

Principales aspectos higiénicos sanitarios a considerar en la elaboración de alimentos en el sector no estatal

Main Health Hygiene Aspects to Be Considered in Non-State Sector Food Elaboration

*Ernesto Iserns Aguilera*¹, *Enrique Betancourt Concepción*², *Juan Eusebio Betancourt Doimeadios*³

- 1 Doctor en Medicina Veterinaria. Centro Provincial de Higiene, Epidemiología y Microbiología. Holguín. Cuba.
- 2 Máster en Ciencias. Licenciado en Higiene y Epidemiología. Centro Provincial de Higiene, Epidemiología y Microbiología. Holguín. Cuba.
- 3 Licenciado en Higiene y Epidemiología. Asistente. Centro Provincial de Higiene Epidemiología y Microbiología. Holguín. Cuba.

El trabajo por cuenta propia posibilita la integración de muchas personas a actividades de interés dentro de la sociedad. Con el incremento de estas alternativas de trabajo, que hizo frente a la situación de disponibilidad laboral en muchos sectores y en busca de una mayor eficiencia y efectividad en la producción, es necesario poner algunas reglas que pueden hacer brillar el buen desempeño de estas formas de servicio.

Después del resurgimiento de esta actividad en octubre de 2010, se establecieron regulaciones sanitarias y normativas para garantizar el control a través de la Inspección Sanitaria Estatal (ISE), entre las que están el otorgamiento de la licencia sanitaria, las visitas de inspecciones a todo el universo, además del muestreo de los alimentos producidos.

En la Resolución Ministerial No. 240 de 2011 del MINSAP se definieron las siguientes actividades autorizadas para el ejercicio del trabajo por cuenta propia que requieren licencia sanitaria¹:

1. Elaborador vendedor de alimentos y bebidas mediante servicio gastronómico (paladares).
2. Elaborador vendedor de alimentos y bebidas no alcohólicas a domicilio.
3. Elaborador vendedor de alimentos y bebidas no alcohólicas al detalle en su domicilio o de forma ambulatoria.

4. Elaborador vendedor de alimentos y bebidas no alcohólicas al detalle en punto fijo de venta (cafetería).
5. Elaborador vendedor de vinos.
6. Asistente infantil para el cuidado de niños.

Como puede apreciarse, el 83,3% de estas modalidades corresponden a la elaboración y expendio de alimentos y la higiene en esta actividad constituye un tema de alta sensibilidad, debido a que en el proceso de lograr un producto de óptimas condiciones, intervienen no solo quienes lo producen, sino quienes lo manipulan, transportan, almacenan y suministran las materias primas, y debe tenerse presente que un producto, en cualquier parte de la cadena, puede perder su calidad y transformarse en un verdadero riesgo.

Las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) constituyen uno de los problemas más extendidos en el mundo actual, ejemplo: la enteritis y otras enfermedades diarreicas se encuentran entre las cinco primeras causas de mortalidad en la mayoría de los países de América Latina y el Caribe, así mismo, expertos de la Organización Mundial de la Salud (OMS) consideran que entre el 70 y el 80% de las enfermedades diarreicas agudas (EDA) las producen los alimentos y el agua contaminados ².

La calidad y seguridad de suministro de alimentos es un tópico de interés continuo, tanto para los especialistas como el público en general. La calidad tiene muchas interpretaciones y significados diferentes. El consumidor promedio asocia la calidad con las preferencias personales y por lo tanto puede interpretar subjetivamente el término como indicación de preferencia por el alimento³.

Para garantizar la inocuidad de los alimentos se deben cumplir las Buenas Prácticas de Higiene en la producción, elaboración y manufactura.

