

Red Internacional de Autoridades en materia de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN)

30 de junio de 2010

Nota informativa de INFOSAN N° 3/2010 - Inocuidad de los alimentos de venta callejera

Medidas básicas para mejorar la inocuidad de los alimentos de venta callejera

RESUMEN

- El sector de los alimentos de venta callejera es muy importante para garantizar que las poblaciones urbanas tengan acceso a comidas de bajo costo, sobre todo en los países en desarrollo.
- Se considera que la contaminación de los alimentos de venta callejera por productos químicos y microbios patógenos provoca numerosos casos de enfermedades de transmisión alimentaria.
- Un mal saneamiento medioambiental, unas infraestructuras inadecuadas y el manejo inapropiado de los alimentos son los principales factores de riesgo asociados a los alimentos de venta callejera.
- Una de las opciones más costoeficaces para reducir los riesgos sanitarios que plantean los alimentos de venta callejera consiste en sensibilizar a los vendedores acerca de los principios y medidas básicas necesarias para garantizar la inocuidad de los alimentos.
- Las Cinco claves para la inocuidad de los alimentos de la OMS han sido adoptadas para el sector de los alimentos de venta callejera, y se propone usar dicho material como base para la formación de los vendedores en todos los países.

Introducción

La venta callejera de alimentos es una práctica habitual en casi todo el mundo. La Comisión FAO/OMS del Codex Alimentarius define los "alimentos de venta callejera" como alimentos listos para el consumo preparados y/o comercializados por vendedores fijos o ambulantes especialmente en las calles y otros lugares públicos similares (CAC-GL 22 rev.1, 1999). Aunque esos alimentos son una fuente importante de nutrientes de bajo costo listos para el consumo para la población pobre urbana, los riesgos sanitarios que conllevan esos alimentos pueden contrarrestar sus beneficios. Con esta nota se pretende ofrecer una puesta al día sobre las medidas adoptadas actualmente para mejorar la inocuidad de los alimentos de venta callejera sin obstaculizar por ello el acceso a los mismos por parte de la población.

Sector de los alimentos de venta callejera

Los alimentos de venta callejera son de muy diverso tipo en términos de ingredientes, procesos de transformación, métodos de comercialización y consumo. Suelen reflejar la cultura local tradicional y abarcan entre otras muchas cosas comidas, bebidas y aperitivos. En su elaboración se usa una gran diversidad de materias primas y métodos de preparación. Hay también diferencias en lo que respecta a los lugares donde se preparan esos alimentos, y en este sentido se pueden clasificar de manera general como:

- a) alimentos preparados por pequeños productores o tiendas tradicionales;
- b) alimentos preparados en el hogar;
- c) alimentos preparados en los mercados, y
- d) alimentos preparados en la calle.

El orden de esa relación refleja una dificultad creciente para establecer unas infraestructuras y una higiene medioambiental que garanticen la seguridad de los procesos de producción de alimentos. En muchos países los alimentos de venta callejera se preparan en mercados, especialmente en mercados de alimentos. La OMS ha elaborado unas orientaciones específicas para esas situaciones como parte de su iniciativa de Mercados de Alimentos Sanos, que aborda también los riesgos potenciales

asociados a la gripe aviar (OMS, 2006). Sin embargo, debe resaltarse que se pueden preparar alimentos inocuos en la calle siempre que se observen las medidas adecuadas de manipulación de los alimentos. Por ejemplo, los alimentos cocidos a 70 °C y consumidos muy calientes conllevan un riesgo mínimo o nulo de contaminación por microorganismos patógenos, con independencia de las condiciones higiénicas del medio.

El tipo de instalaciones de venta de esos alimentos y sus horas de funcionamiento varían de una región a otra. En cuanto a las modalidades de venta, se distinguen en general los vendedores fijos y los ambulantes. Aunque no hay estadísticas oficiales, en muchos países los puestos de venta fijos pueden ser permanentes o semipermanentes. Como medios de venta ambulante se usan, entre otros, carros, bicicletas y furgonetas, pero a veces el vendedor simplemente lleva consigo las mercancías.

Los alimentos de venta callejera se han convertido en una parte significativa de la dieta de muchas personas, pues dichos alimentos son fácilmente accesibles y asequibles. También son importantes como fuente de oportunidades de empleo para millones de hombres y mujeres con escasa educación o aptitudes, especialmente porque la inversión inicial requerida es baja.

