



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



S

Documento de sala 30
Español solamente

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

PROGRAMA DE MERCADOS Y RESTAURANTES SALUDABLES DE LA RED DE MUNICIPIOS Y COMUNIDADES SALUDABLES DE LIMA Y CALLAO - PROPUESTA DE TRABAJO - (Preparado por PAHO)

1 - Introducción

La creciente urbanización de la economía de los países hace que cada vez un número mayor de consumidores procuren en los mercados o ferias agropecuarias alimentos seguros y nutritivos para satisfacer sus necesidades de consumo. De otra parte, en los países los restaurantes y mercados de abasto de los principales centros urbanos constituyen espacio de encuentro social y cultural de la familia y sociedad en general.

Su funcionamiento es regulado por diferentes instituciones públicas, entre las cuales se destacan el Ministerio de Salud en su rol normativo y las Municipalidades en su función operativa.

Los agentes sociales vinculados con la gerencia de estos negocios han comprendido y vienen incorporando iniciativas tendientes a mejorar la gestión de calidad de sus locales, relacionados con la presentación y venta de alimentos en mejores condiciones higiénicas, en la intención de mantener y captar un mayor número de usuarios y de atender a las condiciones de calidad exigidas.

En este sentido ha habido una coincidencia y sinergia de acciones entre los entes oficiales de salud (Ministerio/Municipalidades) y los propietarios, administradores y operadores de restaurantes y mercados populares de las Municipalidades de Lima Metropolitana y de Lince. Se han desarrollado y vienen acumulando experiencia en la capacitación y adopción de Buenas Prácticas de Higiene e Inocuidad de los Alimentos en algunos mercados y restaurantes de las dos Municipalidades.

2 - Experiencias

a) Mercados Saludables:

Las Municipalidades de Lima Metropolitana y de Lince, en coordinación con la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA/MINSA) han iniciado el Programa de Mercados Saludables y vienen acumulando una importante experiencia al respecto. Las acciones básicamente consisten en:

- **Selección de establecimientos:** basada en la constatación de ciertas premisas básicas como la disponibilidad de agua, alcantarillado y servicios higiénicos, así como de infraestructura física relacionados con la calidad de los materiales de construcción.

- **Diagnóstico de situación:** tanto del local del mercado como del área periférica de su ubicación (barrio). En una ficha general se identifican y caracterizan los puestos de venta según su especialidad o “giro” (carne, frutas, legumbres, abarrotes, etc., etc.).
- **Diagnóstico microbiológico:** a partir de la toma de muestras tanto de alimentos como de superficies para análisis microbiológicos.
- **Establecimiento de acuerdos y compromisos:** en función de las limitaciones y alternativas de cambio identificadas para el mejoramiento de la calidad sanitaria de los alimentos, se formulan acuerdos y compromisos de trabajo con los directivos y dueños de los puestos.
- **Gerencia de calidad:** en un proceso participativo se selecciona e integra al equipo de autocontrol de los procesos de cambio a ser incorporados en el mercado y puestos de venta, bajo los principios de HACCP o de autocontrol.
- **Plan de capacitación:** se formula y ejecuta un plan de capacitación de buenas prácticas de manufactura de alimentos para vendedores, según “giro” o rubro de alimentos de expendio.
- **Monitores microbiológicos:** implementación y seguimiento de los cambios higiénicos sanitarios (PCC) y verificación microbiológica de salida.
- **Acto de Reconocimiento:** reconocimiento municipal y entrega de diplomas y placas, en acto público. La validez del reconocimiento se mantiene vigente mientras se mantiene y mejora las Buenas Prácticas de Manufactura.

b) **Restaurantes Saludables:**

La Municipalidad de Lima Metropolitana, desde el año 2001, viene ejecutando el “Programa de Restaurantes Saludables” para, de forma interactiva Municipalidad/propietarios, desarrollar un proceso de capacitación aplicada, orientado a mejorar las condiciones higiénicas y sanitarias de preparación y expendio de los alimentos. A la fecha el programa ha incorporado 4 promociones que totalizan 80 restaurantes de Lima Metropolitana.

