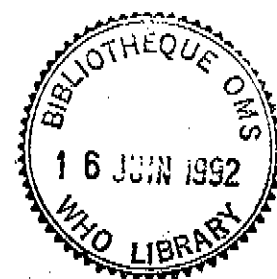
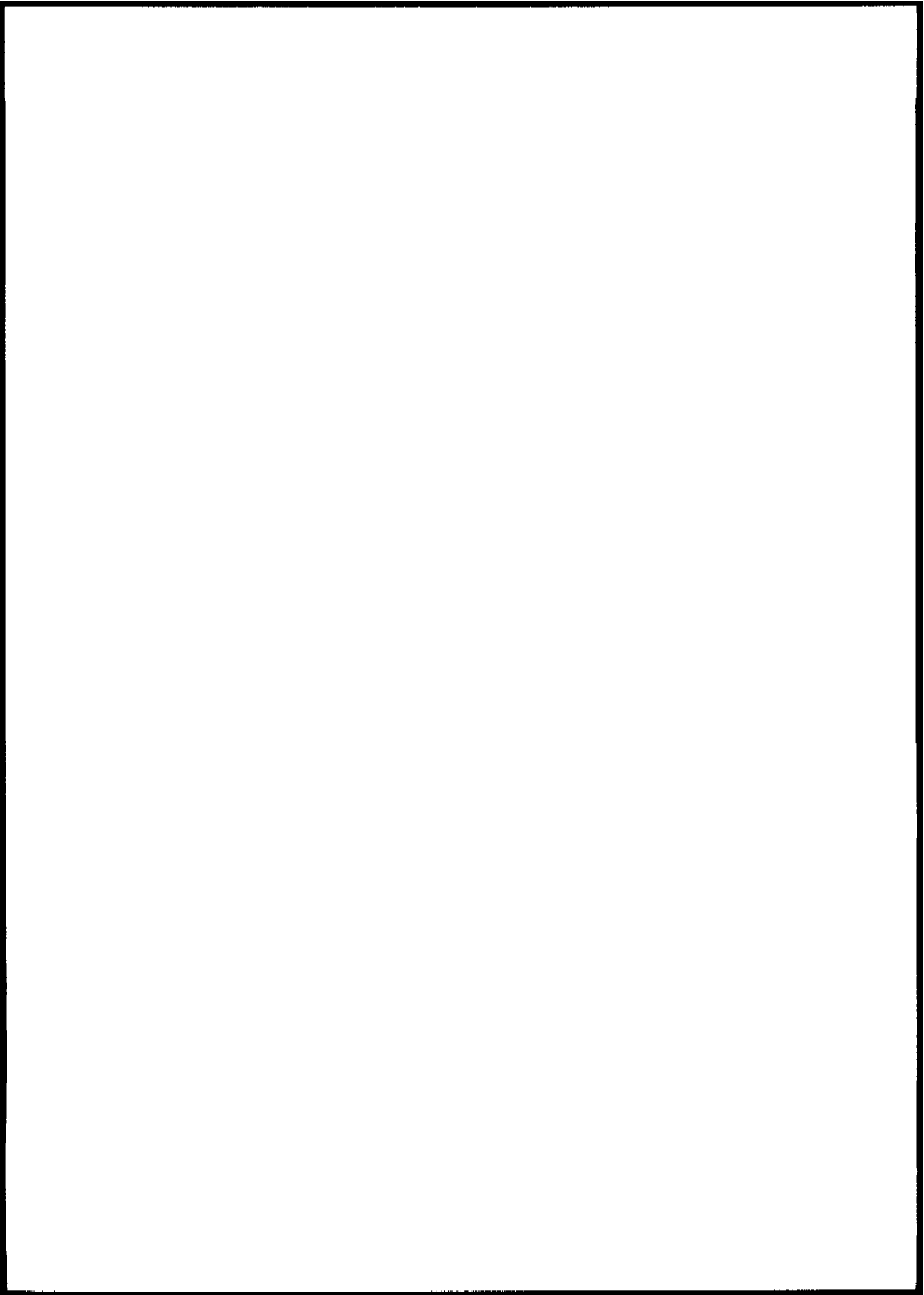


---

# REQUISITOS ESENCIALES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS DE VENTA CALLEJERA



ORGANIZACION MUNDIAL DE LA SALUD  
SERVICIO DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS  
1992





39923

# REQUISITOS ESENCIALES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS DE VENTA CALLEJERA

## INDICE

	<u>Página</u>
1. Introducción . . . . .	3
2. Alcance y aplicación . . . . .	4
3. Consideraciones estratégicas . . . . .	5
4. Materias primas e ingredientes . . . . .	6
5. Lugares de preparación y venta . . . . .	7
6. Agua . . . . .	8
7. Eliminación de desechos . . . . .	8
8. Manipuladores de alimentos . . . . .	9
9. Formación de los manipuladores de alimentos . . . . .	9
10. Preparación y elaboración . . . . .	10
11. Transporte y almacenamiento de alimentos preparados . . . . .	11
12. Comercialización . . . . .	11
13. Centros de venta de alimentos callejeros . . . . .	12
14. Los alimentos callejeros en las grandes concentraciones públicas . . . . .	12

El presente documento no es una publicación oficial de la Organización Mundial de la Salud (OMS). Aunque la Organización se reserva todos los derechos, el documento puede ser libremente reseñado, resumido, reproducido o traducido, en todo o en parte, salvo para la venta u otro uso relacionado con fines comerciales.

