fácilmente perecederos

Alimentos perecederos compuestos total o parcialmente de leche, productos lácteos, huevos, carne, aves de corral, pescado o mariscos, o de ingredientes que permitan el crecimiento progresivo de microorganismos que puedan ocasionar el deterioro de los alimentos, intoxicaciones alimentarias y otras enfermedades transmitidas por los alimentos.

2.3.11 Alimentos listos para el consumo

Todo alimento (incluidas las bebidas) que se consuma normalmente en estado crudo o cualquier alimento manipulado, elaborado, mezclado, cocido o preparado de otra manera, que se consuma normalmente sin ninguna manipulación ulterior.

2.3.12 Autoridad competente

Cualquier ministerio con responsabilidad competente y toda autoridad local reconocida oficialmente.

2.3.13 Recipientes cerrados

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

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

2.3.14 Centro de venta de alimentos en la vía pública

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

2.3.15 Alimentos comercializados en la vía pública

Alimentos listos para el consumo, preparados o comercializados por vendedores fijos o ambulantes, especialmente en las calles y en otros lugares públicos similares.

2.3.16 Puesto de venta de alimentos en la vía pública

Lugar donde se preparan, exhiben, sirven o venden alimentos al público. Pueden ser carritos, mesas, bancos, cestas, sillas, vehículos con o sin ruedas y cualquier otra estructura aprobada por la autoridad competente en que se exhiba para la venta cualquier alimento comercializado en la vía pública.

2.3.17 Agua residual

Agua de desecho resultante de la actividad de los vendedores de alimentos en la vía pública.

2.3.18 Recipientes de agua

Todo tipo de recipiente apto para entrar en contacto con alimentos que se utilice exclusivamente para almacenar y servir agua y que no se haya empleado previamente para cualquier otro fin que pueda causar la contaminación del agua contenida por el mismo.

Sección 3: Requisitos de carácter general

3.1 Reglamentos

3.1.1 Deberán redactarse los reglamentos apropiados para que sean fácilmente adoptados y permitir así el control de la industria de los alimentos vendidos en la vía pública como parte integral del proceso de preparación de los alimentos. Tal legislación podrá ser elaborada de manera separada o para su incorporación en otros reglamentos alimentarios existentes.

3.1.2 Los requisitos y prácticas higiénicos de carácter general que deberán adoptar los vendedores deberán ser traducidos por las autoridades competentes en códigos de prácticas que se reconozcan como herramientas rentables para el control de los alimentos vendidos en la vía pública, teniendo plenamente en cuenta las condiciones locales, incluidos los factores de riesgo específicos para cada operación.

3.2 Licencias de los vendedores

Ningún vendedor realizará su negocio de preparación, envase, almacenamiento, exhibición o venta de alimentos comercializados en la vía pública a menos que se le haya concedido una licencia en virtud de la reglamentación alimentaria pertinente.

3.3 Condiciones para la concesión de licencias

3.3.1 Ninguna autoridad competente expedirá ni renovará la licencia a ningún vendedor que no se comprometa a cumplir con todos los requisitos del Código de Prácticas establecido por las autoridades oficialmente reconocidas en un plazo determinado.

3.3.2 Es fundamental que, antes de expedir o renovar la licencia a los vendedores de alimentos en la vía pública, las autoridades competentes impartan capacitación básica en materia de higiene de los alimentos.

3.4 Exposición de avisos

3.4.1 Todo vendedor autorizado deberá exponer en todo momento de manera visible su licencia y cualquier otro aviso exigido por las autoridades competentes.

3.5 Control de plagas y animales

3.5.1 Todo vendedor deberá adoptar en todo momento las medidas adecuadas necesarias para mantener su puesto exento de animales y plagas como roedores, moscas, insectos o infestación por gusanos, con el fin de impedir la contaminación de los alimentos.

3.5.2 Todo vendedor que se percate de la presencia o anidamiento de cualquier plaga deberá adoptar inmediatamente todas las medidas posibles para eliminar la plaga o su anidamiento e impedir la reinfestación.

3.5.3 Todo alimento que haya sido contaminado por plagas deberá desecharse como corresponda, de manera higiénica.

3.5.4 Deberá impedirse que los materiales utilizados para el control de las plagas, tales como venenos, contaminen los alimentos.

