

**CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA
LA ELABORACION Y EXPENDIO DE ALIMENTOS
EN LA VIA PUBLICA
(Norma Regional - América Latina y el Caribe)**

CAC/RCP 43 - 1995

**CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LA ELABORACION Y EXPENDIO DE ALIMENTOS EN
LA VIA PUBLICA
(Norma regional - América Latina y el Caribe)**

CAC/RCP 43-1995

I N D I C E

	Página
SECCION 1 - GENERALIDADES.....	194
SECCION 2 - DEFINICIONES.....	194
SECCION 3 - REQUISITOS RELATIVOS A LOS INSUMOS E INGREDIENTES	195
3.1 - ADQUISICION DE LOS INSUMOS E INGREDIENTES	195
3.2 - TRANSPORTE, RECEPCION Y CONSERVACION DE LOS INSUMOS E INGREDIENTES	195
SECCION 4 - REQUISITOS DEL LUGAR O AREA DE PREPARACION	196
4.1 - LOCAL DE PREPARACION.....	196
4.2 - AMBIENTE EN EL LUGAR DE PREPARACION FINAL	196
4.3 - INSTALACIONES SANITARIAS	196
4.4 - SUPERFICIE DE TRABAJO.....	196
4.5 - UTENSILIOS.....	196
SECCION 5 - REQUISITOS PARA LA PREPARACION PRELIMINAR	196
5.1 - MANIPULACION DE UTENSILIOS	196
5.2 - HABITOS DE HIGIENE.....	197
SECCION 6 - REQUISITOS PARA LA PREPARACION FINAL.....	197
6.1 - TRATAMIENTO Y MANIPULACION.....	197
6.2 - HABITOS DE HIGIENE.....	198
SECCION 7 - REQUISITOS PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS PREPARADOS.....	198
SECCION 8 - REQUISITOS PARA LA COMERCIALIZACION	198
8.1 - EL PUESTO DE VENTA Y SUS ALREDEDORES	198
8.2 - PROTECCION Y SERVICIO DE ALIMENTOS	199
8.3 - REQUISITOS RELATIVOS AL VENDEDOR/MANIPULADOR	199
8.4 - MANIPULACION Y ELIMINACION DE DESECHOS	200
8.5 - CONTROL DE VECTORES	200

**CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LA ELABORACION
Y EXPENDIO DE ALIMENTOS EN LA VIA PUBLICA
(Norma regional - América Latina y el Caribe)**

CAC/RCP 43 - 1995

SECCION 1 - GENERALIDADES

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

La presente Norma se aplica a todas las personas naturales o jurídicas que se ocupan de la elaboración y/o venta de alimentos y bebidas en la vía pública, así como a los locales donde se preparan, los puestos donde se venden y los medios de transporte utilizados. Tiene por objeto lograr productos alimenticios inócuos y aptos para el consumo, a fin de proteger la salud de las personas que recurren a esta forma de servicio alimentario.

SECCION 2 - DEFINICIONES

Para los fines del presente Código, se entiende por:

- **Agua corriente:** Agua que sale de un grifo.
- **Aguas residuales:** Aguas procedentes de desagües domésticos e industriales.
- **Alimentos vendidos en la vía pública:** Alimentos y bebidas listos para consumir, preparados y/o vendidos por personas en la calle y lugares públicos.¹
- **Agua potable:** Agua tratada y exenta de contaminantes, apta para el consumo humano.
- **Comidas y bebidas de consumo directo:** Cualquier tipo de alimento o bebida fría o caliente, que para ser consumidos requieren algún tipo de preparación.
- **Coprocultivo:** Siembra de excremento en un medio de cultivo para identificar microorganismos patógenos.
- **Degustar:** Probar el sabor o la sazón de un alimento.
- **Espujo:** Secreción nasofaríngea que se escupe.
- **Entérico:** Pertenciente o relativo a los intestinos.
- **Gérmenes:** Microbios.
- **Hermético:** Cierre completo e impenetrable.

¹ Alimentos vendidos en la vía pública: Términos aprobados durante el Taller sobre alimentos vendidos

en la vía pública tenido en Yogyakarta (Indonesia), en noviembre de 1986.

