

CONOCIMIENTO SOBRE HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN MANIPULADORES DE MERCADOS DE ABASTO DEL DISTRITO DE EL TAMBO, HUANCAYO, JUNÍN

KNOWLEDGE ABOUT HYGIENE IN FOOD HANDLING IN FOOD SUPPLY MARKET HANDLERS DISTRICT OF EL TAMBO, HUANCAYO, JUNÍN

Maria Libia Gutiérrez Gonzales^{a*}, Eduardo Simeón Balvín Calderon^a, Manuel Álvarez Gomez^b, Katherine Chanco^b

^a Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias, Universidad Nacional del Centro del Perú (UNCP), Huancayo-Perú

^b Egresado de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional del Centro del Perú

*Autor corresponsal: mgutiérrez@uncp.edu.pe

RESUMEN

El presente artículo realiza una revisión para evaluar el nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de higiene de los manipuladores de alimentos en mercados de abastos como un factor importante en la transmisión de enfermedades infecciosas. De los estudios realizados en nuestro país y otros países existe un suficiente o marcado conocimiento de los manipuladores con respecto a las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en los mercados de abasto, sin embargo, muchos no aplican o aplican en forma deficiente que conlleva a la contaminación de alimentos y al riesgo de contraer enfermedades infecciosas, otros hechos manifiestan, un uso incorrecto del uniforme y falta de aseo personal, muchos no cuentan con certificado de salud y/o carné sanitario. Otros estudios también señalan que durante el proceso de venta o elaboración de los alimentos los manipuladores cogen y cobran, a la vez, siendo un evento igualmente potencial para la transmisión de enfermedades por alimentos (ETAS). Los estudios también muestran que gran parte de los mercados de abastos del país presentan deficiencias higiénicas en pisos, techos, puestos de venta, mala distribución de puestos por falta de un debido control por parte del área de Vigilancia Sanitaria de los Municipios.

Palabras clave: conocimiento, manipulador, higiene, sanitario, mercado de abasto, alimento.

ABSTRACT

This article carries out a review to evaluate the level of knowledge about good hygiene practices of food handlers in food markets as an important factor in the transmission of infectious diseases. From studies carried out in our country and other countries, there is sufficient or marked knowledge of food handlers regarding good food handling practices (BPM) in food markets, however, many do not apply or apply poorly that. It leads to food contamination and the risk of contracting infectious diseases, other facts manifest, an incorrect use of the uniform and lack of personal cleanliness, many do not have a health certificate and /or health card. Other studies also indicate that during the process of selling or preparing food, handlers take and charge at the same time, being and equally potential event for the transmission of foodborne diseases (ETAS). The studies also show that a large part of the country's food markets have hygienic deficiencies in floors, roofs, stalls, poor distribution of stalls due to lack of proper control by the Health Surveillance area of the Municipalities.

Key words: knowledge, handler, hygiene, sanitary, food, food market.

1. INTRODUCCIÓN

Estudios muestran que la venta de alimentos en los mercados de abasto es usual en Sudamérica y Centroamérica, que representa una forma de generar recursos económicos para gran cantidad de personas. Sin embargo, esta forma de venta suele ser un peligro sanitario para el público consumidor cuando es efectuada por manipuladores con deficiente conocimiento de las buenas prácticas de higiene en la producción de alimentos (ONU, 2009). Estudios también muestran que un deficiente manipuleo e higiene puede provocar infección bacteriana a partir de los alimentos que se expenden, causa que representa un peligro muy importante relacionado con el surgimiento de infecciones en Sudamérica y Centroamérica (Carrasco, M.; Guevara, B. y Falcón, N. 2013).