La Municipalidad de Lince ha iniciado este año el programa de restaurantes Saludables, con el apoyo de DIGESA y bajo procedimientos semejantes al de Lima Metropolitana, ha logrado concluir el proceso de mejoramiento sanitario de la manipulación y preparación de alimentos en 11 restaurantes.

Las acciones principales de las municipalidades en este aspecto incluyen:

- **Selección de establecimientos:** en base a los resultados de la aplicación de una ficha técnica - sanitaria por la Municipalidad, se procede a la identificación de aquellos restaurantes que fueron calificados como “aceptables”.
- **Auditoria sanitaria inicial:** se procede a la valoración sanitaria de la infraestructura y de los equipos, así como al análisis microbiológico de superficies y de alimentos de todos los restaurantes seleccionados e inscritos voluntariamente al programa.
- **Capacitación:** se define y ejecuta un plan de capacitación aplicada, según especialidades de trabajo (gerentes, cocineros y mozos).
- **Monitoreo:** se programa y ejecuta un plan de visitas de inspección y seguimiento a la implementación de cambios derivados de la capacitación.

- **Auditoría microbiológica:** posteriormente a dos visitas de seguimiento, de frecuencia mensual, se realiza la segunda auditoría microbiológica y verificación in situ de procedimientos de sanitización de locales e instalaciones.
- **Acto de Reconocimiento:** al término del proceso de capacitación y adopción de práctica higiénico-sanitarias se realiza el reconocimiento municipal y entrega de diplomas y placas, en acto público. La validez del reconocimiento se mantiene vigente mientras se mantienen y mejoran las Buenas Prácticas de Manufactura.

3 - **Justificación:**

Uno de los indicadores de Municipios y Comunidades Saludables sin lugar a dudas constituye la higiene de mercados y restaurantes, así como la inocuidad de los alimentos expendidos. Ellos están muy relacionados con los perfiles de salud de la población y de la construcción de escenarios que contribuyan a mejorar ambientes de encuentro y recreación de la comunidad.

Como se ha señalado existen valiosas experiencias acumuladas por las Municipalidades de Lima Metropolitana y de Lince, que en trabajo conjunto con la Dirección de Salud Ambiental del Ministerio de Salud (DIGESA/MINSA), han logrado desarrollar el marco regulatorio, así como de contenidos teóricos e instrumentales de capacitación para mejorar la calidad higiénico-sanitaria de restaurantes y mercados, que es posible difundirla y transferirla.

Esta transferencia se haría en el marco de la Red de Municipios y Comunidades Saludables del Perú, cuyo inicio se remonta a 1996 cuando instituciones de la sociedad civil y municipalidades firmaron la “Declaración de la Iniciativa de Comunidades Saludables”. En el 2000, se instala primera Red de Municipios y Comunidades Saludables de Lima y Callao con la participación de 13 municipalidades. Actualmente han pasado a 29 en Lima y a 3 en Callao y se han conformado nuevas redes en 9 departamentos que cubren la mayor parte del país: Arequipa, Ayacucho, Cajamarca, Cusco, Ica, Huanuco, Huancavelica, Tumbes, Ucayali.

Los ejes temáticos del Programa de Municipios y Comunidades Saludables para el 2005 relacionados con Higiene y Ambiente y con Alimentación y Nutrición, contemplan intervenciones relacionadas con la higiene de los alimentos y la abogacía con los dirigentes de los mercados y los dueños de puestos para promover mercados saludables.

Los resultados que pudieran obtenerse del trabajo en las Redes de Municipios y Comunidades Saludables de Lima y Callao podrían, en una segunda instancia, ser transferidos a las Redes existentes en los otros departamentos del país, impulsándose de esta manera un amplio movimiento de mercados saludables de cobertura nacional.