Las opiniones expresadas por los autores cuyo nombre figure en los documentos son de la exclusiva responsabilidad de éstos.

Expresión de agradecimiento:

El Servicio de Inocuidad de los Alimentos agradece la valiosa contribución del Profesor M. Abdussalam de Lahore, Pakistán, a la preparación de este documento.

REQUISITOS ESENCIALES PARA LA INOCUIDAD DE LOS  
ALIMENTOS DE VENTA CALLEJERA

1. Introducción

1.1 En la mayor parte del mundo hay una larga tradición de venta de alimentos en la vía pública. Además, debido a cambios socioeconómicos, este sector ha experimentado un rápido crecimiento en muchos países. Los alimentos callejeros resultan con frecuencia atractivos por su sabor característico y la comodidad que suponen; además, en algunas comunidades, especialmente de países en desarrollo, son indispensables ya que constituyen comidas listas para el consumo accesibles y asequibles incluso para los más pobres.

1.2 Si bien son un elemento importante de la oferta alimentaria, se sabe que esos alimentos constituyen también un posible riesgo para la salud. En su informe<sup>1</sup>, el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Inocuidad de los Alimentos, que se reunió en la sede de la OMS en Ginebra en 1983, hizo referencia tanto a la importancia como a los posibles riesgos de los alimentos callejeros. Debido a la posibilidad de contaminación química y microbiana, verosímil en la venta callejera, el Comité llegó a la conclusión de que es preciso a) educar a las personas involucradas, b) mejorar las condiciones de higiene del medio en que se realiza ese comercio y c) proporcionar los servicios indispensables para que los vendedores callejeros puedan asegurar la inocuidad de los productos que venden.

1.3 En 1986, una Reunión Consultiva Conjunta FAO/OMS de Expertos en Protección Alimentaria de los Consumidores Urbanos<sup>2</sup> que examinó el problema de la venta de alimentos callejeros, recomendó que, además de las medidas ya mencionadas, se apliquen técnicas sencillas de reglamentación de esos alimentos y que las organizaciones internacionales estudien las prácticas conexas y formulen estrategias adecuadas para hacerlas más seguras. Recientemente, el interés por la reglamentación apropiada de este importante sector del sistema alimentario ha aumentado en muchos países, incluso en los que anteriormente no le hacían caso o intentaban suprimirlo.

1.4 La FAO y la OMS han patrocinado varios estudios<sup>3,4,5,6,7,8,9</sup> en

---

<sup>1</sup> Importancia de la inocuidad de los alimentos para la salud y el desarrollo. Informe de un Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Inocuidad de los Alimentos. OMS, Ginebra, Organización Mundial de la Salud, 1984, Serie de Informes Técnicos, N° 705.

<sup>2</sup> Food Protection for Urban Consumers: report of a Joint FAO/WHO Expert Consultation held in Rome, Italy, 1-5 December 1986. Roma, Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, 1987.

<sup>3</sup> Taller Latinoamericano FAO/OPS sobre alimentos comercializados en la vía pública (1986): informe final de una reunión celebrada en Lima, Perú, del 21 al 25 de octubre de 1985, AMRO/HPV/FOS/0311V/III/86.

<sup>4</sup> Report of the FAO Expert consultation on Street Foods, Jogyakarta Indonesia, 5-9 de diciembre de 1988, FAO, Roma.

<sup>5</sup> Bryan F. et al. (1988) Critical control points of street-vended foods in the Dominican Republic, J. Food Prot., 51:373.

<sup>6</sup> Dawson, R. J. and C. Canet (1991). International activities in street foods. Food Control, July 1991, pp. 135-139.

<sup>7</sup> Bryan, F., et al. (1992). Hazard analysis and critical control points of street vending operations in a mountain resort town in Pakistan. J. Food Prot. (en prensa).

este terreno, y la Comisión del Codex Alimentarius y sus órganos auxiliares han considerado la necesidad de un código de prácticas de higiene para los alimentos de venta callejera. Los Comités de Coordinación para Asia y para América Latina y el Caribe han preparado proyectos de código, que han sido examinados y aprobados con ligeras modificaciones por un grupo de trabajo africano.

