

# Hacia la reordenación sanitaria de la venta DE ALIMENTOS EN LA VÍA PÚBLICA

Elba Durán Vidaurri<sup>1</sup> y Martha Kaufer Horwitz<sup>2</sup>

La venta callejera de alimentos preparados tiene importancia desde aspectos diversos. Para los centros urbanos como la Ciudad de México estos servicios conllevan una buena parte de la seguridad alimentaria particularmente para las personas que obtienen bajos ingresos, además de proveer una forma de vida para amplios grupos sociales, especialmente para las mujeres.

Sin embargo y como ya se ha discutido, las posibilidades de contaminaciones microbiológica, física y química de los alimentos y del agua conllevan un riesgo muy alto para los usuarios de estos servicios.

Aunque en muchos países se ha tratado de ignorar este sector o inclusive se ha intentado suprimirlo, últimamente ha aflorado y acrecentado el interés para mejorar la inocuidad de estos alimentos a través de estrategias y prácticas adecuadas. Es evidente que las exigencias higiénicas para los alimentos que se expenden en la vía pública deben ser las mismas que para los alimentos que se ofrecen en los establecimientos.

Aún cuando se reconoce que idealmente las estrategias deben desarrollarse apoyadas en amplios estudios e información de las condiciones locales, del análisis de riesgos y del control de puntos críticos, la cobertura y la amplitud de los estudios efectuados en el Distrito Federal presentan limitaciones. En virtud de lo anterior, se ofrecen las siguientes consideraciones en torno a la regulación sanitaria de la venta de estos alimentos.

Debido a la diversidad de alimentos que comprende este sector, así como a las múltiples modalidades de estructura que utiliza, la Organización Mundial de la Salud recomienda lograr categorías de alimentos para establecer la regulación según el riesgo. Asimismo se reconoce que las modalidades de venta oscilan entre puestos fijos en la vía pública con sillas y mesas, puestos ubicados en "plazas" comerciales y vendedores realmente ambulantes que utilizan carritos, bicicletas o simplemente canastas

para transportar y vender las mercancías.

Posiblemente para los puestos fijos de las plazas comerciales, tianguis y aquellos que ofrecen comidas completas y facilidades de mesas y sillas, debe aplicarse la misma normatividad que para los establecimientos de alimentos.



<sup>1</sup>Directora de Asistencia Alimentaria, DIF, Distrito Federal

<sup>2</sup>Subdirección de Investigación en Salud Pública, Instituto Nacional de Perinatología

De manera general, los vendedores ambulantes de alimentos pueden agruparse en 4 categorías, de acuerdo a los productos que expenden: 1) botanas y dulces empacados, 2) bebidas no alcohólicas, 3) tentempiés, y 4) platillos.

1. Botanas y dulces empacados. Abarca los puestos ambulantes que ofrecen dulces, chocolates, galletas y botanas empacadas y que normalmente se encontraban a las puertas de los cines y de las escuelas entre otros sitios. Aquellos que años atrás ocupaban la mayor venta de alimentos en la vía pública, hoy en día ofrecen su mercancía en los semáforos de avenidas importantes de la ciudad.
2. Bebidas no alcohólicas. En cuanto a las bebidas, los atoles, el café, los jugos, las aguas frescas, el agua embotellada, los licuados y los refrescos posiblemente sean las más socorridas.
3. Tentempiés. Tal vez los tentempiés como los raspados, helados, tortas, tacos, elotes, esquites, garnachas, huachucas, quesadillas, sopes, tamales, frutas, verduras, hamburguesas, salchichas, hot-cakes, botanas a granel, etc., sean los alimentos que más demanda presentan.
4. Platillos. Dentro de la gama de platillos que se expenden es común la venta de arroz con huevos, sopas, guisados de carne, pescado, chorizo, longaniza, pozole, ensaladas.

Desde luego que independientemente de la categoría a la que pertenezca un alimento, absolutamente todos ellos deben permanecer protegidos del polvo, la lluvia, el sol, los humos y en general aquello que propicie la contaminación ambiental.

A continuación se ofrecen algunas consideraciones básicas en torno a la naturaleza de los alimentos, las instalaciones higiénicas de los puestos y la conducta de los vendedores que faciliten el establecimiento de la regulación sanitaria mínima para esta actividad.