Es necesario mejorar los alimentos de venta callejera

La venta callejera de alimentos se ha convertido en un componente importante del sistema de distribución de alimentos en muchas ciudades tanto en los países en desarrollo como en los países industrializados, sobre todo para el almuerzo. Sin embargo, algunos alimentos vendidos en la calle conllevan riesgos considerables para los consumidores debido a su posible contaminación microbiológica. El riesgo depende principalmente del tipo de alimentos, el método de preparación y la manera de conservarlos hasta el momento de su consumo (OMS, 1996). Los análisis de laboratorio de muestras de algunos de esos alimentos han puesto de manifiesto altos niveles de coliformes totales y, en algunos casos, la presencia de bacterias patógenas como *Salmonella* spp., *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens* y *Vibrio cholerae* (Hanoshiro, et al, 2004; García et al, 2007).

Los alimentos de venta callejera se han asociado frecuentemente a la llamada diarrea del viajero. Por ello, mejorar la inocuidad de los alimentos vendidos en la calle significa no sólo mejorar la salud pública, sino también fomentar el desarrollo del sector turístico (Oyemade et al, 1998; García et al, 2007). Además de comunicarles los riesgos asociados a los alimentos de venta callejera, se ha de recordar también a los turistas las medidas que deben tomar para no sufrir enfermedades de transmisión alimentaria. Siguiendo algunas normas básicas, los turistas pueden disfrutar de los alimentos locales de venta callejera y no enfermar. En este sentido, se puede emplear la Guía para los viajeros sobre la inocuidad de los alimentos, de la OMS, para educar a los consumidores acerca de la manera de protegerse a sí mismos y a sus familias de las enfermedades de transmisión alimentaria (OMS, 2007).

Además de por microbios, los alimentos de venta callejera pueden verse contaminados por altos niveles de productos químicos tóxicos, incluidos residuos de plaguicidas, metales pesados, micotoxinas y aditivos alimentarios no aprobados, como colorantes textiles. Los contaminantes pueden también penetrar en los alimentos cuando la venta tiene lugar en calles con altos niveles de polución de resultas del polvo y el tráfico de vehículos.

En muchos países se han promulgado leyes sobre inocuidad de los alimentos e higiene medioambiental. Esas leyes pueden plasmarse en reglamentos y códigos de prácticas sobre los alimentos de venta callejera. Por ejemplo, el Ministerio de Salud de Tailandia ha elaborado un código de prácticas de diez puntos para los vendedores, que es ampliamente utilizado por las autoridades urbanas (FAO, 1994). Sin embargo, la mayoría de los países carecen de reglamentación específica sobre la inocuidad de los alimentos de venta callejera. Cuando existe tal reglamentación, la vigilancia de su cumplimiento plantea un problema importante debido al gran número de vendedores ambulantes de alimentos, y al hecho de que la movilidad de algunos de esos vendedores hace muy difícil, si no imposible, controlarlos.

La OMS y la FAO han establecido numerosos programas para mejorar la inocuidad de los alimentos de venta callejera. Además, la Comisión del Codex Alimentarius ha formulado numerosos requisitos de inocuidad para orientar a los gobiernos acerca de las medidas de ese tipo específicamente aplicables a los vendedores ambulantes de alimentos (Codex, 1999 y 2001). Desafortunadamente, la mayor parte de

esas recomendaciones han sido difíciles de aplicar, especialmente en lo que respecta a la disponibilidad de infraestructuras.