1.5 En su 25ª reunión celebrada en Washington, D.C., en 1991, el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos examinó la labor realizada hasta entonces en este terreno y acogió favorablemente la propuesta de que la OMS prepare un texto uniforme, teniendo en cuenta los proyectos ya elaborados y los documentos del Codex pertinentes (apéndice a CX/FH 91/13). Los gobiernos y demás autoridades podrían usar ese texto para formular sus propios programas sobre los alimentos de venta callejera. El presente documento se ha preparado para responder a esa petición.

## 2. Alcance y aplicación

2.1 Se entiende por alimentos de venta callejera<sup>10</sup> «los alimentos y bebidas listos para el consumo, preparados o vendidos especialmente en la calle y otros lugares públicos». Esta es la definición que se ha utilizado en el presente texto, excluyendo los alimentos y bebidas despachados por máquinas, aunque éstas a menudo están instaladas en lugares públicos.

2.2 Muchos de los requisitos de higiene de los alimentos callejeros son los mismos que se aplican a los vendidos en locales. Por ello, el presente texto se limita a los requisitos indispensables relacionados con las necesidades especiales<sup>11</sup> resultantes de la preparación o la venta en la calle u otros lugares públicos, con frecuencia por vendedores ambulantes. El texto incorpora los principios enunciados en la segunda revisión (1985) del «Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos». Se han tomado también plenamente en consideración los proyectos de código preparados por los Comités Regionales de Coordinación para Asia y para América Latina y el Caribe. Se ha tenido también en cuenta un proyecto de código nacional de prácticas para los alimentos despachados por vendedores ambulantes preparado por las autoridades de Malasia, así como legislación de otros países.

2.3 El texto puede utilizarse a efectos de reglamentación o educación o con otros propósitos, a nivel regional, nacional o local. Por ejemplo, puede servir para preparar un código de prácticas oficial, un curso para autoridades e inspectores de salud pública, un cursillo para vendedores callejeros o una campaña de información destinada a los consumidores de ese tipo de alimentos. En todos los casos, habrá que adaptarlo a la situación local, en particular a la variedad de alimentos callejeros, su función en el sistema alimentario, la naturaleza y la magnitud de los posibles riesgos y circunstancias, tanto físicas como socioeconómicas. Será preferible identificar los factores en los que ha de basarse la adaptación mediante estudios prelimina-

---

<sup>8</sup> Bryan, F., *et al.* (1992). Hazard analysis and critical control points of vending operations at a railroad station and bus station in Pakistan. *J. Food Prot.* (en prensa).

<sup>9</sup> Desmarchelier, P., *et al.* (1992). Food safety - risk factors for foodborne disease in Malaysia. *Bulletin of the World Health Organization - Bulletin de l'Organisation mondiale de la Santé* (en prensa).

<sup>10</sup> La venta de alimentos en las calles. Roma, Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, 1989, Documentos sobre Alimentación y Nutrición, N° 46.

<sup>11</sup> Esas necesidades especiales se han descrito en los estudios mencionados en las notas 3 a 9 de pie de página.

res, similares a los mencionados (página 3, notas 3 a 9) del sistema de venta de alimentos callejeros. En los estudios se deberá utilizar el enfoque de análisis de peligros potenciales y riesgos, y determinación de los puntos críticos de control (ARPCC-"HACCP"), a fin de identificar los posibles riesgos y los puntos críticos de control. También habrá que tomar en consideración los datos epidemiológicos sobre enfermedades transmitidas por alimentos, cuando se disponga de ellos. Estudios preliminares de ese tipo serán sumamente útiles para formular estrategias rentables, tanto de aplicación voluntaria como de cumplimiento obligatorio, que permitan asegurar la inocuidad y calidad de los alimentos de venta callejera en los países en desarrollo.

### 3. Consideraciones estratégicas

3.1 Aunque las estrategias para mejorar la calidad de los alimentos de venta callejera propiamente dichas sólo pueden formularse después de realizar los estudios apropiados y obtener información de otro tipo sobre las condiciones y prácticas locales, algunos de los puntos que se mencionan a continuación pueden ser útiles durante este proceso.

3.2 La venta callejera de alimentos atiende las necesidades alimentarias de las poblaciones urbanas de bajos ingresos y proporciona un medio de vida a un número importante de trabajadores (en muchos casos, mujeres) que sin ella no podrían establecer un negocio por falta de capital. Se debe tener gran cuidado de evitar que la reglamentación excesiva y la imposición de costos generales demasiado elevados eliminen este sector vital de la oferta alimentaria o reduzcan considerablemente su capacidad de proporcionar alimentos nutritivos y variados a precios asequibles.