La OMS (2020) informa que son las infecciones diarreicas las más comunes y que están relacionadas a la ingesta de alimentos contaminados, que provocan enfermedad cerca a 550 millones de sujetos y 230 000 decesos anualmente (Ver Tabla 1). En el Perú las infecciones producidas por alimentos (ETAS) se presenta principalmente en la población con mayor pobreza. Casi un 90% de estas enfermedades se producen por la ingesta de alimentos insalubres que se expenden en los mercados de abastos (Maestre & Muñoz 2008). En una investigación que se hizo en el distrito de Comas se evidenció que un 98% de puntos de expendio de alimentos de mercados de abasto no contaban con tachos para botar la basura y un 72% de los manipuladores no tenían capacitación en buenas prácticas de higiene. En otro estudio realizado en mercados de abastos de la ciudad de Lima se mostró que un 75% de personas que manipulan alimentos no practican las Buenas Prácticas de Manipuleo de alimentos, por lo que no muestran prácticas preventivas. El 57% mostraron carné de sanidad; sin embargo, el 70% de estas personas que manipulan los alimentos no mostraron un aspecto personal deseable. (Huamán & Zárate 2017)

La seguridad alimentaria es uno de los principales objetivos, de estos últimos años, es así que las entidades del estado buscan preservar la salud de la población. Por ello han aumentado las normativas que aseguren la producción y comercialización de alimentos. Por lo anterior, los temas toxicológicos y de higiene han tomado gran importancia de manera que permitan evitar los peligros que se pueden producir dentro de la producción y comercialización de alimentos. El control sanitario de alimentos tiene por objetivo que el cliente

adquiera alimentos sanos, inocuos, nutritivos y de buena aceptabilidad.

De lo expuesto es importante considerar que un buen manipuleo de alimentos es el soporte primordial que frena las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS). Por lo que es importante evaluar el nivel de conocimiento de los manipuladores de alimentos sobre las Buenas Prácticas de Higiene que contribuya a disminuir las ETAS, así como, el de propiciar que se establezcan planes que propicien la educación continua acerca del manipuleo de alimentos en mercados de abasto y similares que permitan mejorar y, fortalecer los conocimientos y las prácticas de las personas responsables de la manipulación de alimentos.

Tabla1. Episodios e incidencia de ETA por departamento, Perú, 2018-2019

| Departamento | 2018 | | 2019 | | Índice de casos |
|---------------|----------------|-------------|----------------|-------------|-----------------|
| | Episodios | IA | Episodios | IA | |
| Amazonas | 8,357 | 19.7 | 7,667 | 18.0 | -8.3% |
| Ancash | 17,165 | 14.8 | 17,723 | 15.2 | 3.3% |
| Apurímac | 5,646 | 12.2 | 5,503 | 11.8 | -2.5% |
| Arequipa | 27,549 | 20.9 | 34,683 | 26.1 | 25.9% |
| Ayacucho | 6,379 | 9.1 | 6,310 | 8.9 | -1.1% |
| Cajamarca | 11,755 | 7.6 | 9,315 | 6.0 | -20.8% |
| Callao | 18,247 | 17.6 | 21,836 | 20.7 | 19.7% |
| Cusco | 13,398 | 10.1 | 12,118 | 9.1 | -9.6% |
| Huancavelica | 6,942 | 13.8 | 6,873 | 13.6 | -1.0% |
| Huánuco | 10,092 | 11.6 | 10,198 | 11.6 | 1.1% |
| Ica | 8,261 | 10.3 | 10,307 | 12.7 | 24.8% |
| Junín | 9,625 | 7.0 | 10,507 | 7.6 | 9.2% |
| La Libertad | 21,703 | 11.4 | 21,014 | 10.9 | -3.2% |
| Lambayeque | 10,126 | 7.9 | 9,953 | 7.7 | -1.7% |
| Lima | 107,030 | 10.6 | 113,455 | 11.0 | 6.0% |
| Loreto | 18,428 | 17.4 | 18,084 | 16.9 | -1.9% |
| Madre de Dios | 2,711 | 18.9 | 2,208 | 15.0 | -18.6% |
| Moquegua | 5,790 | 31.4 | 7,838 | 42.1 | 35.4% |
| Pasco | 5,874 | 19.0 | 6,170 | 19.9 | 5.0% |
| Piura | 20,138 | 10.8 | 23,110 | 12.2 | 14.8% |
| Puno | 5,113 | 3.5 | 5,282 | 3.6 | 3.3% |
| San Martín | 5,691 | 6.6 | 6,194 | 7.1 | 8.8% |
| Tacna | 6,999 | 20.0 | 9,185 | 25.9 | 31.2% |
| Tumbes | 2,976 | 12.2 | 2,963 | 12.0 | -0.4% |
| Ucayali | 10,845 | 21.4 | 10,699 | 20.9 | -1.3% |
| Perú | 366,840 | 11.5 | 389,195 | 12.1 | 6.1% |