En la mencionada Resolución Ministerial No 240 de 2011, se establecen los requisitos higiénicos sanitarios que se deben cumplir para la manipulación, elaboración y expendio de alimentos de las modalidades de trabajo por cuenta propia contempladas, a saber:

- Mesetas y mesas de trabajo con superficie lisa e impermeable de material autorizado.
- Abasto de agua corriente en cantidad y calidad sanitaria para el desarrollo de la actividad.
- Áreas de fregado y sustancias deterativas para esta actividad.
- Equipos y útiles de cocina en cantidades que garanticen la actividad.
- Uso de pinzas, tenazas y otros utensilios para el expendio de alimentos, nunca hacerlo directamente con las manos.
- Correcta disposición final de residuales líquidos y desechos sólidos, de forma sistemática.

- Condiciones de limpieza y desinfección de mesetas, mesas, equipos y utensilios de cocina, de forma permanente y sistemática.
- Utilizar batas y gorros sanitarios durante las labores de manipulación, elaboración y expendio de los alimentos.
- Higienización de los envases donde se almacenan, elaboran y transportan alimentos y los mismos deben ser de material autorizado para su uso.
- Buena calidad de las materias primas y que sean de procedencia segura.
- Frecuente y correcto lavado de las manos.
- Cocinar bien los alimentos, por encima de los 70 °C de temperatura, en caso de los caldos deben hervir y las carnes que el corte no tenga signos de encontrarse crudos.
- Conservar los alimentos a temperaturas seguras, los refrigerados a 5 °C, los calientes a 65 °C y los congelados a menos 18 °C.
- La elaboración de embutidos, ahumados u otros productos cárnicos que requieran un preservante, como el nitrito de sodio o cualquier otro aditivo alimentario, solo se autoriza en aquellos casos donde pueda ser fiscalizado el proceso tecnológico y controlados los residuos de los aditivos utilizados por un laboratorio acreditado por las autoridades sanitarias competentes.
- En el expendio de alimentos de forma ambulatoria solo se autorizarán aquellos alimentos de bajo riesgo epidemiológico, donde su exposición a las condiciones ambientales no favorezcan la contaminación y deterioro, con peligro para la salud de los consumidores, estos pueden ser: maní tostado y en tabletas, chicharritas, caramelos, rositas de maíz, productos derivados de harina (sin rellenos de carne, cremas, ni merengues), dulces secos y otros alimentos ligeros que no requieren condiciones especiales para su conservación.

También se definen prohibiciones como:

- ✓ Continuar las actividades y prestación de servicios cuando existan obstrucciones de la red de alcantarillado, desbordamiento de residuales líquidos y presencia de residuales sólidos, que afecten directamente el lugar donde se ejerce la actividad.
- ✓ Entrecruzar alimentos crudos con los listos para el consumo.
- ✓ Manipular alimentos cuando la persona padezca alguna enfermedad respiratoria, digestiva o lesiones de la piel, o sea un portador asintomático de agentes patógenos que puedan contaminar los alimentos.
- ✓ La transportación, exposición y venta de alimentos de riesgo y listos para el consumo, de forma prolongada sin las condiciones de refrigeración requeridas para las carnes y productos cárnicos, pescados y mariscos; dulces de cremas y merengues; y otros de alto riesgo (ensaladas frías, cake, pasteles rellenos con carnes).

- ✓ Fumar, toser, escupir, tocar depósitos de basura, durante el ejercicio de la actividad.
- ✓ Elaboración y venta de mayonesa de origen casero, por el riesgo epidemiológico que representa su consumo; solo puede comercializarse la de procedencia industrial.
- ✓ Venta de pescados y mariscos crudos, por el riesgo epidemiológico que constituye su consumo.
- ✓ Simultanear labores de manipulación y elaboración de alimentos con la acción de realizar el cobro por la venta del producto.
- ✓ Tenencia de animales vivos en el lugar donde se realiza la actividad.

La venta de alimentos en la vía pública es una práctica tradicional en América Latina y el Caribe. Sin embargo, en las últimas décadas, esta actividad se ha incrementado por múltiples causas, originando una situación de gran importancia a la que las autoridades deben conceder una atención prioritaria. Los alimentos en la vía pública puede considerarse al mismo tiempo un problema, un desafío y una oportunidad para el desarrollo. El problema es asegurar la inocuidad y la calidad de los alimentos que se venden⁴.

