



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



S

Tema 6 del programa

AC 05/4

## **Conferencia Regional FAO/OMS sobre Inocuidad de los Alimentos para las Américas y el Caribe**

San José, Costa Rica, 6-9 de diciembre de 2005

### **GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LOS ÁMBITOS DE LA PRODUCCIÓN Y LA ELABORACIÓN**

(Documento preparado por Costa Rica)

#### **INTRODUCCIÓN**

La inocuidad, calidad y competitividad comercial de los alimentos constituye hoy un desafío que requiere criterios renovados, creatividad y disposición para trabajar en conjunto, tanto en las áreas oficiales como en el sector privado para erradicar las ETAs.

Estos temas no pueden abordarse de manera aislada; y deben integrarse no sólo en los distintos eslabones de la cadena en su fase productiva, sino en su aspecto sanitario. Por esto surge la necesidad de elaborar un enfoque múltiple. Las regulaciones alimentarias evolucionan hacia la integración de los conceptos de calidad e inocuidad. Actualmente los hábitos de consumo están cambiando, los consumidores no sólo exigen mayores garantías de inocuidad y más calidad en los productos, sino que buscan cada vez mayor referencia sobre los productos que adquieren, y por consiguiente, cobran relevancia la naturaleza, origen, procesos de producción, tradiciones productivas y características específicas de cada producto que se coloca en el mercado.

La visión de cadena agroalimentaria requiere redefinir los roles del Estado y del sector privado, no sólo considerando las instituciones encargadas de velar por la salud pública, sino contemplando la interacción con los organismos de agricultura y producción, de ambiente, de defensa del consumidor, inclusive del turismo y educación, entre otros. Se requiere en definitiva, articulación y coordinación por parte de los órganos del Estado en los diversos niveles. Posiblemente, uno de los aspectos más difíciles de lograr, pues supone dejar los paradigmas tradicionales del quehacer y enfrentarse al trabajo multidisciplinario, abandonar los nichos de poder, el individualismo, que afectan en definitiva, el logro del bienestar de los países.

La inocuidad de los productos agroalimentarios es un requisito fundamental para competir exitosamente en el mercado global. En los países de las Américas y el Caribe, el control de la inocuidad de los alimentos es generalmente realizado por distintos organismos oficiales. Dada la complejidad de la cadena agroalimentaria, su regulación tiene que ser integradora, multidisciplinaria y responsable; impulsar la equivalencia; ser transparente y basarse en estándares sólidos en todo el país.

La armonización redundará en un sistema justo para todos y en la obtención de alimentos inocuos sin importar adónde fueron producidos, elaborados, o comercializados.

**A. Aplicación de sistemas adecuados de garantía de la calidad (BPA/BPF/APPCC; “mejores prácticas”);**

**A.1. BPA**

Las Buenas Prácticas Agrícolas se definen como *“todas las acciones involucradas en la producción, procesamiento y transporte de productos alimenticios de origen agrícola, orientadas a asegurar la protección de la higiene y salud humana y del medio ambiente, mediante métodos ecológicamente más seguros, higiénicamente aceptables y económicamente factibles”* (SAG, 2004)

Independientemente de la definición de BPA elegida, deben constituirse en una herramienta y no en un fin, cuyo uso persigue la sostenibilidad ambiental, económica y social de las explotaciones agropecuarias, lo cual debe traducirse en la obtención de productos alimenticios más inocuos y saludables para el consumidor. En este contexto es necesario, tomar en consideración las dificultades y limitaciones concretas que afrontan los productores de los países en desarrollo, al implementar programas para las BPA.

**A.2. Experiencias en las BPA**

Entre los países que tienen iniciativas concretas en el tema, se reflejan varios principios importantes de considerar. Es necesario que en los equipos de trabajo encargados de los lineamientos de las BPA, haya una participación activa, deben tomarse en cuenta no sólo los técnicos y profesionales, sino a los productores que tendrán que implementarlas en sus fincas y a los consumidores, por la importancia de sus aportes para el abordaje de las BPA (FAO, 2004; Chapman, 2005). Por ejemplo, durante el año 2003 en Colombia, el Servicio Nacional de Aprendizaje, la Universidad Nacional de Colombia, las Corporaciones Colombiana Internacional y Colombiana de Investigación Agropecuaria trabajaron en el proyecto “Programa integral de transferencia de tecnología para la producción limpia y la comercialización de hortalizas en la Sabana de Bogotá”. Como parte de este se desarrolló un componente de Calidad y BPA. Para su preparación, se desarrollaron dos jornadas de trabajo en las que se contó con la participación de estudiantes, productores e investigadores de instituciones relacionadas con el tema y se logro un documento aplicado a la realidad local (CCI-SENA, 2004).

Las especificaciones de las buenas prácticas no son nuevas, ya existen protocolos a nivel del sector gubernamental y privado de otros países, lo esencial es conocer qué requisitos de BPA tienen los países con que se tiene un intercambio comercial importante, y definir especificaciones de acuerdo con lo que se exige. Asimismo, se deben considerar los estándares internacionales sobre el tema (Codex Alimentarius). Esta estrategia fue utilizada por Chile y Argentina, que tomaron el protocolo de EurepGAP de la Unión Europea como uno de los insumos de trabajo para el desarrollo de sus estándares. Con esto Chile logró el reconocimiento de su protocolo Chile-GAP por parte de la EurepGAP, lo que les brinda diversas ventajas a sus exportadores. De igual manera Argentina, desarrolló la Guía para la Minimización de Riesgos Microbiológicos de Estados Unidos para emitir la Resolución 510/02 sobre BPA en frutas. (Portal Alimentos Argentinos).

