

**MINISTERIO DE SALUD Y ASISTENCIA SOCIAL
ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD
OPS/OMS/INPPAZ
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE PEIREIRA, COLOMBIA**

**INFORME DE CONSULTORIA EN " ASEGURAMIENTO DE
LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS EN LA EMERGENCIA DE
EL SALVADOR"**

**POR: DIEGO VALENCIA RUIZ
CONSULTOR C.T. OPS/OMS/INPPAZ
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE PERERIRA
COLOMBIA**

REPUBLICA DE EL SALVADOR

FEBRERO DE 2001

1-INTRODUCCION

En situaciones de Emergencias y Desastres la Inocuidad de Alimentos representa una importante actividad de la Medicina Preventiva, en términos de procurar que la calidad sanitaria de los alimentos no se convierta en otra situación catastrófica a la actual.

En tal sentido, las acciones realizadas durante la consultoría estuvieron orientadas desde un principio, hacia el apoyo permanente en el Aseguramiento de la Inocuidad de Alimentos en cada una de las etapas de la cadena alimentaria en los municipios y lugares donde se realizan operaciones alimentarias, tales como: Aeropuerto de Comalapa, centros de acopio, bodegas, cocinas comunitarias, en campamentos y en el suministro, mediante la realización de programas de "Capacitación de Emergencia" a funcionarios de Saneamiento, población afectada y grupos de apoyo, además de la aplicación de un instrumento como ayuda para el diseño de una herramienta práctica de trabajo y a perfeccionar en el futuro, como es el anexo de la " Guía para el Aseguramiento de la Inocuidad de Alimentos en Situaciones de Emergencia para El Salvador ".

Se espera que esta sea la semilla para que en años venideros cada municipio pueda disponer de su "Plan de Contingencia para el Aseguramiento de la Inocuidad de Alimentos en Situaciones de Emergencia".

2. Actividades desarrolladas.

Posterior a los días de inducción se diseñó un programa de "Capacitación de Emergencia" dirigido a profesionales y técnicos de la División de Saneamiento Ambiental del Ministerio de Salud, en términos de revisar de manera teórica conceptos de la Inocuidad de Alimentos y de aplicar un instrumento de trabajo, mediante la realización de talleres en los escenarios de toda la cadena alimentaria.

Se hizo un análisis de las Buenas Prácticas de Manufactura en cada etapa, tanto a nivel teórico como práctico, con el fin de identificar factores de riesgo y determinar puntos críticos de control, así :

- A- Producción o suministro de materias primas.
- B- Almacenamiento en centros de acopio.
- C- Transporte en vehículos y recipientes
- D- Preparación, manipulación, procesamiento, distribución y consumo en cocinas comunales de campamentos provisionales y en alojamiento individuales.

La capacitación se realizó en las siguientes localidades, con la asistencia de médicos veterinarios, ingenieros, técnicos e Inspectores de saneamiento, además de personal de apoyo, médicos directores y comunidad residente en albergues provisionales.

San Salvador: Aeropuerto de Comalapa, Santa Tecla, El Cafetalón, La Libertad, Zona Sur, San Jacinto, Sonsonate, Juayua, Santa Ana, Ahuachapán y el Congo,

Posterior al segundo terremoto, del 13 de Febrero, se realizó el programa en las poblaciones de Cojutepeque, Candelaria, San Ramón y Analquito, San Lorenzo, San Esteban y San Vicente.

3. Limitantes para el Control de Alimentos.

Durante la capacitación, el personal de Saneamiento expresó en la hoja matriz, los problemas más relevantes para realizar actividades de control de alimentos en cada municipalidad y lugar de trabajo, tales como:

- 1- No hay canales de comunicación efectivos.
- 2- Desorden en el control de alimentos en toda la cadena.
- 3- Se carece de instalaciones adecuadas para la preparación de alimentos y almacenamiento de materia prima.
- 4- Prácticas inadecuadas para el manejo de alimentos.
- 5- Deficiencias en el transporte de alimentos
- 6- Los países donantes envían cualquier clase de alimentos:
Sin etiqueta, con fechas de vencimiento caducas, latas y conservas abolladas, oxidadas, códigos de barras inmanejables o información en otro idioma.
- 7- Los países donantes no identifican y cuantifican qué clase de ayuda requiere el país afectado.
- 8- Se carece de una guía metodológica en Inocuidad de alimentos en situaciones de desastres.
- 9- No hay servicio de agua potable.
- 10- Los manipuladores de alimentos tienen deficiente educación sanitaria y hábitos antihigiénicos.
- 11- No se dispone de una organización adecuada para la manipulación de alimentos.
- 12- Faltan cocinas, equipos y utensilios.
- 13- El saneamiento básico es deficiente
- 14- Bajo nivel educativo de los refugiados.
- 15- Poca participación comunitaria
- 16- Gran contaminación en bodegas

- 17-Poca colaboración de alcaldías.
- 18-Rechazo de la autoridad local a la inspección de alimentos.
- 19-Exceso de consumo de alimentos han generado casos de diarrea en Albergues.
- 20- Poco apoyo de laboratorio para análisis de alimentos sospechosos.
- 21- Desorientación en procesos sobre inocuidad de alimentos.
- 22- No hay información sobre " que hacer en inocuidad de alimentos.
- 23-No hay personal para trabajar en equipo de Inocuidad de Alimentos.
- 24-Deficiente saneamiento básico: abastecimiento de agua potable y manejo Sanitario de los Desechos Sólidos y Líquidos.
- 25-Se carece de un programa de Vigilancia Epidemiológica de Enfermedades Transmisibles por Alimentos (VETA).