Fuente: Centro Nacional de Epidemiología, Prevención y Control de Enfermedades – MINSA. * Hasta la SE 16- 2019

PANORAMA SOBRE EL CONOCIMIENTO SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE EN LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Estudios de trabajos realizados demuestran que a pesar de que el personal que manipula alimentos tiene un nivel de conocimiento medio a alto, no se observa la aplicación en un 100% de las BPM realizado en los puntos de comercialización de alimentos, con evidencias de insuficiencia. Si esto se cumplió parcialmente, falta mucho por lograr cambios notables. También los

trabajos indican que la buena práctica de las BPM necesita de la participación comprometida de los que manipulan los alimentos, de todos los entes y autoridades de control (Compendio de Métodos 2015)

Estudios también mostraron que los que manipulan los alimentos tuvieron un conocimiento en promedio del 65% que no se ve evidenciado en las listas de chequeo de BPM que se utilizaron. Asimismo, los resultados mostraron que gran parte de los manipuladores no cumplieron con el total de los requisitos solicitados. También resultados similares realizados en Ecuador muestran que el grado de conocimiento por parte de los manipuladores de alimentos sobre las BPM era alto, pero no se reflejaba de manera beneficiosa. De la misma forma trabajos realizados en Valdivia-Chile igualmente mostraron que las BPM no se aplican, por lo que no se garantiza alimentos sanos (Montes de Oca, 2016). Otras investigaciones mostraron que manipuladores encuestados conocen sobre las BPM; sin embargo, reconocen que requieren seguir recibiendo capacitaciones en forma continua acerca de normativas de calidad de alimentos y seguridad alimentaria.

Por otro lado, los estudios mostraron respuestas afirmativas que estuvieron por encima del 65%; sin embargo, llama la atención que cerca al 35% de los que manipulan alimentos desconoce o no respondieron en forma correcta a las interrogantes relacionadas a las BPM. Este porcentaje (35%) aunque aparentemente es bajo es también un porcentaje preocupante teniendo en consideración que la ausencia de higiene conduce a la presencia de bacterias en las manos de los que manipulan alimentos. Por lo que es imprescindible indicar la necesidad de incidir en capacitaciones al personal manipulador en higiene como el lavado de manos, cuidando la importancia de las BPM, para evitar la aparición de las ETA.

Cabe indicar que muchos estudiosos han mencionado que la situación higiénica en manipuladores de alimentos ha sido preocupante dada una alta presencia de bacterias en las manos de manipuladores que no lavaban sus manos, también se menciona que en varios mercados no tenían agua potable, además estos manipuladores usualmente son los que cobran a los compradores y en los que utilizar joyas era usual (Pizango & Higuera 2018), ello muestra que la falta de higiene es algo frecuente. Esto lleva a concluir que a pesar de que se conocen las BPM, estas no se hacen efectivas lo que conlleva a malas prácticas en el manejo de alimentos.

ASPECTOS RELACIONADOS A LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Manipulador de alimentos

La Ley menciona que un manipulador de alimentos es aquel sujeto que por su trabajo tiene que coger directamente a los alimentos en eventos como: preparar, fabricar, transformar, elaborar, envasar, almacenar, transportar, distribuir, vender, suministrar y servir. Tomando en cuenta que la principal causa de infestación de alimentos es la mala práctica de higiene, dado al manipuleo constante con ellos, además, del permanente contacto con vajillas, superficies y menaje que se usa para la elaboración de alimentos.

Así también los que manipulan alimentos que laboran en distintas áreas: elaboración de alimentos, comercialización de menús, jugos, trozado de hortalizas, comercialización de abarrotes, comercialización de carnes, derivados de la leche, entre otros, en los que se evidencia la falta de utilización de las buenas prácticas de manipulación y de higiene en el manejo de alimentos de acuerdo a las normativas de sanidad presentes. (Ministerio de Salud-Reglamento Sanitario de Mercados de Abasto, 2003).