3.3 Es preciso clasificar a los vendedores callejeros según el tipo de alimentos que expendan y su movilidad, a fin de determinar qué requisitos deben cumplir. En términos generales, los alimentos que se venden en la calle pueden dividirse en: comidas completas, tentempiés (incluso de un solo alimento) y bebidas. Hay muchos vendedores callejeros no ambulantes que tienen un puesto e incluso mesas y sillas. Otros están agrupados en «centros de venta» (sección 12). Los ambulantes pueden utilizar carritos de mano, bicicletas u otros vehículos para transportar los productos que venden. Otros los cargan ellos mismos, a la espalda, sobre la cabeza o con pértigas. Los hay que utilizan animales, por ejemplo burros. Los puestos fijos que sirven comidas completas en mesas son como pequeños restaurantes, y las reglamentaciones que se les apliquen tendrían que ser casi idénticas a las de éstos. Los vendedores ambulantes que venden únicamente bebidas embotelladas o un solo producto de bajo riesgo requieren un control mucho menor.

3.4 Los alimentos callejeros son muy variados y presentan distintas posibilidades de causar enfermedades. Por ejemplo, los cereales tostados, los productos de panadería secos, los alimentos suficientemente azucarados, salados o acidificados y muchos productos fermentados darán lugar a menos enfermedades que ciertos alimentos que reúnen condiciones favorables a la proliferación de bacterias. Análogamente, los alimentos bien fritos o cocidos que se consumen inmediatamente después de su preparación son menos peligrosos que los previamente cocinados, como el arroz, sobre todo cuando éstos se conservan a la temperatura ambiente (15-40 °C) durante más de cuatro o cinco horas. Cuanto más coloreados sean los alimentos y bebidas, más probable será que se les hayan agregado aditivos no autorizados. Las frutas con piel o cáscara y muchos alimentos industrialmente preparados y envasados son inocuos por lo general, incluso cuando se venden en la calle. Por consiguiente, para clasificar los alimentos de venta callejera a fin de aplicar medidas de control apropiadas, deben tomarse en consideración sus distintas posibilidades de causar enfermedades.

3.5 Al formular estrategias apropiadas, hay que tener en cuenta los medios y recursos disponibles para aplicar cualquier requisito obligatorio, por ejemplo, agua potable y energía eléctrica, instalaciones de limpieza y desinfección y servicios de eliminación de desechos. No hay que olvidar tampoco que, en muchos países, los vendedores callejeros de alimentos forman parte de la estructura social y cultural de sus comunidades, por lo que se procurará alejarlos lo menos posible de sus lugares actuales de trabajo, incluso si éstos carecen de ciertas instalaciones.

3.6 Se debe reconocer oficialmente que los vendedores de alimentos callejeros forman parte del sistema de suministro alimentario y, si es posible, se los debe incluir en los programas de desarrollo urbano. Por ejemplo, las ordenanzas municipales sobre construcción pueden prever la creación de centros de venta de alimentos callejeros en los grandes edificios. Entre otras ventajas, algunos vendedores podrán obtener así préstamos para mejorar su negocio.

3.7 La mayor parte de los vendedores de alimentos callejeros son pobres y vulnerables y no están organizados, por lo que tienen menos capacidad de defenderse contra la corrupción o la explotación. Si se les impone la observancia de un código u otras disposiciones de cumplimiento obligatorio, éstos no deben ser un instrumento más que permita o fomente las prácticas corruptas o explotadoras.

#### 4. Materias primas e ingredientes

4.1 En principio, en lo que atañe a la cosecha, la selección, la adquisición, el transporte y el almacenamiento de las materias primas y los ingredientes utilizados en su preparación, los alimentos callejeros están sometidos a los mismos requisitos que los que se despachan en locales. No obstante, los vendedores callejeros tienden a comprar materias primas más baratas y, a veces, de peor calidad. Se debe velar por que no utilicen materiales e ingredientes contaminados o peligrosos. Puede ocurrir que, para disimular la mala calidad de algunos alimentos, utilicen colorantes y otros aditivos. Hay que cuidar especialmente de que sólo empleen aditivos autorizados, en las cantidades aprobadas por las autoridades competentes.

4.2 Deberá usarse como guía el Código de Principios Generales de Higiene de los Alimentos del Codex, prestando especial atención a lo siguiente:

- a) Las materias primas y los ingredientes, incluido el hielo, se obtendrán de fuentes conocidas y fiables y no de proveedores clandestinos (por ejemplo, mataderos ilegales). Los ingredientes que entrañan riesgos especiales para la salud, como los colorantes y otros aditivos, se comprarán de expendios autorizados, cuando éstos existan. En cualquier caso, el vendedor garantizará que el ingrediente tiene la calidad necesaria para ser consumido como alimento.
- b) Se asegurará que las materias primas conserven su calidad durante el transporte, el almacenamiento y la manipulación que entraña elaborarlos, cocinarlos y venderlos.
- c) El transporte se efectuará sin exposición indebida a calor, contaminantes, plagas y otras causas de deterioro. Los recipientes cumplirán con los requisitos previstos en la sección 5.3 para los utensilios.