3.6 Servicio de asesoramiento sobre la venta de alimentos en la vía pública

3.6.1 Para facilitar la aplicación del código de prácticas que ha elaborado, la autoridad competente deberá designar asesores que desempeñen las siguientes funciones:

- a) trabajar con los vendedores proporcionándoles asesoramiento y orientaciones *in situ* para que mejoren sus labores, de conformidad con los requisitos del Código;
- b) participar en el diseño y la impartición de los cursos oficiales de capacitación que las autoridades han de proporcionar a los vendedores con miras a la expedición y la renovación de las licencias;
- c) trabajar en estrecha colaboración con el personal encargado de la aplicación, incluidos los funcionarios encargados del registro y la renovación de las licencias, de modo que el código de prácticas se entienda bien y se aplique de manera correcta;
- d) cuando proceda, capacitar al personal encargado de la aplicación y organizar periódicamente inspecciones conjuntas para realizar el seguimiento de los avances logrados en la aplicación del código de prácticas;

e) informar a los consumidores tal y como se estipula en la sección 3.7 de las presentes directrices.

3.6.2 Los asesores deberán tener una buena capacidad de comunicación, estar familiarizados con los requisitos de las Directrices y conocer a fondo los problemas de los vendedores y de la protección del consumidor.

3.6.3 Los asesores deberán estar lo más familiarizados posible con las disposiciones del *Código Internacional de Prácticas del Codex – Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969) y las *Directrices del Codex para la aplicación del sistema de análisis de peligros y de los puntos críticos de control (HACCP)*, con el fin de ayudar a los vendedores a utilizar de manera óptima los escasos recursos existentes.

3.6.4 Deberán crearse unos servicios de asesoramiento sobre la venta de alimentos en la vía pública dotados de las capacidades necesarias para llevar a cabo su misión de manera satisfactoria.

3.7 Educación del consumidor

3.7.1 La autoridad competente deberá informar a los consumidores, a través de carteles, medios de comunicación y campañas publicitarias, acerca de los peligros asociados con los alimentos comercializados en la vía pública y de las medidas exigidas por la autoridad a los vendedores de estos alimentos para reducir al mínimo tales peligros.

3.7.2 También deberá informarse a los consumidores acerca de su responsabilidad de cerciorarse de que no contaminan ni ensucian los puestos de venta de alimentos en la vía pública.

3.7.3 Los servicios de asesoramiento sobre la venta de alimentos en la vía pública deberán desempeñar una función directiva en la elaboración de material informativo y en el seguimiento de la educación de los consumidores.

Sección 4: Vendedores

4.1 Estado de salud de los vendedores

4.1.1 No se permitirá trabajar a ningún vendedor, asistente o manipulador de alimentos que sufra alguna de las siguientes enfermedades:

ictericia, diarrea, vómitos, fiebre, dolor de garganta con fiebre, secreciones auriculares, oculares o nasales o lesiones dérmicas visiblemente infectadas (furúnculos, cortes, etc.). En tales casos, deberán abstenerse de manipular los alimentos y someterse a tratamiento médico.

4.1.2 Todo vendedor, ayudante o manipulador de alimentos que haya sido identificado como portador de organismos causantes de enfermedades transmitidas por los alimentos, o sobre quien se sepa que es o ha sido portador de tales organismos, deberá abstenerse de toda actividad de manipulación de alimentos mientras no haya obtenido un certificado de un funcionario médico de sanidad o cualquier otro médico en el que se indique que no es portador de tales organismos.

4.1.3 Todo vendedor, ayudante o manipulador de alimentos deberá estar inmunizado contra enfermedades transmitidas por los alimentos o por el agua, tales como la fiebre tifoidea o la hepatitis A, según lo exija la autoridad competente.

4.2 Higiene personal y conducta

En el ejercicio de sus actividades profesionales, todo vendedor, ayudante o manipulador de alimentos deberá observar las siguientes normas:

4.2.1 Llevar una tarjeta de identificación, si la expide y exige la autoridad competente.

4.2.2 Llevar una vestimenta limpia y apropiada.

4.2.3 Lavarse bien las manos con agua y jabón antes y después de manipular alimentos, tras haber ido al retrete, haber manipulado objetos antihigiénicos, haber tocado animales, haber tocado alimentos crudos, haber manipulado materiales tóxicos y peligrosos toda vez que sea necesario.

4.2.4 Las uñas de las manos deben mantenerse siempre cortas y limpias y deben evitarse las joyas y los adornos durante la preparación de los alimentos.

4.2.5 El cabello debe mantenerse limpio y peinado y llevarse cubierto durante el ejercicio de la actividad.

4.2.6 Los cortes no infectados deberán estar totalmente protegidos por un vendaje impermeable firmemente sostenido, que deberá cambiarse con regularidad.

