

Evaluación de buenas prácticas de higiene en establecimientos de venta de carnes rojas en el Mercado Juárez de Autlán

Jiménez Camberos, C^{1*} • Coba de Niz, F. S. ¹ • Toscano Vallejo, B. J ¹
Reynaga Briseño, D. ¹ • Rodríguez Bautista, G.¹

Palabras clave: salud pública, carnicería, manipulación
Key words: public health, butcher shop, handling

Introducción

Como menciona Cruz A. [1] las Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación de Alimentos son imprescindibles para garantizar la provisión de alimentos saludables, inocuos y seguros. Las Buenas Prácticas deben cubrir aspectos relacionados con la estructura física y el equipamiento del centro de elaboración de alimentos, la forma en que se conducen los procedimientos tecnológicos, y el grado de entrenamiento del personal. Estas Buenas Prácticas deben constituir un elemento básico dentro de cualquier sistema de gestión de la calidad e inocuidad de los alimentos.

Constituyen una garantía de calidad e inocuidad que redundará en beneficio del empresario y del consumidor en vista de que ellas comprenden aspectos

de higiene y saneamiento aplicables en toda la cadena productiva, incluido el transporte y la comercialización de los productos [2]

Si no se cuidan las buenas prácticas en establecimientos como las carnicerías, que son parte importante en la cadena alimentaria, pueden surgir brotes de enfermedades como la Salmonelosis, que es una de las enfermedades transmitidas por alimentos más frecuente en el mundo en carne molida. Sin embargo, es escaso el conocimiento sobre su presencia en las superficies que contactan con la carne así como muchas otras. Los establecimientos de venta de materia prima como las carnicerías, presentan condiciones favorables para el crecimiento de microorganismos, como lo

¹ Universidad de Guadalajara. Centro Universitario de la Costa Sur. Av. Independencia Nacional 151, Colonia centro, Autlán de Navarro, 40900, Jalisco, México. Tel: +52(317)3886182.

* cristina.jcamberos@academicos.udg.mx .



son la cantidad de agua y nutrientes [3]

De no aplicarse debidamente las buenas prácticas de manufactura y cocción, la carne picada fresca es un alimento de consumo masivo que se convierte en un potencial riesgo para la salud del consumidor [4]

Contaminación de la carne en diferentes etapas a lo largo de la cadena alimentaria, incluso en los puntos de venta, cuando ésta toma contacto con distintas superficies como tablas, picadoras y manos del personal, entre otras. Esta situación constituye un riesgo potencial para la salud de los consumidores y para la calidad de los productos [5]. Es por ello que el objetivo del presente trabajo, fue determinar las buenas prácticas de higiene en establecimiento de venta de carne, en el Mercado Juárez de Autlán

Metodología

Se realizó un estudio observacional, descriptivo y transversal. Todos los establecimientos participantes en este estudio, se encuentran ubicados en las instalaciones del mercado municipal Benito Juárez de la ciudad de Autlán, y participaron todas las carnicerías de dicho mercado, y dicha participación fue voluntaria. El acta de verificación, anexa a la Norma Oficial Mexicana 251 (Secretaría de Salud)[6] “Prácticas de Higiene para Establecimientos de Servicio de Alimentos o Bebidas”, contiene apartados que contemplan instalaciones, recepción de materia prima, equipo y utensilios, servicios, almacenamientos, personal, mantenimiento y limpieza, control de plagas, manejo de residuos, así como limpieza y desinfección. Cada apartado incluye cuestionamientos que fueron llenados con un puntaje, 2 en caso de cumplir, 1 si cumple parcialmente y 0 si no cumple. Al final fueron comparados los parámetros establecidos en la norma, para ver si el manejo higiénico es adecuado o deficiente

Resultados y discusión

La figura 1 representa los porcentajes obtenidos por las carnicerías (eje vertical), el color naranja para los porcentajes de “no cumple”, el color amarillo por “cumple parcialmente” y el color verde para “cumple”. Los apartados que incluye el acta de verificación anexa a la NOM 251 (eje horizontal).