Educación de los vendedores en materia de inocuidad de los alimentos

A menudo los vendedores tienen muy escasos conocimientos y formación en lo que respecta a la inocuidad de los alimentos, o trabajan en condiciones insalubres, sin una infraestructura adecuada. Con todo, diversas investigaciones han demostrado que la mayoría de las enfermedades y defunciones relacionadas con los alimentos se podrían controlar o eliminar usando técnicas adecuadas de manipulación de los alimentos (Haply and Probart, 2004). Así pues, la educación y la formación de los vendedores callejeros de alimentos puede ser la opción más costoeficaz para reducir la incidencia de enfermedades de transmisión alimentaria. Si bien algunos países han llevado a cabo programas de capacitación para educar a los vendedores en materia de inocuidad de los alimentos, el material de capacitación a ellos destinado se debe adaptar a sus necesidades y situaciones. Recientemente se han utilizado con buenos resultados las Cinco claves para la inocuidad de los alimentos, mediante un programa de formación de vendedores basado en la evidencia y concebido para mejorar sus prácticas de manipulación de alimentos (Eric et al, 2009). En 2009 la OMS publicó un cursillo de formación de instructores sobre las Cinco claves que está basado en los comportamientos de manejo seguro de los alimentos perfilados para el póster Cinco claves para la inocuidad de los alimentos (<http://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/5keys/en>) y en las ideas del método COMBI (Comunicación para Influir en los Comportamientos). COMBI es un método de comunicación desarrollado por la OMS que pide a las personas que evalúen sus conocimientos y comportamientos, y que fomenta los comportamientos saludables ofreciendo incentivos para modificar la forma de actuar cuando es necesario. El primer módulo del curso de formación de instructores, aplicado experimentalmente en Sudáfrica, Túnez y Belice, está dirigido a las mujeres, debido a su especial contribución a la producción y preparación de alimentos inocuos, sobre todo en los países en desarrollo. El curso está disponible en http://www.who.int/foodsafety/consumer/keys_training/en.

La FAO ha puesto en marcha también una serie de programas de creación de capacidad dirigidos a vendedores y funcionarios de control de los alimentos con miras a mejorar toda la cadena de venta callejera, incluido el diseño de medidas de control adecuadas y eficientes. Basándose en la experiencia sobre el terreno que ha acumulado en los proyectos emprendidos en los últimos 15 años, la FAO ha preparado un paquete de recursos de formación adicionales, incluidos un manual para instructores y carteles para estimular la discusión con los vendedores. El material está disponible en inglés y en francés (poniendo énfasis en África) en <http://www.fao.org/docrep/012/a0740e/a0740e00.htm>, así como en español (con hincapié en América Latina) en <http://www.rlc.fao.org/es/inocuidad/pdf/higiene.pdf>.

Adaptación de las Cinco claves para la inocuidad de los alimentos al sector de los alimentos de venta callejera

Las medidas descritas a continuación han sido concebidas para formar a los vendedores callejeros de alimentos partiendo de los principios de las Cinco claves para la inocuidad de los alimentos. A cada mensaje clave sucede una serie de posibles medidas específicas que deberían adaptarse a las condiciones de las instalaciones empleadas, los productos vendidos y los factores específicos que concurren en los propios vendedores de comida. Mediante esta formación los vendedores deberían poder implantar unas buenas prácticas de higiene basadas en esos mensajes básicos.

Clave 1. Mantenga la limpieza

- Mantenga el lugar y el puesto de venta limpios - en especial, todas las superficies de trabajo deben ser de material impermeable y fácil de limpiar, y estar suficientemente elevadas respecto al suelo.
- Los lugares de venta deben estar lejos de la basura, los aseos, los desagües abiertos y los animales.
- Los cubos de basura deben tener tapa y se deben vaciar de forma regular.
- Se tendrá acceso a la infraestructura básica de saneamiento, como por ejemplo inodoros, lavamanos, abastecimiento de agua potable y desagües.
- Los alimentos deben estar protegidos contra el polvo, los insectos, la suciedad y el sol directo.

¿Por qué?

Las manos, los utensilios y los contenedores de residuos pueden albergar microorganismos nocivos. En el medio ambiente, los animales, el polvo y el agua contaminada también pueden transmitir gérmenes.