Son el personal de inspección del área de Sanidad de los gobiernos locales, de la región y del sector los llamados en hacer cumplir y llevar a cabo la Vigilancia Sanitaria, en el área de su jurisdicción llevando a cabo: Toma de muestras, hacer labor de fiscalización y capacitación a los comercializadores en especial a los que manipulan los alimentos en los mercados de abastecimiento de la región Junín y de Lima metropolitana.

La gracia social, para los clientes es recibir productos alimenticios sanos con inocuidad, de excelente calidad, con costos bajos que se deben encontrar en los mercados de abastecimiento por lo indicado los mercados deben prosperar la situación de higiene sanitaria que permita tener más presencia de los consumidores y puedan adquirir alimentos seguros y que indudablemente estén en estado fresco.

El peligro para el contagio es mayor cuando el sujeto presenta problemas infecciosos ya sea de la piel, aparato respiratorio o del estómago unido a una insuficiente higiene de los manipuladores. Por lo que uno de los requisitos para los manipuladores de alimentos es tener capacitación permanente en higiene de alimentos. En ese escenario las empresas o los gobiernos locales a través del área de vigilancia sanitaria deben asegurar a través de programas de formación

continúa a fin de permitir que los que manipulan alimentos tengan las competencias más importantes para que tengan las herramientas necesarias para que manipulen correctamente los alimentos. Estos programas de capacitación lo deben de realizar la entidad competente (Fernández, N., Huamán, E. y Zárate, W.2019).

Manipuladores y microorganismos en alimentos

La presencia microbiana en alimentos importancia de los microorganismos en los alimentos es cada vez más presente. Los manipuladores de alimentos son un factor importante en la transmisión de microorganismos que pueden provocar enfermedades por un mal manejo de los alimentos.

Por ello, viendo la necesidad de higiene, los alimentos pueden ser transmisores de enfermedades (ingesta de microbios dañinos) o de intoxicaciones (ingesta de toxinas elaboradas por microbios) severas. Por ello existen métodos para inspeccionar microorganismos en alimentos. En repetidas ocasiones el origen de la contaminación de los alimentos es a causa de una higiene deficiente durante la elaboración y preservación por una mala manipulación de alimentos; lo que provoca la existencia y la multiplicación microbiana como resultado de su desarrollo y consumo de nutrientes presentes en el medio, lo transforma convirtiéndolo en un alimento no aceptable para la salud del consumidor (Mallma, R. 2019).

Es necesario realizar la inspección de los agentes dañinos y para ello es importante precisar los agentes dañinos y las fuentes de infestación. Calificar el nivel de toxicidad de los microbios y de las sustancias que contaminan en forma individual. Estimar la situación real del efecto en la salud humana. Inspeccionar el grado en que está presente el agente dañino en los alimentos. Instaurar planes prácticos para evaluar la presencia de microbios en los manipuladores considerados en todas las etapas de la cadena alimentaria (productor primario y secundario, transportista, distribuidor, ente de control y consumidor). Para asegurar la situación de higiene y sanidad de los alimentos se debe tomar en cuenta no solamente la producción de alimentos salubres, sensorialmente agradables, alimenticios, sino el de preservar que los alimentos eviten contaminarse debido a microorganismos, agentes químicos y físicos en el curso que se realiza para producir, transportar, almacenar y distribuir, así mismo, durante las etapas de su producción a gran escala, manejo y rápida elaboración para su consumo. Esta infestación es una de

las más investigadas dado a que representa un peligro para la salud. (Ambrosio, Y. 2016).

Higiene del manipulador de alimentos

La higiene es primordial y hay que cumplir con las normativas en cuanto a cambio de actitud, hábito y conducta. Por ende, las manos vienen a ser el medio más importante para transmitir enfermedades, ello implica el lavado de manos en forma constante y cuantas veces sea necesario y en lugares preparados con esta finalidad.

Las normativas higiénicas indican que se debe evitar fumar, comer, masticar chicle durante el manejo de alimentos y también estornudar o toser encima de ellos porque la saliva es un excelente medio para transmitir bacterias. Además, no utilizar anillos o pulseras mientras se realiza la manipulación debido a que se previene la contaminación en alimentos.