#### 5. Lugares de preparación y venta

La preparación y la venta podrán efectuarse en el mismo lugar (sobre todo cuando se trate de puestos fijos) o independientemente. Sin embargo, los requisitos de higiene serán similares en ambos casos.

5.1 Los alimentos se prepararán en un lugar limpio y bien iluminado; protegido del sol intenso, el polvo, la lluvia y el viento; y situado lejos de fuentes de contaminación, como desechos sólidos y líquidos, y fuera del alcance tanto de los animales domésticos como de las plagas.

5.2 El equipo y las superficies de preparación serán fáciles de limpiar y preferiblemente deberán estar hechos o cubiertos de materiales impermeables. La preparación no se realizará en el suelo ni cerca de él.

5.3 Los utensilios, ollas, cazuelas y demás recipientes estarán limpios y en buen estado y serán de materiales que no liberen materias tóxicas o peligrosas (cobre, plomo, cadmio, etc.) en los alimentos y bebidas, en particular cuando éstos sean ácidos. Además, serán fáciles de limpiar y no tendrán superficies esculpidas, agujeros ni ranuras. Se utilizarán exclusivamente para cocinar, elaborar y guardar los alimentos. Deberán estar protegidos de la contaminación del medio; por ejemplo, convendrá almacenar los platos y cuencos boca abajo para evitar la acumulación de polvo y otros cuerpos extraños.

5.4 Todas las superficies de las tablas de trinchar estarán en buen estado y no tendrán agujeros ni grietas, a fin de que puedan limpiarse con facilidad. Si se utilizan carne o aves de corral crudas, se reservará una tabla exclusivamente para ellas. Cuando sea posible, se utilizarán tablas de plástico que son mucho más fáciles de limpiar y mantener.

5.5 Los locales utilizados para la preparación y elaboración no se usarán como vivienda ni para almacenar materiales no relacionados con los alimentos.

5.6 Los puestos de venta, sean fijos o ambulantes, se instalarán en lugares donde sea nulo o mínimo el riesgo de contaminación procedente de basuras, aguas negras u otras sustancias peligrosas o tóxicas. Si el riesgo no puede eliminarse por completo, los alimentos para la venta deberán cubrirse adecuadamente y protegerse de la contaminación.

5.7 Los puestos de venta estarán diseñados y contruidos de manera que facilite su limpieza y mantenimiento.

5.8 El tiempo necesario para transportar los alimentos del lugar de preparación al de venta será lo bastante breve para que la proliferación bacteriana no alcance niveles peligrosos en las condiciones de transporte y venta.

5.9 Los alimentos se transportarán en recipientes limpios y protegidos de la contaminación por contacto con superficies no limpias o por exposición a materiales indeseables o peligrosos.

5.10 La venta en las proximidades de escuelas u hogares infantiles requiere una estricta supervisión, ya que los jóvenes consumidores tienen menor sentido crítico y menor experiencia que los adultos para juzgar la calidad e inocuidad de los alimentos.

5.11 Los puntos de venta estarán situados de tal manera que no dificulten el paso de vehículos y peatones ni expongan a los clientes, en particular a los niños, a riesgos debidos al tráfico o a otros factores.

## 6. Agua

6.1 Uno de los problemas más críticos de la venta de alimentos callejeros es el abastecimiento de agua de calidad aceptable en cantidades suficientes para beber, lavar, limpiar y demás operaciones. El vendedor ambulante sólo puede transportar una cantidad limitada e incluso los puestos estacionarios pueden no tener acceso directo a una fuente de agua. En realidad, ésta es generalmente escasa en las zonas de bajos ingresos de la mayor parte de los países en desarrollo. Es muy posible que los grifos funcionen sólo unas horas al día y a veces dejen de hacerlo durante varios días. Se sabe que, en diversas partes del mundo, los vendedores callejeros lavan sus utensilios, incluso los que usan para servir la comida, en agua que ya ha sido utilizada, en ocasiones muchas veces. Por lo tanto, en las operaciones de venta de alimentos callejeros se debe prestar especial atención al abastecimiento de agua.

6.2 En la medida de lo posible, los servicios de producción y venta dispondrán de su propio abastecimiento de agua potable,<sup>12</sup> procedente de un sistema central o de una fuente individual, por ejemplo una bomba de mano. Si no se dispone de agua potable, se usará una fuente adecuada de agua salubre.<sup>13</sup>

6.3 El agua utilizada para beber y para preparar bebidas debe ser potable. En cualquier caso, su calidad no será inferior a la del agua que se bebe en la comunidad. Se tendrá especial cuidado en mantener sus buenas condiciones de higiene.

