

**UNA GUÍA PARA  
MERCADOS DE ALIMENTOS SALUDABLES**

**OMS**

## INFORMACIÓN DE CATÁLOGOS Y PUBLICACIONES DE LA BIBLIOTECA DE LA OMS

Una guía para mercados de alimentos saludables

1. Contaminación de los alimentos – prevención y control. 2. Manejo de los alimentos. 3. Abastecimiento de alimentos. 4. Salud ambiental. 5. Lineamientos. I. Organización Mundial de la Salud.

ISBN 92 4 159393 8

(NLM classification: WA 695)

© Organización Mundial de la Salud 2006

Todos los derechos reservados. Las publicaciones de la Organización Mundial de la salud pueden obtenerse en WHO Press, World Health Organization, 20 Avenue Appia, 1211 Ginebra 27, Suiza (tel: +41 22 791 2476; fax: +41 22 791 4857; email: [bookorders@who.int](mailto:bookorders@who.int)). Las solicitudes para permisos de reproducción o traducción de publicaciones de la OMS para venta o distribución no comercial deben enviarse a WHO Press, a la dirección mencionada (fax: +41 22 791 4806; email: [permissions@who.int](mailto:permissions@who.int)).

Las designaciones empleadas y la presentación de material en esta publicación no implican la expresión de ninguna opinión por parte de la Organización Mundial de la Salud concerniente al estado legal de ningún país, territorio, ciudad o área o de sus autoridades, o concerniente a la delimitación de sus fronteras o límites. Las líneas punteadas en los mapas representan fronteras aproximadas de las cuales podría no haber aún consensos finales.

La mención de compañías específicas o de ciertos productos manufacturados no implica que se los avale o recomienda por parte de la Organización Mundial de la Salud con preferencia a otros de naturaleza similar que no se encuentran mencionados. Salvo error u omisión, los nombres de productos de propiedad se señalan con letras iniciales en mayúscula.

Todas las precauciones razonables han sido tomadas por la OMS para verificar la información contenida en esta publicación. Sin embargo, el material publicado se distribuye sin garantías de ninguna clase, ya sean expresadas o implícitas. La responsabilidad para la interpretación y el uso del material queda en el lector. En ningún caso, la Organización Mundial de la Salud será responsable de daños que surjan por su uso.

### Reconocimientos

La OMS desea reconocer la dedicación y compromiso de los actores y participantes en los mercados que han trabajado para el éxito de sus proyectos piloto. La OMS también desea reconocer la contribución de los expertos en inocuidad alimentaria así como a las instituciones que han asesorado a los proyectos piloto, en especial a la Escuela de Arquitectura de la Universidad de

Lund, Lund, Suecia. Se reconoce el generoso aporte de varias agencias de desarrollo que han permitido hacer este trabajo realidad, incluyendo a Swiss Disaster Relief, German Gesellschaft für Technische Zusammenarbeit (GTZ), United Kingdom Department for International Development (DFID) y a Aga Khan Foundation,

Diseño: Steve Ewart, WHO Graphics  
Fotografías: Nelli Sheffer

## **CONTENIDO**

### **RESUMEN**

### **INTRODUCCIÓN**

#### **¿POR QUÉ LOS MERCADOS DE ALIMENTOS SALUDABLES?**

Necesidad de una metodología de inocuidad alimentaria

Características especiales de los mercados de alimentos

¿Cuáles son los peligros de las principales enfermedades transmitidas por los alimentos?

¿Quién se beneficia con un Mercado de Alimentos Saludables?

#### **PRINCIPIOS BÁSICOS PARA LOS MERCADOS DE ALIMENTOS SALUDABLES**

Asegurar que los mercados ofrecen alimentos inocuos y nutritivos a la comunidad

Buscar la promoción de inocuidad alimentaria desde la producción hasta el consumo

Promover asociaciones entre los proveedores de alimentos y los consumidores

#### **COMPONENTES BÁSICOS DE UN PROYECTO PILOTO**

Actividades preparatorias

Planificación e implementación

Seguimiento y evaluación

#### **MEJORAMIENTO DEL AMBIENTE DEL MERCADO**

Infraestructura

Ambiente operacional

Servicios de salud

Salud ambiental

## **PROMOCIÓN DEL MANEJO INOCUO DE ALIMENTOS**

Educación y capacitación

Mensajes clave para los Mercados de Alimentos Saludables

### **ANEXO 1:**

**MERCADO DE BUGURUNI, DAR ES SALAAM, TANZANIA – UN ESTUDIO DE CASO**

### **ANEXO 2:**

**TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA EL GRUPO DE TRABAJO DE UN MERCADO DE ALIMENTOS SALUDABLES**

### **ANEXO 3:**

**MEDIDAS PARA REDUCIR LA TRANSMISIÓN DE LA INFLUENZA AVIAR EN LOS MERCADOS DE ANIMALES EN LOS PAÍSES EN DESARROLLO**

### **ANNEX 4:**

**LECTURAS ADICIONALES Y ENLACES ÚTILES**

## RESUMEN

Con la mitad de la población viviendo actualmente en áreas urbanas, los mercados de alimentos se han convertido en fuentes importantes de alimentos de bajo costo para millones de personas. Sin embargo, estos mercados constituyen además espacios significativos de propagación de brotes de enfermedades como el cólera, el síndrome respiratorio agudo severo y la influenza aviar.

Existe una gran variedad de tipos de mercados de alimentos aún dentro de un mismo país, provincia o comunidad, dependiendo de la cultura local, las condiciones socio económicas, las variedades de alimentos y las preferencias dietéticas. Sin embargo, todos los mercados de alimentos tienen un elemento principal en común – deben proveer a la comunidad alimentos inocuos y nutritivos. Esta función esencial se encuentra al centro de la iniciativa de “Mercados de Alimentos Saludables” de la Organización Mundial de la Salud. Dadas las diferencias entre los mercados, la implementación de proyectos piloto de Mercados de Alimentos Saludables, varía grandemente en las diferentes regiones del mundo. Por lo tanto, esta guía pretende constituirse en una orientación básica y un punto de referencia para el desarrollo de proyectos piloto de Mercados de Alimentos Saludables. A pesar de que las líneas principales de esta guía son aplicables a todos los mercados, algunos mercados requieren flexibilidad para alcanzar sus objetivos. Los proyectos piloto de Mercados de Alimentos Saludables exitosos son los que atraen a la comunidad para que todos sus miembros trabajen juntos con una visión compartida sobre el mercado seguro y saludable. Sin considerar que las mejoras específicas puedan realizarse en un mes, un año o diez años, el trabajo hacia la visión compartida del Mercado de Alimentos Saludable significará, finalmente, una situación mejor de salud y nutrición para todos los miembros de la comunidad. Esta guía debe considerarse como una herramienta que ayuda a promover la visión del Mercado de Alimentos Saludables entre las personas que entienden realmente que “somos lo que comemos”.

## INTRODUCCIÓN

La mayor parte de la población del mundo vive actualmente en áreas urbanas. Esto es el resultado de un rápido crecimiento de las ciudades y de las áreas periurbanas durante las últimas décadas, particularmente en países en desarrollo. Los problemas de salud en muchas ciudades se agravan porque el crecimiento urbano con frecuencia no sigue una planificación adecuada, es incontrolado y no se cuenta con un presupuesto para dirigirlo. Este hecho ha saturado la capacidad de las autoridades municipales para asegurar la provisión de servicios básicos de salud, medio ambiente e infraestructura, que constituyen los requisitos mínimos para contar con una población saludable.

Un número creciente de personas en las ciudades, particularmente los más pobres, se encuentran expuestos al estrés, consecuencia de problemas de salud que van desde enfermedades transmisibles hasta la desnutrición crónica. En vista a las tendencias proyectadas de incremento de urbanización y deterioro físico y

social del medio ambiente, la OMS desarrolló el concepto de Ciudades Saludables en el año 1986 como una herramienta vital para asegurar que la salud sea considerada explícitamente en la gestión urbana y en el desarrollo de la planificación como una expresión del empoderamiento comunitario.

El objetivo de la iniciativa de las Ciudades Saludables es el de mejorar la salud de los habitantes urbanos, especialmente de aquellos con bajos ingresos, a través del mejoramiento de las condiciones medio ambientales y de mejores servicios de salud pública. La iniciativa opera concientizando a las personas sobre las condiciones medio ambientales y de salud insatisfactorias y movilizándolo a la participación comunitaria a través de alianzas con agencias e instituciones locales, generalmente municipales.

Además de las escuelas y los lugares de trabajo, uno de los más importantes espacios en las ciudades son los mercados. El acceso a alimentos inocuos y nutritivos es esencial para la vida y consiste en el fundamento para la salud. El mercado de alimentos funciona con frecuencia como el centro comercial y social de una comunidad, reflejando la cultura y las tradiciones locales de la gente.

Lamentablemente, los mercados en algunos casos están asociados con la propagación de enfermedades emergentes. Considerando este hecho, la OMS inició la promoción de los “Mercados de Alimentos Saludables” como una metodología para promover la seguridad alimentaria junto a temas sobre el medio ambiente relacionados<sup>1</sup>. El interés en los Mercados de Alimentos Saludables ha crecido en los últimos años con la implementación y planificación de proyectos piloto en todas las regiones de la OMS (ver mapa). Esta guía ha sido preparada para promover el concepto de Mercado de Alimentos Saludables como una iniciativa válida que efectivamente puede ayudar a mejorar la seguridad alimentaria, el estado nutricional y la salud ambiental incluso en los países menos desarrollados. Para las personas que consideren implementar un proyecto piloto de Mercado de Alimentos Saludables, esta guía le proporcionará los principios básicos así como información práctica para proceder. Se basa en las experiencias de varios proyectos en ejecución y de estudios realizados en comunidades que han adoptado procesos para mejorar sus mercados de alimentos. En el Anexo N° 1 se presenta un estudio de caso de uno de los proyectos piloto.

## **CIUDADES CON PROYECTOS DE MERCADOS DE ALIMENTOS SALUDABLES DE LA OMS**

La Paz, Santa Cruz  
Bolivia  
Brazzaville, Congo  
Georgetown, Guyana

---

<sup>1</sup> Moy, G.G. Mercados de Alimentos Saludables: un enfoque para asegurar la inocuidad alimentaria y la salud ambiental, *Control Alimentario*, 12 (2001) 499–504.

Santa Domingo,  
Dominican Republic  
Alexandria, Egypt  
Port au Prince, Haiti  
Beirut, Lebanon  
Ulan Bator, Mongolia  
Boading, China  
Maputo, Mozambique  
Ibadan, Nigeria Port Moresby, Madang,  
Papua New Guinea  
Asunción, Paraguay  
Paramaribo, Surinam  
Dar es Salaam, Tanzania  
Hanoi, Hue, Hai Phong,  
Viet Nam  
Port Vila,  
Vanuatu  
Vientiane, Lao PDR  
Phnom Penh,  
Cambodia

Se pretende que esta guía sea utilizada por todas las personas involucradas en proyectos de Mercados de Alimentos Saludables, incluyendo los líderes comunitarios locales, los expertos en seguridad alimentaria, las autoridades sanitarias, los vendedores y otros actores. El conocimiento previo sobre el concepto de Ciudades Saludables, a pesar de ser útil, no constituye un prerrequisito indispensable. Sin embargo, puede ser útil familiarizarse con algunos de los conceptos de “Ciudades Saludables” para adquirir una perspectiva más amplia sobre los problemas de salud medioambientales urbanos. Esta guía puede ser también utilizada por las autoridades nacionales que deseen introducir el concepto de Mercados de Alimentos Saludables entre las autoridades locales y las comunidades. Se debe tomar en cuenta que mientras la guía tiene un enfoque urbano, la metodología puede ser aplicada a mercados de alimentos en el área rural.

## ¿POR QUÉ MERCADOS DE ALIMENTOS SALUDABLES?

El hogar, la escuela, el trabajo y el mercado, constituyen ejemplos de lugares donde la gente desarrolla sus actividades cotidianas. El estado de salud de la población se encuentra condicionado en gran medida a las condiciones de estos lugares al igual que a la disponibilidad de servicios de atención de salud. Durante los últimos años se desarrollaron diferentes conceptos de carácter holístico dirigidos a mantener y adecuar el medio ambiente para que sea favorable para la salud – no solo identificando los riesgos, sino también mejorando los lugares de manera a mejorar y promover la salud. La iniciativa de las Ciudades Saludables de la OMS, concebida inicialmente en la región de Europa de la OMS, ha evolucionado actualmente a su contexto global, enfatizando aspectos de salud

ambiental. Un Mercado de Alimentos Saludables es un lugar en el que los actores colaboran para proporcionar alimentación segura y nutritiva a la comunidad. Al mismo tiempo, los mercados de alimentos son lugares potenciales de contagio de enfermedades, como sucedió con el cólera en América Latina y con el síndrome respiratorio agudo severo en el Asia. Todos los actores, incluyendo las autoridades locales, administradores de mercados, proveedores, vendedores, otros trabajadores de los mercados y los propios consumidores deben compartir una visión común sobre un mercado de alimentos promotor de salud que busca continuamente velar mejor la salud y el bienestar de todos los miembros de la comunidad. Combinando sus recursos, todos los participantes trabajarán juntos para asegurar cambios crecientes que mejoren el mercado. Por lo tanto, un Mercado de Alimentos Saludables no constituye un fin por sí mismo, sino más bien un proceso mutuamente benéfico al servicio de los intereses de todos los miembros de la comunidad, en especial de los vendedores de comida y de los consumidores.