4.2.7 No se deberá fumar ni mascar goma mientras se preparen o sirvan alimentos.

4.2.8 Deberá evitarse cualquier práctica antihigiénica, como escupir, limpiarse la nariz, las orejas o cualquier otro orificio del cuerpo.

4.2.9 Deberá evitarse estornudar o toser sobre los alimentos.

4.2.10 No está permitido a ningún vendedor utilizar el puesto como dormitorio ni vivienda, ni para ninguna otra actividad personal.

4.3 Capacitación de los vendedores

4.3.1 Todo vendedor, ayudante o manipulador de alimentos deberá recibir capacitación básica en materia de higiene de los alimentos antes de obtener la licencia y, posteriormente, deberá seguir la formación que exija la autoridad competente. La capacitación estará a cargo de la autoridad competente o de otras instituciones reconocidas o aprobadas por tales autoridades competentes. También deberán hacerse conocer a los vendedores sus responsabilidades ante los consumidores y se les informará acerca de los fondos de crédito y otras fuentes de financiación para ayudarlos a mejorar sus actividades.

4.4 Asociaciones de vendedores

Se fomentará la formación de asociaciones o cooperativas de vendedores de alimentos en la vía pública a fin de establecer un punto de contacto con las autoridades competentes para facilitar la aplicación de medidas de control.

Sección 5: Diseño y estructura

5.1 Ubicación

5.1.1 La ubicación del puesto o los puestos de venta de alimentos en la vía pública deberá ser apta para impedir la contaminación de los alimentos preparados y servidos o vendidos en el puesto o desde el mismo. Los puestos deberán instalarse en áreas designadas por las autoridades competentes.

5.1.2 El área donde se halle instalado el puesto y sus inmediaciones deberán ser fáciles de limpiar y resistentes al lavado y fregado repetidos.

5.1.3 En el espacio ocupado por el puesto de venta y sus alrededores no se deberá almacenar una cantidad excesiva de mercancías u otros objetos, ni artículos desechados, con el fin de que se pueda tener fácil acceso para limpiar.

5.1.4 El puesto estará ubicado convenientemente cerca de la entrada de un sistema de desagüe o dispondrá de algún medio apropiado de eliminación higiénica de las aguas residuales.

5.2 Estructuras

5.2.1 Los puestos de venta deberán ser del tipo aprobado por la autoridad competente y estar contruidos con material impermeable que se pueda limpiar fácilmente, como acero inoxidable, aluminio, azulejos o cualquier otro material aprobado por la autoridad competente. Estarán contruidos de manera que sean fáciles de limpiar y de mantener en buen estado en todo momento.

5.2.2 Las áreas de preparación de alimentos y las superficies de trabajo deberán estar contruidas con un material liso e impermeable, apto para entrar en contacto con alimentos.

5.2.3 Todos los hornillos de cocina, equipo de lavado, mesas de trabajo, estanterías y armarios en cuya superficie o en cuyo interior se coloquen alimentos deberán hallarse al menos a 45 cm de altura del suelo.

5.2.4 Deberá haber un suministro adecuado de luz artificial de intensidad suficiente para que todo el puesto esté razonablemente iluminado.

5.3 Instalaciones sanitarias

5.3.1 Suministro de agua

Los vendedores deberán garantizar en todo momento un suministro suficiente de agua potable. En caso necesario, como en el de los vendedores ambulantes o cuando aún no haya suministro de agua potable, el agua potable se almacenará en recipientes de agua limpios.

5.3.2 Eliminación de aguas residuales

Los puestos tendrán un sistema eficaz de eliminación de aguas residuales que deberá mantenerse en buen estado. El sistema tendrá una capacidad suficiente para admitir un volumen máximo, así como válvulas que garanticen que únicamente los residuos líquidos pasan al sistema de desagüe.

5.3.3 Eliminación de residuos sólidos

Los residuos sólidos se manipularán de manera que se impida la contaminación de los alimentos o del agua potable. Los residuos se eliminarán del área de trabajo del puesto con la frecuencia necesaria, al menos una vez al día. Todos los residuos sólidos deberán introducirse convenientemente en contenedores apropiados con tapas que cierren bien, o tirarse en cubos de basura o basureros centrales.

Inmediatamente después de haber eliminado los residuos, los contenedores empleados para almacenarlos y cualquier otro tipo de equipo que haya entrado en contacto con los residuos deberán limpiarse utilizando uno de los métodos descritos en la sección 6.5. El área de almacenamiento de residuos también deberá limpiarse diariamente.