Otro factor a considerar son las condiciones agroclimatológicas del país, para diseñar normas que sean técnicamente sólidas, tanto desde el punto de vista agronómico como económico, los requisitos de una norma foránea deben adecuarse a las condiciones locales o descartarse las que no sean aplicables. Además las normas deben modificarse a la luz de los avances científicos y tecnológicos, los cambios en los hábitos de los consumidores, de forma que respondan a la realidad existente.

En lo que respecta a la implementación de las BPA, los costos son un factor relevante para su desarrollo. Actualmente la variedad de estándares de BPA existente a nivel internacional, obliga a que los

productores, no sólo tengan que cumplir con dos o tres normas diferentes, sino también pagar por el mismo número de certificaciones. En el tema de frutas y hortalizas a nivel internacional se está discutiendo sobre la gran proliferación de normas BPA que confunden y encarecen innecesariamente los procesos. (SAG, 2004)

Además para lograr una implementación exitosa, se debe dotar de herramientas apropiadas a los productores:

- Los beneficios de las BPA y el compromiso con las mismas debe alcanzar a todos los productores, independientemente de su escala de producción y condición socioeconómica. Para ello, se deben establecer estrategias de fomento y divulgación a nivel nacional, regional y local.
- Deben existir programas de capacitación en BPA para integrar a los pequeños productores en la meta por lograr la inocuidad de los productos agrícolas. En la mayoría de los países de la región, se han establecido programas agresivos de capacitación con el propósito de preparar un equipo de personas conocedoras del tema que puedan a su vez capacitar a otros e implementar las BPA en sus empresas. Ejemplos: las iniciativas de PROCAL en Argentina, la Comisión de BPA en Chile (IICA, 2002), el Programa Alimentos Seguros (PAS) en Brasil, las acciones de la Corporación Colombia Internacional (CCI) y del Programa de Buenas Prácticas Agrícolas del SENA en Colombia, y del SENASICA en México.
- Deben ofrecerse incentivos para que las empresas agropecuarias capaciten a todo su personal. Las organizaciones gremiales de productores deben jugar un rol esencial conjuntamente con empresas de capacitación, privadas o públicas. Un buen ejemplo, lo constituye las franquicias tributarias que el Estado Chileno acordó, para aquellas empresas que demanden capacitación para su personal, mediante el cual el Servicio Nacional de Capacitación y Empleo (SENCE), es el encargado de impartir capacitación, en este caso en el medio rural (IICA, 2002).

En la mayoría de los países de la región que han desarrollado lineamientos para las BPA, se han mantenido como de aplicación voluntaria.

En Argentina existen guías de aplicación de BPA, oficializadas por resoluciones de alcance nacional. Estas guías no son de cumplimiento obligatorio pero constituyen una referencia nacional para la implementación de este sistema de gestión. Sobre esta base el INTA en convenio con el Instituto de Sanidad y Calidad Agropecuaria Mendoza (ISCAMen) editaron un Manual de BPA que toma como base la normativa argentina en la materia, la de EurepGAP, y la iniciativa Clinton de USA. A su vez sobre la base de este Manual y una Guía similar sobre BPA editada por la Fundación Barrera Patagónica (FUNBAPA), el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) emitió la Resolución 510/02 sobre BPA en frutas.

Otras resoluciones relacionadas son Resolución SAGPyA 71/1999; "Guía de Buenas Prácticas de Higiene y Agrícolas para la Producción Primaria (cultivo-cosecha), Empacado, Almacenamiento y Transporte de Hortalizas Frescas y la Resolución SENASA 510/2002; "Guía de Buenas Prácticas de Higiene, Agrícolas y de Manufactura para la Producción Primaria (cultivo-cosecha), Acondicionamiento, Empaque, Almacenamiento y Transporte de Frutas Frescas", entre otras. ([www.exportapymes.com](http://www.exportapymes.com))

En Perú el Instituto Peruano del Espárrago y Hortalizas (IPEH) viene promoviendo la aplicación de las BPA, a través del Proyecto "Implantación de Buenas Prácticas Agrícolas y Fortalecimiento de la Cadena Productiva del Espárrago", con apoyo del Banco Interamericano de Desarrollo (BID). Mediante este proyecto se promueve la implantación de las BPA en 54 fundos de espárragos, correspondientes a 3800 ha, formando promotores para la implementación mediante capacitación especializada. (O'Brien y Díaz, 2004)

En el caso de Costa Rica el Sector Agrícola se ha preocupado por implementar las BPA en aras de competir y mantenerse en los mercados existentes (USA y Europa). Tanto el sector público y como privado llevaron a cabo una serie de actividades de capacitación (en melón mora, raíces y tubérculos, minivegetales, plátano, culantro coyote y la Bioterrorismo de USA), que han permitido cumplir las exigencias de inocuidad en los Procedimientos Estándar de Limpieza y Desinfección (SSOP), empaque y campo de producción. Los productores se dieron la tarea de incluir dentro de sus procedimientos todos aquellos controles que los lleven a obtener un producto de buena calidad sanitaria e inocuo y no solo para competir en el mercado sino para mantenerse.