Igualmente, si se tiene heridas o cortes que pueda ponerse en contacto directo o indirecto con los alimentos es un peligroso foco de contaminación por lo que siempre ha de ser desinfectado y protegido con un vendaje impermeable apropiado. Igualmente, no debe permitirse que haya personas que no tienen nada que ver con las actividades que se realizan de lo contrario deberán respetar las normativas sanitarias.

Es importante tener en cuenta que si alguien presenta alguna enfermedad capaz de contaminar los alimentos (heridas, cortes, diarreas, infecciones intestinales, entre otras) debe ser comunicado al responsable con la finalidad de minimizar el peligro y seguir los pasos necesarios para evitar la contaminación.

Igualmente se debe practicar un aseo personal riguroso, mantener la indumentaria limpia y de uso único, usar mallas para cubrir la cabeza, calzado adecuado. La vestimenta, debe ser preferentemente de color claro, limpio y debe mudarse las veces que se necesiten, y sin bolsillos. Los zapatos deben ser los convenientes y fácil para limpiar, importante que tenga una suela deberá tener suela no resbaladiza para prevenir futuros resbalones y accidentes. En caso de que la actividad genere mucho peligro por la actividad que se realiza deberá utilizarse se necesitará utilizar barbijo o guantes higiénicos. El conocimiento y la aplicación de los instructivos para realizar el manejo de acuerdo a las normas de buenas prácticas de higiene es crucial para asegurar la inocuidad y sanidad de los alimentos.

Higiene y salud en la manipulación de alimentos

De acuerdo a la OMS la salud según la OMS es una situación de cabal confort físico, mental y social en completa armonía con el entorno y no solo la carencia de afecciones.

El conocimiento de higiene ha cambiado a través del tiempo no solamente por su correspondencia rigurosa con las convicciones del pueblo y sus hábitos, que forman el entendimiento básico, sino por el contrario del conocimiento científico que presupone el hallazgo de los microbios y su participación en las enfermedades (Gómez, E. 2002)

El tema de higiene al subir al nivel de materia científica se instaura en evidencias indiscutibles. Desde esta manera, se termina con muchas ideas equivocadas y se instaura lineamientos que permitan, de acuerdo a la gran mayoría, acrecentar nuestra esperanza de vida (Torres, K. 2015).

Los métodos de higiene para manipular los alimentos son aspectos que van a determinar de manera directa en la salud, debido a que al alterar, adulterar o contaminar, ya sea química o biológica podrían alterar la salud. Es necesario una inspección regular de los procedimientos de higiene al manipular alimentos con la finalidad de asegurar la sanidad de los alimentos. (Torres, K. 2015)

En el Art. 18 sobre **Identificación de manipuladores** del Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abasto de DIGESA (Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria), indica que es responsabilidad del ente competente del mercado velar que todos los autorizados y los que manipulan los alimentos en los mercados deben ser sujetos a chequeos médicos por semestre con el fin de eliminar a los vectores de Enfermedades Transmitas por Alimentos (ETA), de acuerdo a las enfermedades preponderante en la zona, además, es su responsabilidad la supresión de las actividades relacionadas a la manipulación de alimentos si está de por medio el peligro en la salud y la infestación en los alimentos. El manipulador debe de avisar al ente responsable si tiene síntomas de alguna enfermedad.

Mercados de abasto

Se trata de un ambiente cerrado que tiene en la parte interna pequeños ambientes o puestos privados, en secciones definidas, aplicado a la venta de alimentos y

bebidas, productos alimenticios y otros no alimenticios. Según el Reglamento Sanitario de Mercados de Abasto indica que cuando se diga “mercados” se refiere que son mercados de abasto. Asimismo, cuando se menciona a “alimento”, está relacionado a alimentos y bebidas (Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abasto, 2003).

A nivel nacional hay 2 612 mercados de abasto que se encuentran operativos tal como se observa en la Tabla 2. En Lima y Callao se concentra el 53,7% de todos los mercados de abastos, luego la Libertad (6,1%), Junín (4,6%), Arequipa (4,5%), Ancash (4,2%), y lo demás (26,9%).