Clave 2. Mantenga separados los alimentos crudos y los cocinados

- Mantenga los alimentos crudos, especialmente las carnes rojas, la carne de ave y el pescado, separados de los alimentos ya cocidos.
- Use diferentes utensilios -cuchillos y tablas de cortar- para manipular los alimentos crudos y los cocinados.
- Use utensilios -pinzas, cucharas, tazas pequeñas, pañuelos de papel o guantes limpios- para manipular los alimentos listos para el consumo o el hielo utilizado en las bebidas.
- Lávese las manos con agua y jabón después de ir al baño, después de tocar objetos contaminados -como dinero, comida sobrante, basura y pañuelos- y después de tocarse el pelo, la nariz u otras partes del cuerpo. No se seque las manos con trapos de cocina sucios.
- Tome precauciones para garantizar la salud y la higiene;
 - a. Use un delantal limpio de color claro.
 - b. Evite objetos tales como anillos, pulseras y relojes.
 - c. Observe unas buenas prácticas de higiene personal, como mantener las uñas cortas, ducharse cada día, mantener el cabello corto o recogido con una gorra o pañuelo, abstenerse de preparar y manipular alimentos si presenta síntomas de enfermedad, como una erupción cutánea, forúnculos y cortes, escurrimiento nasal, infecciones de ojos u oídos, o diarrea.
 - d. Durante la preparación y el servicio de los alimentos, evite los malos hábitos, como por ejemplo fumar o mascar tabaco, hurgarse la nariz, toser y estornudar, escupir sobre la comida o probar los alimentos con los dedos.

¿Por qué?

Los alimentos crudos, especialmente la carne de ave y el marisco y sus jugos, así como los animales vivos y los restos de comida, contienen por lo general microorganismos causantes de enfermedades. Estos microorganismos pueden pasar a otros alimentos durante la manipulación, la preparación y el almacenamiento de la comida. Por consiguiente, una higiene adecuada, en especial el lavado de manos frecuente y minucioso, sigue siendo la primera línea de defensa para prevenir las enfermedades de transmisión alimentaria.

Clave 3. Elimine el peligro cuando sea posible

- Caliente los alimentos por lo menos hasta 70 °C para garantizar su cocción completa, sobre todo en el caso de la carne roja y de ave, los huevos y el marisco.
- Al cocer la carne, roja o de ave, debe quedar incolora, sin aspecto rosado. Lo mejor es utilizar un termómetro.
- Las sopas y los guisos deben hervir al menos durante 2 minutos.
- Mantenga los alimentos ya cocinados muy calientes hasta el momento de servirlos.
- Recaliente a fondo los alimentos cocinados.

¿Por qué?

Una cocción adecuada elimina casi todos los microorganismos peligrosos y destruye algunas toxinas. Diversos estudios han demostrado que la cocción de los alimentos a una temperatura de 70 °C puede ayudar a garantizar su inocuidad.

Clave 4. Evite la multiplicación de los microorganismos presentes en los alimentos

- No deje los alimentos cocinados a temperatura ambiente durante más de 2 horas. Enfríe lo antes posible los alimentos cocinados y los perecederos (preferiblemente por debajo de 5 °C).
- Si los medios de refrigeración son limitados, lo mejor es preparar los alimentos en pequeñas cantidades para reducir al mínimo los restos de comida.
- Si hay que preparar la comida con antelación, hay que transportarla a cierta distancia o quedan sobras, asegúrese de que los alimentos se conserven ya sea calientes (en lo posible a más de 60 °C) o fríos (por debajo de 5 °C).

¿Por qué?

Los microorganismos pueden multiplicarse rápidamente si el alimento se almacena a temperatura ambiente. Manteniendo la temperatura por debajo de 5 °C o por encima de 60 °C el crecimiento de los microorganismos se atenúa o se interrumpe.

Clave 5. Utilice agua y materias primas salubres

- Utilice agua salubre. Si tiene dudas sobre el agua suministrada, hiérvala antes de añadirla a los alimentos. Si usa hielo para las bebidas, asegúrese de que el agua provenga de una fuente segura.
- Cerciórese de que los alimentos suministrados sean de fuentes seguras y fiables.
- Si usa aditivos alimentarios, asegúrese de que estén autorizados y úselos en cantidades adecuadas.
- Elija alimentos frescos y con garantías. Evite los alimentos enmohecidos.
- Mire la fecha de caducidad.
- Lave (y pele si procede) las frutas y verduras, especialmente si se van a consumir crudas o poco cocidas.

¿Por qué?

Las materias primas, en particular el agua y el hielo, pueden estar contaminados por microorganismos o productos químicos peligrosos, y en los alimentos dañados o enmohecidos se pueden formar productos químicos tóxicos. Eligiendo cuidadosamente las materias primas y adoptando medidas sencillas, como el lavado y pelado, se pueden reducir esos riesgos.