Los contenedores de residuos, el equipo que haya entrado en contacto con los residuos y las áreas de almacenamiento de los mismos deberán desinfectarse cuando así lo requiera la autoridad competente. Deberán utilizarse exclusivamente los desinfectantes adecuados. En áreas donde no exista un servicio de recogida de residuos, los residuos sólidos deberán eliminarse de manera higiénica, tal y como haya recomendado o aprobado la autoridad competente.

5.3.4 Limpieza

Todas las superficies de trabajo, mesas, suelos y superficies alledañas deberán limpiarse de manera exhaustiva al menos una vez al día, utilizando uno de los métodos descritos en la sección 6.5.

5.3.5 Retretes

Todo vendedor, ayudante o manipulador de alimentos deberá tener acceso a instalaciones aprobadas por la autoridad competente y mantenidas en todo momento en buenas condiciones de limpieza y funcionamiento.

Sección 6: Artefactos

6.1 Los artefactos deberán mantenerse limpios. El equipo, incluidos los recipientes para almacenar agua potable, deberán estar fabricados con materiales que no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores, que no sean absorbentes (a menos que se utilicen con ese fin y ello no sea causa de contaminación de los alimentos) y que sean resistentes a la corrosión y a la limpieza y desinfección repetidas.

6.2 Toda superficie para cortar utilizada en la preparación de alimentos deberá estar exenta de fisuras y grietas, tener un grado de uso razonable y limpiarse utilizando uno de los métodos descritos en la sección 6.5 al menos en las siguientes ocasiones:

- a) antes y después de las operaciones diarias;
- b) en especial, después de colocar materiales o alimentos sucios sobre su superficie, en caso de que ésta deba luego utilizarse para cortar alimentos comercializados en la vía pública o alimentos crudos.

6.3 Deberán utilizarse utensilios diferentes para manejar alimentos cocidos y alimentos crudos.

6.4 Todo vendedor deberá asegurarse de que todos los artefactos y piezas de la vajilla defectuosos, dañados, rotos, oxidados, astillados o inservibles queden fuera de uso y se eliminen del puesto.

6.5 Todos los utensilios se limpiarán regularmente lavándose en agua tibia con una cantidad suficiente de jabón u otro detergente apropiado y, posteriormente, se sumergirán bien durante medio (1/2) minuto en agua limpia hirviendo, bien durante dos (2) minutos en agua potable a una temperatura de al menos 77 °C, y en ambos casos se escurrirán posteriormente.

En caso de que se utilice vajilla no desechable y no se disponga de agua hirviendo ni a 77 °C, se permitirá emplear agua potable con jabón o detergente y enjuagar con agua corriente. Sin embargo, éste no es el método preferido.

6.6. Las vajillas desechables se emplearán sólo una vez y se eliminarán de la debida manera. En caso de que se utilice vajilla no desechable, ésta deberá limpiarse después de cada uso empleando el método descrito para los utensilios en el párrafo 5.6.

6.7 Todos los artefactos deberán mantenerse en buen estado.

6.8 Los utensilios y la vajilla lavados y limpios deberán manipularse, almacenarse o transportarse separados de los utensilios y vajilla sucios y usados y de otras fuentes de contaminación. Se guardarán en un lugar limpio y protegido que no sea accesible a las plagas ni a los gusanos.

6.9 Se utilizarán exclusivamente recipientes de calidad alimentaria que no hayan sido utilizados previamente para fines no alimentarios.

6.10 Las piletas para lavar los utensilios y los lavabos para las manos deberán mantenerse limpios y en buen estado.

6.11 Los paños utilizados para secar la vajilla deberán estar limpios, manipularse de manera higiénica y utilizarse exclusivamente para este fin.

6.12 Los recipientes usados para condimentos de mesa deberán mantenerse limpios y en buen estado y protegerse contra las plagas.

6.13 Todos los artículos destinados al servicio manual, tales como servilletas, toallas y paños para limpiarse deberán ser desechables.

6.14 Deberá disponerse de instalaciones para lavarse las manos, como lavabos, toallas desechables y jabón, en todo momento.

Sección 7: Preparación de los alimentos

7.1 Requisitos para los ingredientes

Todo vendedor deberá cerciorarse de lo siguiente:

7.1.1 El suministro de ingredientes, entre ellos el hielo, deberá ser de procedencia conocida y fiable.

7.1.2 El método de manipulación de alimentos que se emplee deberá ser tal que reduzca al mínimo la pérdida de nutrientes.

7.1.3 Los ingredientes deberán ser frescos y sanos para mantener la calidad y la inocuidad de los alimentos.

7.1.4 Los ingredientes deberán transportarse de tal manera que se impida su exposición al medio ambiente, su deterioro y su contaminación.