En las ciudades en que se implementó el concepto de Ciudades Saludables, las autoridades tienden a ser más proactivas, aunque la adopción y puesta en práctica del concepto no constituye un prerrequisito esencial. Por ejemplo, en algunas ciudades, algunos vendedores se han movilizado para mejorar sus mercados de alimentos utilizando sus propios recursos e ideas. Estos esfuerzos deben ser reconocidos por su contribución a la salud pública y servicio a la comunidad; sin embargo, con frecuencia los vendedores no tienen los conocimientos, habilidades y recursos para enfrentar de manera adecuada todos los problemas principales de inocuidad alimentaria que existen. Además, se debe tomar en cuenta que un procedimiento que surge de las bases puede ser mejor facilitado con apoyo vertical de las autoridades locales, especialmente de las responsables de la administración de los mercados. El marco conceptual de Ciudad Saludable ofrece el contexto político para contribuir a atraer mayor atención y apoyo hacia los mercados.

## **LA NECESIDAD DE UNA METODOLOGÍA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA**

Una cantidad importante de brotes de enfermedades recientes se transmiten fácilmente a través de los alimentos y los animales vivos que se encuentran dentro de los mercados. Los brotes representan aspectos tanto de inocuidad alimentaria como de salud ocupacional que deben ser tratados considerando la introducción de mejoras en las condiciones de los mercados de alimentos. Las enfermedades como el cólera, el síndrome respiratorio agudo severo, el *streptococcus suis* y la influenza aviar han sido asociadas con mercados de alimentos. La prevención y el control de las enfermedades transmitidas por los alimentos y la zoonosis en los mercados se han convertido en los temas principales de atención de la salud pública que demandan inmediata consideración.

Periódicamente aparecen brotes de enfermedades transmitidas por alimentos virtualmente en todos los continentes, demostrando que los alimentos inseguros constituyen un problema mundial de salud pública. Como consecuencia, el tema

de control de alimentos ha sido incluido dentro de las nuevas Regulaciones de la Salud Internacional. Se conocen más de 200 enfermedades que son transmitidas por los alimentos. Los agentes que causan las enfermedades transmitidas por los alimentos incluyen a virus, bacteria, parásitos, toxinas, pesticidas, sustancias químicas industriales, metales y, recientemente, priones. Los efectos adversos para la salud provenientes de las enfermedades transmitidas por alimentos van desde las gastroenteritis hasta las condiciones que afectan a la vida como cáncer, defectos de nacimiento, y síndromes neurológicos, hepáticos y renales.

Las enfermedades diarreicas transmitidas por los alimentos son las más comunes en el mundo. En los países en desarrollo, 1.8 millones de niños menores de cinco años mueren cada año a causa de enfermedades diarreicas. El 70% de estos casos podrían ser causados por agentes patógenos de enfermedades transmitidas por los alimentos. Incluso en los países desarrollados la verdadera incidencia de las enfermedades transmitidas por los alimentos es difícil de determinar debido a que muchos episodios no son tratados y por tanto, no son informados. En Estados Unidos, los Centros de Control y Prevención de Enfermedades estiman que aproximadamente una de tres personas en ese país se infecta cada año con enfermedades transmitidas por los alimentos. Estimaciones similares han sido realizadas para la población de Australia. La población compuesta de niños, mujeres embarazadas, personas con inmunodeficiencias y personas de edades avanzadas se encuentran en grave riesgo tanto de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos, como de sufrir efectos de salud aún más serios. Otras complicaciones de salud relacionadas a enfermedades transmitidas por los alimentos son comunes. Por ejemplo, entre el 2 y el 3% de los casos de salmonelosis caen en problemas de salud de largo plazo causando la artritis reactiva.

Las enfermedades transmitidas por los alimentos pueden producir impactos económicos importantes en las personas, en los negocios de alimentos e inclusive en los países. Una proporción importante de ingresos puede perderse debido a la reducción en la productividad y en gastos de atención médica. El análisis del impacto económico del brote de *Staphylococcus aureus* en la India mostró que alrededor del 40% del total del costo del brote fue cargado a las personas infectadas. En algunos casos, el costo de investigar y controlar los brotes es significativo. Una gran cantidad de alimentos debe ser devuelta y con frecuencia destruida. Además, las enormes transacciones internacionales de alimentos aumenta el riesgo de que los alimentos contaminados en un país puedan provocar un brote en otro.

Las exportaciones de alimentos rechazados o desechados resultan en pérdidas económicas de divisas, especialmente importantes para los países en desarrollo. Con relación al turismo, las prácticas de servicios de alimentos no higiénicos pueden reducir los ingresos y dañar la reputación e imagen de un país como destino turístico. En los mercados, las pérdidas de los negocios provenientes tanto de los consumidores locales como de los turistas, resulta de una infraestructura sucia, mal administrada, y de las prácticas no higiénicas en el manejo de los

alimentos. Todas estas pérdidas son aún más lamentables ya que se las puede prevenir a través de una inversión básica en capacitación y en infraestructura.

## **CARACTER ESPECIAL DE LOS MERCADOS DE ALIMENTOS**

Luego de que los hombres comenzaron a realizar plantaciones y domesticaron a los animales alrededor del año 8000 AC, aparecieron espontáneamente los mercados básicos que permitían a la población recientemente asentada a abastecerse de alimentos. En la actualidad, los mercados han evolucionado hasta convertirse en una caracterización de la comunidad – reflejando la cultura y las tradiciones locales de la gente y funcionan como centros de actividad social y comercial. Una característica común de la mayoría de los mercados es el acomodo amplio de alimentos, desde frutas y vegetales a granos y tubérculos, y desde carnes, pollo y pescado hasta huevos y productos lácteos, así como alimentos procesados y semi procesados. Estos alimentos generalmente son vendidos frescos por los productores locales a precios razonables. Además, en muchos mercados se ofrecen animales vivos, como pollos y patos que son con frecuencia sacrificados y preparados en el mismo mercado. En los mercados de alimentos también se ofrece una variedad de comidas callejeras, que constituyen una fuente importante de alimentos listos para comer que son accesibles y se encuentran al alcance del bolsillo de toda la población, incluso para los más pobres. Por lo tanto, los mercados de alimentos son indispensables para mantener el estado de salud y nutrición de la población urbana, especialmente en los países en desarrollo. Además, los mercados de alimentos tienen grandes atractivos para los turistas que encuentran a los mercados como un reflejo de las culturas que han venido a descubrir y a disfrutar.

El desarrollo de los mercados de alimentos es con frecuencia promovido por los gobiernos, que proporcionan inversiones para la infraestructura. En la ocurrencia de desastres naturales, la reconstrucción de los mercados es uno de los pasos más importantes para que la comunidad vuelva a la normalidad.

Lamentablemente, muchos mercados de alimentos han sido construidos sin considerar la inocuidad alimentaria y la salud ambiental. Desde la perspectiva económica, los mercados de alimentos ofrecen la posibilidad de crear una dinámica positiva entre el desarrollo y la salud. Si los recursos generados en los mercados de alimentos se utilizan para mejorar la salud así como para crear la demanda de productos seguros entre los consumidores, los negocios en el mercado mejorarían, generando incluso más recursos para otras mejoras. Esto podría llevar a mejoras sostenibles de largo plazo en el estado de la salud de la comunidad local. Además, la relación benéfica mutua contribuiría a una cultura de negocios que se encuentre en armonía con la salud y con otras necesidades de la comunidad. Ya que los mercados cumplen un rol social en el intercambio de ideas y conocimientos, ofrecen una gran oportunidad para la educación práctica sobre una serie de temas relacionados a la salud, tanto para los vendedores como para los consumidores.

## ¿CUALES SON LOS RIESGOS PRINCIPALES DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS?

Tan folclóricas y coloridas como pueden ser, algunas actitudes tradicionales y prácticas en los mercados pueden encontrarse en contradicción con el conocimiento moderno sobre la inocuidad alimentaria. En general, los riesgos potenciales pueden ser catalogados como biológicos, químicos y físicos. Los riesgos biológicos tales como bacterias, virus, priones y parásitos pueden ser introducidos también de una diversidad de fuentes, incluyendo el medio ambiente natural, agua contaminada utilizada para la irrigación de plantas o para lavar los alimentos, prácticas de matadero impropias, así como cosechas, depósito y transporte inadecuados.

Además, la comercialización de animales vivos contribuye a la propagación de enfermedades no solamente con eventos en que los animales infectan a los humanos, sino también en los que los animales infectan a otros animales, como es el caso de la influenza aviar. Los riesgos químicos presentes en los alimentos pueden proceder de diversas fuentes, incluyendo contaminación industrial del medio ambiente (e.g. plomo, mercurio, cadmio, arsénico, bifenilos y radio-nucleidos policlorinados). Uso impropio de agroquímicos (e.g. pesticidas, fertilizantes y drogas utilizadas en el manejo de animales), y fuentes biológicas naturales (e.g. toxinas de plantas, toxinas marinas y de mariscos y micotoxinas). Los riesgos físicos consisten en fragmentos de vidrios, metales y madera u otros objetos que podrían causar daños físicos a los consumidores. Además, ocasionalmente la comida es adulterada intencionalmente con sustancias que pueden ocasionar problemas de salud, de nutrición o de tipo económico para el consumidor.

La contaminación de los alimentos puede ocurrir antes de que estos lleguen al mercado. Los riesgos de los alimentos contaminados asociados a alimentos crudos se producen generalmente durante la producción, la cosecha y el almacenamiento así como durante el transporte al mercado.

Los alimentos también pueden contaminarse después de dejar el mercado. La responsabilidad individual de un manejo seguro de los alimentos en el hogar y de escoger alimentos no contaminados en los mercados comunitarios es crucial para reducir la incidencia de las enfermedades transmitidas por los alimentos. Puesto que los mercados ocupan una posición importante en el abastecimiento de alimentos, también pueden influenciar tanto a los productores primarios como los consumidores. Ya que la mayoría de los alimentos pasa por los mercados, estos ofrecen el lugar adecuado y más costo-efectivo para controlar la inocuidad alimentaria y en su caso, para realizar intervenciones correctivas. Esto resulta particularmente importante en las situaciones en las que las capacidades para controlar la calidad de los alimentos son limitadas. En consecuencia, un Mercado de Alimentos Saludables es uno que sirve para mejorar la seguridad de la cadena completa desde la granja hasta la mesa.

## ¿QUIÉN SE BENEFICIA CON LOS MERCADOS DE ALIMENTOS SALUDABLES?

Una vez que las autoridades locales y la comunidad del mercado se comprometen en aplicar el concepto de Mercado de Alimentos Saludables, la prosperidad y crecimiento a largo plazo del mercado se fortalece.

Estos constituyen, por supuesto, beneficios enormes para los vendedores. Sin embargo, los beneficios se extienden más allá de los mercados. En particular, los consumidores de las comunidades del área de influencia se benefician al tener acceso a alimento seguro y nutritivo. A continuación se describen las ventajas de un Mercado de Alimentos Saludables para grupos específicos:

Para productores primarios de alimentos, los resultados son:

- Prácticas de producción mejoradas;
- Mejoramiento de la calidad y el precio de los productos
- Mayor acceso a los mercados; y
- Reducción de costos debido a la menor cantidad de devolución.

Para los vendedores en los mercados, los resultados son:

- Negocios y ventas mejorados;
- Calidad del producto mejorada;
- Reducción de costos debido a la menor cantidad de devoluciones;
- Ambiente de trabajo más seguro;
- Mayor empoderamiento;
- Mayor satisfacción del trabajo; y
- Costumbres y tradiciones preservadas, en contraste con las tendencias crecientes hacia supermercados.

Para la comunidad del área de influencia del mercado, las mejoras continuas en el mercado de alimentos significan:

- Fuentes mejoradas de alimentos inocuos y nutritivos;
- Salud y seguridad comunitaria incrementadas;
- Reducción de costos de servicios de salud comunitaria;
- Niveles de conocimientos mejorados (principalmente pero no restringidos a inocuidad alimentaria, higiene general, salud y gestión); y
- Participación mejorada de la mujer en asuntos comunitarios.

Para los administradores de los mercados, significa:

- Negocios relacionados al mercado mejorados
- Relaciones con los vendedores, contratistas y consumidores, mejoradas;
- Mejor entendimiento de asuntos de protección de la salud – comprensión de los que es aplicable tanto dentro como fuera del ambiente del mercado;
- Mayor atención a la responsabilidad sobre salud y seguridad;
- Aplicación de sistemas más efectivos; y
- Menores riesgos de multas y de litigaciones.