- **Ingredientes:** Componentes de una mezcla.
- **Impermeable:** Que impide la penetración del agua.
- **Informal:** No oficial ni autorizado.
- **Insumo:** Elemento necesario para obtener un producto.
- **Medio ambiente:** Lo que rodea al alimento.
- **Organoléptico:** Evaluación efectuada a través de los órganos de los sentidos (vista, olfato, tacto, gusto).
- **Perecedero:** Que se deteriora o descompone fácilmente.
- **Puesto de venta:** Toda estructura fija o móvil destinada a la venta de alimentos o bebidas de consumo directo en la vía pública.
- **Plagas:** Presencia de animales indeseables.
- **Vajilla:** Conjunto de vasos, platos y recipientes utilizados para servir comidas.

SECCION 3 - REQUISITOS RELATIVOS A LOS INSUMOS E INGREDIENTES

3.1 Adquisición de los insumos e ingredientes

3.1.1 La adquisición de insumos e ingredientes deberá efectuarse en puestos de venta limpios, donde deberán conservarse sobre estantes, cajones, canastas, etc., que impidan su contaminación. No deberán adquirirse nunca insumos e ingredientes colocados directamente sobre el suelo.

3.1.2 Tratándose de carnes, éstas deberán proceder de mataderos oficiales, rechazándose las de procedencia clandestina, porque la carne clandestina no se somete a inspección y puede proceder de animales enfermos.

3.1.3 Deberán adquirirse insumos e ingredientes que estén envasados y que presenten una garantía o marca de fabricación, y excluirse los de origen informal, sin etiquetado, ni rotulado, de forma que, si se manifestase alguna enfermedad provocada por su consumo, se pueda fácilmente ubicar la fábrica o el productor para determinar las responsabilidades y evitar nuevos brotes.

3.1.4 Deberán adquirirse productos cuyas propiedades organolépticas (olor, sabor, color, textura, etc.) correspondan a alimentos frescos, no deteriorados porque de ese modo se tiene la seguridad de que se adquieren alimentos de calidad óptima para el consumo.

3.2 Transporte, recepción y conservación de los insumos e ingredientes

3.2.1 El transporte de los productos que se utilicen en la preparación de comidas, se hará de manera que se evite su deterioro por el calor o por la demora en el viaje, así como su contaminación por sustancias o productos indeseables (contaminantes) que puedan transportarse junto con los alimentos, pues podrían mezclarse accidentalmente con los alimentos y ser causa de intoxicación.

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

3.2.3 Si se trata de alimentos no perecederos que no se utilicen de inmediato, deberán conservarse cubiertos, en recipientes cerrados etc., ya que de este modo se evitará el contacto con plagas (moscas, cucarachas,

roedores) que puedan contaminarlos.

3.2.4 Los alimentos perecederos (leche, pescados, carnes y mariscos) que no se vayan a preparar de inmediato deberán mantenerse refrigerados para evitar que se deterioren y sea peligroso consumirlos.

3.2.5 Deberán identificarse correctamente los recipientes que contengan alimentos y mantenerse en áreas separadas de las que contengan jabón, o sustancias tóxicas o venenosas, para evitar accidentes fatales.

SECCION 4 - REQUISITOS DEL LUGAR O AREA DE PREPARACION

4.1 Local de preparación: La preparación de alimentos se hará en locales destinados exclusivamente a tal fin, que deberán disponer de iluminación suficiente y mantenerse limpios y lejos de cualquier foco de contaminación (basuras, aguas residuales, animales), puesto que, con frecuencia, es durante la preparación cuando más se contaminan los alimentos, lo cual resulta más peligroso si el alimento se va a consumir crudo o ligeramente cocido.

4.2 Ambiente en el lugar de preparación final: Igualmente, si los alimentos se terminan de preparar en los puestos de venta en la vía pública, el área deberá estar limpia, protegida del sol, y el viento, y no ser accesible al público por las mismas razones que las indicadas en el punto 4.1.

4.3 Instalaciones sanitarias: Los lugares de preparación deberán disponer de agua potable, de instalaciones para la evacuación de las aguas residuales, así como de recipientes para las basuras y desperdicios, puesto que son elementos de saneamiento básicos, necesarios para obtener alimentos exentos de contaminación.