7.1.5 Se utilizarán exclusivamente aditivos alimentarios permitidos en cantidades que respondan a las especificaciones indicadas.

7.2 Cocción y manipulación

7.2.1 Las hortalizas y frutas frescas que vayan a cocinarse o consumirse crudas se sumergirán en agua y se lavarán a fondo con suficiente agua corriente potable para eliminar la contaminación adherida a la superficie.

7.2.2 Cuando proceda, todo alimento crudo se lavará antes de utilizarse a fin de reducir el riesgo de contaminación. Los alimentos perecederos crudos no deberán lavarse junto con otros alimentos que vayan a ser consumidos crudos o semicrudos.

7.2.3 Deberá existir un área para manipular, almacenar, limpiar y preparar ingredientes alimentarios crudos distinta al área empleada para exhibir, manipular y servir alimentos cocinados listos para el consumo.

7.2.4 Descongelación: los productos congelados, en especial hortalizas, podrán cocinarse sin necesidad de descongelación previa. No obstante, las piezas de carne o las canales de aves de corral de gran tamaño suelen tener que descongelarse antes de la cocción. Cuando la descongelación se efectúe separada de la cocción, deberá realizarse únicamente:

a) en un refrigerador o armario de descongelación específico para ello mantenido a una temperatura de 4 °C, o

b) en agua corriente potable a una temperatura no superior a 21 °C durante no más de cuatro horas, o

- c) en un horno microondas comercial sólo cuando el producto se vaya a transferir inmediatamente después a unidades de cocción convencionales como parte de un proceso de cocción continuo, o cuando la totalidad del proceso de cocción se desarrolle de manera ininterrumpida en el horno microondas.

Nota: Entre los peligros asociados con la descongelación figuran la contaminación por exudación y el crecimiento de microorganismos en el exterior antes de que se haya descongelado el interior. Los productos cárnicos y avícolas descongelados deberán controlarse frecuentemente para cerciorarse de que la descongelación se haya completado antes de proseguir la elaboración; en caso contrario, la duración del proceso se aumentará en función de la temperatura de la carne.

7.2.5 El tiempo y la temperatura de cocción deberán ser suficientes para destruir los microorganismos patógenos que no forman esporas.

7.2.6 El agua utilizada para beber o preparar bebidas calientes o frías deberá ser potable, estar limpia y hervirse o desinfectarse de cualquier otra manera, como por ejemplo utilizando un agente químico apropiado.

7.2.7 El hielo deberá fabricarse con agua potable. Deberá manipularse y almacenarse de manera que quede protegido de la contaminación. Los recipientes usados para transportar o almacenar hielo deberán cumplir con los requisitos para los recipientes de agua estipulados en la sección 2.19.

7.2.8 Los alimentos no deberán recalentarse más de una vez, y deberá recalentarse únicamente la porción que se vaya a servir. Transcurrida una hora desde que el alimento se ha sacado del refrigerador, en la parte central de dicho alimento deberá alcanzarse una temperatura de al menos 75 °C. Para el recalentamiento podrán emplearse temperaturas más bajas a condición de que las combinaciones de tiempo/temperatura utilizadas sean equivalentes a la temperatura de 75 °C en cuanto a la destrucción de microorganismos.

7.2.9 Los utensilios utilizados para probar los alimentos deberán lavarse inmediatamente después de cada uso.

7.3 El servicio de los alimentos

Todo vendedor deberá observar las siguientes normas:

7.3.1 Todo vendedor que compre alimentos vendidos en la vía pública con objeto de servirlos o venderlos deberá cerciorarse de que provengan de proveedores autorizados y fiables.

7.3.2 Los alimentos cocinados comercializados en la vía pública no deberán manipularse con manos desnudas. Cuando se manipulen, sirvan o vendan los alimentos, deberán utilizarse pinzas, tenedores o cucharas limpios o guantes desechables.

7.3.3 Toda la vajilla utilizada deberá estar limpia y seca y no deberá manipularse tocando las superficies que entran en contacto con los alimentos.

7.3.4 Los platos con comida no deberán apilarse unos sobre otros cuando se exhiban, almacenen o sirvan.

7.3.5 Deberán utilizarse materiales de envasado aptos para entrar en contacto con los alimentos.

7.3.6 Preferentemente, para servir los alimentos no deberá utilizarse material impreso. Para servir o envolver los alimentos se empleará exclusivamente papel de aluminio, papel encerado o material plástico apto para entrar en contacto con los alimentos o cualquier otro material adecuado.