Para las autoridades de salud, los resultados son:

- Incidencia de enfermedades transmitidas por alimentos reducida;
- Estado nutricional de la población mejorado;
- Reducción de costos comunitarios de atención de salud; y
- Acceso efectivo a un amplio rango de miembros de la comunidad a actividades de promoción y protección de la salud.

Los líderes de la comunidad se benefician con:

- Mayor concientización comunitaria sobre los compromisos de liderazgo hacia la salud y bienestar comunitarios;
- Estado de salud y de nutrición de la población comunitaria mejorado;
- Reducción de costos comunitarios por atención de la salud;
- Economía fortalecida a través de mejores negocios y mayor turismo; y
- Nuevas actividades que incrementan los ingresos y mejoramiento de los estándares socio-económicos y medio-ambientales.

Finalmente, para los consumidores que promocionan el mercado de alimentos, las ventajas son:

- Acceso a alimentos inocuos y más nutritivos;
- Mejor entendimiento de la manera de seleccionar alimentos inocuos y nutritivos;
- Conocimiento mejorado de prácticas de seguridad alimentaria en el hogar;
- Un ambiente seguro y saludable para hacer las compras;
- Acceso a servicios higiénicos adecuados durante las compras;
- Exposición a otros mensajes de promoción de salud; y
- Mejor estado de salud y de nutrición para ellos mismos y los miembros de su familia.

## **PRINCIPIOS BÁSICOS PARA LOS MERCADOS DE ALIMENTOS SALUDABLES**

Un Mercado de Alimentos Saludables es un establecimiento de promoción de la salud donde todos los actores deben participar. Estos actores, como se describió en el párrafo anterior, trabajan juntos para implementar mejoras substanciales en las conductas y las prácticas así como en la infraestructura y la prestación de los servicios. Esto sirve para mejorar la calidad nutricional y la seguridad de los alimentos que están siendo ofrecidos en el mercado. Tomando esto en cuenta, no se trata de establecer un único “Mercado de Alimentos Saludables”, sino un paradigma de promoción de la salud que ofrece beneficios para la comunidad entera. Tres principios básicos apuntan al concepto de Mercado de Alimentos Saludables:

- la provisión de alimentos inocuos y nutritivos;
- la promoción de la inocuidad alimentaria desde la producción hasta el consumo; y,
- la promoción de la asociación entre proveedores, gobierno y consumidores.

## **GARANTIZAR QUE EL MERCADO PROPORCIONE ALIMENTOS SEGUROS Y NUTRITIVOS A LA COMUNIDAD**

Como se establece en la Declaración Mundial de Nutrición de la FAO/OMS, el acceso a alimentos seguros y nutritivos, es un derecho básico del individuo. Para muchas poblaciones urbanas, estos accesos son proporcionados por los mercados de alimentos. En consecuencia, los mercados de alimentos tienen la función esencial de proporcionar alimentos seguros y nutritivos a los consumidores. Esto es lo más importante y destacable del Mercado de Alimentos Saludables. Además, dentro de los Mercados de Alimentos Saludables se tratan asuntos de salud medioambientales y ocupacionales, no solamente porque contribuyen a menudo con alimentos inocuos, sino también porque constituyen asuntos de salud pública por sí mismos. Sin embargo, reconocer la necesidad de alimentos inocuos y nutritivos también implica la necesidad de saber cómo estos pueden ser alcanzados.

La inocuidad alimentaria se fundamenta en el conocimiento científico sobre la relación existente entre los efectos adversos a la salud y los agentes biológicos y químicos de los alimentos. Las prácticas y creencias tradicionales sobre inocuidad alimentaria ofrecían alguna protección contra ciertos riesgos, pero este enfoque fue frecuentemente más erróneo que correcto. Uno de los pioneros en esta área fue Louis Pasteur de Francia quien a mediados de 1800 descubrió el procedimiento que ahora lleva su nombre. Como la inocuidad alimentaria requiere un enfoque multidisciplinario, no es una coincidencia que él haya realizado descubrimientos básicos en química, microbiología y ciencias de los alimentos. Consecuentemente, se requerirá un tratamiento científico para enfrentar el tema de inocuidad alimentaria para asegurar el éxito de un proyecto piloto de Mercado Saludable de Alimentos. Además de estas tres disciplinas, el mejoramiento del mercado requerirá experiencia en nutrición, epidemiología, toxicología, ingeniería civil, arquitectura, planificación urbana, promoción de la salud, sistemas de manejo de basuras, asuntos relacionados a los consumidores, y tal vez otras. Consecuentemente, un Mercado de Alimentos Saludable debe apoyarse, en primera instancia, en asesores técnicos que entienden la naturaleza de los problemas en el manejo de los alimentos, los riesgos que implican y las medidas de control necesarias. Sin este requerimiento, las intervenciones podrían fracasar al enfrentar los problemas que conllevan los grandes riesgos para la salud.

## **BÚSQUEDA PARA MEJORAR LA INOCUIDAD ALIMENTARIA DESDE LA PRODUCCION HASTA EL CONSUMO**

Mientras que el principal esfuerzo de los Mercados de Alimentos Saludables se concentra en la calidad de los alimentos vendidos en el mercado, un tratamiento holístico continuo debería desarrollarse, que abarque todos los niveles desde la producción hasta el consumo. Por ejemplo, los alimentos pueden no ser inocuos antes que entren al mercado; por otro lado, los alimentos pueden contaminarse

luego de salir del mercado. Como los riesgos en los alimentos pueden aparecer en diferentes puntos de la cadena alimentaria, es muy importante realizar esfuerzos coordinados para asegurar la inocuidad alimentaria en el suministro de los mismos. A nivel político esto requiere normas alimentarias comprensibles y una ejecución coordinada de las mismas. A nivel local se necesita entrenamiento, infraestructura y servicios adecuados. Los protagonistas en la cadena alimentaria necesitan información adecuada y asistencia para asegurar la inocuidad alimentaria. El consumidor debe estar atento a los conceptos básicos de la inocuidad alimentaria para manipular adecuadamente los alimentos en el hogar, así también educarse para apreciar los alimentos saludables. Los diferentes componentes de un Mercado de Alimentos Saludables deberían considerar todas estas áreas.

Para la producción de alimentos deberían consultarse los principios básicos de las Buenas Prácticas Agrícolas (GAP por sus iniciales en inglés) y otros códigos aplicables de la Comisión del Codex Alimentarius.

Los requerimientos higiénicos generales para la producción de alimentos, incluyendo mercados de alimentos, deben estar basados en las recomendaciones contenidas en los Principios Generales para Higiene de Alimentos del Codex, y en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM o GMP por sus iniciales en inglés) para alimentos específicos.

Estas buenas prácticas agrícolas y de manufactura, involucran muchos aspectos de operaciones higiénicas básicas. La concientización sobre aspectos de inocuidad alimentaria debe ser generada para todas las personas involucradas en la producción, manejo y preparación de alimentos (agricultores, pescadores, transportadores, distribuidores, vendedores, y personal de los servicios de alimentación) y específicamente en relación a los alimentos que manejan. Cuando sea necesario, su comportamiento debe ser modificado para que sean consistentes con los principios de la inocuidad alimentaria.

La introducción del sistema de “Análisis de Peligros de los Puntos Críticos de Control” (HACCP, por sus siglas en inglés ó APPCC por sus siglas en español), en los mercados de alimentos ha sido usada en varios proyectos de Mercados de Alimentos Saludables. La formulación de un plan HACCP para los mercados requiere de un equipo multidisciplinario y multisectorial.

Mientras que la implementación total del HACCP de acuerdo a la definición del Codex resulta sumamente complicada para ser utilizada en el ambiente del mercado, resulta útil para concientizar sobre los riesgos de las enfermedades transmitidas por los alimentos y sobre las posibles medidas de gestión de riesgo que pudieran ser adoptadas.

En muchos países, el manejo inadecuado de los alimentos por parte de los consumidores en el hogar constituye una causa importante para la aparición de

enfermedades transmitidas por los alimentos. Las tres principales razones para el manejo inadecuado de los alimentos son los siguientes:

- i) falta de conocimiento relacionado a las enfermedades transmitidas por los alimentos, sus causas, síntomas e implicaciones;
- ii) falta de percepción de la importancia de la amenaza de riesgo; y
- iii) falta de conocimiento sobre la manera de cambiar los comportamientos.

Todos estos impedimentos pueden ser abordados proporcionando educación sobre las enfermedades transmitidas por los alimentos, sus causas, los efectos para la salud e impacto en el desarrollo humano y social, así como las medidas para evitarlas.

El cambio en el comportamiento es facilitado limitando el número de mensajes sobre inocuidad alimentaria. Se puede encontrar una lista práctica de mensajes sobre inocuidad alimentaria para los consumidores en “Las Cinco Claves para Alimentos Inocuos”<sup>2</sup>.

En base a esos mensajes, se han desarrollado “Las Cinco Claves para Alimentos Inocuos en los Mercados de Alimentos Saludables”, que se presentan más adelante. La justificación para utilizar este enfoque es que pueden introducirse mensajes educativos comunes en los proyectos piloto de Mercados de Alimentos Saludables dirigidos no solamente a los consumidores, sino también a los vendedores y a otros actores involucrados.

## **PROMOCIONAR ALIANZAS ENTRE PROVEEDORES DE ALIMENTOS, GOBIERNO Y CONSUMIDORES**

El interés y la motivación de los diferentes interesados directos son factores importantes para el proyecto piloto, ya que estos determinan sus posibilidades de éxito. Por lo tanto, se deberá impulsar la formación de alianzas entre todos los actores y, cuando sea posible, se deberá buscar que se involucren de manera activa en el proyecto de los Mercados de Alimentos Saludables. Si todos los actores se encuentran suficientemente involucrados, sus puntos de vista y sus preocupaciones se integran y entonces pueden compartir recursos para que sus problemas sean resueltos más fácilmente.

Deben identificarse intereses comunes y desarrollarse enfoques consensuados, en lugar de decisiones temporales, como parte normal del proceso de planificación. Por tanto, un proyecto piloto de Mercados de Alimentos Saludables será dirigido mejor por un equipo multisectorial de trabajo que se reúna periódicamente para controlar y hacer seguimiento del progreso de la iniciativa.

---

<sup>2</sup> Consultar la pagina web del Departamento de Inocuidad Alimentaria de la OMS <http://www.who.int/foodsafety/consumer/5keys/en/index.html>

El equipo multisectorial estará compuesto por representantes de asociaciones de vendedores, el gobierno, y organizaciones de consumidores, así como de académicos. Debe también tomarse en cuenta la participación de representantes del sector agrícola, pesquero y ganadero, a fin de tratar problemas que pudieran surgir durante la producción de los alimentos. Debe incluirse también a autoridades municipales para asegurar la provisión de servicios básicos y apoyo local para el mercado. Los expertos en inocuidad alimentaria de las universidades y del gobierno constituyen asesores esenciales para el proyecto. Las autoridades de la salud pública con conocimientos en salud comunitaria y ocupacional deben también ser incluidos. Durante la implementación del proyecto, todos los actores y personas facilitadoras deben adquirir conocimientos básicos sobre inocuidad alimentaria, tema que consiste en el fundamento del proyecto. De acuerdo a las necesidades, el equipo de trabajo de Mercados de Alimentos Saludables debe también invitar a participar a personas expertas en temas especiales.

Durante la implementación del proyecto piloto de Mercado de Alimentos Saludables, la participación de los vendedores en el proceso de toma de decisiones es extremadamente importante ya que el sentido de propiedad constituye un factor de motivación principal en el cambio de comportamiento. Además, algunos cambios en el mercado requerirán no solamente su participación sino también sus recursos.

Por lo tanto, los vendedores deben convertirse en socios con plenos derechos en cualquier proyecto de Mercado de Alimentos Saludables y debe darse alta prioridad a la comunicación con sus representantes y con los propios vendedores. Idealmente, un proyecto de Mercado de Alimentos Saludables debe ejecutarse de una manera participativa. Para crear un Mercado de Alimentos Saludables que cubra las necesidades de la comunidad y sea sostenible, debe promoverse la movilización y el fortalecimiento del mismo. Esto puede lograrse orientando el proyecto a los objetivos y necesidades de la gente que se encuentra directamente involucrada y cuyas acciones y comportamiento determinarán el éxito del proyecto.

Seguramente aparecerán problemas si se realizan cambios en la estructura física del mercado sin contar con la participación de la comunidad del mercado de alimentos. Algunos intentos por parte del gobierno para mejorar la infraestructura de mercados no fueron aceptados por parte de los vendedores. En otros casos, después de relocalizar el mercado, los vendedores volvieron al lugar inicial no autorizado ni apropiado. En gran parte, este problema se debió al hecho de que los vendedores no fueron consultados sobre la selección de la nueva localización del mercado.

