



Venta de alimentos en vía pública

La venta de alimentos en la vía pública constituye un fenómeno que reviste gran importancia sociocultural, económica y sanitaria. Este tipo de venta ha aumentado en varios lugares del mundo- y nuestro país no es ajeno a este proceso- debido a diversas causas socioeconómicas como el asentamiento de población en grandes zonas urbanizadas; el surgimiento de emprendimientos familiares en época de crisis, y en muchos casos como parte constituyente de la idiosincrasia de las comunidades como las ferias de productos artesanales en las plazas.

Los alimentos que se ofrecen en la vía pública presentan ciertas ventajas, no son costosos, incluyen una variedad de alimentos tradicionales, se sirven con rapidez, se pueden comer de inmediato, son dietas relativamente equilibradas desde el punto de vista nutricional y muchas veces resultan apetitosas. (1)

Hoy en día, las autoridades locales, las organizaciones internacionales y las asociaciones de consumidores son cada vez más conscientes no solamente de la importancia socioeconómica de los alimentos vendidos en la vía pública, sino también de los riesgos que esta situación conlleva. La principal preocupación concierne a la inocuidad de los alimentos, pero también involucran aspectos relativos a la higiene ambiental, el ocupamiento del espacio público, las alteraciones en el tránsito vehicular, entre otros. (1)

Debemos señalar que la venta de alimentos en la vía pública se encuentra contemplada en el Código Alimentario Argentino (CAA) y esto nos plantea la necesidad de establecer las medidas necesarias para salvaguardar la salud de los consumidores y promover las prácticas comerciales de este sector.

■ Aproximaciones al concepto

Las características de los puestos de venta, de los vendedores y también de la preparación de los alimentos callejeros puede ofrecer un riesgo para la salud de la población si en la preparación de los alimentos no se usa agua potable, no se siguen prácticas mínimas de higiene y adecuada manipulación, si no se hace una cuidadosa selección de materias primas y no se limita o previene la contaminación ambiental. Cabe destacar que en muchos casos este tipo de comercios son informales y quedan fuera de los sistemas de control, condición que aumenta el riesgo sanitario.

Los puestos de venta callejera tienden a aumentar considerablemente en las ciudades a medida que éstas se desarrollan, y en eso radica la mayor preocupación de las autoridades sanitarias locales. Asimismo, las políticas nacionales de incentivo y de créditos para economías familiares hacen que este tipo de comercios sea cada vez más común. A nivel local se hace necesario establecer programas estratégicos que acompañen este proceso de desarrollo de la comunidad. Nos surgen en este sentido varios interrogantes: ¿cuál es nuestro rol como Autoridad Sanitaria? ¿qué desafíos se nos presenta ante la verificación/ auditoría de los procesos en estos puestos?

■ Sugerencias y propuestas para la acción

Debemos tener en claro qué situación se está dando en nuestra localidad a través de un **diagnóstico de situación**, a partir del cual estableceremos las estrategias para la acción con objetivos y acciones claras. En esta primera etapa, debemos organizar los datos existentes, y en caso contrario, generarlos. Este relevamiento inicial nos proporcionará información útil y precisa, como por ejemplo: empadronamiento de estos locales, disposición o no de autorización sanitaria, volumen de venta, tipo de público, tipo de alimentos que procesan y venden, acceso a agua potable, edad y sexo de los manipuladores, nivel de capacitación, etc.

El trabajo articulado con otras áreas involucradas resulta fundamental y de ello dependerá el éxito de las estrategias. Las áreas de obras y servicios, de medio ambiente, urbanismo, desarrollo social como así también las relacionadas con salud como epidemiología, deben ser consideradas e invitadas a las mesas de trabajo y discusión de la problemática.

El enfoque de la problemática multisectorial e integral, con la inclusión de las autoridades competentes, los vendedores y la comunidad, constituyen una base favorable a partir de la cual pueden comenzar a proyectarse programas constructivos y duraderos de trabajo.

Debemos considerar varios frentes para la acción dentro de la planificación estratégica:

Acompañamiento en la proyección:

Es necesario fomentar el canal de comunicación entre las autoridades competentes y aquellas dedicadas a las economías familiares emergentes, difundir los requisitos mínimos necesarios referidos a las instalaciones e higiene de los puestos y carritos; como así también aquellos referidos a la localización. Debemos acompañar desde el asesoramiento profesional y técnico.

Formalización de los puestos:

No podemos abordar de forma clara el problema si no incluimos al círculo legal estas economías, y dentro de estos aspectos se encuentra la autorización sanitaria de los puestos y carritos, como así también de los manipuladores. Resulta fundamental darle un marco legal claro y comunicado a todas las partes interesadas. De esta manera, estaremos en condiciones de realizar seguimiento de las actividades de estos particulares e ir acompañando su desarrollo.