En Colombia en julio de 2005 se aprobó la norma técnica 5400 Buenas Prácticas Agrícolas para Frutas, Hierbas Aromáticas Culinarias y Hortalizas Frescas. Requisitos Generales del Instituto Colombiano de Normas Técnicas la cual es de carácter voluntario (ICONTEC, 2005). También el SENA está desarrollando el Programa Nacional de BPA para la Agroindustria, que busca contribuir a la consolidación y normalización de la cadena hortifrutícola con énfasis en inocuidad alimentaria, protección del ambiente y seguridad y bienestar del trabajador. (COLCIENCIAS, sf).

### **A.3. Buenas prácticas pecuarias/ganaderas**

Las buenas prácticas pecuarias (BPP) consisten en la aplicación del conocimiento disponible en el uso de los recursos naturales básicos en la producción de los productos agropecuarios alimentarios y no alimentarios inocuos y saludables, con el fin de brindar la viabilidad económica y estabilidad social.

Las BPP contribuyen a enfrentar las nuevas demandas de consumo y comercialización de productos pecuarios, permitiendo el seguimiento de la calidad e inocuidad de los productos desde el lugar de producción hasta la mesa del consumidor. El incremento mundial de la demanda de los productos pecuarios como la carne, leche y huevos para satisfacer las necesidades de los alimentos en la población es considerable. De allí que la prevención y el control de las enfermedades y contaminantes en los productos pecuarios, así como la implementación de las BPP es indispensable.

Se deben contemplar aspectos como: calidad de las instalaciones, control de plagas, aspectos sanitarios, la alimentación y agua, transporte animal, registro e identificación animal, bienestar animal, condiciones laborales del personal, manejo del medio ambiente de residuos, son de fundamental importancia. Estos aspectos se han venido integrando en los diferentes programas de BPP, dentro de los cuales se incluyen los siguientes ejemplos:

- Evaluación y Reforzamiento del Sistema de Prevención de la encefalitis espongiforme bovina (EEB) y el Sistema de Control de Calidad de Piensos en Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Colombia, México, Paraguay, Perú y Uruguay.
- Apoyo en crianza y aprovechamiento de los camélidos sudamericanos en la Región Andina (Argentina, Bolivia, Chile, Ecuador, Perú).
- Desarrollo en la producción de pequeños rumiantes (Barbados, Belice, Saint Kitts y Nevis, Trinidad y Tobago).
- Fortalecimiento tecnológico en la salud animal en Argentina.
- Establecimiento de un Sistema Nacional de Identificación y Registro de Ganado Bovino en Chile.
- Preparación de un programa de desarrollo agropecuario en el marco de los TLC en Chile.
- Capacitación en tecnología de la carne y utilización de extensores en Costa Rica, Cuba, República Dominicana, El Salvador, Guatemala, Honduras y Nicaragua.

Con respecto al aspecto normativo debe aclararse que en algunos países se considera que las BPA incluyen al sector pecuario, por ejemplo Chile ha desarrollado lineamientos técnicas de buenas prácticas

para cerdos, bovinos en carne y leche, ovinos, caprinos, gallinas de postura y pollos de engorde (FAO, 2004). Uruguay homologó la norma EurepGAP en el programa de carne natural certificada del Uruguay (Inciarte, 2004). Argentina está en proceso de homologación con las normas Eurep en producción animal considerando la realidad de la región (Mietto, 2004). Paraguay presenta un menor grado de desarrollo normativo de BPP, aún le falta implementar carnes, lácteos, aves y cerdos (Silvero, 2004).

En el área de la trazabilidad (FAO, 2004), Uruguay desarrolló un sistema de identificación para ganado que contempla desde el origen hasta las plantas de faena. Actualmente hay en ejecución programas de trazabilidad por lote hasta la salida de la carne de la planta (Barros, 2004).

En Costa Rica el Ministerio de Agricultura y Ganadería trabajó conjuntamente con OIRSA (Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria) en la elaboración de Manuales Buenas Prácticas para sectores de: apicultura, porcino, ganadería de carne y leche, Manuales de Bioseguridad en granjas productoras de pollos de engorde.

#### **A.4. Buenas prácticas de manufactura y análisis del riesgo y control de puntos críticos**

La implementación de los Códigos de prácticas de higiene del Codex o las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y sistemas de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) son una herramienta útil para alcanzar estas exigencias y prevenir las ETAs a nivel mundial. Los países que cumplen con estas prácticas adquieren la categoría de productores de alimentos inocuos.

Las BPM, entendidas como el conjunto de prácticas generales orientadas hacia el objetivo común de prevenir y disminuir los peligros a que están expuestos los alimentos desde la obtención o producción de sus materias primas hasta su elaboración final, son consideradas uno de los pilares para el APPCC.

##### ***A.4.1. Aplicación de las BPM y el APPCC en la Región de las Américas y el Caribe***

La situación de la aplicación de BPM y APPCC en la Región se puede categorizar entre los países que cuentan con instrumentos para implementación de BPM y sistema APPCC en forma voluntaria y en forma obligatoria.

En forma voluntaria se ubican países como Belice, Colombia, Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua, Panamá, Perú y República Dominicana.