4.3.1 Cuando los alimentos se preparan en los puestos de venta en la vía pública se asegurará igualmente la disponibilidad de agua de buena calidad, así como el acceso a servicios de evacuación de aguas residuales y de basuras.

4.3.2 En los puestos de venta, el agua podrá conservarse en recipientes de material inoxidable de 20 litros de capacidad como mínimo debidamente protegidos. Los recipientes para las basuras y desperdicios deberán ser de material impermeable y fácilmente lavables, y disponer de una bolsa de plástico en el interior para facilitar la manipulación de los desechos.

4.4 Superficies de trabajo: Las superficies de trabajo o de preparación deberán ser de material higiénico, impermeable y de fácil limpieza y mantenerse en buenas condiciones de conservación, a una altura no inferior a 60-70 cm del suelo.

4.5 Utensilios: Las ollas, utensilios y vajillas deberán mantenerse en buenas condiciones de conservación y limpieza. Se prohibirá el uso de material no apto, como los fabricados con cobre, cadmio, plomo y otros materiales tóxicos, ya que estos materiales reaccionan fácilmente con los alimentos y forman compuestos tóxicos, sobre todo si son ácidos.

SECCION 5 - REQUISITOS PARA LA PREPARACION PRELIMINAR

5.1 Manipulación de utensilios

5.1.1 Después de cada operación, deberán lavarse con agua, jabón, detergente y cepillo las superficies que entren en contacto con los alimentos para evitar la recontaminación de los alimentos con residuos de alimentos contaminados que han estado anteriormente en contacto con la superficie en cuestión. Con el lavado a fondo se eliminan los gérmenes y restos de alimentos que quedan en la superficie.

5.1.2 Deberán lavarse con agua y jabón todos los utensilios que se vayan a utilizar, para disminuir los riesgos de contaminar los alimentos con utensilios sucios.

5.1.3 Los combustibles o cualesquiera productos inflamables deberán mantenerse en recipientes cerrados y etiquetados, alejados de los alimentos y de las cocinas.

5.1.4 La mezcla de ingredientes, antes de cocinar o de servir, deberá hacerse en recipientes destinados específicamente para tal fin.

No deberán utilizarse recipientes o utensilios que hayan contenido anteriormente algún producto tóxico o hayan quedado impregnados por éste (ejemplo: envases de insecticida, envases de pintura, aceite de motor u otros), puesto que puede haber quedado algún residuo de la sustancia tóxica en el recipiente y pasar luego al alimento, y también porque el material de que están fabricados no es apto para contener alimentos.

5.2 Hábitos de higiene

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

5.2.2 Las hortalizas y verduras deberán lavarse con abundante agua, teniendo especial cuidado con las que se consumen crudas, porque pueden haber sido regadas con aguas residuales y quedado altamente contaminadas, por lo cual su consumo será de elevado riesgo para la salud.

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

5.2.4 El agua que se utilice para lavar deberá ser potable y corriente, porque su efecto de arrastre hace disminuir la presencia de contaminantes de los alimentos.

5.2.5 Deberá protegerse la ropa con un guardapolvos o delantal, y el cabello con un cubrecabeza, durante todo el proceso de manipulación de los alimentos, para evitar el contacto de los alimentos con la ropa y la posibilidad de que caigan cabellos sobre los alimentos.

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

5.2.7 No deberán manipularse alimentos cuando se tengan heridas, porque estas constituyen fuentes de infección que pueden contaminar los alimentos al entrar en contacto con ellos.

SECCION 6 - REQUISITOS PARA LA PREPARACION FINAL

6.1 Tratamiento y manipulación

6.1.1 Es necesario cocinar suficientemente los alimentos (cociéndolos o asándolos a contacto directo con el fuego), porque el calor destruye muchos contaminantes, principalmente gérmenes y quistes de parásitos.

6.1.2 Si los alimentos no se sirven de inmediato, deberán mantenerse en un lugar fresco, ventilado o, mejor todavía, refrigerados, pero nunca a la intemperie, a temperatura ambiente o expuestos al sol, puesto que, si no se conservan fríos, crecen fácilmente los gérmenes.