Debemos considerar también en este aspecto a los manipuladores de alimentos, que muchas veces al tratarse de economías familiares resultan ser menores de edad, por ello el trabajo articulado con las áreas sociales resulta fundamental en este aspecto.

Abastecimiento de agua y recolección de residuos

Se deberá establecer con las áreas de servicio y medio ambiente, el tema fundamental del suministro del agua potable y la recolección de residuos. El acceso a un abastecimiento de agua potable y un sistema adecuado de eliminación de aguas residuales y basura permitiría resolver los problemas más importantes que afectan a la inocuidad de los alimentos vendidos en la calle.

Debemos planificar programas que incorporen acciones relacionadas a las instalaciones necesarias para una limpieza básica mínima de los puestos. Por ejemplo, proveer de tanques cisternas a los puestos y suministrar agua potable de forma regular, contenedores de residuos y frecuencia de retiro especiales, clasificación por tipo de residuos, etc.

Mejoramiento de la infraestructura

Establecer programas de mejora, acceso de infraestructura e instalaciones sanitarias, a través de programas de créditos flexibles establecidos en cooperación con las áreas de proyecto de las distintas regiones puede contribuir en forma considerable a la adecuación de los requisitos mínimos sanitarios.

Asistencia y capacitación

La asistencia técnica y la capacitación es fundamental en este tipo de puestos, establecer programas de implementación de BPM en cooperación con áreas técnicas es fundamental para el mejoramiento de las prácticas mínimas de higiene y manipulación. Como se detalló anteriormente, el poder acceder a mejoras de estructura e instalaciones puede resultar un incentivo para la implementación de las BPM en estos puestos, pero debemos poder proveer la asistencia técnica y profesional a los interesados.

Programas de adecuación por puntajes pueden resultar motivadores y muy satisfactorios, y si esto va acompañado de un programa de mejora puede resultar beneficioso. Por ejemplo, a través de sistema de verificación aquellos puestos que se suman al proyecto, podrán acceder a cada vez más beneficios al mejorar sus condiciones.

Estos programas deben ser claros y transparentes de forma que todos los que participen y aquellos que por efecto dominó se quieran sumar sean evaluados bajo las mismas condiciones.

Difusión a la comunidad

La difusión y la comunicación de las normas básicas de higiene y manipulación a los consumidores es fundamental. Por ejemplo, si un puesto callejero recibe un certificado o calificación como resultado de una capacitación, comunicar a la comunidad y difundir la seguridad que implica comer en esos puestos puede resultar una acción sumamente beneficiosa y con un gran efecto dominó.

■ Itinerarios de lectura

Para ampliar los temas abordados en este capítulo sugerimos consultar los siguientes documentos:

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Buenas Prácticas de higiene en la preparación y venta de los alimentos en la vía pública en América Latina y el Caribe, Herramientas para la capacitación [en línea]. Roma: FAO, 2009 <<http://www.rlc.fao.org/es/inocuidad/pdf/higiene.pdf>> [Consulta: 4 de nov. 2011]

M.L. Costarrica y C. Morón. "Estrategias para el mejoramiento de la calidad de los alimentos callejeros en América Latina y el Caribe" [en línea]. Revista Alimentación, Nutrición y Agricultura, no. 17/18, pp.47-61, 1996. <<http://www.fao.org/docrep/w3699t/w3699t08.htm>> [Consulta: 4 de nov. 2011]

J. Palomino Huamán. "Las tecnologías apropiadas para la venta callejera de alimentos" [en línea]. Revista Alimentación, Nutrición y Agricultura, no. 17/18, pp.62-69, 1996. <<http://www.fao.org/docrep/w3699t/w3699t09.htm>> [Consulta: 4 de nov. 2011]

Primo Arámbulo III, Claudio R. Almeiah, Juan Cuéllar S. y Albina J. Belotto. "La venta de alimentos en la vía pública en América Latina". [en línea] Boletín de la Oficina Sanitaria Panamericana (OSP);118(2):97-107, feb. 1995 <<http://hist.library.paho.org/Spanish/BOL/v118n2p97.pdf>> [Consulta: 4 de nov. 2011]

Referencias Bibliográficas

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Buenas Prácticas de higiene en la preparación y venta de los alimentos en la vía pública en América Latina y el Caribe, Herramientas para la capacitación [en línea]. Roma: FAO, 2009 <<http://www.rlc.fao.org/es/inocuidad/pdf/higiene.pdf>> [Consulta: 4 de nov. 2011]