La igualdad de género no siempre está presente en las comunidades y existe el peligro que las mujeres y sus intereses no se reflejen de manera proporcional al determinar los objetivos y metas de los proyectos. Se ha demostrado que las mujeres contribuyen de gran manera en el mejoramiento de la salud y el desarrollo. Las mujeres tienden a poner énfasis en aspectos de salud y medio

ambiente. Generalmente son las administradoras de los alimentos en el hogar. Las mujeres y los niños frecuentemente están motivados para la acción y su rol social les permite llegar a sus vecinos, a la comunidad y a las escuelas más fácilmente. Por lo tanto, no deben ahorrarse esfuerzos para involucrar a las mujeres y para fortalecer sus puntos de vista y su posición en la comunidad. Un proyecto de Mercado de Alimentos Saludables ofrece la oportunidad de lograr esto en varios aspectos. Las mujeres deben ser motivadas para que se involucren representando a consumidores y vendedores; ellas también deben ser motivadas para convertirse en maestras dentro de su propio ambiente. Con el apoyo del sistema de micro crédito, las mujeres pueden convertirse en vendedoras y generar, de esta manera, sus propios ingresos.

## COMPONENTES BÁSICOS DE UN PROYECTO PILOTO

En las siguientes secciones se describen los componentes que se consideran importantes en la planificación, administración y evaluación de un proyecto piloto de Mercado de Alimentos Saludables.

Las secciones no van dentro del contenido real técnico de un proyecto de Mercado de Alimentos Saludables, como se discute más adelante.

## ACTIVIDADES PREPARATORIAS

**PROMOCIÓN Y COMPROMISO:** A fin de asegurar el consenso político, se debe considerar la realización de una campaña de promoción, apuntando a las autoridades nacionales, provinciales y locales apropiadas, no solamente informándoles sino también involucrándolas en el proyecto piloto de Mercado de Alimentos Saludables. Las autoridades nacionales de desarrollo son promotores potenciales ya que son personas claves que tienen la capacidad para realizar cambios. Otros posibles promotores son las autoridades nacionales encargadas de la inocuidad alimentaria y los funcionarios de la salud pública. También pueden contribuir para alcanzar esta meta las organizaciones de consumo y las asociaciones de comerciantes. La ejecución de programas de Ciudades Saludables puede facilitar la promoción del proyecto, pero no constituye necesariamente un prerrequisito.

Una vez que el compromiso ha sido establecido, las autoridades nacionales y provinciales deberán desarrollar estrategias de educación y capacitación para apoyar el concepto de Mercado de Alimentos Saludables. Las autoridades nacionales y provinciales, como líderes, deberán apoyar activamente la acción de la autoridad local con recursos apropiados y si es posible, estableciendo una red de apoyo de funcionarios locales. La ciudad y otras autoridades responsables se comprometerán con el proyecto piloto<sup>3</sup> proporcionando los recursos necesarios y brindándole prioridad al mismo.

---

<sup>3</sup> Un folleto que puede ayudar en los esfuerzos de abogacía fue desarrollado por la OMS y puede obtenerse solicitándolo a [foodsafety@who.int](mailto:foodsafety@who.int)

**ANÁLISIS PREVIO:** Con el fin de realizar una supervisión de las condiciones del mercado, los promotores del proyecto deberán realizar análisis previos de varios mercados. Deberán tomar en cuenta toda la información relevante sobre la situación actual, sobre los posibles socios en las áreas responsables de salud e inocuidad concernientes a la población local y las necesidades de la comunidad del área de influencia del mercado, incluyendo vendedores, empleados, contratistas y consumidores. Esta evaluación previa deberá servir de guía para el siguiente paso que será tomar la decisión de escoger el mercado para la implementación del proyecto piloto de Mercado de Alimentos Saludables.

**SELECCIÓN DE UN MERCADO PILOTO:** En base a los análisis preliminares, la decisión para seleccionar el lugar adecuado para el proyecto piloto de Mercado de Alimentos Saludables debe ser escogido tomando en cuenta todos los pros y los contras. El criterio para seleccionar el mercado debe incluir las siguientes consideraciones: tamaño adecuado, ubicación en una comunidad definida, variedad de comidas para su venta, incluyendo comida ya preparada para servirse, presupuesto adecuado y el interés y apoyo de los vendedores y la población de la comunidad local.

## PLANIFICACIÓN E IMPLEMENTACION

El proyecto piloto requiere de una planificación para asegurar su sostenibilidad y prevenir retrasos en su implantación. Para este propósito se recomienda el establecimiento de un equipo de trabajo especial para el proyecto de Mercado de Alimentos Saludables. Entre las funciones más importantes de este equipo de trabajo, están: la búsqueda detallada de las necesidades, la priorización de actividades, la realización de un plan de trabajo y la movilización de recursos.

**Establecimiento del Equipo de Trabajo para el Proyecto de Mercado de Alimentos Saludables:** Una vez que la selección de un mercado para aplicar el proyecto piloto se ha realizado, una de las primeras actividades es la formación de un equipo de trabajo para el proyecto. En el Anexo N° 2 se presenta un modelo de los Términos de Referencia para la conformación de dicho equipo de trabajo, que constituye el cuerpo principal para la planificación, implementación y seguimiento del proyecto. Todas las partes interesadas deberán participar a través de representantes que se integren al equipo. El equipo de trabajo para el proyecto del Mercado de Alimentos Saludables deberá formar un cuerpo principal conformado por 4 a 6 personas, que se encargará de la supervisión del proyecto en forma permanente. La tarea del equipo de trabajo para el proyecto y del cuerpo principal deberá ser supervisado por equipos de trabajo ad hoc especiales, que podrán estar formados por miembros del equipo de trabajo para el proyecto o expertos externos, como químicos en alimentos, microbiólogos, tecnólogos en alimentos, profesionales médicos, veterinarios, planificadores urbanos, arquitectos, economistas y expertos de organismos internacionales, como los de la OMS.

---

Los requisitos para el buen funcionamiento del equipo de trabajo del proyecto incluyen coordinación, transparencia, comunicación permanente, flexibilidad y una adecuada representación. Todo esto contribuirá a un ambiente de trabajo donde exista apertura y cooperación, además que todos los participantes se sentirán involucrados en el proyecto.

Asimismo, las comunicaciones frecuentes y transparentes asegurarán un buen entendimiento y por tanto, mayor compromiso de las partes involucradas en el proyecto piloto de Mercado de Alimentos Saludables. El equipo de trabajo del proyecto deberá establecer estructuras operativas que identifiquen a personas idóneas para ocupar cargos directivos, quienes realizarán varias tareas, tales como informes de avance del equipo de trabajo. Debido a su naturaleza multidisciplinaria y multisectorial, el equipo de trabajo del proyecto requerirá una dirección efectiva para producir las acciones y los cambios deseados. El personal directivo deberá adoptar un procedimiento participativo con relación a la comunidad involucrada en el mercado de alimentos y constituirse en agentes eficientes para el cambio, convirtiéndose en comunicadores eficientes para todos los participantes del proyecto.

**En búsqueda de las necesidades:** Con la finalidad de elaborar un plan de actividades para el proyecto piloto de mercado de Alimentos Saludables, deberá conducirse una evaluación detallada para identificar las necesidades de los socios del mercado. El equipo de trabajo deberá conducir una encuesta entre los miembros de la comunidad, que incluya a grupos de vendedores, para identificar asuntos de salud e inocuidad concernientes así como las posibles soluciones que sugieran desde su punto de vista. Algunas técnicas que pueden emplearse para desarrollar el análisis de necesidades iniciales son, por ejemplo, sesiones de tormenta de ideas, o procedimientos más sistemáticos utilizando herramientas tales como el análisis FODA<sup>4</sup>. Como parte del análisis de necesidades se deberá realizar una investigación detallada sobre las prácticas y riesgos habituales dentro de mercado de alimentos existente, los riesgos asociados con el ambiente del mercado y las prácticas utilizadas actualmente. Esta información puede ser obtenida a través de varias técnicas, como entrevistas, observación directa, cuestionarios, consultas a personas en posiciones importantes, grupos focales y estudios de caso. El análisis de necesidades deberá ser desarrollado en estrecha cooperación con las autoridades de salud y expertos en inocuidad alimentaria. El equipo de trabajo de proyecto de Mercado de Alimentos Saludables deberá revisar el resultado del análisis para asegurar que las necesidades fundamentales del mercado sean consideradas. El resultado del análisis será la base para el plan de trabajo.

**Priorizar Acciones y Desarrollar un Plan de Trabajo:** Basándose en lo descrito anteriormente, el equipo de trabajo del proyecto deberá establecer prioridades para ser consideradas dentro del proyecto piloto del Mercado de Alimentos

---

<sup>4</sup> FODA: Fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas

Saludables y desarrollar un plan de trabajo, el mismo que deberá incluir lo siguiente:

- Tareas,
- Prioridades, metas y objetivos de las tareas,
- Cronograma de trabajo (acciones a corto-, mediano- y largo plazo);
- Indicadores que permitan realizar el seguimiento y evaluación de los avances del proyecto;
- Responsabilidades durante la implementación y el seguimiento: y
- Requerimiento de recursos.

El plan de trabajo deberá indicar claramente lo que los miembros de la comunidad relacionada al mercado (vendedores, etc.) pueden lograr, así como las tareas que deberán ser encomendadas a agentes externos (del gobierno y de los financiadores).

**Presupuesto:** Puesto que los mercados de alimentos constituyen centros para actividades de negocios, la mayoría de estos tienen cierta capacidad de absorber los recursos de mejoras en términos de fondos, materiales, mano de obra y otras contribuciones en especie. El financiamiento del proyecto puede incluir, entre otros, actividades de generación de ingresos en el mercado de alimentos, tales como cobros por el uso de baños o la producción y venta de hielo o lejía. Algunas mejoras en las facilidades del mercado como por ejemplo refrigeradoras, conservadoras y equipo de almacenamiento puede ser proporcionado por los propios vendedores. El mejoramiento de la infraestructura básica, como por ejemplo la provisión de agua potable, inodoros, lavamanos, basureros y servicios de salud puede requerir de financiamiento externo en forma de créditos o préstamos.

En un proyecto de Mercado de Alimentos Saludables, un fondo rotatorio puede facilitar micro créditos para aplicar ciertas mejoras, convirtiéndose en una opción financiera útil. A través de un programa de micro crédito, proporcionado por una ONG como "Opportunity Internacional", los emprendedores potenciales, particularmente mujeres, podrán iniciar un pequeño negocio. La comunidad general relacionada con el mercado podría realizar mejoramientos simples de la infraestructura. Otras opciones para obtener recursos financieros pueden ser las "tarifas de mercado". La provisión de infraestructura y servicios mayores por parte de los gobiernos municipales y otras autoridades debe considerarse como parte de la planificación del desarrollo urbano.

## SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN

Una de las lecciones aprendidas más importantes de varias iniciativas de carácter saludable, han sido: la necesidad de seguimiento y evaluación del progreso del

proyecto. Cada comunidad relacionada con el mercado debe determinar sus propios objetivos e indicadores de éxito a corto, mediano y largo plazo.

Los indicadores no solo deben ser diseñados para el auto seguimiento continuo del mercado de alimentos, sino también para indicar que el proyecto de Mercado de Alimentos Saludables ha alcanzado ciertos hitos intermedios.

Deberán incorporarse indicadores apropiados y cuantificables dentro del plan de trabajo desde el inicio y no ser considerados posteriormente como una necesidad momentánea.

El monitoreo debe ser considerado por los diferentes componentes del proyecto piloto de Mercados de Alimentos Saludables. Por ejemplo, el comportamiento higiénico en la manipulación de alimentos por cada participante en la cadena alimentaria podría vigilarse mediante la observación, listas de verificación con fotografías, cuestionarios (entrevistas estructuradas o semi-estructuradas) u otros medios. Otro ejemplo es el monitoreo del estándar socioeconómico de los vendedores al evaluar el cambio en los ingresos de los vendedores individuales.

Los Mercados de Alimentos Saludables deben ser evaluados en función al logro de los objetivos básicos de proporcionar alimentos inocuos y nutritivos para la comunidad. Los mercados constituyen lugares lógicos para establecer los puntos de control económico costo-efectivo de una serie de potenciales problemas relacionados con las enfermedades transmitidas por los alimentos, tanto de origen químico como biológico, así como para la protección contra la adulteración y el fraude. En consecuencia, vigilando los alimentos al momento de llegada al mercado, durante su almacenamiento en el mercado y al momento de salir del mercado puede proporcionar indicadores de medición sobre la manera en que el mercado se encuentra cumpliendo su objetivo primario.