Los gobiernos y la industria de dichos países, están conscientes de la importancia de las BPM y el sistema APPCC para asegurar la inocuidad de alimentos que se elaboran y se destinan al consumo humano. La mayoría de los países están haciendo esfuerzos por promulgar reglamentos que exijan el cumplimiento gradual de las BPM para luego iniciar con la aplicación obligatoria de los sistemas de APPCC. Algunas industrias cumplen con los requisitos y tienen desarrollados sistemas de APPCC para cumplir con exigencias internacionales. Esto lo han hecho por iniciativa propia, con apoyo del gobierno, mediante capacitación en la materia y con las que promueven las exportaciones.

Los países en los que las BPM son obligatorias y el APPCC voluntario son la minoría, a saber Argentina, Bolivia, Canadá, Colombia, Ecuador, Estados Unidos, México, Paraguay y Venezuela.

Las BPM en estos países tienen reglamento oficial, el sistema APPCC no es obligatorio. En algunos países en desarrollo, el principal problema es la poca coordinación de las acciones desarrolladas por los sectores público y privado en relación con la implementación de estos requerimientos y con el control de su

cumplimiento. Algunas industrias exportadoras han implementado sistemas APPCC para cumplir con requisitos del mercado internacional.

#### ***A.4.2 Ejemplos de actividades realizadas por algunos países de la Región***

En Centroamérica, en el marco de Unión Aduanera, se elaboró un reglamento técnico de BPM que será oficial para todos los países de dicha Región y que actualmente se encuentra en proceso de notificación ante la Organización Mundial del Comercio (OMC). Su aplicación será gradual dependiendo del tamaño de la industria, de manera que en un plazo de dos años y medio luego de su entrada en vigencia esté implementado.

En Argentina la Dirección Nacional de Alimentos, desarrolló actividades para lograr la inocuidad de sus productos, a través de capacitación, formación de capacitadores y auditores en gestión de calidad alimentaria, recomendaciones de mejora para pequeños productores (se inició con 23 productores en 10 provincias diferentes) y creación de un Sistema de Control de Alimentos, método instrumental que emplea el Estado para organizar sistemática y metodológicamente el control de los alimentos para la protección de la salud de los consumidores, de los manipuladores, las transacciones comerciales y la protección del ambiente.

En México, las BPM se hicieron obligatorias a través de la NOM-120-ssa1-1995, que rige para todas las familias de productos que no cuentan con regulación específica. El avance en la aplicación de esta regulación varía de acuerdo al tamaño y tipo de empresa. La Comisión Federal de Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) esta tratando de lograr acuerdos de autorregulación con diversas industrias para que ellos mismos vigilen el cumplimiento de la normatividad.

### **B. Control de la inocuidad de los alimentos producidos por pequeñas y medianas empresas (PyMES)**

#### **B.1. Aplicación de sistemas de aseguramiento de la inocuidad en PyMES en el campo**

Son muchos los aspectos que inciden en la aplicación de las normativas de inocuidad, sin embargo la falta de educación y de capacitación por parte de los productores, se constituye en el factor principal. Otros factores se relacionan con aspectos:

- socioculturales (bajo nivel educativo, precaria tenencia de la tierra, resistencia por falta de soporte y convencimiento de una nueva forma de producir);
- normativos (confusión ante las múltiples normativas existentes en relación con la inocuidad y el ambiente, que varían según el mercado de destino) y
- económicos (falta de infraestructura, financiamiento, uso de tecnología inadecuada, no reconocimiento en el precio de los esfuerzos por implementar buena prácticas).

En esa línea, los países están haciendo esfuerzos por corregir tales limitantes, en 2004 el INDAP de Chile trabaja el Programa Nacional de BPA para la pequeña agricultura, en los rubros berries, miel, paltos y uva, busca una transformación en la gestión del sistema de producción, puesto que deben incorporar las variables ambientales, sociales y de calidad del producto. En setiembre se impartieron charlas, coordinadas entre INDAP, SAG y la municipalidades, con el objetivo de instruir a los pequeños productores clientes de INDAP y agroindustriales de la zona, acerca de la Resolución N° 3.410 del SAG, que establece los requisitos mínimos para que la producción de frambuesas cumpla con las BPA.

En noviembre del 2004 en Chile se firmó el Convenio Marco de Cooperación "Más Capacitación, Mejor Agricultura" para capacitar a cerca de cinco mil pequeños agricultores en el 2005 en todo el país. Su objetivo es coordinar esfuerzos y recursos tendientes a implementar en el sector campesino un Programa Nacional de Profesionalización que permita mejorar las capacidades de la Agricultura Familiar Campesina, en términos de la administración y gestión de sus recursos.

En Neuquen, Argentina se encuentra en ejecución el programa de hierbas aromáticas, destinado a brindar una alternativa de producción a pequeños productores, apoyándolos para reconvertir sus producciones. En junio del 2004 se establece mediante un proyecto de ley el Programa Nacional de Certificación de Buenas Prácticas Agrícolas (que incluye las BPP) para Pequeños Productores, con el cual se busca entre otros objetivos: promover un sistema institucional de apoyo, garantizar la calidad de sus productos y un manejo predial amigable con el ambiente, elaborar un Manual de BPA para pequeños productores y garantizar su certificación.

En México el Programa Alianza para el Campo tiene un componente de inocuidad alimentaria en el cual se brindan diferentes apoyos a los productores, incluidos los pequeños y medianos que voluntariamente quieran establecer BPA y BPP en sus tierras. Dentro de estos apoyos se encuentran: Instrumentación de metodologías de minimización de riesgos de contaminación, pruebas diagnósticas y de análisis de contaminantes, insumos sanitarios, infraestructura y equipo.