6.4 El agua utilizada para lavar los utensilios, los alimentos y las manos será salubre y no se reutilizará. En la medida de lo posible, se utilizará para estos propósitos agua corriente salubre. Si esto no es factible, podrá usarse para lavar un cubo o recipiente similar, que habrá de vaciarse y limpiarse después de cada lavado. El agua caliente facilita la limpieza y el lavado pero no está generalmente al alcance de los vendedores callejeros.

6.5 El hielo utilizado en las bebidas y los alimentos se preparará con agua potable y se transportará y almacenará en forma higiénica. En el recipiente donde se guarde el hielo no se almacenarán otros artículos, como alimentos y bebidas.

## 7. Eliminación de desechos

Todos los desechos se manipularán y eliminarán de manera que se evite contaminar los alimentos, el agua y el medio. En particular, se impedirá que las plagas (insectos y roedores) y otros animales (perros y gatos) tengan acceso a los desechos alimentarios. En lo posible, los siguientes tipos de desechos se eliminarán por separado:

- a) Los desechos líquidos (salvo el aceite y las grasas) se tirarán a la alcantarilla o drenaje. Se usará algún tipo de sifón para asegurar que sólo se descarguen esta clase de desechos.
- b) Los restos de alimentos podrán separarse y utilizarse para la alimentación de animales. Estos no deberán lamer los utensilios, para «limpiarlos», en los que se sirve la comida a los clientes.

---

<sup>12</sup> Se entiende por agua potable la que responde a las especificaciones de calidad definidas en las disposiciones nacionales sobre el agua destinada a la bebida.

<sup>13</sup> El agua salubre no presenta un riesgo apreciable para la salud, pero su apariencia, su olor o su sabor pueden ser inferiores a los definidos en las disposiciones nacionales sobre el agua destinada a la bebida.

- c) Los demás desechos sólidos se guardarán en recipientes cerrados para que sean retirados por lo menos una vez al día por el sistema público de recogida de basuras. Los recipientes se limpiarán diariamente.

## 8. Manipuladores de alimentos

8.1 Este término se aplica a las personas que preparan alimentos y a las que los venden.

8.2 Todos los manipuladores callejeros de alimentos deberán poseer una licencia, pero la concesión de ésta o su ulterior renovación no dependerá de un examen médico (clínico y de laboratorio) previo.<sup>14</sup> El manipulador proporcionará sus datos personales y notificará el tipo de negocio que tiene intención de abrir, así como la ubicación o zona de operaciones.

8.3 Se procurará conseguir, mediante educación, estímulo o supervisión, que los manipuladores dejen de trabajar inmediatamente si padecen diarrea o vómitos o tienen forúnculos, llagas o úlceras en partes expuestas de la piel. La reanudación de sus actividades después de su recuperación puede requerir el permiso de la autoridad competente.

8.4 Los manipuladores llevarán ropa limpia y adecuada, de acuerdo con los criterios locales. Cuando sea posible, se los animará a utilizar "mono" o un mandil limpios, preferiblemente blancos o de color claro.

8.5 Los manipuladores deberán lavarse las manos con agua y jabón después de manipular alimentos crudos, antes de manipular alimentos cocinados, después de utilizar el inodoro, después de manipular objetos antihigiénicos como los recipientes de basura, y después del contacto con sustancias tóxicas como plaguicidas y desinfectantes.

8.6 Durante la preparación y la venta de alimentos, los manipuladores se abstendrán de prácticas antihigiénicas y de aspecto desagradable como:

- fumar o mascar tabaco, nuez de betel o chicle;
- tocarse la boca, la lengua, la nariz, los ojos, etc.; y
- escupir, estornudar y toser encima o cerca de los alimentos.

## 9. Formación de los manipuladores de alimentos

9.1 La formación de los manipuladores en materia de higiene personal y manejo y preparación seguros de los alimentos, tal como pueda hacerse en las condiciones locales de la venta callejera, es parte esencial de toda estrategia encaminada a mejorar la inocuidad y la calidad de los alimentos vendidos en la calle. En condiciones ideales, esa formación se vinculará a la concesión de licencias y se insistirá en la conveniencia de organizar periódicamente sesiones de actualización. Las autoridades competentes pueden preparar programas y materiales de instrucción para los manipuladores de alimentos, basados en los conceptos que se presentan en este texto y en otras publicaciones<sup>15</sup> y adaptados a las circunstancias y prácticas locales.

---

<sup>14</sup> Véase: Métodos de vigilancia sanitaria y de gestión para manipuladores de alimentos. Ginebra, Organización Mundial de la Salud, 1989, Serie de Informes Técnicos, N° 785.

<sup>15</sup> Jacob, M. Manipulación correcta de los alimentos: Guía para gerentes de establecimientos de alimentación. Ginebra, Organización Mundial de la Salud, 1989.

9.2 Se preconiza también energicamente un programa complementario de educación del consumidor y la comunidad, que contribuirá a que los vendedores acaten las normas gracias a la presión de los consumidores.