Muy específicamente, para la venta de alimentos en la calle se instauró la Norma Cubana 850:2011. *Código de prácticas de higiene para la elaboración y expendio de alimentos en la vía pública*, un instrumento legal importante que define los requisitos sanitarios detallados para los centros destinados a estos fines⁵.

Acápites fundamentales descritos en la misma:

- Requisitos para los centros de venta en la vía pública
- Requisitos relativos al vendedor / manipulador
- Requisitos relativos a la preparación de los alimentos

Entre las principales enfermedades transmitidas por alimentos en esta modalidad podemos encontrar la salmonelosis y la intoxicación por *Staphylococcus aureus*, esta última con mayor incidencia en la provincia en los últimos años².

La posibilidad de implicar a los alimentos en la aparición o reaparición de amenazas microbianas en los seres humanos es inmensa y se debe, principalmente, a que existen muchos puntos críticos en la cadena alimentaria, durante los cuales se puede comprometer la inocuidad de los alimentos.

Ante la ocurrencia de casos de enfermedades gastrointestinales agudas es necesario extremar el cumplimiento de los principios generales y objetivos específicos del Plan de Prevención y Control del Cólera, principalmente para la higiene de los alimentos, donde el control de estos, incluyendo el agua, es vital para evitar su diseminación. Para ello se establecen medidas entre las que se encuentran el lavado y desinfección de las manos

antes de la manipulación, si tenemos en cuenta que la piel es la primera línea de defensa contra los microorganismos. Asociado a estos se requiere de materias primas seguras, limpiar y desinfectar adecuadamente los utensilios y las superficies que entran en contacto con estos, mantener los alimentos conservados adecuadamente, aspectos que se encuentran incluidos en las Cinco reglas de oro para la inocuidad de los alimentos^{4,6}:

Corresponde a la ISE exigir por el cumplimiento de lo dispuesto en los instrumentos legales y jurídicos que rigen su trabajo y en caso de violar lo establecido aplicar a los infractores las medidas previstas⁷.

Debe tenerse en cuenta como método de trabajo el incremento de las acciones de promoción y educación para la salud con la participación intersectorial y comunitaria, mediante los cursos de capacitación y las charlas educativas, en los cuales contribuyan de forma significativa los medios de difusión masiva, pues estas acciones no solamente favorecen la ampliación de los conocimientos de las personas que expenden alimentos, sino para que la población en general incremente su cultura sanitaria y exija que los alimentos que adquieren en la calle, para ellos y sus familiares les proporcione una garantía sanitaria óptima.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Cuba. Ministerio de Salud Pública. Resolución Ministerial No. 240. La Habana: MINSAP; 2011.
2. Castro Domínguez A. Enfermedades transmitidas por alimentos y su prevención. La Habana: Editorial Ciencias Médicas; 2008.
3. Aguilar Prieto PH, Aguiar Acosta M, Martí Pérez M. ABC de la higiene. La Habana: Editorial Ciencias Médicas; 2008.
4. Caballero Torres A E. Temas de Higiene de los alimentos. La Habana: Editorial Ciencias Médicas; 2008.
5. Cuba. Oficina Nacional de Normalización. Norma Cubana 850. Código de prácticas de higiene para la elaboración y expendio de alimentos en la vía pública. La Habana: Oficina Nacional de Normalización; 2011.
6. Cuba. Ministerio de Salud Pública. Plan de prevención y control del cólera. La Habana: MINSAP; 2012.
7. Cuba. Ministerio de Salud Pública. Resolución Ministerial 215. Reglamento de la Inspección Sanitaria Estatal. La Habana: MINSAP; 1987.

Recibido: 18 de febrero de 2013.

Aprobado: 18 de febrero de 2013.

Dr. Ernesto Iserns Aguilera. Centro Provincial de Higiene, Epidemiología y Microbiología.
Holguín. Cuba.

Correo electrónico: ernest@hehg.hlg.sld.cu