Tabla 2. Mercados de Abasto a nivel nacional

| TIPO DE MERCADO | Total nacional | | Ámbito | |
|-----------------|----------------|----------|--------|-------|
| | Nº | Part (%) | Urbano | Rural |
| Mayorista | 44 | 2 | 41 | 3 |
| Minorista | 2 568 | 98 | 2 253 | 315 |
| TOTAL | 2 612 | 100 | 2 294 | 318 |

Nota. Reglamento Sanitario de Funcionamiento de mercados de Abasto (R.M. Nº 282-2003-SA/DM)-DCOVI-DIGESA

Los mercados de abastos aún son una de las fuentes de abastecimiento más visitados, principalmente por los grupos más populosos de la población, ello indica que los prefieren por ofertar precios cómodos, diversidad de alimentos y proximidad a sus domicilios. Sin embargo, junto a estas facilidades han salido frente a estas preferencias también existen reclamos y protestas por una evidente falta de seguridad, deficientes condiciones de higiene en los puestos de venta y en las afueras, mala conservación de alimentos que se deterioran, aglomeración vehicular y horarios de atención. Lo mencionado se vuelve más dificultoso cuando los comerciantes minoristas no tienen facilidades para conseguir información relacionado a las normativas legales y técnicas relacionadas al correcto funcionamiento de mercados de abastos (Huamán, R. 2019).

Condiciones higiénico-sanitarias.

Se refiere a la totalidad de procedimientos, condiciones y controles que se deben dar en las zonas de las áreas de productividad de los alimentos , con respecto a las buenas prácticas de manipulación; así como en las áreas destinadas a su procesamiento, en referencia a las Buenas Prácticas de Manufactura,

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) y Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), con la finalidad de bajar los peligros de infestación de los alimentos (Ministerio de Salud. DIGESA-Vigilancia y Control de la Inocuidad Alimentaria, 2016).

La manipulación de alimentos es capaz de contribuir determinantemente en la salud de la población, ocasionando una infestación alimentaria que emplea, ya sea provocada por procedimientos de manipuleo no correcto o por una deficiente higiene personal, utensilios malogrados, superficies imperfectas, equipos sin mantenimiento con presencia de oxidación, etc., utilizados para el avance de su trabajo. Por ese motivo, el sostenimiento de una segura higiene total y personal en los manipuladores de alimentos y una conveniente capacitación higiénico-sanitaria relacionado al manipuleo de alimentos es lo primordial para prevenir riesgos que pueden terminar en el brote de enfermedades originadas por la ingesta de alimentos contaminados. De ahí que la mayor parte de las infecciones por alimentos se evitan utilizando los conceptos básicos durante toda la cadena alimentaria. En consecuencia, las personas que tienen a cargo la manipulación de alimentos deben ser conscientes de su desempeño como una tarea principal en la preservación de la higiene alimentaria durante los procesos de: producir, elaborar, almacenar y servicio de los alimentos. Los manipuladores de alimentos son sujetos importantes en la seguridad alimentaria, debido a una relación muy corta que existe entre una deficiente manipulación y el brote de Enfermedades Transmitidas por Alimentaria. (Ministerio de Salud, 2016).

Documentos Normativos que deben conocer los manipuladores de alimentos en mercados de abastos

Ley de Inocuidad de Alimentos, por medio del Decreto Legislativo N° 1062, del 28 de junio del 2008, se aceptó la Ley de Inocuidad de los Alimentos. La norma legal confirió al SENASA competencia a exclusividad en los aspectos técnico, normativo y de vigilancia con respecto a la inocuidad en alimentos agrícolas y pecuarios producidos y procesados primariamente destinados al consumo de la población; así mismo, en piensos, producidos en el país o en el extranjero; asistiendo con ello a la defensa de la salud de las personas y propiciando también la competencia de la agricultura nacional, teniendo en cuenta la inocuidad en la producción agrícola y pecuaria. La Ley de Inocuidad da potestad a la Dirección de Salud Ambiental (DIGESA) del Ministerio de Salud y al Instituto Tecnológico Pesquero (ITP) del Ministerio de la

Producción, potestades para legislar en lo que se refiere a alimentos procesados, de pesca y acuícolas, respectivamente; estando dentro del campo de su competencia.

Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria

Por Decreto Supremo N° 034-2008-AG, del 27 de diciembre del 2008, se aprobó el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos; normativa que determina las condiciones y métodos genéricos para la utilización y ejecución del Decreto Legislativo N° 1062. El cumplimiento de la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo N° 1062, por medio del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, del 27 de abril del 2011, se aprueba el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria con la finalidad de instaurar lineamientos para asegurar la inocuidad de los alimentos agrícolas y pecuarios primordial, con la finalidad de asegurar la vida y la salud de la población, conociendo y asegurando los derechos e intereses de la población y promocionando la competencia de la agricultura nacional.

Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abasto

Según RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 282-2003-SA/DM, se promulgó el Reglamento Sanitario de Mercados de Abasto que tiene los siguientes artículos:

Artículo 2°. Los municipios son los organismos autorizados de la inspección sanitaria de los mercados de abasto y ferias, así como, de la ejecución de lo establecido en la normativa

Artículo 3°- La inspección sanitaria de los mercados de abasto y ferias, se basa en la evaluación de riesgos de la situación higiénica durante la venta de alimentos y bebidas de consumo de la población.

Artículo 4°- La inspección de la higiene deberá ser realizado por personas calificadas, como el de estar capacitadas en forma continua sobre las normas sanitarias.

Ley N° 27972-Ley Orgánica de Municipalidades
Los municipios son entidades, primordiales de la organización territorial del Estado y medios cercanos de participación ciudadana en temas de interés público, que institucionalizan y gestionan con autonomía los intereses propios de las colectividades. Las municipios provinciales y distritales son los entes del gobierno que promueve el desarrollo local, con personería jurídica de

derecho público y plena capacidad para el cumplimiento de sus fines.

5. CONCLUSIONES

EL Manipulador de Alimentos es el principal responsable de contaminar los alimentos si no guarda las medidas de higiene personal, así como, del puesto de venta de productos procesados.

Es necesario empezar o continuar con las capacitaciones en las Buenas Prácticas de manipulación y de conservación de los alimentos.

Los manipuladores de alimentos tienen la responsabilidad de tomar con la seriedad las capacitaciones que se les brinde y el de asistir a las sesiones demostrativas.

El manipulador debe de portar su carné sanitario el cual lo acredita que su salud, de esta manera evitar la propagación de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).

El manipulador de alimentos debe presentar el uniforme de reglamento como indica la norma es decir uniforme completo de acuerdo al rubro.

El manipulador de alimentos debe mostrar una adecuada higiene personal en el desarrollo y proceso de manipulación de alimentos.

Es importante que en momento de registrar al manipulador en el acta-ficha se debe incluir el grado de instrucción del Manipulador de Alimentos para mayor responsabilidad y conocimiento, de Buenas Prácticas de Manipulación.

6. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Ambrosio, Y. (2016). Condiciones higiénicas sanitarias en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco. (Tesis pregrado). Universidad de Huánuco, Facultad de Ciencias de la Salud. Huánuco-Perú

Carrasco, M., Guevara, B. y Falcón, N. (2013). Conocimientos y buenas prácticas de manufactura en personas dedicadas a la elaboración y expendio de alimentos preparados, en el distrito de Los Olivos, Lima- Perú. Universidad Peruana Cayetano Heredia. Salud Technol. veterinaria. 2013(1):7-13.

Compendio de Métodos para el examen microbiológico de Alimentos (2015). 5ta. Edición. American Public Health Association. WDC.