Sensibilización y colaboración

Tomar medidas junto con otros es más eficaz que tomar medidas aisladamente. Para fomentar el intercambio y aplicación de los conocimientos prácticos sobre inocuidad de los alimentos entre los Estados miembros, la OMS ha creado un espacio común en la página web sobre las Cinco claves para la inocuidad de los alimentos, a fin de que los países y sus asociados tengan acceso a los instrumentos necesarios para difundir los cinco mensajes claves producidos en diferentes partes del mundo (<http://www.who.int/foodsafety/consumer/5keys/en/index2.html>).

La OMS pretende que eso sirva como un valioso punto de enlace práctico, que ayude a los instructores a preparar sus propios programas de formación según el público beneficiario, para promover así la inocuidad de los alimentos de venta callejera. La OMS agradecería recibir retroinformación de los países que hayan adoptado esas medidas teniendo en cuenta sus necesidades de formación. Las aportaciones de los países ayudarán además a perfeccionar el curso de capacitación de la OMS, pues permitirán determinar las prácticas que tanto las autoridades urbanas como los propios vendedores consideren óptimas para garantizar la inocuidad de esos importantes alimentos.

Referencias

1. Donkor ES, et al. 2009. Application of the WHO Keys of Safer Food to Improve Food Handling Practices of Food Vendors in a Poor Resource Community in Ghana. *Int. J. Environ. Res. Public Health*. 2009;Nov;6(11):2833-42. Epub 2009 Nov 13.
2. FAO. 1989. Street foods. Report of an FAO Expert Consultation, Jogjakarta, Indonesia, 5-9 December 1988. *FAO Food Nutr. Pap.* 1989;46:1-96.
3. Ghosh M, et al. 2007. Prevalence of enterotoxigenic *Staphylococcus aureus* and *Shigella* spp. in some raw street vended Indian food. *Int. J. Environ. Health Res.* 2007 Apr;17(2):151-6.
4. Hanashiro A, et al. 2004. Microbiological quality of selected street foods from a restricted area of São Paulo city, Brazil. *Food Control*. 2005 Jun;16(5):439-44.
5. Oyemade A, et al. 1998, Environmental and personal hygiene practices: risk factors for diarrhoea among children of Nigerian market women. *J. Diarrhoeal Dis. Res.* 1998 Dec;16(4):241-7.
6. WHO. 2007, A Guide on Safe Food for Travellers. <http://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/travellers/en>
7. Codex. 1999. Revised Regional Guidelines for the Design of Control Measures for Street-Vended Foods in Africa. CAC/GL-22 - Rev. 1 (1999).

8. Codex. 2001. Code of Hygienic Practice for the Preparation and Sale of Street Foods (Regional Code – Latin America and the Caribbean). CAC/RCP 43-1997, Rev. 1-2001.
9. FAO. 2009. Good Hygienic practices in the preparation and sale of street foods in Africa, tools for training.
10. FAO. 2009. Buenas prácticas de higiene en la preparación y venta de los alimentos en la vía pública en América Latina y el Caribe.
11. WHO. 1996. Essential Safety Requirements for Street-vended Food. Unpublished document WHO/FNU/FOS 96.7 Revised edition, Geneva.
http://www.who.int/foodsafety/publications/fs_management/en/streetvend.pdf
12. WHO. 2006. A Guide to Healthy Food Markets. Geneva.
http://www.who.int/foodsafety/capacity/healthy_marketplaces/en/index.html

La red INFOSAN es un instrumento que permite a las instancias responsables de la inocuidad de los alimentos y otros organismos competentes en la materia intercambiar información sobre el tema y mejorar su colaboración mutua en los planos tanto nacional como internacional.

INFOSAN Emergency, servicio integrado en INFOSAN, permite la interacción entre los puntos de contacto oficiales en los países, en caso de alerta sobre brotes u otras emergencias sanitarias de importancia internacional, y facilita el intercambio rápido de información. La finalidad de INFOSAN Emergency es complementar y apoyar la labor de la Red Mundial de Alerta y Respuesta ante Brotes Epidémicos de la OMS (GOARN).

Desde su sede en Ginebra, la OMS mantiene y gestiona la red INFOSAN, que cuenta actualmente con 177 Estados Miembros.