## **B.2. La aplicación de sistemas de aseguramiento de la inocuidad en PyMES a nivel de industria**

El apoyo que los gobiernos de los países en desarrollo dan a las PyMES de alimentos para implementar BPM y APPCC es muy variado, a pesar de que éstas representan un alto porcentaje del total de industrias y poseen limitación de recursos para desarrollar las actividades de capacitación, promoción y vigilancia requeridos.

Este apoyo se ha brindado en forma de líneas de crédito a algunas empresas para financiar la gestión de normas de calidad por parte de las mismas, se incluyen las BPM y el APPCC, como es el caso de Argentina. En Chile el tipo de apoyo para las PYMES es la exoneración tributaria para las empresas que reciban capacitación en estos temas. En el caso de Colombia existen programas sobre todo liderados por el Sector Comercio que ofrecen a las industrias apoyo pero solamente en la parte de asesoría y capacitación.

Otros países brindan asesoría técnica directa a PYMES para la capacitación e implementación de estos sistemas por parte de instituciones del Estado, como es el caso de Costa Rica y Argentina. Costa Rica ha desarrollado Programas de Capacitación y Asistencia Técnica Personalizada para PyMES del sector alimentario. Entre el 2000 y 2002 con la cooperación Canadiense se desarrolló un programa de Gestión Ambiental para el Cluster Agroalimentario. De igual manera entre el 2000 y 2004 se inició el programa como parte de la política del Ministerio de Economía, Industria y Comercio y con el apoyo de instituciones como Instituto Nacional de Aprendizaje, Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Promotora del Comercio Exterior y Cámara de la Industria Alimentaria, abarcó a más de 500 empresas muchas de las cuales fortalecieron su capacidad innovadora y desarrollaron potencial exportador.

## **C. Inocuidad de los alimentos de venta callejera**

La venta callejera de los alimentos en América Latina y el Caribe constituye un fenómeno con connotaciones socioculturales, económicas y sanitarias en la región (Costarrica y Morón 1997), manifestando un acelerado incremento causado en parte por el crecimiento urbano, una situación socioeconómica difícil y altas tasas de desempleo. Cuéllar en 1994 (citado por Costarrica y Morón, 1997)

encontró que el monto de ventas representaba un ingreso mayor al salario mínimo reconocido en los países, lo que refleja la importancia económica de este tipo de actividad.

Asimismo las ventas de alimentos en las calles constituyen una alternativa viable y económica para las poblaciones de las grandes urbes, como oferta de alimentos y empleo. Por otro lado, estas ventas representan un reto para las administraciones municipales que deben desarrollar medidas para regular el uso del suelo, mecanismos de acceso a servicios de agua, sanitarios y recolección de basura para los vendedores, y sistemas de registro y control de esta actividad, estos costos asociados aún no se han cuantificado. (Costarrica, y Morón, 1997).

El crecimiento ilimitado y la falta de regulación de esta actividad, somete a una fuerte tensión los recursos de las ciudades e influye negativamente sobre la vida cotidiana, a causa de la congestión del tráfico y la acumulación de basura (Informe Reunión Técnica FAO, 1995).

En un informe presentado por la República Dominicana (2005) se indica que es necesario aplicar normativas de inocuidad y control sobre las ventas de alimentos en las vías públicas, ya que diversos aspectos socioeconómicos influyen en que cada vez más personas consuman alimentos fuera de sus hogares. Destacan la importancia de tener mayor control sobre las deficiencias de almacenamiento y las malas prácticas higiénicas de elaboración y manipulación de los alimentos.

### **C.1. Regulaciones Nacionales**

La regulación de los alimentos vendidos en la vía pública requiere la adopción de disposiciones jurídicas de dos tipos. El primero consiste en la concesión de una licencia para ejercer la actividad y puede incluir limitaciones relativas al tipo de alimentos vendidos y al lugar de venta. El segundo se refiere a la aplicación de medidas concretas para proteger a los consumidores contra los peligros para la salud y el fraude comercial. (Informe Reunión Técnica FAO, 1995).

No cabe duda entonces, que el papel de las autoridades locales de cada país es de gran importancia, tanto a nivel de legislación, como del papel de capacitadores y reguladores. Pese a ello, muchos de los países de la región aún no cuentan con regulaciones concretas en el tema de la inocuidad de los alimentos vendidos en la vía pública (Informe Reunión Técnica FAO, 1995).

En el caso de Costa Rica, por ejemplo, dicha actividad está prohibida por la Ley General de Salud N° 5395. Sin embargo, algunas municipalidades otorgan patentes para ventas en las vías públicas. Una de las condiciones exigidas para otorgar la patente es que sólo pueden venderse alimentos previamente empacados, prohibiendo la elaboración en el lugar, requisito que no siempre es cumplido por los vendedores. Esto refleja falta de claridad en la coordinación entre las autoridades sanitarias y las municipalidades. No obstante, se hacen esfuerzos para minimizar el riesgo a la salud de los consumidores y en la capital se está reubicando estas ventas callejeras en áreas donde se reúnen las condiciones básicas de salubridad y seguridad evitando la conglomeración de personas.