La provisión de alimentos inocuos y nutritivos puede vigilarse al inspeccionar a los vendedores de alimentos en el mercado para determinar el cumplimiento de los requisitos higiénicos existentes y analizando muestras de posibles contaminantes; inspeccionando y analizando los alimentos que ingresan a los mercados con la finalidad de que cumplan con los límites establecidos para el contenido de pesticidas y otros agentes químicos, así como las condiciones de higiene generales, incluyendo las del transporte; investigando los brotes de las enfermedades transmitidas por los alimentos y realizando vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos en la comunidad atendida por el mercado; y dando seguimiento a las quejas y opiniones de los consumidores para identificar los problemas persistentes.

Una de las características de los Mercados de Alimentos Saludables exitosos es que constituyen sistemas eficaces auto-sostenibles que evolucionan para hacer

frente las necesidades cambiantes y expectativas de la comunidad del mercado. A este respecto, el empoderamiento y la auto-suficiencia son esenciales para el desarrollo de proyectos piloto de Mercados de Alimentos Saludables. Por consiguiente, es importante comunicar independencia y auto-suficiencia en el momento de iniciar el proyecto. Esto puede lograrse promocionando la adopción de un sistema eficaz de auto-monitoreo para los Mercados de Alimentos.

## MEJORAMIENTO DEL AMBIENTE DEL MERCADO

Un procedimiento común utilizado para mejorar los mercados de alimentos ha sido del mejoramiento del ambiente.

La construcción de edificios y caminos, y la provisión de sistemas de aprovisionamiento de agua y alcantarillado, a pesar de ser costosos, son generalmente atractivos ya que constituyen obras tangibles y de fácil implementación. Otros procedimientos incluyen el mejoramiento del ambiente operativo y la reducción del impacto del mercado sobre las comunidades vecinas.

Otras opciones para posibles mejoras se encuentran indicadas en el Código de Prácticas – Principios Generales de Higiene Alimentaria adoptado por la Comisión del Codex Alimentarius<sup>5</sup>.

## INFRAESTRUCTURA

Las mejoras en la infraestructura física de los mercados de alimentos contribuyen a la promoción de inocuidad alimentaria así como a la de la salud ocupacional. Por ejemplo, un número suficiente de inodoros tanto para damas como para varones, junto con lavamanos debidamente localizados, influyen no solo en la inocuidad alimentaria sino también en bienestar de los usuarios de los mercados. Un sistema adecuado de abastecimiento de agua (inocuidad, cantidad y presión) debe estar habilitado para cubrir los requerimientos para la limpieza y la preparación de comidas. Se debe contar con abastecimiento de agua potable. Los sistemas de alcantarillado y de drenaje deben estar diseñados adecuadamente para cubrir las necesidades varias dentro de toda el área física del mercado de alimentos. Los desechos sólidos y líquidos deben ser retirados de manera continua de los puestos de venta y almacenados en contenedores herméticos. Debe implementarse un programa de mantenimiento del mercado con un proceso de seguimiento adecuado. Otros accesorios como áreas de descanso, vestuarios y áreas especiales para comidas suelen cumplir con un doble objetivo de promover tanto la inocuidad alimentaria como la salud ocupacional.

---

<sup>5</sup> Codex Alimentarius, 3ra edición revisada, Joint FAO/WHO Food Standards Programme, FAO, Roma, 2003

Los materiales utilizados en la construcción de los mercados deben ser de fácil mantenimiento y limpieza. Las paredes del mercado deben diseñarse y construirse de tal manera que se pueda disponer de luz y ventilación adecuada, manteniendo al mismo tiempo la seguridad física. Durante el diseño, la construcción, y el mantenimiento del ambiente físico (edificios, pisos, equipo, ventilación, control de incendios, etc.) la administración del mercado debe respetar las reglas de salud y de seguridad, y cumplir con los códigos y normas locales de construcción. Se debe prestar atención especial a los mercados de animales vivos que constituyen una fuente de contaminación microbiana y que representan un riesgo directo para la salud tanto de los trabajadores como de los consumidores.

### **AMBIENTE OPERATIVO**

Las operaciones del Mercado deben ser conducidas de tal manera que se proteja y se promueva la salud. El Mercado de alimentos debe contar con un sistema administrativo funcional, que incluya procesos de inspección de los alimentos y acceso a servicios de análisis. Idealmente, las operaciones del mercado deben estar enmarcadas por zonas a fin de proteger de manera más efectiva las facilidades contra contaminaciones cruzadas. Por ejemplo, los animales vivos y los alimentos crudos de origen animal deben estar separados de los alimentos listos para comer. La basura sólida y líquida debe manejarse y almacenarse de manera que no contamine los alimentos.

El acceso de vehículos motorizados debe ser planificado para facilitar el trabajo de los vendedores y de los proveedores, y facilitar la movilización del personal de servicio, teniendo cuidado de evitar la ocurrencia de una posible contaminación de los alimentos o el daño físico a los participantes y clientes del mercado. De manera similar, la movilización de los clientes debe facilitarse asegurando un acceso y un flujo adecuados, y prohibiendo a los vendedores que bloqueen las aceras. Idealmente, la entrada de la gente y de los alimentos al mercado debe quedar totalmente separada del lugar de almacenamiento de la basura y de las rutas de su evacuación.

Para asegurar la protección de las personas y la propiedad se deberá proporcionar servicios de seguridad al mercado. El perímetro del mercado deberá contar con mecanismos de seguridad después de las horas de atención al público y los vendedores deberán contar con los medios para proteger su propiedad contra robos. Las actividades ilegales no deben ser toleradas en el mercado y será necesaria una continua presencia militar en el mercado para impedir actos criminales.

## SERVICIOS DE SALUD

Los servicios locales de salud deberán colaborar con el proyecto del Mercado de Alimentos Saludables para brindar amplia accesibilidad a los vendedores y empleados a los servicios básicos de salud. En caso de que un vendedor sufriera una enfermedad transmitida por alimentos o presentara síntomas de enfermedad por envenenamiento, se le deberá proporcionar atención médica. Si se confirmara una infección cólera, hepatitis A, fiebre tifoidea o diarrea antes de las 24 horas, el vendedor no podrá manipular comida ya preparada para la venta. El personal de los servicios de salud deberá ser capaz de reconocer posibles enfermedades transmitidas por alimentos y tomar muestras para análisis en laboratorio. En circunstancias en que se sospechara la aparición de un brote de contagio, el personal de salud deberá encargarse de investigar el agente, el alimento y las razones que provocaron el brote de esta enfermedad.

Los servicios de salud local deberán tener también la capacidad para medir las incidencias de las enfermedades transmitidas por los alimentos, incluyendo la confirmación del agente de la enfermedad en laboratorio. Esto servirá para evaluar la eficacia del proyecto de Mercado de Alimentos Saludables en el mejoramiento real de la salud de la comunidad.

## SALUD AMBIENTAL

Las medidas de salud pública deben incluir programas para controlar la aparición de pestes, que sean monitoreados y evaluados. También se deberán tomar en cuenta, si es aplicable, programas de control acústico. La autoridad local y la administración del mercado deberán desarrollar una estrategia de gestión ambiental para minimizar los impactos negativos del mercado sobre el medioambiente externo.

Los desechos sólidos y líquidos deberán ser retirados regularmente del mercado. Se deberá prestar atención a la posibilidad de implementar prácticas de compostaje y de reciclado de materiales para alimento de animales. Las aguas residuales y otros efluentes deberán ser tratados de tal manera que se minimice la contaminación del medio ambiente.

El agua es una de las más importantes materias primas en el mercado. Las autoridades locales deberán implementar un programa de monitoreo de la calidad y cantidad de agua provista al mercado de alimentos.

Las autoridades veterinarias públicas deberán realizar proveer un adecuado monitoreo, evaluación y control de los animales vivos, que incluye la venta de pollos en los mercados. Si dentro del mercado se realizan tareas de faenado beneficio de animales y preparación de su carne, el potencial de propagación de los agentes portadores de enfermedades, incluyendo la influenza aviar, se convierte en una preocupación ambiental de mayor importancia. En dichos mercados, las áreas de mantenimiento y de faenado de los animales deben

ubicarse lo más lejos posible del lugar de venta de los alimentos listos para su consumo y del público en general. Los encargados de cuidar a los animales deberán tomar medidas especiales de protección para evitar infecciones zoonóticas, como la fiebre aviar. En el anexo N° 3 se presenta la descripción de otras medidas para reducir el riesgo de la fiebre aviar en los mercados de animales vivos en los países en desarrollo.

Como lugar de trabajo, un Mercado de Alimentos Saludables debe acatar los requerimientos de salud ocupacional básicos, relacionados al espacio, a la luz, ventilación, prevención de accidentes, calefacción, aire acondicionado, así como el empleo de equipo de protección personal, cuando sea necesario.

## **PROMOCIÓN DEL MANIPULEO SEGURO DE LOS ALIMENTOS**

El manipuleo apropiado de los alimentos durante todo el suministro de los mismos puede contribuir con el aseguramiento de la inocuidad alimentaria. Con el fin de promover conductas adecuadas para que exista inocuidad alimentaria se han identificado una serie de enfoques. Muchos de los problemas de inocuidad alimentaria en el mercado, como fumar, limpiarse la nariz cuando se está manipulando comida, heridas y llagas descubiertas, alimentos en contacto con herramientas o utensilios sucios, toser o estornudar sobre los alimentos, manipular alimentos listos para servirse cuando uno se encuentra enfermo y no deshacerse de la basura, son temas que no pueden ser resueltos únicamente a través de controles, sino que requieren una capacitación en higiene a fin de lograr la concientización y cambio en el comportamiento.

## **EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN**

El propósito de sesiones de educación en salud en los Mercados de Alimentos Saludables es comunicar los principios de inocuidad alimentaria e higiene personal, para alcanzar cambios apropiados en el comportamiento en todos los participantes de la cadena alimentaria (granjeros, pescadores, transportistas, vendedores, consumidores).

Se deberán desarrollar estrategias de educación y materiales informativos para las personas que manipulan alimentos y para los consumidores, de acuerdo con el nivel existente de concientización, y la oportunidad para inducir un cambio de comportamiento de los diferentes grupos objetivo. La higiene personal puede unirse a temas como estilos de vida saludables, por ejemplo: el consumo de tabaco, especialmente entre los vendedores, esto con el fin de lograr un acercamiento más holístico en los mercados de Alimentos Saludables.

## **MENSAJES CLAVES EN LOS MERCADOS DE ALIMENTOS SALUDABLES**

Los cinco mensajes claves que se nombran a continuación han sido desarrollados para ser implementados en los Mercados de Alimentos Saludables y se basan en mensajes similares de inocuidad alimentaria para los consumidores incluidos en la

publicación “Cinco Claves para Alimentos Inocuos” de la OMS<sup>6</sup>. Cada mensaje clave incluye una serie de indicadores específicos que necesitarán ser ajustados a las condiciones del mercado, a los productos alimenticios para la venta y al grupo objetivo a quienes serán destinados.

## **LAS CINCO CLAVES PARA ALIMENTOS INOCUOS EN LOS MERCADOS DE ALIMENTOS SALUDABLES**

### **Clave 1. Mantener la limpieza**

- Suministrar infraestructura básica para promover el saneamiento, como instalaciones de inodoros y lavamanos, sistemas de agua potable, paredes y pisos lavables y drenaje;
- Asegurar el saneamiento de los puestos de venta y de los equipos;
- Asegurar que todos los materiales desechables, incluyendo los residuos sólidos y líquidos sean recogidos y retirados del mercado en forma regular, idealmente al menos una vez al día; y,
- Proteger las zonas del mercado y los alimentos de los riesgos medioambientales, incluyendo las lluvias, el sol, el polvo, los insectos, los roedores y otros animales;

**¿POR QUÉ?** Mientras la mayoría de los microorganismos no causan problemas de salud, hay algunos de ellos que sí causan enfermedades y se encuentran dispersos en la tierra, en el agua, en los animales y en las personas. Estos microorganismos son transmitidos a través de las manos, trapos húmedos, utensilios, especialmente en las tablas para cortar y el más insignificante contacto puede ser transmisor de estos microorganismos a los alimentos y causar enfermedades. Los residuos, incluyendo los residuos líquidos, podrían contener un sin número de enfermedades causadas por los microorganismos. Por lo tanto, estos residuos deberán ser debidamente almacenados y retirados a tiempo de manera regular. Se recomienda especialmente una limpieza diaria de las zonas del mercado. La responsabilidad para mantener la limpieza del mercado recae sobre todas las personas que hacen uso del mismo y no así únicamente en el equipo encargado de su limpieza.