En la gráfica se puede observar que la mayoría de los establecimientos presentan mayor problema en

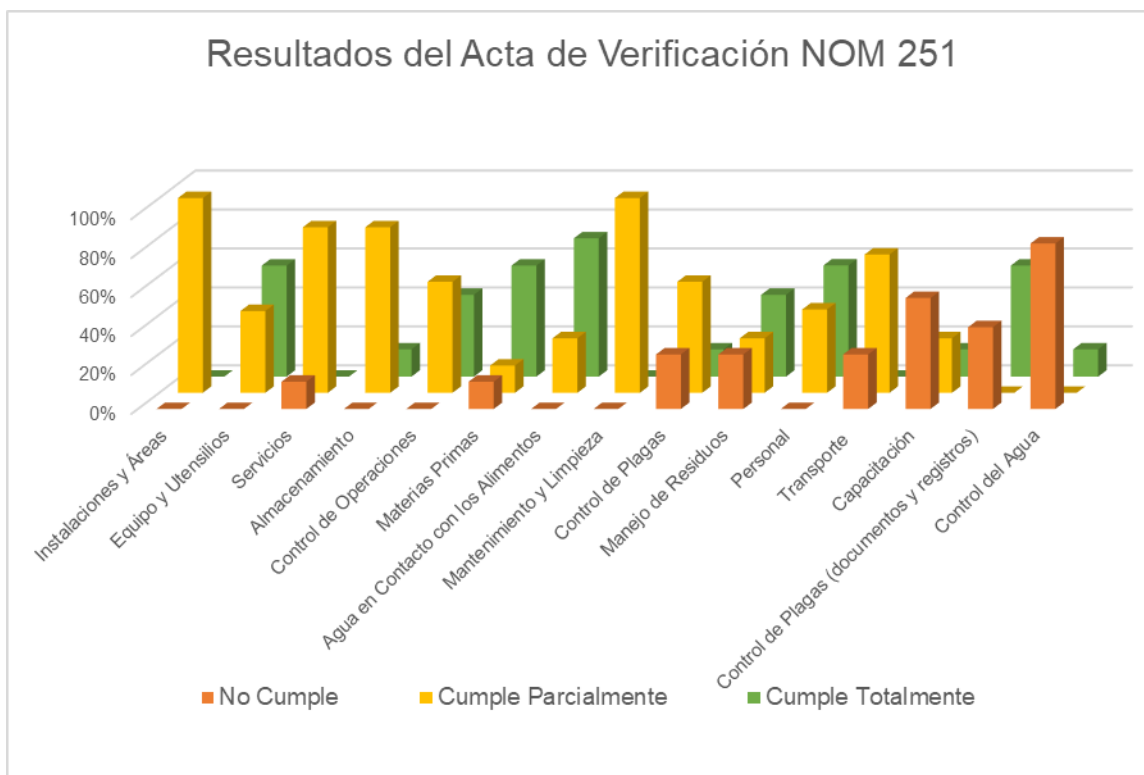
las áreas de control de plagas, pues el 57% cumple de manera parcial y el 28% no cumple con tener un programa de control de plagas, juntos suman 85% y sólo el 14% cumplen totalmente. En servicios el 85% cumplen de manera parcial y el 14% sencillamente no cumple, sumando un 100% de los establecimientos que no cuentan con adecuadas trampas contra olores, coladeras o canaletas con rejillas, libres de basura, sin estancamiento o en buen estado.

En almacenamiento el 85% cumple de manera parcial y sólo el 14% cumple totalmente, por lo que las condiciones de almacenamiento no son adecuadas al tipo de materia prima y/o producto que se maneja.