Fernández, N., Huamán, E. y Zárate, W. (2019). Análisis situacional de las condiciones higiénico-sanitarias del manipulador de alimentos en los mercados de abastos de Lima cercado. (Tesis de grado). Universidad Norbert Wiener. Facultad de Farmacia y Bioquímica. Lima-Perú

Huamán, R. (2019). Identificación de los factores que limitan la aplicación de la Ley de Inocuidad de Alimentos en el Mercado Modelo de Piura. (Tesis de maestría). Pontificia Universidad Católica del Perú. Lima-Perú

Gómez, E. (2002). Nutrición de Sanidad y Salud. España

Mallma, R. (2019). Prevalencia de Salmonella spp. Y Shigella spp. en manipuladores de alimentos, Huancayo, 2019. (Tesis de grado). Universidad Peruana Los Andes. Facultad de Ciencias de la Salud. Escuela Profesional de Farmacia y Bioquímica. Junín-Perú

Ministerio de Agricultura y Riego. (2017). Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (2017). Curso de capacitación para los inspectores sanitarios municipales en el cumplimiento de la meta - SENASA. Fortalecimiento de la vigilancia sanitaria municipal, de alimentos agropecuarios primarios y piensos, en el transporte y comercio local. Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal. Disponible en: <https://www.senasa.gob.pe/senasa/wp-content/uploads/2017/02/2.-Capacitaci%C3%B3n-para-los-Comerciantes-de-AAPP.pdf>.

Ministerio de Agricultura (2016). Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria. Vigilancia y control de la inocuidad alimentaria. Perú.

Ministerio de Agricultura y Riego (2013). Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria. Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria. Perú.

Ministerio de Salud (2016). RD. 038-2016-DG/INSM-“HD-HN” Documento Técnico: Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos. Disponible en: <http://www.insm.gob.pe/transparencia/archivos/datgen/dispo/RD/2016/RD%20038-016%20DG.pdf>

Ministerio de Salud (2017). Boletín Epidemiológico del Perú. Enfermedades Transmitidas por Alimentos. Volumen 07; Perú. Disponible en: <http://www.dge.gob.pe/portal/docs/vigilancia/boletines/2017/07.pdf>

Ministerio de Salud (2019). Boletín Epidemiológico del Perú.

Situación epidemiológica de las enfermedades diarreicas agudas (EDA) en el Perú. Volumen 28 - SE 16, Perú.

Municipalidad Metropolitana de Lima (2015). Plan Local de Seguridad Ciudadana del mercado de Lima. Gerencia de Seguridad Ciudadana. Disponible en: www.munlima.gob.pe/images/codisec/codisec.pdf

Montes de Oca, K (2016). Condiciones higiénicas en la manipulación y expendio de alimentos en la vía pública en el parque infantil “Roberto Luis cervantes” y el parque de las palmas “Luis Tello” en la ciudad de Esmeraldas. (Tesis de pregrado). Pontificia Universidad Católica de Ecuador. Ecuador.

Organización Mundial de la Salud (2007). Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos. Departamento de Inocuidad de los Alimentos, Zoonosis y Enfermedades de Transmisión Alimentaria. Disponible en: http://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/manual_keys_es.pdf?au=1.

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura y Organización Panamericana de la Salud / Organización Mundial de la Salud (2016). Manual para manipuladores de Alimentos. Washington, D.C.

Peña, B. y Salas, R. (2016). Relación entre el nivel de conocimiento de manipuladores de alimentos y las condiciones higiénico-sanitarias en comedores populares de Huaycán (Ate, Lima). Universidad Nacional Federico Villarreal. Lima-Perú.

Pizango, D. e Higuera, L. (2018). Seguridad alimentaria y el nivel de conocimiento de la calidad de los productos primarios en los mercados de abastos de la ciudad de Puerto Maldonado, 2018. Universidad Nacional Amazónica de Madre de Dios. Facultad de Ingeniería Escuela Académico profesional de Ingeniería Agroindustrial. Madre de Dios-Perú

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (2017). Manual de capacitación para comerciantes de alimentos agropecuarios y piensos. Servicio Nacional de Sanidad Agraria. Lima.

Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abasto (2003). Diario oficial El Peruano. Resolución Ministerial N° 282-2003-SA/DM

Torres, K (2015). Conocimiento sobre higiene en la manipulación de alimentos en relación con la carga microbiológica en manos de las socias que

manipulan alimentos en los comedores populares del distrito de Juliaca, Puno, 2014. (Tesis de grado). Universidad Nacional del Altiplano . Facultad de Ciencias de la Salud. Puno- Perú