#### 10. Preparación y elaboración

10.1 Desde el punto de vista de la inocuidad, ésta es una parte decisiva de las etapas por las que pasan los alimentos antes de su venta y consumo. Algunos vendedores terminan de cocinar los alimentos (por ejemplo, friéndolos, asándolos a la parrilla o en el horno, etc.) en los puestos de venta, a la vista de sus consumidores. Esto tiende a inspirar confianza y, en muchos casos, mejora el sabor y el disfrute de los alimentos. Sin embargo, no elimina la necesidad de observar las normas básicas en este terreno, muy bien expuestas en las Diez Reglas de Oro para la preparación inocua de alimentos.<sup>16</sup>

10.2 La mayoría de los vendedores planifican la preparación de los alimentos de manera que no sobren al final de la jornada, pero a veces no pueden evitarlo. Si los alimentos que sobran son potencialmente peligrosos y es imposible conservarlos a baja temperatura (<10 °C), se alentará a los vendedores a tirarlos o, en su caso, a utilizarlos para la alimentación de animales.

10.3 En la preparación y elaboración de productos alimenticios, un principio importante es evitar el contacto directo o indirecto entre los alimentos crudos y los cocinados o preparados que se consumirán sin recalentarlos suficientemente.<sup>17</sup> El contacto indirecto puede producirse por medio de una tabla de cortar, un cuchillo o unas manos sin lavar. También pueden tomarse las siguientes precauciones para reducir el grado de contaminación:

- a) Los cereales (arroz, legumbres, frijoles, etc.) y las frutas y verduras (especialmente si se consumen crudas) se remojarán y lavarán muy bien con agua salubre (de preferencia corriente) para eliminar la suciedad adherida a la superficie.
- b) La carne, las aves de corral, el pescado y demás alimentos de ese tipo también se lavarán y, además, se evitará que entren en contacto con los productos que se consumen crudos.
- c) Si se utilizan alimentos congelados, conviene descongelarlos antes de prepararlos. La descongelación puede omitirse en ciertos casos, cuando así lo recomiende el fabricante.
- d) Si los alimentos se preparan sometiéndolos al calor (por ejemplo, friéndolos o asándolos a la parrilla o en el horno, etc.), habrán de cocerse a fondo, lo cual quiere decir que la temperatura en todas sus partes tendrá que llegar por lo menos a 70 °C.
- e) Los utensilios utilizados para cocinar los alimentos no se emplearán con otros propósitos.
- f) Al preparar alimentos que se comen crudos (por ejemplo, ensaladas y frutas peladas o cortadas) se prestará particular atención a la limpieza. También es necesario especial cuidado para preparar y manipular los alimentos que serán consumidos por niños.

---

<sup>16</sup> Publicadas como parte de un artículo del Dr. F. K. Käferstein (Salud Mundial, noviembre de 1988, p. 7) y también por separado en un cartel de la OMS.

<sup>17</sup> Debe exceptuarse de esta norma general la utilización de sal, pimienta y otros condimentos para sazonar la comida cocinada poco antes de consumirla.

## 11. Transporte y almacenamiento de alimentos preparados

11.1 Los alimentos y las bebidas listos para el consumo se transportarán al punto de venta en recipientes limpios, bien protegidos y cubiertos, sobre todo si el transporte toma bastante tiempo.

11.2 Si es preciso transportar a largas distancias alimentos que favorezcan la proliferación bacteriana a temperatura ambiente, el recipiente se mantendrá a una temperatura por debajo de 10 °C. No se utilizarán conservantes químicos.

11.3 El vehículo utilizado para el transporte estará limpio y no llevará animales, sustancias químicas ni materiales contaminantes junto con la comida preparada, a menos que esté equipado con una barrera que impida la contaminación cruzada.

11.4 Los problemas de transporte se simplifican si el punto de venta se encuentra cerca del lugar de preparación.

11.5 Para no tener que guardar los alimentos preparados que sobren al final de la jornada, es aconsejable preparar sólo las cantidades que probablemente se vendan. Si es posible almacenarlos a baja temperatura, los alimentos sobrantes podrán guardarse para venderlos al día siguiente, después de recalentarlos (>70 °C). Sin embargo, es preferible tirarlos o utilizarlos con otros fines, especialmente si se trata de productos que favorezcan la proliferación microbiana.

11.6 Si se recurre al almacenamiento a baja temperatura, los alimentos que tienen un volumen considerable nunca se meterán calientes en la nevera, ya que las bacterias proliferarán en el centro, que conserva el calor (por encima de 10 °C) durante largo tiempo. Es preferible guardarlos en recipientes pequeños y de escasa profundidad para que se enfrien rápidamente en todas sus partes.

11.7 Por lo general, los alimentos secos o acidificados y algunos fermentados se pueden guardar durante periodos variables en un lugar seco y fresco, a cubierto del polvo y las plagas. El almacenamiento de la leche esterilizada envasada en origen, las bebidas embotelladas y numerosos alimentos enlatados presenta escasos problemas si se los protege de la luz directa del sol y el calor excesivo.