En octubre del 2002 se convocó a un Grupo de Trabajo de la Región del Caribe para tratar el tema de las ventas callejeras, la reunión fue atendida por 17 países en total. Los gobiernos de dicha región reconocieron que las ventas callejeras juegan un rol socioeconómico muy importante en términos alternativos de empleo, ingresos especiales para las mujeres y alimentos a precios accesibles para las personas de clase económica media y baja, y además enfrentan una serie de problemas de inocuidad por la manipulación de los alimentos. Se requiere establecer programas de monitoreo, educación y asistencia técnica para los vendedores. (Dardano, 2003).



En Panamá el Código Sanitario reglamenta la venta callejera, además mediante decreto ejecutivo se reglamenta la capacitación de manipuladores de alimentos y el Ministerio de Salud representado en el Departamento de Protección de Alimentos supervisa esta actividad ([www.ingenieriadealimentos.com](http://www.ingenieriadealimentos.com))

En Chile la venta callejera sólo se acepta bajo lo establecido en el Reglamento Sanitario de Alimentos. Como parte de la Vigilancia Sanitaria, las ventas informales se controlan sanitaria y policialmente ([www.minsalud.cl](http://www.minsalud.cl))

## **C.2. Aspectos sanitarios**

Las características de los puestos de venta, higiene de los vendedores y la preparación de los alimentos callejeros son factores que afectan el riesgo de contaminación de los alimentos. (Costarrica y Morón, 1997).

Los alimentos vendidos en la calle son definidos como “alimentos listos para consumir” y dado su bajo costo y buen gusto, son populares como fuente de alimentación. Para Brasil, aspectos como las características comerciales, infraestructuras pobres, características de los productos vendidos y la carencia de medidas sanitarias incrementan el riesgo de una potencial intoxicación por contaminación bacteriana de los alimentos. Varios estudios realizados en ese país por Catanozi y colaboradores en 1999, demuestran la presencia de microorganismos patógenos y altos recuentos microbiológicos en diferentes ventas callejeras realizadas en el país.

Almeida y colaboradores (1996) (citados por Hanashiro et al. 2004), reportan que en estudios similares realizados en varias ciudades de América Latina se obtuvo que la frecuencia de contaminación fecal de alimentos se encuentra entre un 9.4% y un 56.7% sobre el estándar establecido. En el caso de *B. cereus* la incidencia se encuentra entre un 1.7% a 8.1% de muestras en ventas callejeras sobre el límite máximo de seguridad y para *S. aureus* entre un 1.9% a 25.2% sobre el límite ( $10^3$  CFU/g). Es claro que existe un problema preocupante en las ventas callejeras, no sólo a nivel de la Región de las Américas y el Caribe sino a nivel mundial, pero sólo algunos países han establecido regulaciones específicas y prácticas para su comercio (Hanashiro A., et al. 2004).

Los alimentos de venta callejera fueron considerados en Perú en 1991, como uno de los canales de diseminación de la epidemia del cólera (Dawson y Costarrica, 1992). En ese mismo año en Argentina fueron detectados tres brotes de enfermedades transmitidas por alimentos, atribuidos a emparedados de miga expendidos en la calle (Cuellar, 1994; FAO, 1991).

La incorporación de tecnologías mejoradas en la preparación y comercialización de las comidas expendidas en la vía pública es una de las principales líneas de acción de proyectos dirigidos al control sanitario. Alternativas para la adopción de estas tecnologías mejoradas sería la sustitución de los puestos de venta o la modificación parcial de los puestos ya existentes, recomendando y facilitando soluciones para cada aspecto deficitario.

En ambos casos es indispensable el respaldo de una institución que financie a los vendedores bajo condiciones favorables y accesibles. Por ejemplo, en la ciudad de México como parte de un proyecto de FAO, se ha desarrollado un modelo de puesto de venta en acero inoxidable. En Perú igualmente, se han desarrollado dos modelos, un puesto móvil de carácter integral instalado en un triciclo y construido en hierro galvanizado y en acero. El otro modelo pero de carácter parcial denominado “módulo higiénico-sanitario” fue propuesto para resolver los problemas de abastecimiento de agua y de eliminación de residuos sólidos. De las dos soluciones propuestas el triciclo integral ha tenido más acogida por su menor costo (Palomino, 1996).

Entre 1991 y 1994 la FAO brindó una capacitación en América Latina y el Caribe para manipuladores de alimentos, como también a los jefes de control de alimentos de nivel nacional y municipal, inspectores sanitarios de alimentos y personal de laboratorio de control en temas de higiene y control de los alimentos (Costarrica y Morón, 1997).

#### **D. Conclusiones y Recomendaciones en General**

- a) Adoptar y fortalecer los sistemas de Buenas Prácticas y asegurar su cumplimiento es trascendental para lograr alimentos inocuos, que brinden seguridad a la salud de los consumidores, se produzcan con métodos amigables con el ambiente y sean económicamente rentables para los productores.
- b) Sin embargo para que estos métodos sean de aplicación generalizada en los países se requiere:
  - Fortalecer al pequeño y mediano productor, mediante el acceso al financiamiento, investigación y establecimiento de sistemas de auditoria que faciliten la implementación de BPM y APPCC.
  - Elevar los niveles de productividad y calidad a través de capacitación en los centros de formación técnica, en las universidades, a nivel educativo básico y además mejorar los procesos tecnológicos y la transferencia tecnológica.
  - Los gobiernos deben implementar reglamentos oficiales y fortalecer el control y verificación,
  - En el tema de ventas callejeras se requiere en cada país diagnostique la situación actual y establezca las regulaciones y medidas específicas necesarias. Así como la concientización y capacitación de los vendedores de estos productos.
  - Educar a los consumidores en materia de inocuidad de los alimentos es fundamental con el fin de que conozcan los riesgos implicados del consumo de alimentos vendidos en las calles o bajo condiciones de informalidad.
  - Para todo ello se requiere integrar los esfuerzos de todos los actores involucrados.