### NATURALEZA DE LOS ALIMENTOS

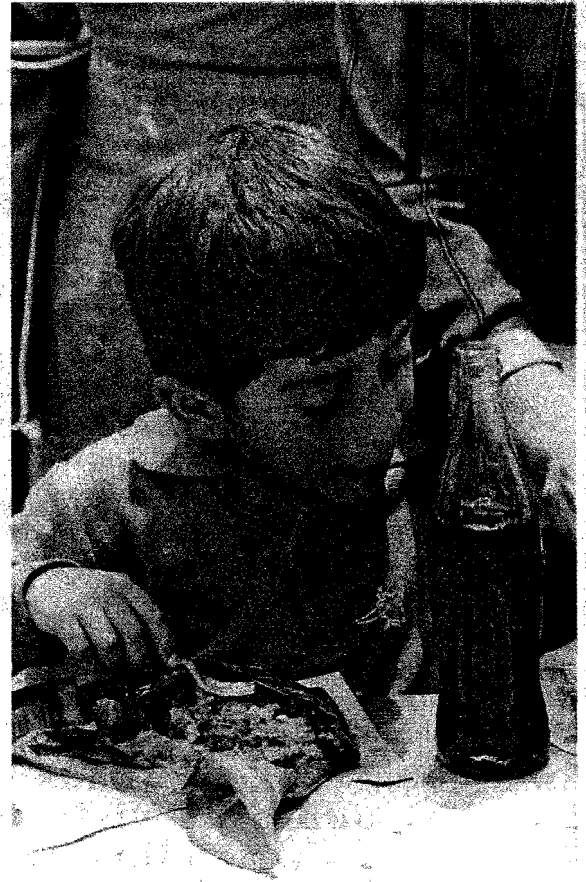
Con relación a la naturaleza de los alimentos, la actividad acuosa de cada tipo de ellos es fundamental para reducir o promover el crecimiento bacteriano; de tal suerte que las tortillas, los productos de panadería sin rellenos de crema, los alimentos azucarados como la cajeta o las mermeladas, los alimentos en salmuera y algunos productos fermentados presentan una potencialidad baja de proliferación de bacterias. Los alimentos con una alta actividad acuosa y concentraciones apreciables de proteínas son, desde luego, los que presentan las mejores condiciones para la multiplicación de microorganismos.

Aunada a estas dos condiciones, la temperatura del medio ambiente a la que generalmente se someten estos alimentos completa la triada que expedita la exuberante reproducción de bacterias. Desde luego que el resultado es aún más contundente si las materias primas desde su inicio se adquieren de calidad dudosa y si el transporte y el almacenaje son deficientes.

### INSTALACIONES HIGIÉNICAS DE LOS PUESTOS

Las instalaciones higiénicas de los puestos deben adaptarse al tipo de alimentos que se expendan, por lo cual pueden diferir en complejidad.

Para la categoría de botanas y dulces empacados, los puestos requieren una infraestructura sanitaria básica, consistente en colocar el puesto al menos a 70 cm del piso, utilizar en su construcción materiales lisos, duros e impermeables. Si estos materiales son de metal, serán de metal inoxidable. Asimismo, la instalación deberá localizarse cerca de servicios sanitarios y con facilidades para lavarse las manos. La desventaja en la venta de estos alimentos no radica principalmente en el riesgo microbiano, sino en la constitución de sus ingredientes como son: los azúcares simples, la sal, las féculas, las grasas y colorantes y saborizantes y en que en ocasiones se expenden sin una envoltura protectora



En cuanto a las bebidas no alcohólicas que normalmente se venden, puede hacerse una división entre las calientes y las frías. Para ambos tipos de bebidas se deben cubrir los mismos requisitos que para la categoría de las botanas. Además, en el caso de las bebidas calientes, es indispensable mantenerlas al menos a 74°C. En lo concerniente a las bebidas frías, la preparación de ellas debe ser inmediata y requiere protegerlas de la contaminación bacteriana, por lo que el puesto debe ofrecer el suministro de agua potable, así como facilidad para lavarse las manos y desechar el agua usada evitando el reuso, para lo cual se requiere un sistema de eliminación de aguas servidas. Las bebidas enlatadas y el agua embotellada, igual que el resto de estos productos deben protegerse de la contaminación ambiental.

En lo tocante a los tentempiés, es necesario que los puestos ofrezcan las mis-

mas facilidades que para la categoría de bebidas, pero además deben contar con refrigeración para mantener a 4°C y en todas sus partes a los quesos, leche, yogures, crema, embutidos y carnes. Los helados deben mantenerse a -18°C. La protección del ambiente de todo este grupo de alimentos debe reiterarse. No se recomienda el uso del hielo por la fragilidad que muestra para contaminarse amén de su procedencia.

Los alimentos que califiquen en este grupo deben servirse en vajilla desechable de materiales biodegradables o reciclables y no debe reutilizarse. Las verduras y las frutas deben lavarse y desinfectarse y venderse sin pelar. De igual forma las semillas secas o tostadas (huesos de capulín, pepitas, cacahuates, etc.), deben presentarse siempre protegidas del medio ambiente y no manipularse o envolverse en papel periódico o en papel de estraza.