7.3.7 Jamás deberá soplar dentro de las bolsas de plástico, envolturas ni envases utilizados para los alimentos.

7.3.8 Todas las bebidas que se ofrezcan para la venta deberán distribuirse en sus recipientes originales individuales cerrados herméticamente o extraerse mediante grifos aplicados a los recipientes a granel fabricados de material plástico apto para entrar en contacto con los alimentos o de otro material adecuado. Los recipientes a granel deberán estar cerrados con tapas bien ajustadas.

7.3.9 La fruta cortada u otros alimentos normalmente consumidos en el estado en que se venden podrán colocarse en una caja de presentación cerrada, en una vitrina u otro tipo de protección similar, y exponerse de tal manera que no se vean afectadas la salubridad y limpieza del alimento.

7.3.10 Los manipuladores de alimentos deberán evitar manipular dinero. De ser inevitable, quien manipule alimentos deberá lavarse las manos después de haber tocado dinero y antes de volver a tocar los alimentos.

7.3.11 Los alimentos listos para el consumo que han de servirse continuamente deberán protegerse de la contaminación ambiental y mantenerse constantemente a las siguientes temperaturas:

- a) alimentos que se sirven calientes..... a 60 °C o más;
- b) alimentos que se sirven fríos.....7 °C o menos;
- c) alimentos que se sirven congelados.....-18 °C o menos.

7.3.12 Para mantener los alimentos a las temperaturas continuas indicadas en la sección 7.3.11 (a) deberá utilizarse un calentador de alimentos que no se usará para el recalentamiento (sección 7.2.8).

7.4 Alimentos que no se han vendido

Todos los alimentos cocinados y bebidas preparadas que no se puedan conservar de la debida manera deberán eliminarse al final del día de forma higiénica.

7.5 Transporte de los alimentos vendidos en la vía pública

7.5.1 Los alimentos comercializados en la vía pública que se deban transportar hasta el punto de venta deberán colocarse en un recipiente limpio, cubierto y bien protegido para evitar la contaminación.

7.5.2 Todo vehículo empleado para transportar alimentos deberá estar limpio y en buenas condiciones, y estar equipado de manera apropiada para satisfacer cualquier requisito especial de los alimentos que se transporten y para protegerlos de la contaminación ambiental.

7.5.3 La leche deberá transportarse al punto de venta en un recipiente aislado, mantenido a una temperatura máxima de 4 °C.

7.5.4 Los alimentos comercializados en la vía pública no deberán transportarse junto con alimentos o ingredientes crudos, animales, sustancias tóxicas ni otros materiales que puedan contaminar los alimentos.

7.6 Almacenamiento de los alimentos

7.6.1 Los alimentos deberán mantenerse siempre limpios y exentos de contaminación, protegerse de manera adecuada contra plagas y contaminantes ambientales y almacenarse a las temperaturas apropiadas cuando corresponda.

7.6.2 Los alimentos fácilmente perecederos deberán colocarse o apilarse de manera que no sea probable su contaminación por contacto con alimentos crudos, alimentos para animales, materiales tóxicos u otros materiales que puedan causar contaminación. La mayor parte de los alimentos fácilmente perecederos deberán almacenarse en recipientes limpios colocados en una caja de hielo o un refrigerador en los que la

temperatura de los alimentos no exceda de 10 °C. Las cantidades que se expongan para un servicio continuo deberán manipularse de conformidad con los requisitos indicados en la sección 7.3.11.

7.6.3 Todos los ingredientes secos deberán almacenarse y mantenerse en su recipiente comercial original etiquetado o en recipientes posteriores, y deberán llevar una etiqueta que indique el contenido de manera adecuada y estar diseñados para impedir la absorción de humedad.

7.6.4 Todo alimento no perecedero se almacenará en un recipiente o armario limpio, protegido y cerrado para impedir la contaminación por plagas.

7.6.5 Una vez limpios de conformidad con los requisitos de las secciones 7.2.1 y 7.2.2, la mayor parte de los alimentos perecederos crudos, como las leguminosas molidas húmedas, los cereales o las legumbres, deberán almacenarse en recipientes limpios diferentes y colocarse en una caja de hielo limpia, un refrigerador o un congelador para impedir su deterioro.

7.6.6 Los refrigeradores y congeladores no deberán llenarse excesivamente y deberán mantenerse, respectivamente, a una temperatura máxima de 4 °C y de -18 °C, o menos.

7.6.7 Todos los espacios cerrados, armarios, repisas y estanterías empleados para almacenar alimentos deberán estar contruidos de manera que se puedan limpiar fácilmente y que protejan los alimentos contra las plagas.