#### **Bibliografía**

Calvin, L. 2003. Produce, food safety, and international trade response to U.S. food-borne illness outbreaks associated with imported produce. In: International trade and food safety: economic theory and case studies: Agricultural economic report 828. Ed: Buzby, J.C. United States Department of Agriculture. Washington D.C. 145pp.

CSPI. 2005. Food safety around the world. Center of Science in the Public Interest.

COLCIENCIAS, sf. El SENA lanza estrategia para consolidación de cadenas del sector: Buenas prácticas agrícolas. Instituto Colombiano para el Desarrollo de la Ciencia y la Tecnología. 3pp. [www.colciencias.gov.co](http://www.colciencias.gov.co)

CCI-SENA. 2004. Guía de Buenas Prácticas Agrícolas para la Producción de Hortalizas Limpias en la Sabana de Bogotá. Programa integral de transferencia de tecnología para la producción limpia y la comercialización de hortalizas en la Sabana de Bogotá. Componente 7 Sello de Calidad y Buenas Prácticas Agrícolas. Corporación Colombia Internacional y Servicio Nacional de Aprendizaje. Bogotá, Colombia. 60 pp.

Costarrica, M. L., y Morón, C. 1997. Estrategias para el mejoramiento de la calidad de los alimentos callejeros en América Latina y el Caribe. 15pp. <http://www.fao.org/docrep/W3699T/w3699t08.htm>

Chapman, B.J. 2005. An Evaluation of an On-Farm Food Safety Program for Ontario Greenhouse Vegetable Producers; A Global Blueprint for Fruit and Vegetable Producers. A Thesis presented to the Faculty of Graduate Studies of the University of Guelph, Canada. 196pp

FAO. 2004. Las Buenas Prácticas Agrícolas. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Roma, Italia. 49 pp.

\_\_\_\_\_. 2003. Informe del Taller subregional de capacitación de formadores sobre aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en el control de alimentos. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Colombia, 2003.

\_\_\_\_\_. 2003. Informe del Taller nacional de capacitación de formadores sobre aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en el control de alimentos. Colombia, 2003.

\_\_\_\_\_. 2003. Informe del Taller nacional de capacitación de formadores sobre aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en el control de alimentos. Bolivia, 2003.

\_\_\_\_\_. 2003. Informe del Taller nacional de capacitación de formadores sobre aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en el control de alimentos. Ecuador, 2003.

\_\_\_\_\_. 2003. Informe del Taller nacional de capacitación de formadores sobre aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en el control de alimentos. Perú, 2003.

\_\_\_\_\_. 2003. Informe del Taller nacional de capacitación de formadores sobre aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en el control de alimentos. Venezuela, 2003.

\_\_\_\_\_. 2003. Informe del Taller nacional de capacitación de formadores sobre aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en el control de alimentos. Costa Rica, 2001

\_\_\_\_\_. 2002. Informe del Taller nacional de capacitación de formadores sobre aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en el control de alimentos. El Salvador, 2002.

\_\_\_\_\_. 2001. Informe del Taller nacional de capacitación de formadores sobre aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en el control de alimentos. Nicaragua, 2001.

\_\_\_\_\_. 2002. Informe del Taller nacional de capacitación de formadores sobre aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en el control de alimentos. Honduras, 2002.

\_\_\_\_\_. 2002. Informe del Taller nacional de capacitación de formadores sobre aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en el control de alimentos. República Dominicana, 2002.

\_\_\_\_\_. 2001. Informe del Taller nacional de capacitación de formadores sobre aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en el control de alimentos. Guatemala, 2001.

\_\_\_\_\_. 2001. Informe del Taller nacional de capacitación de formadores sobre aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en el control de alimentos. Panamá, 2001.

\_\_\_\_\_. 1995. Los alimentos que se venden en la vía pública. Informe de una Reunión Técnica de la FAO. 6-9 de noviembre de 1995, Calcuta India. 26 pp.

FAO/PAHO. 2003. Report of the Expert Meeting of the Caribbean Regional Working Group on Street Food Vendors. October 23-25, 2002. Corboril Castries, St. Lucia. Sponsored by FAO, PAHO and BNSI. 28 pp.

FAO/RLC. 2004. "Las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA): en búsqueda de sostenibilidad, competitividad y seguridad alimentaria". Informe de la Conferencia electrónica realizada a nivel de los países del MERCOSUR y Chile. Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe. Santiago de Chile. 63 pp.<sup>1</sup>

Hanashiro, A., Morita, M., Matté, G., Matté, M., Torres, E. 2004. Microbiological quality of selected street foods from a restricted area of Sao Paulo City, Brazil. School of Public Health, University of Sao Paulo, Brazil. Food Control. Article in press. 6pp. Available online at: <http://www.sciencedirect.com/>

Herwaldt B.L. y Ackers M.L., 1997. An outbreak in 1996 of cyclosporiasis associated with imported raspberries. *New England Journal of Medicine*. 336:1548-56.