### **Clave 2. Evitar la contaminación**

- Separar los espacios de almacenamiento de alimentos contaminados y limpios. Por ejemplo, los alimentos cocidos y listos para servirse, alimentos secos, lácteos, frutas y vegetales, carne vacuna cruda, pescado crudo, pollo crudo, animales vivos y basura representan un “gradiente de higiene” que va desde los alimentos limpios hasta los alimentos contaminados y el mercado deberá estar organizado para reflejar este orden;
- Separar alimentos listos para servirse de alimentos susceptibles de ser contaminados, como la carne vacuna, el pescado y el pollo crudos;

---

<sup>6</sup> <http://www.who.int/foodsafety/consumer/en>

- Usar de forma separada los accesorios y utensilios, como los cuchillos y las tablas de madera, para el manipuleo de alimentos crudos y cocidos;
- Promover una adecuada higiene personal de los vendedores, como el lavado de las manos con jabón después de haber utilizado el inodoro; y
- Asegurar que los alimentos crudos y cocidos almacenados y expuestos para su venta se encuentren separados para evitar contaminación cruzada entre éstos.

**¿Por qué?** Los alimentos crudos, especialmente la carne, el pollo, los mariscos y sus jugos, así como los animales vivos y los residuos de alimentos, en general tienen adheridos microorganismos transmisores de enfermedades, las mismas que pueden ser transmitidas a otros alimentos durante su manipulación, preparación y almacenaje. Una higiene adecuada es indispensable para evitar la contaminación de alimentos por parte de los vendedores.

### **Clave 3. Eliminar los riesgos cuando sea posible**

- Cocinar los alimentos por lo menos a 70 °C, especialmente la carne, el pollo, los huevos y los mariscos.
- Hacer hervir los alimentos como sopas y guisos hasta asegurarse que todos los ingredientes hayan alcanzado los 70°C. Cuando se trate de carne vacuna o pollo, asegurarse que el jugo que se desprende de ellos al hervir sea claro y no rosado; idealmente se debería usar un termómetro; y
- Recalentar completamente los alimentos cocidos.

**¿Por qué?** La cocción apropiada de los alimentos mata generalmente todos los microorganismos peligrosos y destruye ciertas toxinas. Varios estudios han demostrado que cocer los alimentos a una temperatura de 70 °C hace que su consumo sea seguro.

### **Clave 4. Minimizar el crecimiento de microorganismos en los alimentos**

- Promover el enfriamiento de carnes, pescados y pollo crudos en un refrigerador, en un recipiente con hielo o al menos protegerlos del sol y del calor;
- No dejar alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de dos horas, es preferible refrigerar con prontitud todos los alimentos cocidos o perecederos (preferiblemente a menos de 5 °C);
- Mantener los alimentos cocidos calientes y humeantes de vapor (a más de 60 °C) antes de servirlos para su inmediato consumo; y,
- No guardar alimentos por mucho tiempo ni en el refrigerador, y no descongelar alimentos a temperatura ambiente.

**¿Por qué?** Los microorganismos pueden multiplicarse muy rápido si los alimentos son almacenados a temperatura ambiente.

Cuando se mantienen los alimentos a temperaturas menores de 5 °C o por encima de los 60 °C, la proliferación de los microorganismos es menor o se detiene. Hay

que destacar que algunos microorganismos peligrosos como la *Listeria monocytogenes* puede aún sobrevivir a menos de 5 °C en algunos alimentos.

#### **Clave 5. Usar agua potable y materias primas inocuas**

- Usar agua potable o tratarla para volverla potable;
- Asegurarse que los alimentos provienen de fuentes seguras y confiables;
- Seleccionar alimentos frescos y en buenas condiciones; así como alimentos procesados garantizados, como la leche pasteurizada;
- Lavar (pelar cuando corresponda) las verduras y frutas, especialmente si se las va a consumir crudas; y,
- No vender, comprar o consumir alimentos con fecha de vencimiento expirada.

**¿Por qué?** Las materias primas, incluyendo el agua y el hielo producido con agua cruda, pueden estar contaminados con microorganismos y químicos peligrosos. Los químicos tóxicos probablemente se forman por alimentos dañados o enmohecidos. El cuidado en la selección de las materias primas y medidas simples como el lavado y pelado de los alimentos, puede reducir éstos riesgos.

### **OTROS MATERIALES RELEVANTES**

Esta guía no brinda consejos detallados para mejorar la calidad de inocuidad y nutricional de alimentos específicos. Los lectores deberán recurrir al “Codex Alimentarius”, el mismo que cuenta con normas, guías y otras recomendaciones para mayor información. Además, la publicación “Requisitos de inocuidad esenciales para la venta callejera de alimentos”<sup>7</sup> de la OMS, ofrece consejos específicos para mejorar la inocuidad alimentaria en los países en desarrollo. Finalmente, para mayor información, en el Anexo 4 se proporciona una lista de lecturas adicionales y sitios Web de utilidad, que incluyen material sobre “Ciudades Saludables”.

---

<sup>7</sup> Promocionar el Manejo de la **inocuidad alimentaria**. Edición Revisada-OMS/FNU/96.7, Organización Mundial de la Salud, Ginebra, 1997.  
[http://www.who.int/food\\_safety/publicatios/fs\\_management\\_vend/index.html](http://www.who.int/food_safety/publicatios/fs_management_vend/index.html)

## **ANEXO 1: MERCADO DE BUGURUNI DAR ES SALAAM, TANZANIA – UN ESTUDIO DE CASO**

Los problemas de salud en Dar es Salaam se agravaron a consecuencia del rápido crecimiento urbano y la degradación del medioambiente. A solicitud del Ministerio de Salud de Tanzania, la OMS fue invitada a colaborar con las autoridades municipales de Dar es Salaam en la promoción de los Mercados de Alimentos Saludables como parte del Proyecto de Ciudades Saludables de Dar es Salaam.

El grupo de trabajo de la OMS estuvo conformado por personal del Programa de Inocuidad de Alimentos de la OMS, y recibió cooperación y apoyo con la Unidad de Alivio de Desastres de Suiza y del proyecto LIFE (siglas en Inglés de la Iniciativa Local de Establecimiento de Ambientes Urbanos) del Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo, y fue complementado por la Comisión de las Naciones Unidas para los Asentamientos Humanos Sostenibles del proyecto de Dar es Salaam, el mismo que está trabajando en la administración de residuos sólidos.

La misión que visitó Dar Es Salaam en enero de 1997, sostuvo extensas reuniones con representantes de diferentes organizaciones en esa ciudad, incluyendo a autoridades de gobierno nacional, regional y municipal, así como a autoridades internacionales, bilaterales, y organismos no gubernamentales, el sector privado y grupos de la comunidad y otras partes interesadas, con el fin de explicar los roles de los diferentes participantes de la iniciativa. Se organizó un seminario para sensibilizar a los encargados de tomar decisiones sobre la importancia de la inocuidad alimentaria en los mercados de Dar es Salaam. Como resultado de estas reuniones, se obtuvo el apoyo global para el establecimiento del proyecto de Mercados de Alimentos Saludables en Dar es Salaam, el cual brindó el necesario consenso para la coordinación entre todos sectores involucrados.

En consulta con el gobierno, se seleccionó el Mercado de Buguruni para que sirviera de proyecto piloto en Dar es Salaam. La selección de este mercado se basó en su tamaño, el tipo de comidas que se venden allí, el potencial para colaborar entre las agencias y, lo más importante, el entusiasmo de los participantes del mercado. El mercado de Buguruni atiende alrededor de 100.000 clientes por día y vende una gran variedad de alimentos, incluyendo frutas y vegetales frescos; carne y pescado, así como comida callejera lista para el consumo.

En el mercado, están disponibles también pollos vivos los cuales son sacrificados y limpiados en el mismo mercado. También se venden allí otros productos no alimentarios, como artículos para la higiene del hogar y ropa. El mercado contaba con un solo pozo para letrina y una sola cañería de agua para todo el mercado.

Eran frecuentes los cortes de agua y no existía un tanque adecuado, lo suficientemente grande para almacenar agua. El mercado carecía de administración central y mantenimiento; y tampoco contaba con la operación de un programa de control de plagas. La inspección de los alimentos se realizaba con poca frecuencia. La mayor parte del mercado fue construida en forma provisional por los vendedores usando materiales de desecho. Cerca del 80% de los vendedores eran mujeres provenientes de la Sociedad Cooperativa de Wauza Mazao Buguruni (Sociedad WAMBUCO). El terreno es propiedad de la Ciudad de Dar Es Salaam, que es la que cobra los impuestos.

Se realizó un taller sobre el concepto de Mercado de Alimentos Saludables y los riesgos de transmisión de enfermedades por alimentos, así como los medios para su prevención y control, el cual contó con participantes de varias organizaciones gubernamentales y no gubernamentales, además de vendedores del mercado. Este grupo fue establecido formalmente por la Comisión de la Ciudad de Dar es Salaam como “El Grupo de Trabajo del Mercado de Alimentos Saludables de Burguruni” (BHMTF, por sus siglas en inglés) y se le asignó los siguientes términos de referencia:

(i) Servir de enlace con las autoridades municipales de salud en todo el desarrollo del Proyecto Mercado de Alimentos Saludables, tomando en cuenta la administración del mercado (incluyendo la inspección de alimentos y los servicios de análisis); agua, saneamiento y drenaje (incluyendo las instalaciones de los inodoros y lavamanos); saneamiento medioambiental (incluyendo la gestión de los residuos de desechos sólidos y líquidos, además del control de plagas y la contaminación acústica); capacitación y educación a los vendedores de alimentos; y educación de los consumidores;

(ii) Realizar estudios de “Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control” (HACCP), bajo la supervisión del asesor de inocuidad de alimentos, y recomendar opciones de intervención adecuadas para prevenir o reducir peligros identificados, incluyendo:

- Buenas prácticas y normas en el mercado de alimentos; y
- Consideraciones para el diseño de la infraestructura;

(iii) Proporcionar capacitación e implementación de intervenciones de inocuidad alimentaria en el Mercado de alimentos basadas en el “Análisis de Peligros de Puntos Críticos de Control” (HACCP), incluyendo aquellos que podrían ocurrir en otros niveles de la cadena-alimentaria;

(iv) Elaborar un plano en borrador del layout o distribución del mercado de alimentos que asegure el trabajo conjunto y armonioso de los subsistemas que intervienen en la inocuidad alimentaria y que cumplan con sus respectivas funciones de manera adecuada. El layout del plano deberá proporcionar las mejores condiciones posibles para prevenir la contaminación y para promover la adherencia de buenas prácticas higiénicas;

(v) Preparar e implementar un plan anual de actividades, que incluya una supervisión regular; y,

(vi) Evaluar el progreso y los resultados logrados por el Equipo de Trabajo, de acuerdo con fechas en intervalos debidamente consensuados.

En mayo de 1997, la estrategia y el plan de acción para la implementación del Mercado de Alimentos Saludables de Buguruni fue preparado por el Grupo de Trabajo del Proyecto. La estrategia fue diseñada con una propuesta a largo plazo para promover la inocuidad alimentaria basada en la aplicación del sistema HACCP (“Análisis de Peligros de los Puntos Críticos de Control”). El Plan de Acción del Grupo de Trabajo fue implementado por la Sociedad WAMBUCO, el Ministerio de Salud y la Comisión Nacional del Control de Alimentos, así como también por otros socios, incluyendo la OMS, La Agencia de Cooperación Internacional Japonesa (JICA) y Plan Internacional.

El plan de Acción del Grupo de Trabajo obtuvo resultados exitosos, incluyendo los siguientes:

- Mejoramiento de las vías de acceso (Plan Internacional)
- Construcción de un compartimiento de almacenaje de desechos sólidos (JICA)
- Construcción de instalaciones para baños y lavamanos (OMS)
- Desarrollo de un sistema de recolección y salida de desechos sólidos para su posterior eliminación.

Como evidencia del mejoramiento del manejo de desechos sólidos, las actividades dentro y fuera del mercado han producido un sinergismo que ha contribuido significativamente al mejoramiento de las condiciones higiénicas del mercado. Se han movilizado importantes recursos locales para un programa de educación para que los participantes del mercado, consumidores y otros interesados directos tomen conciencia que tanto la inocuidad alimentaria como alimentos adecuadamente nutritivos son los pilares de una buena salud. Se están realizando esfuerzos para promover la directa participación de la comunidad, intercambiando opiniones y brindándoles asesoramiento para así fortalecer y sostener la iniciativa del Mercado de Alimentos Saludables de Buguruni.

El concepto de Mercado de Alimentos Saludables ha sido introducido en muchos otros mercados en Dar es Salaam y en otras ciudades de Tanzania.

## **ANEXO 2: TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA EL GRUPO DE TRABAJO DEL MERCADO DE ALIMENTOS SALUDABLES**

El Grupo de Trabajo para el Mercado de Alimentos Saludables es establecido para promover la salud y el nivel nutricional de la gente en la comunidad local a través del aseguramiento de la inocuidad e integridad de los alimentos que se venden en el mercado. El Grupo de Trabajo se encuentra integrado normalmente por representantes de los productores primarios, vendedores del mercado, contratistas, funcionarios del gobierno, consumidores, personal de institutos técnicos y universidades, y otros participantes del mercado, incluyendo organismos internacionales y socios, tales como la OMS y la FAO.