7.6.8 Todos los alimentos almacenados a granel deberán guardarse de forma ordenada y colocarse de manera que se facilite la ventilación, la inspección y la detección de plagas.

7.6.9 Todo alimento deberá guardarse y manipularse lejos de cualquier sustancia tóxica, venenosa, nociva o lesiva.

7.6.10 En la rotación de existencias deberá aplicarse el principio de que el primero en llegar ha de ser el primero en salir.

7.6.11 Antes de utilizar el alimento deberá controlarse la fecha de caducidad en todos los recipientes de alimentos. Los alimentos vencidos no deberán venderse ni utilizarse para preparar comidas.

Sección 8: Centros de venta de alimentos en la vía pública

8.1 Requisitos de carácter general

Todos los vendedores instalados en un centro de venta de alimentos en la vía pública deberán cumplir con todas las disposiciones estipuladas en los reglamentos oficialmente reconocidos aplicables a los vendedores de alimentos en la vía pública.

8.2 Ubicación, diseño y construcción

8.2.1 La ubicación de todo centro de venta de alimentos en la vía pública deberá estar aprobada de antemano por la autoridad competente, tras haberse tomado en consideración las disposiciones estipuladas en la sección 5.1, Ubicación, de las presentes Directrices.

8.2.2 El diseño del centro de venta de alimentos en la vía pública deberá ajustarse a lo siguiente:

- a) haber sido previamente examinado y aprobado por la autoridad competente;

- b) ofrecer un espacio suficiente y una disposición ordenada de los puestos de venta, carritos, cajas de exhibición y las áreas de preparación, manipulación, almacenamiento, servicio y venta de los alimentos;
- c) permitir un movimiento ordenado de materiales y mercancías entrante y saliente de manera que se eviten posibles vías de contaminación de los alimentos;
- d) permitir una ubicación adecuada de las instalaciones para los clientes, tales como retretes, lavabos e instalaciones para comer, y estar ubicados y dispuestos de manera que se eviten las vías de contaminación de los alimentos;
- e) ofrecer espacios aptos, suficientes y situados adecuadamente para el almacenamiento de residuos sólidos, y para la limpieza, el lavado y la desinfección de artefactos y vajillas;
- (f) permitir una ventilación adecuada para eliminar gases y olores peligrosos y molestos, emanaciones de combustibles utilizados para cocinar y otros materiales repulsivos transportados por el aire, y una aireación suficiente para las actividades del centro;
- g) contar con un abastecimiento suficiente y adecuado de energía eléctrica para que los vendedores del centro puedan hacer funcionar artefactos, equipo y otros instrumentos usados en la preparación, manipulación, almacenamiento, servicio y venta de alimentos;
- h) ofrecer un abastecimiento de agua potable abundante, con una presión suficiente, una temperatura apropiada e instalaciones idóneas para almacenarla, en caso necesario, y para distribuirla. Además, el agua deberá estar suficientemente protegida contra la contaminación.

Nota: Deben tomarse muestras regularmente, con una frecuencia que dependerá del origen y empleo del agua; por ejemplo, si el suministro es privado la frecuencia será mayor que si es público. Pueden emplearse cloro u otros desinfectantes apropiados. Si se emplea cloro, deberán realizarse diariamente exámenes químicos para determinar el nivel de cloro disponible. El punto de extracción de las muestras debe ser preferentemente el de utilización, pero a veces conviene tomar muestras en el punto de entrada del agua al establecimiento.

8.2.3 Los centros de venta de alimentos en la vía pública deberán estar bien contruidos, con materiales aprobados por la autoridad competente, tomándose en consideración las disposiciones incluidas en la sección 5.2, Estructuras, de las presentes Directrices. Además de observar dichas disposiciones, los centros de venta de alimentos en la vía pública deberán:

- a) tener suelos de cemento lisos, de azulejos o asfalto equipados con un sistema de desagüe bien dispuesto para eliminar el agua de la superficie y facilitar la limpieza y la desinfección;
- b) tener, cuando corresponda, paredes o tabiques con una superficie lisa no permeable, por ejemplo, de azulejos, para facilitar la limpieza y la desinfección;
- c) tener, cuando corresponda, un techo liso no absorbente para facilitar la limpieza;
- d) proporcionar a cada vendedor del centro una iluminación artificial suficiente, ubicada convenientemente para facilitar la preparación, manipulación, almacenamiento, servicio y venta de alimentos;
- e) disponer de campanas y tiro sobre los hornillos para permitir la eliminación de los gases, los humos y los vapores del combustible y la cocción, y dirigirlos al aire libre.