## 12. Comercialización

La comercialización es el eslabón final de la cadena de operaciones necesarias para la venta callejera de alimentos y es especialmente importante para la inocuidad de éstos. Los requisitos en cuanto a ubicación y estructura de los puntos de venta se han expuesto en la sección 5. A continuación se examinan otros requisitos relacionados con la higiene:

- a) Los puntos de venta estacionarios (por ejemplo, puestos y quioscos) o móviles (por ejemplo, carritos de mano, puestos ambulantes y triciclos) se mantendrán en buen estado y meticulosamente limpios, en particular las superficies de trabajo.
- b) Los alimentos preparados para la venta se protegerán del polvo, los insectos y los gases de escape. Cuando se expongan en los puntos de venta, estarán cubiertos con vidrio, plástico u otro material idóneo.

- c) Los recipientes o las cajas donde se guarden o se expongan los alimentos estarán hechos de materiales que no liberen sustancias tóxicas; asimismo, serán fáciles de limpiar y de mantener en buenas condiciones de higiene.
- d) Los utensilios en los que se sirvan los alimentos y las bebidas serán fáciles de lavar y de mantener limpios. Las hojas de árbol y los cacharros de barro baratos utilizados como recipientes desechables para servir la comida y la bebida se lavarán a fondo antes de usarlos y no se reutilizarán.
- e) Los alimentos que el consumidor se lleva consigo se envolverán en papel, plástico u otro material idóneo limpio. El papel de periódico, el papel usado y otros materiales de embalaje antihigiénicos no deben tomar contacto directo con los alimentos.
- f) Si el periodo de venta dura de cuatro a cinco horas, los alimentos preparados que se sirvan calientes se mantendrán a una temperatura de 60 °C por lo menos, para evitar la proliferación microbiana.
- g) Otra posibilidad - que pocas veces está al alcance de los vendedores callejeros - es conservar los alimentos a baja temperatura, recalentándolos antes de servirlos. Sólo deben recalentarse (de manera que todas las partes alcancen una temperatura de 70 °C como mínimo) los que se vayan a consumir. Una vez que se han recalentado, los alimentos no se almacenarán de nuevo en frío.

### 13. Centros de venta de alimentos callejeros

13.1 En algunos países se ha podido reagrupar a los vendedores de alimentos callejeros en centros especialmente diseñados, lo cual ha permitido suministrarles servicios comunes (agua potable y energía eléctrica, equipo de eliminación de desechos, alcantarillado, inodoros, aparcamiento, etc.). Además, puede existir un servicio central de suministro y limpieza de utensilios comunes.

13.2 Las disposiciones sobre inocuidad de los alimentos aplicables a esos centros serán las que regulan los mercados de productos alimenticios al aire libre y, en ciertos aspectos, los restaurantes y los puestos fijos de venta de alimentos.

### 14. Los alimentos callejeros en las grandes concentraciones públicas

14.1 Las grandes ferias, los festivales y otras concentraciones de ese tipo a las que acude un número considerable de personas constituyen una ocasión favorable para la venta de alimentos callejeros. La gran demanda puede impulsar a los vendedores a preparar de antemano grandes cantidades de éstos y almacenarlos en condiciones insatisfactorias. Los vendedores no adiestrados o las personas impreparadas que son empleadas como cocineros, camareros, etc., por los propietarios de los puestos pueden representar un riesgo especial. Ha habido casos en que los alimentos vendidos en grandes ferias y reuniones similares han provocado brotes de infecciones gastroentéricas, incluso cólera y salmonelosis, así como intoxicaciones alimentarias, como las causadas por estafilococos.

14.2 En esas ocasiones, las autoridades supervisoras han de mostrarse especialmente vigilantes y adoptar disposiciones para hacer cumplir las prácticas de higiene. Algunas medidas tomadas antes de la reunión pueden contribuir a que se alcance esta meta, por ejemplo:

- a) Determinar la ubicación de los puestos, quioscos, vehículos de vendedores ambulantes, etc., a fin de asegurar la fácil entrada y salida de personas y servicios en la zona destinada al despacho de comida.
- b) Organizar e inscribir en un registro a los vendedores y demás manipuladores de alimentos, que deberán recibir instrucciones o formación, según sea necesario. Deberá prestarse especial atención a los alimentos potencialmente peligrosos y a sus condiciones de manipulación.
- c) Proporcionar o hacer que se proporcionen suministros esenciales como agua potable, hielo, combustible y transporte.
- d) Suministrar inodoros e instalaciones para lavarse las manos bien situados, aunque sean rudimentarios.
- e) Prestar servicios de recogida y eliminación de desechos, inclusive de utensilios desechables, en su caso.

= = =