IICA. 2002. Buenas Prácticas Agrícolas: Eje Estratégico de Nuestra Competitividad Futura. Documento realizado en el proyecto "Diseño de Regímenes Regulatorios para Atributos de Valor de Productos Agroalimentarios" desarrollado en el marco del Convenio de Cooperación Técnica entre el IICA y la Subsecretaría de Agricultura de Chile. Serie de ponencias, resultados y recomendaciones de eventos técnicos. 141 pp.

Mischen, P. 1996. Strawberry Update: \$16 Million Loss due to Cyclospora, National Food and Agricultural Policy Project, Arizona State University, Tempe, AZ. De: <http://www.eas.asu.edu/~nfapp/html/julaug96.htm>

O'Brien, T. Y Díaz, A. 2004. Mejorando la competitividad y el acceso a los mercados de exportaciones agrícolas por medio del desarrollo y aplicación de normas de inocuidad y calidad: El ejemplo del espárrago Peruano. Reporte del Programa de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de Alimentos del IICA con la colaboración PROMPEX de Perú. 27 pp.

OIRSA. 2000. Diagnóstico de situación de los países (Centroamérica, Panamá y Belice) sobre inocuidad de alimentos. Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria. San Salvador, El Salvador.

---

<sup>1</sup> Intervenciones de autores descritas en el anexo del documento: Ricardo Adonis, 115; Ricardo Inciarte, 119; Álvaro Barros 132; Fernando Mietto, 139; Ana C. Silvero, 141.

- Palomino, H. 1996. Las tecnologías apropiadas para la venta callejera de alimentos. FNA/ANA 17/18. 8pp. <http://www.fao.org/docrep/W3699t06.htm>.
- Powell, D.A., Bobadilla-Ruiz, M., Whitfield, A. Griffiths, M.G. and Luedtke, A. 2002. Development, implementation and analysis of an on-farm food safety program for the production of greenhouse vegetables in Ontario, Canada. *Journal of Food Protection*. 65: 918- 923.
- Ramírez, E. y Caro, J.C. 2003. Estudio de Caracterización en el Sistema Agroalimentario: Lecciones de Experiencia y Efectos Sobre la Competitividad. Informe final de proyecto. Centro Interamericano para el Desarrollo Rural (RIMISP), Santiago de Chile. 17 pp.
- República Dominicana. 2005. Análisis de Situación del Sistema Nacional de Inocuidad de los Alimentos en República Dominicana. Documento preparado para la Conferencia Regional FAO/OMS sobre Inocuidad de los Alimentos para las Américas y el Caribe. 6-9 de diciembre, 2005. San José, Costa Rica.
- SADR-CORPOICA. 2004. Diagnóstico de firma “Acuerdo regional de competitividad de la cadena colombiana de Antioquia” Secretaria de Agricultura y desarrollo rural. Corporación Colombiana de investigación agropecuaria. Medellín, Colombia. 102 p.
- SENASICA. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. Manual de Buenas Practicas en Producción de leche caprina. SENASICA. México. 64p.
- Surujial M. y Badrie N., 2003. Household consumer food safety study in Trinidad, West Indies. Dept. of Food Production, Faculty of Science and Agriculture, University of West Indies, Saint Augustine, Trinidad & Tobago. *Internet Journal of Food Safety* V.3, 8-14. E-mail: nbadrie@yahoo.com or badrie@carib-link.net
- Valiente, S; Olivares, S; Harper, LJ. 1986. Alimentación, Nutrición y Agricultura. Un enfoque multidisciplinario para América Latina. Chile. Printed. Chile. 375 p.
- Vargas-Terán, M. 2002. Buenas prácticas ganaderas. FAO/RLC, Santiago de Chile. 3p.
- WHO.1999. Food safety programme. Strategies for Implementing HACCP in small and/or less developed business. June 1999.

## **Otros**

Portal Alimentos Argentinos.

[http://www.alimentosargentinos.gov.ar/programa\\_calidad/Marco\\_Regulatorio/](http://www.alimentosargentinos.gov.ar/programa_calidad/Marco_Regulatorio/)

Argentina. 2004. Sistema de certificación de buenas prácticas agrícolas. Senado y Cámara de Diputados de Argentina. Proyecto de Ley aprobado el día 16 de junio del 2004. 13 pp.

[http://www1.hcdn.gov.ar/dependencias/ccytecnologia/proy/proy\\_dip\\_04/3549-D-04.pdf](http://www1.hcdn.gov.ar/dependencias/ccytecnologia/proy/proy_dip_04/3549-D-04.pdf)

INDAP. 2005. En la V región INDAP destinará 50 millones de pesos a proyectos de buenas prácticas agrícolas. Noticias. 20 setiembre, 2005. INDAP, Chile.

[http://www.indap.cl/Noticias/2005/09/02/20050902\\_proyectos.htm](http://www.indap.cl/Noticias/2005/09/02/20050902_proyectos.htm)

México. 2002. Programa Alianza para el campo. Estado de Aguas Calientes. 9pp

<http://www.ordenjuridico.gob.mx/Estatal/AGUASCALIENTES/Programas/AGSProg1.pdf> -

Información de consultas específicas vía correo electrónico a fuentes de diferentes países de la región.