- f) facilitar instalaciones centrales o individuales para lavar artefactos, vajilla, utensilios y otro equipo, equipadas con agua corriente potable caliente y fría, lavabos o piletas que desagüen convenientemente en sistemas aprobados de desagüe o alcantarillado, detergentes y desinfectantes para satisfacer todas las necesidades de higiene y limpieza de los vendedores del centro;
- g) cumplir con cualquier otro requisito estipulado por la autoridad competente en relación con la estructura de los centros de venta de alimentos en la vía pública.

8.3 Residuos líquidos y sólidos

8.3.1 En lo concerniente a la eliminación de residuos líquidos, los centros de venta de alimentos en la vía pública deberán:

- a) estar equipados con un sistema o sistemas centrales o individuales (para cada vendedor del centro) aprobados por la autoridad competente eficaces para la eliminación de residuos líquidos y de tamaño y diseño apropiados para eliminar un volumen de residuos líquidos que rebase las necesidades registradas en los períodos de máxima actividad de los vendedores del centro;
- b) mantener el sistema de eliminación de residuos líquidos en buen estado de funcionamiento;
- c) garantizar que el sistema de eliminación de residuos líquidos desemboque en un sistema de desagüe de aguas cloacales aprobado por la autoridad competente y que permita la eliminación eficaz de dichos residuos del centro;
- d) cumplir con cualquier otro requisito establecido por la autoridad competente en relación con la eliminación de residuos líquidos.

8.3.2 En lo concerniente a la eliminación de residuos sólidos, los centros de venta de alimentos en la vía pública deberán contar con un sistema eficaz de eliminación de los mismos que se ajuste a todos los requisitos de eliminación de los residuos sólidos establecidos por la autoridad competente y que, en particular, incluya lo siguiente:

- a) La existencia de un espacio separado que resulte apropiado para el almacenamiento de los residuos sólidos, ubicado en un lugar conveniente y suficientemente alejado de los sitios de preparación, almacenamiento, servicio o venta de alimentos, con objeto de impedir su contaminación.
- b) La existencia de un número suficiente de contenedores impermeables de diseño y construcción apropiados, con tapas bien ajustadas, para contener el volumen de residuos sólidos acumulados durante un día de actividad de los vendedores. En su interior, los contenedores deberán estar revestidos con un material desechable apropiado o contener otros recipientes para mayor seguridad y para facilitar la manipulación durante la eliminación.
- c) La eliminación diaria de los residuos sólidos (o, de ser necesario, con más frecuencia) del centro de venta de alimentos en la vía pública de una de las siguientes maneras:
 - i) en contenedores aprobados, diseñados y destinados a la recogida centralizada de residuos sólidos por los servicios correspondientes;
 - ii) en basureros destinados a la eliminación higiénica autorizada de residuos;
 - iii) de acuerdo con otros métodos de eliminación autorizados y aprobados por la autoridad competente.

- d) La realización de inspecciones rutinarias de las áreas de eliminación de residuos sólidos para detectar la presencia o el anidamiento de plagas, así como la adopción de todas las medidas prácticas necesarias para eliminar e impedir toda infestación.
- e) El cumplimiento de cualquier otro requisito de la autoridad competente relacionado con la eliminación de residuos sólidos.

8.4 Instalaciones higiénicas para los consumidores

Los centros de venta de alimentos en la vía pública deberán tener suficientes retretes para cada sexo, destinados a los vendedores y empleados y a su clientela, que estén ubicados convenientemente pero apartados del área de preparación, manipulación, almacenamiento, servicio y venta de alimentos, para impedir la contaminación de estos últimos. Los retretes deberán estar aprobados y cumplir con todos los requisitos establecidos al respecto por la autoridad competente. Las instalaciones, entre otros requisitos, deberán:

- a) tener paredes de azulejos lisas de una altura de al menos dos (2) metros;
- b) estar limpias, exentas de malos olores y contar con un sistema de descarga de agua;
- c) estar bien iluminadas y ventiladas, limpiarse y desinfectarse regularmente y mantenerse en buenas condiciones de funcionamiento;
- d) contar con instalaciones para lavarse y secarse las manos y con un abastecimiento suficiente de jabón y otros suministros necesarios;
- e) tener expuestos carteles dirigidos a los vendedores y empleados donde se indique de deben lavarse las manos a fondo cada vez que utilicen el retrete, antes de volver a trabajar;
- f) tener puertas equipadas con dispositivos de cierre automático.