El último grupo conformado por los platillos, exige para su venta las mismas instalaciones en los puestos que para el agrupamiento de los tentempiés, pero no pueden ofrecerse platillos con carne, mariscos o pescados crudos, aunque estén "cocidos" en jugo de limón.

De lo anterior se puede deducir que depende de la instalación higiénica del puesto y de la naturaleza de los alimentos y de los platillos, lo que es viable expender.

Por lo tanto es conveniente que se prohíba la venta en la vía pública, además de carne, mariscos o pescados crudos o "cocidos" con jugo de limón, los raspados, las frutas o verduras peladas o rebanadas, los huevos crudos en los licuados y el uso de hielo en barra, al menos.

En cuanto a los alimentos calientes sean bebidas, tentempiés o platillos, deben permitirse únicamente aquellos que se mantengan en todas sus partes y de manera constante a 74°C.

El uso de alimentos fríos debe exigir la posibilidad de conservarlos en todas sus partes a 4°C constantemente. Si el puesto no brinda esta opción no deberán usarse estos alimentos.

Estos principios para los puestos instalados en la vía pública son aplicables a los puestos que se instalan en ferias, kermesses, fiestas y otros sitios.

## LOS UTENSILIOS

Para el manejo de los productos que conforman las categorías de bebidas, tentempiés y platillos, generalmente se utilizan recipientes para transportarlos, ollas o sartenes para cocinarlos, cuchillos y cucharones para manejarlos y otros enseres como las tablas para picar y los trapos.

Los recipientes para transportar los alimentos deben utilizarse únicamente para alimentos y deben proveer la protección necesaria a las viandas. Para esto resultan convenientes las tapaderas em-



bonables o que respondan a la presión manual. Los recipientes que se destinen para el agua y aquellos para el hielo de agua potable, si existe facilidad sanitaria, deben ser exclusivos para cada uno de estos productos.

Los cucharones, cuchillos, ollas, sartenes y demás utensilios deben mantenerse constantemente lavados, sin cochambre y provenir de materiales que no transfieran a los alimentos sustancias peligrosas o tóxicas como lo son el cobre, el cadmio, el fierro, etc.

Las tablas para picar no deben presentar hendiduras, deben provenir de materiales duros y deben lavarse y desinfectarse diariamente. Asimismo se dispondrá de un juego de tablas y cuchillos para carnes y pollo crudos y un segundo juego para picar verduras y de ninguna manera se utilizarán estos juegos para alimentos cocidos o fritos, ya que se requeriría de un tercer juego para estos alimentos.

En cuanto a los trapos deben eliminarse, por carecer de la infraestructura que reclama el lavarlos constantemente y desinfectarlos, en su lugar deberán utilizarse toallas de papel desechables.

### LOS VENDEDORES

Los vendedores, entre los que se incluye a las personas que cobran, deben usar bata y delantal limpios y de colores claros, cubrirse completamente el pelo, no portar joyería en las manos, cuello, brazos u orejas, así como mantener las uñas cortadas al ras sin esmalte y sin suciedad visible.

Los expendedores de alimentos debe lavarse las manos con agua y jabón en las siguientes circunstancias: después de manejar alimentos crudos y dinero, antes de manipular alimentos cocidos o fritos, después de ir al baño o manejar botes de basura, sustancias tóxicas, insecticidas y desinfectantes.

Por otro lado, estas personas se abstendrán de escupir, fumar, masticar chicle, usar palillos, tocarse alguna parte del cuerpo como la boca, los ojos, la nariz o las orejas. Por último no deben toser o estornudar cerca de los alimentos.

Los vendedores mantendrán la basura en botes forrados con bolsa de plástico y tapados y la entregarán diariamente en las bolsas cerradas al servicio de limpia, ya que por ningún motivo las dejarán en la vía pública. En el caso de padecer enfermedades diarreicas o cutáneas no podrán expender o manipular alimentos.

### CAPACITACIÓN DE LOS VENDEDORES.

La capacitación de los vendedores en higiene personal, manipulación sanitaria de los alimentos que expenden y las condiciones higiénicas de la venta

en la vía pública es básica para practicar cualquier regulación de estos servicios.

La regulación sanitaria que se aplique a la venta callejera de alimentos deberá cuidar que no se utilice como una vía de extorsión, ya que poniendo aparte a las firmas de cadenas que venden en la vía pública, los expendedores callejeros de alimentos son en su mayoría personas socialmente débiles, particularmente las mujeres, por lo que parte de la capacitación será el informarles sus derechos, sus obligaciones y los procedimientos de verificación.

Probablemente sea necesario conseguir y facilitar créditos blandos para expedir las adecuaciones sanitarias de estos puntos de venta. 