Instalaciones y áreas, ningún establecimiento participante cumple de manera total con lo que indica la norma, es decir, sus instalaciones como pisos, paredes, puertas y ventanas, no se encuentran en buenas condiciones y están limpias en el momento de la aplicación del acta. Además en el apartado de mantenimiento y limpieza, este apartado incluye manejo de residuos, todas las carnicerías están en cumplimiento parcial, es decir, no existen programas de limpieza constante y mantenimiento, y si existen, no son implementados correctamente. En un estudio realizado en Isla Trinitaria, donde también se investigaron la implementación de buenas prácticas en carnicería de un mercado, pudieron observar que las en el manejo de residuos en el parámetro de manejo de residuos tenían la presencia de animales callejeros en un 12.5% [7], lo que puede representar vectores de enfermedades, y por tanto un riesgo para la salud de los consumidores

En capacitación a su personal, el 85% de establecimientos o no han recibido capacitación nunca, o si caso de recibirla no es en manejo higiénico de alimentos. Es probable que debido a la falta de capacitación, se originan los problemas restantes en el manejo higiénico de los alimentos, ya que si los manejadores desconocen los lineamientos que deben seguirse para que el manejo sea apropiado, no se llevará a cabo. En 2020, Arellano-Narváez R y Acosta-Gonzaga E,[8] realizaron un estudio para evaluar la efectividad de la implementación de la NOM 251, además, implementaron dos capacitaciones a los dueños de los locales sobre el manejo higiénico de los alimentos para que estos comprendieran la importancia de la inocuidad,

Figura 1. Resultados de la aplicación del acta de verificación anexa a la NOM 251 en carnicerías del Mercado Juárez de Autlán.



con base a los resultados, se observó una mejoría en aspectos como “equipo y utensilios”, “operaciones”, “manejo de residuos”, “mantenimiento y limpieza” y “capacitación”.

Las áreas que presentaron menor problema porque cumplieron totalmente fue el manejo de materias primas y las instalaciones de áreas y servicios en las que algunos establecimientos cumplen.

El mantenimiento y la limpieza fueron áreas donde el cumplimiento no fue total, lo que también puede representar una área de oportunidad para los establecimientos participantes en éste estudio.

Conclusión

La mayoría de los establecimientos participantes tiene prácticas de higiene deficientes, ya que no cumple con lo establecido en la normatividad oficial. Se recomienda que en futuros trabajos se brinde capacitación al personal, a los propietarios de establecimientos y a las autoridades de los mercados, para que todos en conjunto, logren un mejor manejo higiénico en los establecimientos de venta de carne.

Referencias

1. Cruz A. Las buenas prácticas de higiene y manipulación como elemento básico del sistema de gestión de calidad e inocuidad de los alimentos. *Revista Cubana de Alimentación y Nutrición*. 2013;23(1):21-30. doi:10.1111/j.1440-1754.2009.01567.x
2. Salgado MT, Castro K. Importancia de las buenas prácticas de manufactura en cafeterías y restaurantes. *Vector*. 2007;2:33-40.
3. Pardo SY. Enfermedades Transmitidas Por Alimentos (ETA) De Origen Microbiano Asociadas A Carne, Productos Cárnicos Comestibles Y Derivados Cárnicos En Colombia. *Universidad Nacional Abierta Y A Distancia - UNAD*. 2020: 1-145.
4. Ruiz MJ, Padola ND, Leotta G, Calello R, Passucci J, Rodríguez E, Fernandez Fellenz D, et al. Calidad microbiana de la carne picada y detección de patógenos en muestras ambientales de carnicerías de la ciudad de Tandil, provincia de Buenos Aires, Argentina. *Revista Argentina de Microbiología*. 2021:1-5. Doi:https://doi.org/10.1016/j.ram.2021.04.003.

5. Correa Luna Barozzi P. Estudio transversal epidemiológico sobre contaminación microbiológica ambiental en carnicerías de Montevideo - Uruguay. Uruguay: Tesis de Maestría. 2015. Udelar. FV.
6. Secretaria de salud. NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. 2009. Obtenido de *Diario Oficial de la Federación* <https://www.dof.gob.mx/normasOficiales/3980/salud/salud.htm>
7. Avecillas Guaranda, IC. Determinación de las buenas prácticas de manufactura en la venta de carne en el mercado isla trinitaria: Tesis de grado. *Universidad Agraria del Ecuador*. 2021.
8. Arellano-Narváez R, Acosta-Gonzaga E. Prácticas de higiene en el proceso de Elaboración de alimentos en microempresas de un mercado de Ciudad de México. *Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional*. 2020;30(56): 1-27. Doi: <https://doi.org/10.24836/es.v39i56.1003>.