El Grupo de Trabajo se ocupará de asegurar y coordinar la cooperación y la colaboración inter sectorial de los Mercados de Alimentos Saludables en (insertar el nombre de la ciudad), inicialmente a través del diseño del Plan Maestro para el Mercado de Alimentos Saludables en (insertar el nombre del mercado).

Las funciones del Grupo de Trabajo, incluyen las siguientes:

- a. evaluar de manera periódica los riesgos y las condiciones riesgosas potenciales asociadas a los alimentos vendidos en el mercado;
- b. considerar diferentes medidas y acciones preventivas que puedan implementarse para eliminar o reducir a un nivel aceptable los riesgos y las condiciones riesgosas identificadas;
- c. preparar un Plan Maestro integral para el Mercado de Alimentos Saludables en base a medidas y acciones preventivas seleccionadas, incluyendo la identificación y la descripción del proceso de incorporación de los sectores responsables de su implementación;
- d. revisar y realizar seguimiento a la implementación de los Planes de Acción elaborados por los sectores responsables como respuesta a aspectos específicos del Plan Maestro;
- e. elaborar informes de progreso periódicos para todos los participantes
- f. actualizar y revisar el Plan Maestro del Mercado de Alimentos saludables cuando sea necesario; y
- g. promover el concepto de Mercados de Alimentos Saludables entre organizaciones gubernamentales, privadas, no gubernamentales y de consumidores.

## ANEXO 3:

### MEDIDAS PARA REDUCIR LA TRANSMISIÓN DE LA INFLUENZA AVIAR EN LOS MERCADOS DE ANIMALES EN LOS PAÍSES EN DESARROLLO

---

Se cree que la influenza aviar se transmite por contacto directo de las aves de corral infectadas a los seres humanos, tanto de aves vivas como faenadas, o ya sea por contacto indirecto, a través de superficies y objetos contaminados por sus excrementos, por su sangre, por sus plumas y/o por su carne. En las aves de corral infectadas, el virus se puede presentar dentro de todos los órganos y partes del animal, pruebas de campo para detectar el virus aun no están disponibles. La inspección visual de animales vivos que ingresan al mercado es sólo parcialmente efectiva porque algunas aves podrían no mostrar ningún síntoma a pesar de estar infectadas. Consecuentemente, si un brote de influenza aviar ha sido reportado en un país, la implementación de las medidas que se describen a continuación deben ser consideradas, pues pueden ayudar a reducir la transmisión de influenza aviar en mercados de animales.

Las medidas para reducir el riesgo de la transmisión de la influenza aviar es categorizada como de prioridad alta, media y baja, pero debe ser enfatizado que estas medidas no eliminarán el virus de los mercados de animales. Una vez que el virus infecta a una parte significativa de la población de aves de corral, la más alta prioridad es la protección de la gente (manipuladores de alimentos y consumidores) en el mercado. Las siguientes medidas<sup>8</sup> pueden ayudar a reducir la transmisión de la influenza aviar. Estas medidas han sido propuestas para los mercados de animales en países en desarrollo, pero no están necesariamente limitadas a estos mercados.

#### **Educación y Concientización (Alta Prioridad)**

Las personas necesitan saber primero como se transmite la influenza aviar para luego implementar acciones para prevenir su transmisión de animales a humanos.

Se debe realizar una campaña de concientización sobre la influenza aviar, incluyendo la manera en que se transmite, sus síntomas y lo que se debe hacer en caso de que aparezcan éstos, tanto en animales como en humanos. Esta labor deberá ser dirigida a los administradores de los mercados junto a toda la gente involucrada en la comercialización de aves y además aquellos que trabajan en otras secciones del mercado.

Cada una de las medidas detalladas a continuación deberá ir acompañada de un componente educacional con explicación del por qué es necesario tomar estas

medidas, cómo emprenderlas de forma efectiva y cómo asegurarse que las medidas implementadas no generen nuevos riesgos. Por ejemplo, la utilización incorrecta del equipo de protección personal puede ser peligrosa para el usuario, así como para las personas que se encuentren a su alrededor.

Los consumidores deben ser educados al respecto de las “*Cinco Claves de la OMS para Alimentos Inocuos*”, que puede ayudar a prevenir la transmisión de la influenza aviar y otras enfermedades, durante la preparación de comidas en base a carne de ave en el hogar (ver: <http://www.who.int/foodsafety/consumer/5keys/en/index.htm>)

## **Monitoreo** **(Alta prioridad)**

Es importante monitorear las condiciones y prácticas para asegurar que las medidas recomendadas estén siendo implementadas.

El administrador del mercado debe monitorear la implementación de todas las medidas y aplicar las acciones correctivas en el lugar en caso de que las medidas no sean seguidas adecuadamente.

Idealmente, la fuente de abastecimiento de aves de corral para el mercado debe ser monitoreada por agentes del departamento de extensión agrícola, para asegurar que los animales no están contaminados con influenza aviar antes de su ingreso al mercado.

## **Inspección visual** **(Alta Prioridad)**

Los transportistas, los dueños de puestos del mercado y los administradores de los mercados de animales vivos deben ser capacitados para emprender chequeos visuales del estado de salud de las aves para detectar signos de infección. (Por ejemplo, crestas inflamadas, plumas erizadas excesivamente, secreciones fuertes de los ojos y del pico). Ellos deben ser asesorados, conocer las alternativas y estar preparados para tomar las acciones pertinentes en caso de sospecha de un brote. Los transportistas deberán negarse a transportar cualquier ave enferma.

Los dueños de los puestos del mercado no deben aceptar ninguna ave enferma. La inspección visual deberá continuar durante todo el tiempo de tránsito de las aves dentro de los mercados de animales.

Las aves que luzcan enfermas y las muertas deberán ser retiradas inmediatamente y se deberá realizar un informe sobre los detalles asociados a cada caso; deberán registrarse y reportarse los hechos. Obviamente, las aves enfermas y muertas deben ser reportadas a las autoridades veterinarias locales. Como la muerte de las aves es frecuente se deberá implementar un sistema de

registro, información y trazabilidad o seguimiento sobre la procedencia de las aves en cada mercado.

Los vendedores del mercado que tienen puestos de venta de carne de ave procesada deben ser capacitados para realizar inspecciones visuales en los órganos y en la carne para buscar signos de infección de influenza aviar (visitar la siguiente [página Web](http://www.fao.org/ag/againfo/subjects/en/health/diseases-cards/avian.html) para ver ejemplos: <http://www.fao.org/ag/againfo/subjects/en/health/diseases-cards/avian.html>). Se deben desarrollar medidas en coordinación con las autoridades locales para saber como actuar en caso de que existan signos de la influenza. Estas acciones deberán incluir procedimientos para el manejo seguro, eliminación, notificación y seguimiento.

Este grupo de medidas se considera de prioridad media ya que estos controles son solo parcialmente efectivos puesto que en algunos países, ciertas aves, en particular los patos y a veces también los pollos vacunados pueden estar infectados sin presentar síntomas. Sin embargo, sigue siendo una medida importante –ya que puede evitarse que aves infectadas ingresen al mercado en esta situación.

### **Equipo de protección personal (Alta Prioridad)**

El equipo de protección personal (EPP), como máscaras, guantes, anteojos protectores, ropa de protección (mandiles desechables) y cobertores especiales para los zapatos deberán ser utilizados para realizar tareas donde las aves y sus productos sean expuestos, como las siguientes:

- Durante el transporte de las aves y la limpieza del equipo utilizado en su transporte;
- Durante la revisión visual de las aves durante su entrega;
- Durante la limpieza de las jaulas y los lugares donde las aves han permanecido, han sido faenadas y/o procesadas.
- Durante el faenado, incluyendo el desplume, la eliminación de las vísceras y de la piel.
- Durante el procesamiento de la carne, carcasa, los intestinos y otros subproductos crudos relacionados a aves de corral.
- Durante el traslado de plumas y otros restos de las áreas de trabajo y desagües; y.
- Durante la eliminación de las plumas, el material fecal y las aves muertas.

Estas tareas han sido identificadas como tareas de alto riesgo para la transmisión de la influenza aviar si una ave infectada entra al mercado. Debido a la naturaleza de los procedimientos utilizados en gran parte de los mercados de animales, la producción de gases o vapores que contienen materia fecal, sangre, plumas o carne, constituye un riesgo potencial.

Este grupo de medidas requerirá un cambio importante de comportamientos y su implementación se considera difícil. Sin embargo, mientras la inspección visual para determinar el estado de salud de las aves no es confiable, (ver inspección visual, más arriba), no existe otro método efectivo para proteger a los procesadores de las aves contra la transmisión de la influenza aviar. Por lo tanto, la implementación de este grupo de medidas es de alta prioridad.

La ropa de protección puede obviarse si se cuenta con áreas adecuadas de duchas, vestuarios, almacenes de ropa limpia y de lavado de ropa (con agua jabonosa caliente). De igual manera, se puede omitir el uso de guantes si el lavado de manos se realiza inmediatamente después de terminar las tareas de alto riesgo (ver la siguiente sección).

Los trabajadores no deben caminar fuera de las zonas establecidas para estas tareas de alto riesgo hasta que se hayan quitado las ropas y el equipo de protección personal contaminado. Se requerirá, con el tiempo, un lote importante de equipo de protección personal; se deberá realizar la planificación y la selección cuidadosa del personal a quien se proporcionará el equipo de protección personal.

## **Zonificación del Mercado** **(Alta prioridad)**

Áreas separadas, idealmente con barreras físicas, deberán identificarse en el mercado para prevenir que el público en general acceda a los lugares donde se realizan las siguientes funciones:

- Entrega de aves al mercado;
- Mantenimiento de aves vivas en jaulas;
- Faenado, incluyendo desplume, extracción de vísceras y de la piel
- Procesado de carne, restos, intestinos u otros materiales de desecho de las aves;
- Limpieza de las jaulas;
- Eliminación de materiales de desecho de las aves

En general, el público no debe caminar por áreas potencialmente contaminadas con la finalidad de poder entrar o acceder a otras partes del mercado. Si un consumidor insiste en inspeccionar a las aves vivas antes del faenado, este acceso se permitirá solamente en base a la decisión personal del cliente de aceptar la responsabilidad por si mismo de entrar a estas áreas restringidas de alto riesgo.

Se establecerán zonas claramente marcadas dentro del mercado para prevenir la contaminación cruzada entre alimentos. Como parte de este enfoque, los consumidores deberán ser educados en temas de prevención de la contaminación

de alimentos en el mercado (por ejemplo, el manipuleo de pollos crudos y posteriormente de frutas o legumbres listas para comer).

Este grupo de medidas también es de alta prioridad debido a la naturaleza de alto riesgo de los procesos (como se presentan arriba) y del alto tráfico de personas que se desplazan dentro del mercado.

### **Agua potable y lavado de las manos** **(Alta prioridad)**

Debe disponerse de sistemas de agua potable para propósitos de limpieza y de lavado de las manos.

Los administradores del mercado deben verificar con las autoridades locales para determinar si la provisión de agua es potable. Si no es el caso, deberán entonces considerarse tratamientos sobre el terreno (por ejemplo, instalación de una unidad de cloración o cloración regular y permanente del agua de los tanques de abastecimiento para el mercado).

Jabón, agua potable, toallas desechables y recordatorios sobre los procedimientos correctos del lavado de manos deberán proveerse para los transportistas, dueños de puestos, personal encargado del faenado y consumidores que decidan involucrarse en el comercio de aves vivas.

El lavado de las manos debe realizarse inmediatamente después de la manipulación de las aves para prevenir la transmisión a la persona y a las superficies y equipo a utilizar. El lavado de las manos, cuando se lo hace correctamente, reduce la probabilidad de transmisión entre las manos y la cara, y por lo tanto constituye un control de alta prioridad.

### **Jaulas y prácticas de manipuleo** **(Prioridad media)**

Las jaulas de los puestos de venta del mercado deben diseñarse y utilizarse de manera que prevengan que la materia fecal caiga a otras jaulas que se encuentran en el entorno (por ejemplo, utilizando bandejas debajo de las jaulas para recolectar el material fecal).

Esto prevendrá la propagación de influenza aviar entre las aves y facilitará el proceso de limpieza de las jaulas y de las áreas de manipuleo.

El diseño de jaulas utilizando plástico o metal debe realizarse para permitir un proceso de limpieza más efectivo. A pesar de su bajo costo, las jaulas de bambú son difíciles sino imposibles de limpiar, y por tanto, solo deben ser utilizadas una sola vez.

Las aves de corral, así como otras especies de animales, deben ser mantenidas en jaulas separadas y éstas deben almacenarse de manera separada para prevenir la transmisión de materia fecal de una especie a otra (de patos a gallinas, de aves silvestres a pollos, de pollos a monos, etc.). Deberá evitarse que otros animales, como los gatos, coman restos de aves muertas.

Este grupo de medidas se consideran de prioridad media una vez que el equipo de protección personal, la zonificación del mercado y el lavado de manos sirven como el conjunto de medidas preventivas primarias y son más efectivas que estas otras medidas preventivas. Por otra parte, ya que los animales permanecerán relativamente poco tiempo dentro del mercado, probablemente no tendrán el tiempo necesario para desarrollar la infección.