4. Responsabilidades.

Con el propósito de solucionar las anomalías en las donaciones internacionales, el suministro de alimentos, el almacenamiento , la preparación y el servicio, se deben coordinar acciones a niveles superiores como: Ministerios de Relaciones Exteriores, de Salud, de Educación, de Agricultura y Ganadería, Hacienda y otros organismos descentralizados, tales como: COEN, FAES, ANDA, CONASOL , y otras instituciones

5- Necesidades.

Los asistentes al programa de capacitación expresaran en la hoja matriz las siguientes necesidades:

- 1-Hace falta disponer de información oportuna relacionada con "Programas y Estrategias sobre Seguridad e Inocuidad de Alimentos".
- 2-Se requieren programas de Educación Permanente en Inocuidad de Alimentos para el personal de inspectores de Saneamiento.
- 3-Se necesita realizar programas de educación para manipuladores de alimentos de manera constante, ojalá a toda la comunidad.
- 4- La comunidad residente en albergues requieren de cocinas dotadas de sus equipos.

- 5- Hacen falta tarimas de madera en las bodegas.
- 6- Es necesario disponer de una guía que oriente sobre cómo proceder con los alimentos en casos de emergencias.
- 7- Se necesita material educativo impreso sobre inocuidad de alimentos para la comunidad
- 8- Se requieren planes de contingencia en inocuidad de alimentos en emergencias.
- 9- La oficina de saneamiento necesita dotación de equipo de protección de alimentos y de identificación en casos de atender emergencias.
- 10- Es necesario disponer de material impreso para realizar procedimientos, tales como : formatos de actas, afiches, etc.

6. Las Tareas: Actividades Básicas Coyunturales.

Como los días y la historia pasan, hay gente sin techo, sin seguridad, sin ilusión de futuro y sin alimentación y está en nuestras manos proveerla, es porque se deben realizar acciones inmediatas luego de superada la etapa de impacto.

La población afectada por los sismos y residentes en campamentos entra en la fase de Temporalidad lo que se concentra en los grandes y medianos campamentos repartidos por todo el Territorio Nacional.

Las tareas por realizar se concretan, así :

Tarea Uno: Suministro de Alimentos:

- Definir con los países donantes el tipo de ayuda que se requiere, además de las condiciones de seguridad sanitaria que se exige. En nuestro caso se necesita: frijoles, maíz, aceite, azúcar, arroz, papa, huevo, plátano, sal, harina de trigo, pan, leche en polvo, latas de conservas y café fundamentalmente.
- Compra de alimentos debido a la gran demanda de la población en albergues.
- Los Inspectores de Saneamiento deberán continuar con el control de alimentos de rutina en el Aeropuerto de Comalapa y en los centros de acopio.

Tarea Dos. Almacenamiento:

-Modificar las condiciones de bodegaje de las materias primas principalmente en el Cafetalón , Verapáz y otros lugares, donde los alimentos están sobre el suelo, a la intemperie, mezclados con todo tipo de elementos y sin protección alguna arriesgando severamente la calidad de las materias primas.

Tarea Tres. Procesamiento:

Este punto es demasiado crítico para la inocuidad de Alimentos, por tanto se debe prestar atención de manera urgente.

- Se requiere la construcción de cocinas y dotarlas de todos los elementos necesarios para el lavado, la preparación, la cocción y el servicio de alimentos.
- Dada las condiciones de manejo se debe tener consideración especial en disminuir la excesiva manipulación de alimentos.
- Los Inspectores de Saneamiento deben realizar "Cursos de Emergencia para Manipuladores de Alimentos" en cada campamento.
- De igual manera los Inspectores deben revisar permanentemente las condiciones de procesamiento de alimentos durante toda la elaboración y el servicio.
- El Ministerio de Salud debe establecer en cada campamento los Programas de Vigilancia Epidemiológica de la Enfermedades Transmisibles por Alimentos (VETA).

Tarea Cuatro. Consumo y Servicio de Alimentos.

- Toda cocina debe estar dotada de los implementos necesarios para el servicio de alimentos, tales como bandejas recipientes, cucharones, etc.
- Ante la carencia de agua suficiente y de su disposición final, se sugiere el uso de platos y vasos desechables , además del uso de cubiertos.

7. Recomendaciones:

En términos de solucionar en gran medida las dificultades encontradas para el control de alimentos por parte de funcionarios de saneamiento del ministerio de Salud en la actual Emergencia, se sugiere la adopción de la "Guía para el Aseguramiento de la Inocuidad de Alimentos en Situaciones de Emergencias para el Salvador", diseñada como producto de la Consultoría.

En tal sentido, se deben realizar cursos de entrenamiento de todo el personal de saneamiento del país y la elaboración del "Plan de Contingencia de cada Municipalidad para el Aseguramiento de la Inocuidad de Alimentos". Esta capacitación será parte de un gran Proyecto Pedagógico sobre Inocuidad de Alimentos donde tendrán participación directa Ministerios de Salud, Educación, Agricultura y Universidades.

Este plan de capacitación será de gran provecho para el país en la medida en que los asistentes se vuelvan multiplicadores del conocimiento en la comunidad y como producto final, cada Alcaldía pueda disponer por escrito de un plan de Contingencia para el Aseguramiento de la Inocuidad de Alimentos.

De igual manera los Ministerios de Salud y Educación serán los encargados de apoyar la aplicación de los planes de contingencia mediante la intervención de las Universidades de San Salvador y de la Universidad Tecnológica de Pereira de la República de Colombia.

San Salvador, Marzo 01/20001

Por: Diego Valencia Ruiz

Consultor CT:OPS/OMS/INPPAZ

Profesor Facultad de Medicina Universidad Tecnológica
Pereira Colombia.

ANEXOS:

- PLAN DE VISITAS
- ASISTENTES
- GUIA