4 – **Objetivos**

a) **General:**

Hacer abogacía y promover mercados y restaurantes saludables para el comercio y consumo de alimentos seguros en las principales áreas urbanas del país, de manera de contribuir a mejorar el estado de salud de la población, a reducir las enfermedades transmitidas por alimentos y a crear mejores condiciones de trabajo.

b) **Específicos:**

- Difundir las experiencia sobre el establecimiento de mercados y municipios saludables alcanzada por las Municipalidades de Lima Metropolitana y de Lince a la Red de Municipios y

Comunidades Saludables de Lima y Callao. En una segunda etapa se ampliará la iniciativa a otras Redes existentes en el país.

- Difundir y transferir métodos e instrumentos e capacitación para mercados y restaurantes saludables desarrollados por las Municipalidades de Lima y Callao a la Red de Municipios y Comunidades Saludables de Lima y Callao.
- Mejorar la inocuidad de los alimentos, prevenir la ocurrencia de ETA y proteger la salud de la comunidad.
- Contribuir a promover la garantía de seguridad de los alimentos asociada a la industria turística del país.

5 – Estrategia de Acción:

Las Municipalidades de Lima Metropolitana y de Lince, a través de los funcionarios de las Direcciones de Higiene Municipal, realizarán la promoción y transferencia de conocimientos y experiencias alcanzadas en materia de Mercados Saludables primero, y en una segunda etapa sobre restaurantes saludables.

Se mantendrá un proceso de monitoreo y evaluación del proceso de incorporación de innovaciones relacionadas con la higiene de los locales y la inocuidad de los alimentos, mediante una comisión integrada por las Municipalidades de Lima Metropolitana y Lince, la Red de Municipios Saludables y DIGESA/MINSA.

La Red de Municipios Saludables, en coordinación con la OPS/OMS Perú, organizarán los eventos de capacitación y reproducirán los materiales necesarios para la capacitación. Entre estos se incluyen la base legal y manual de inocuidad de los alimentos en mercados y restaurantes.

Las Municipalidades participantes asumirán el compromiso de dirigir el proceso de organización de los agentes sociales vinculados con la administración de los mercados y propietarios o empleados de puestos de venta de alimentos, organizar y dirigir los procesos de auditoría y supervisar de forma continua la incorporación los cambios de Buenas Prácticas de Manufactura sugeridos.

5.1 Actividades:

a) Información y Promoción de Mercados Saludables:

- Organizar un Seminario-Taller para la difusión de las experiencias alcanzadas por las Municipalidades de Lima Ciudad y Lince: Participarán de esta reunión delegados de la Red de Municipios y Comunidades Saludables de Lima y Callao

b) Formulación del plan de acción para el desarrollo de Mercados Saludables

- Organizar un Seminario-Taller con las Municipalidades que mostraron interés de desarrollar la iniciativa de mercados saludables. Producto principal de este seminario será la formulación de un plan de acción y cronograma de actividades a ser desarrollado, así como la nominación de coordinadores municipales de la iniciativa de mercados saludables.

c) Monitoreo y evaluación del plan de acción

- Se conformará una comisión integrada por delegados de las Municipalidades de Lima Metropolitana, de Lince, de la Red de Municipios Saludables y de DIGESA/MINSA que serán

la encargada de realizar el monitoreo y evaluación del plan de acción, mediante calendario formulado y avalado por las Municipalidades incorporadas al plan de acción.

d) Organización de los eventos y reproducción de material bibliográfico

- Organización de los dos Seminarios-Taller y reproducción de materiales por parte de la Red de Municipios y Comunidades Saludables y de la OPS/OMS, Perú.

6 – Asesoría Técnica

El proyecto contará con la asesoría técnica de la OPS/OMS, Perú. Para el efecto movilizará la información y recursos tecnológicos desarrollados en iniciativas similares en la región.