6.1.3 Cuando haya que recalentar un alimento, solamente se volverá a calentar la porción que ha de servirse, y no más de una vez, pues el recalentamiento insuficiente y más de una vez favorece el crecimiento de los gérmenes presentes en el alimento, hasta el punto de hacerlo peligroso.

6.1.4 Los utensilios para cocinar deberán ser de material idóneo e higiénico, y los recipientes deberán ser resistentes al calor y utilizarse sólo para la preparación de alimentos.

6.2 Hábitos de higiene

6.2.1 Deberán lavarse siempre los utensilios utilizados para probar los alimentos, antes de volver a introducirlos en el recipiente en cuestión, ya que podría contaminarse el alimento preparado con gérmenes de la boca del manipulador.

6.2.2 Deberá evitarse estornudar o toser sobre los alimentos, especialmente cuando están listos para ser servidos, porque la tos y el estornudo contienen gérmenes que pueden contaminar el alimento.

6.2.3 Deberán lavarse las manos con agua y jabón antes de iniciar la preparación de los alimentos y siempre que se cambie de actividad durante la manipulación de los alimentos.

6.2.4 Las ensaladas deberán prepararse empleando utensilios y nunca las manos, puesto que las manos son el principal vehículo de contaminación.

SECCION 7 - REQUISITOS PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS PREPARADOS

7.1 El transporte de los alimentos al lugar de venta deberá hacerse en recipientes herméticamente cerrados y protegidos, para evitar que entren en contacto con superficies sucias; si el vehículo no es idóneo para el transporte de sustancias alimentarias, deberán adoptarse máximas precauciones para proteger los alimentos.

7.2 El lugar de preparación de los alimentos deberá estar lo más cerca posible de los lugares de expendio, para evitar que se deterioren a causa del transporte por largas distancias.

SECCION 8 - REQUISITOS PARA LA COMERCIALIZACION

8.1 El puesto de venta y sus alrededores

8.1.1 Los puestos de venta (quioscos, carretas, puestos rodantes, etc.) serán construidos de material sólido, resistente, y mantenidos en buenas condiciones de conservación y limpieza, y se guardarán en locales limpios cuando no se utilicen. No deberán utilizarse para otros fines.

8.1.2 Deberán ubicarse en lugares autorizados en los que no interfieran con el tráfico vehicular y/o dificulten el tránsito peatonal.

8.1.3 Los puestos de venta, incluidas las superficies de trabajo, toldos, mesas, bancos, así como cajones, armarios, vitrinas, etc. deberán mantenerse siempre limpios y ordenados, ya que no solo deben presentar un buen aspecto sino también ser aptos para el expendio de alimentos.

8.1.4 No deberán mantenerse nunca en el puesto de venta artículos ajenos a la manipulación y comercialización de alimentos, tales como ropas, mantas, calzados, pañales, etc., para evitar fuentes adicionales de contaminación de los alimentos.

8.1.5 No deberán utilizarse los puestos de venta como vivienda permanente o temporal, sino sola y exclusivamente para manipular y/o comercializar alimentos, con el fin de reducir los riesgos de contaminación de los alimentos.

8.1.6 Los alrededores del puesto de venta deberán mantenerse limpios y sin desperdicios, porque de este modo, además de presentar un aspecto más agradable para el consumidor, se evita la contaminación del medio ambiente y la sucesiva contaminación de los alimentos por éste.

8.1.7 No deberá permitirse la presencia de animales en el puesto de venta o cerca de él, porque los animales pueden contaminar los alimentos y transmitir enfermedades.

8.2 Protección y servicio de alimentos

- 8.2.1 Los alimentos y bebidas que se exponen a la venta deberán estar protegidos en vitrinas y cubiertos con campanas de malla metálica o material plástico a una altura no inferior a 60-70 cm.
- 8.2.2 Las comidas y bebidas se servirán utilizando de preferencia platos, cubiertos y vasos desechables después del uso. De no ser ello posible, los platos, cubiertos y vasos deberán estar en buen estado de conservación y limpieza.
- 8.2.3 Si el puesto de venta es un vehículo, la cabina del conductor deberá estar debidamente separado del área donde se manipulan los alimentos.
- 8.2.4 Las comidas preparadas que no se hayan vendido durante el día no podrán utilizarse al día siguiente.
- 8.2.5 Cuando se vendan alimentos para llevar a casa, se envolverán utilizando papel y/o plástico de primer uso. Se prohíbe el uso de papel plástico impreso, sobre todo si entra en contacto con el alimento.
- 8.2.6 En el puesto de venta sólo se permitirá la preparación final, el calentamiento y el servicio del alimento.
- 8.2.7 Los utensilios para expendio de alimentos deberán mantenerse limpios, cubiertos y protegidos, puesto que si se dejan sucios o desprotegidos, se contaminan fácilmente.
- 8.2.8 Los utensilios deberán lavarse con detergente y agua corriente potable, excluyéndose absolutamente el uso de baldes o recipientes con agua reutilizada sin renovar, ya que, si se utiliza agua sin renovar, se favorece la contaminación y recontaminación de los utensilios que se sumergen en ella.
- 8.2.9 Los alimentos deberán servirse en recipientes fáciles de lavar, para evitar que queden restos de comida que permitan el desarrollo de gérmenes.
- 8.2.10 Los alimentos deberán servirse tomándolos con utensilios (pinzas, tenazas, etc.), de manera que se evite todo contacto de las manos con el alimento o la superficie que entre en contacto con él.
- 8.2.11 No deberán manipularse dinero y alimentos simultáneamente, porque el dinero es un elemento contaminante. La persona que manipula alimentos no deberá tocar dinero, pero si ello fuera inevitable, deberá lavarse las manos antes de volver a manipular alimentos.

8.3 Requisitos relativos al vendedor/manipulador

- 8.3.1 Todo vendedor/manipulador de alimentos deberá vestir ropa adecuada, consistente por lo menos en un delantal y un cubrecabeza (hombres) o redecilla o pañoleta (mujer) siempre limpios y en buenas condiciones, y preferiblemente blancos o de colores claros.
- 8.3.2 Todo vendedor/manipulador deberá recibir capacitación en manipulación higiénica de los alimentos. La capacitación permitirá al manipulador/vendedor adquirir los conocimientos necesarios para obtener productos alimenticios de consumo directo en condiciones higiénicas idóneas.
- 8.3.3 El manipulador/vendedor deberá observar hábitos higiénicos elementales, tales como cabello corto, uñas limpias y cortas, manos limpias, no toser ni estornudar sobre los alimentos, no manipularlos cuando se tienen lesiones o infecciones en la piel, ni fumar durante la preparación y el servicio de alimentos, porque tales hábitos higiénicos permiten ofrecer al público consumidor alimentos preparados y servidos en las mejores condiciones higiénicas.

8.4 Manipulación y eliminación de desechos

- 8.4.1 Los recipientes para desechos deberán mantenerse alejados de donde se manipulan los alimentos y cubiertos siempre con una tapa, para que el recipiente que contiene los desperdicios no constituya foco de

atracción de plagas.

8.4.2 Los desperdicios sólidos (restos de basura, barrido, etc.) líquidos (agua de lavado) deberán mantenerse siempre separados, para facilitar su eliminación y disminuir el riesgo de contaminación.

8.4.3 Los desechos ya separados se evacuarán como sigue:

- Los residuos de limpieza se depositarán en un recipiente destinado a tal fin (contenedor), para su posterior eliminación por el servicio de limpieza correspondiente.
- Los residuos líquidos se vaciarán en el desagüe más próximo.

De esta manera se evitará la obstrucción de los canales de desagüe con desechos sólidos que constituyan luego un foco de contaminación y proliferación de plagas.

8.5 Control de vectores

- El área destinada a la preparación y venta de alimentos se mantendrá limpia y ordenada para evitar la proliferación de insectos y roedores.
- Deberá fumigarse periódicamente el área de preparación y venta de alimentos con métodos aprobados por la autoridad sanitaria, para evitar la difusión de enfermedades.
- Los desechos deberán manipularse adecuadamente, manteniéndolos en recipientes cubiertos con tapas y evacuándolos periódicamente.
- No deberán mantenerse restos de alimentos en el puesto de venta.