### **Limpieza (Prioridad media)**

Deberá designarse un periodo de 24 horas (idealmente una vez por semana o a otro intervalo regular apropiado) en el que no se permita la venta de aves ni el procesamiento de alimentos de carne de aves. Todas las áreas del mercado asociadas con carne y subproductos de aves serán aseadas (lavadas con agua enjabonada caliente, enjuagadas con agua potable y saneada con la aplicación de desinfectantes). Esta medida requiere recursos financieros, pero el costo se considera definitivamente menor que el costo correspondiente a enfrentar un brote de influenza aviar en el mercado.

Los vehículos de transporte y el establecimiento, incluyendo las principales superficies de las diferentes áreas (por ejemplo todos los pisos del área de carga y descarga) deben ser aseados (barridos, lavados, saneados) de manera periódica. Si bien es complicado limpiar efectivamente camiones y motocicletas, sus principales áreas superficiales deben mantenerse aseadas. Debe tomarse en cuenta que la práctica de regar desinfectante sobre superficies sucias (por ejemplo con polvo, materia fecal, etc.) generalmente no es efectiva.

Todas las superficies de contacto con los alimentos deben ser aseadas adecuadamente (lavadas con agua enjabonada caliente, enjuagadas con agua potable y saneadas con desinfectantes). A este respecto, todas las superficies de contacto con los alimentos deben ser resistentes y planas (sin grietas) para permitir su limpieza de manera adecuada. También forma parte de esta medida la realización de verificaciones de mantenimiento a estas superficies, una vez instaladas en sus lugares correspondientes

Este grupo de medidas es de prioridad media ya que el equipo de protección personal, la zonificación del mercado y el lavado de manos constituyen medidas preventivas primarias más efectivas que éstas.

## **Servicios públicos**

### **(Prioridad media)**

Los sistemas de alcantarillado deben tener las pendientes apropiadas para evitar drenajes hacia otras áreas en el mercado y deben ser diseñados de manera a permitir el retiro fácil de plumas y otras basuras, y prevenir la descarga de vapores.

Los sistemas de alcantarillado y drenaje deben limpiarse periódicamente para prevenir el riesgo de obstrucciones. Deberá evitarse la formación de vapores durante la limpieza.

La influenza aviar puede sobrevivir en el agua; por tanto, cualquier líquido que entra en contacto con las aves puede contaminarse. El contacto entre estos líquidos o de los líquidos con cualquier superficie puede resultar en transmisión directa o indirecta.

La basura sólida y líquida que contiene material infeccioso potencial, tales como plumas y materia fecal, debe eliminarse diariamente.

Este grupo de medidas se considera de prioridad media ya que la concentración del virus de la influenza aviar en el agua sería menor comparado con la concentración en la sangre, en la carne, en las plumas o en la materia fecal. Si embargo, la gestión y eliminación segura de la basura resulta importante en términos de prevenir la propagación del virus en el ambiente y perpetuar la infección en el reservorio animal.

## **Inspección visual**

### **(Prioridad media)**

- Los transportistas, los dueños de puestos y los administradores de los mercados de animales vivos deberán capacitarse en la supervisión del estado de salud de las aves para detectar signos de infección. (Por ejemplo, crestas inflamadas, plumas erizadas superpuestas, secreciones fuertes de los ojos y del pico). Deberán conocer las alternativas y estar preparados para tomar las acciones pertinentes en caso de sospecha de un brote. Los transportistas deberán negarse a transportar cualquier ave enferma. Los dueños de puestos no deberán aceptar ninguna ave enferma.
- La inspección visual deberá continuar durante todo el tiempo de tránsito de las aves dentro de los mercados de animales. Las aves enfermas y muertas deberán ser retiradas inmediatamente y se deberá realizar un informe detallado del estado de éstas; deberán registrarse los hechos. Obviamente, la muerte de aves y las enfermedades deberán informarse a las autoridades veterinarias locales. Como la muerte de las aves es frecuente se deberá implementar un

sistema de registro, información y seguimiento sobre la procedencia de las aves en cada mercado.

- Los vendedores que tienen puestos de venta en el mercado de carne de ave procesada deberán ser capacitados para realizar inspecciones visuales en los órganos y en la carne para buscar signos de infección de influenza aviar (visitar la siguiente página Web para ver ejemplos: <http://www.fao.org/ag/againfo/subjects/en/health/diseases-cards/avian.html>). Se deberán desarrollar medidas en coordinación con las autoridades locales para saber como actuar en caso de que existan signos de la influenza. Estas acciones deberán incluir procedimientos para el manejo seguro, eliminación, notificación y seguimiento.

Este grupo de medidas se considera de prioridad media ya que estos controles son solo parcialmente efectivos puesto que en algunos países, ciertas aves, en particular los patos y a veces también los pollos vacunados pueden estar infectados sin presentar síntomas. Sin embargo, sigue siendo una medida importante –ya que puede evitarse que aves infectadas ingresen al mercado en esta situación.

### **Procesamiento por lotes (Prioridad baja)**

- Los camiones y las motocicletas deberán transportar únicamente aves vivas de una granja a la vez (o disponer la separación de los animales, si fuera posible).
- Lotes diferentes de aves deberá ser manejada en jaulas separadas.
- Durante el faenado y la preparación de la carne deberá implementarse el procesamiento por lotes procediendo a la limpieza al cambiar de lote.
- El agua caliente utilizada en el proceso de desplume deberá hervirse entre cada procesamiento de lote. Lo ideal sería cambiar el agua para procesar lotes nuevos.
- Se deberán separar los productos de carne de aves de las de carne vacuna cuando sean expuestos para su venta en el mercado.

Este grupo de medidas ha sido desarrollado para ayudar a prevenir la contaminación cruzada de un lote de aves o pollos contaminada a otro. Por “lote” se entiende un grupo de aves procedentes de una misma granja, criados juntos, o un grupo de aves que se procesan conjuntamente. Estas medidas ayudan también al rastreo cuando se identifica a un ave infectada. Estas medidas requerirán más cambios para ajustarse a los procesos reales y puesto que no previenen la transmisión al hombre directamente, se consideran de menor prioridad que las otras medidas descritas anteriormente.

#### ANEXO 4: LECTURAS ADICIONALES Y ENLACES ÚTILES

- Influenza Aviar: temas en Inocuidad de Alimentos. Departamento de Inocuidad de Alimentos, Zoonosis y Enfermedades Transmitidas por los Alimentos. OMS, <http://www.who.int/foodsafety/micro/avian/en/index.html>.
- Intervenciones en Salud Pública para la prevención y control de Influenza Aviar: un manual para el mejoramiento de la bioseguridad de la cadena de abastecimiento de alimentos. OMS/SEARO, 2006, [http://w3.whoosea.org/en/section23/section1001/section1110\\_11528.htm](http://w3.whoosea.org/en/section23/section1001/section1110_11528.htm)
- Mercados saludables: Un enfoque para asegurar la inocuidad de los alimentos y ambientes saludables. G. Moy, Departamento de Inocuidad de Alimentos de la OMS, Control de Alimentos, 12:499-504, 2000.
- Estudio de línea de base de los peligros y los puntos críticos de control de alimentos de venta callejera en el Mercado de Bodija, Ibadan, Nigeria, OMS/AFRO, 1999
- Inocuidad alimentaria básica para los trabajadores en salud, <http://www.who.int/foodsafety/publications/capacity/healthworkers/en/index.html>
- Construyendo una Ciudad Saludable: Una Guía para Profesionales, OMS/EOS/95,10, OMS, Ginebra, 1995
- Las cinco claves de la OMS para alimentos inocuos, <http://www.who.int/foodsafety/consumer/es/>.
- Inocuidad de Alimentos – Un tema esencial en Salud Pública para el nuevo milenio, WHO/SDE/PHE/FOS/99.4, OMS, Ginebra, 1999.
- Guías para fortalecer los sistemas nacionales de control de alimentos, FAO/OMS, [http://www.who.int/foodsafety/publications/fs\\_management/guidelines\\_food\\_control/en/index.html](http://www.who.int/foodsafety/publications/fs_management/guidelines_food_control/en/index.html).
- Ciudades Saludables – Una guía para desarrollar Proyectos y Actividades de Ciudades Saludables, OMS-EM/PEH/501/E/L, OMS Ginebra, 1997
- Mercados Saludables en Paramaribo, Suriname, Informe de una misión de la OPS/OMS, 1999
- Estrategias para la implementación del sistema de Análisis de Riesgos y Puntos de Críticos de Control (HACCP) en Pequeñas empresas y/o negocios desarrollados, [http://www.who.int/foodsafety/publications/fs\\_management/haccp\\_smallbus/en/index.htm](http://www.who.int/foodsafety/publications/fs_management/haccp_smallbus/en/index.htm)
- Diseño de Medidas de Control para Alimentos de Venta Callejera en África, [http://www.codexalimentarius.net/web/standard\\_list.do](http://www.codexalimentarius.net/web/standard_list.do)
- Preparación y Venta Callejera de Alimentos (América Latina y el Caribe), [http://www.codexalimentarius.net/web/standard\\_list.do](http://www.codexalimentarius.net/web/standard_list.do)

# Mercados de Alimentos Saludables

## Desarrollo Sostenible y Salud

El desarrollo de mercados de alimentos es a menudo promovido por los gobiernos por razones económicas. Sin embargo, los mercados de alimentos también ofrecen la oportunidad de crear una dinámica positiva entre el desarrollo y la salud. Si los recursos generados en el mercado de alimentos son utilizados para mejorar el acceso del consumidor a una comida nutritiva y segura, el resultado de los beneficios de salud para los consumidores creará más adelante una demanda para productos seguros. Esto también podría atraer turistas cuya clientela promueve no solamente el mercado, sino también la economía local en su conjunto. De esta manera, los negocios en el mercado mejoran y se generan aun más recursos para futuras mejoras. Las oportunidades para promover negocios nuevos relacionados al mejoramiento de la salud utilizando proyectos de micro crédito tienen también importantes consideraciones en los Mercados de Alimentos Saludables. Esto puede llevar a un mejoramiento sostenible a largo plazo en la situación de la salud de la población así como en el desarrollo del mercado. Esto también puede contribuir a la construcción de una cultura de negocios que esté más en armonía con la salud y el bienestar de la comunidad. Después de los desastres naturales o de los causados por el hombre, la reconstrucción del mercado es quizás uno de los pasos más importantes para devolver a la comunidad su estado de normalidad. Por lo tanto, el concepto de Mercados de Alimentos Saludables debería ser introducido desde el inicio en los procesos de planificación.

## Iniciando un Proyecto Piloto de Mercado de Alimentos Saludable

Para mayor información sobre la implementación de proyectos piloto de Mercado de Alimentos Saludable, la OMS ha publicado una “Guía para Mercados de Alimentos Saludables” que puede obtenerse a través de la página Web de la OMS: <http://www.who.int/foodsafety>. Se puede también solicitar copias de esta publicación por escrito al Departamento de Inocuidad de los Alimentos, Zoonosis y Enfermedades Transmitidas por los Alimentos de la OMS en Ginebra, Suiza, o a través de e-mail dirigido al Administrador Inocuidad de Alimentos/OMS: [foodsafety@who.int](mailto:foodsafety@who.int). Las personas interesadas en iniciar un proyecto piloto de Mercado de Alimentos Saludables de la OMS pueden contactarse con el Asesor Regional de Inocuidad Alimentaria de la OMS para la Región correspondiente:

Africa – Dr. Patience Mensah

[mensahp@afro.who.org](mailto:mensahp@afro.who.org);

Américas – Dr. Genaro Garcia

[garciage@paho.org](mailto:garciage@paho.org);

Mediterráneo Oriental – Dr. Mohammed Elmi

[elmim@emro.who.int](mailto:elmim@emro.who.int);

Europa – Dr. Roberto Bertolini

[epm@ecr.euro.who.int](mailto:epm@ecr.euro.who.int);

Asia Sudoriental – Dr Alexander Von Hilderbrand

[hilderbranda@whosea.org](mailto:hilderbranda@whosea.org), and;

Pacífico Occidental – Dr Tommaso Cavalli-Sforza

[cavalli-sforzat@wpro.who.int](mailto:cavalli-sforzat@wpro.who.int).

# Mercados de Alimentos Saludables

## IMPORTANCIA DE LOS MERCADOS DE ALIMENTOS

Después de que los hombres domesticaran por primera vez plantas y animales alrededor del año 8,000 AC, surgieron naturalmente mercados de alimentos simples para satisfacer las necesidades de la población de nuevos colonizadores. Por muchos siglos, los mercados de alimentos han evolucionado con la civilización, sirviendo a menudo como centros comerciales y sociales para sus comunidades, cada uno con historias y tradiciones peculiares. Hoy en día los mercados de alimentos son a menudo el recurso más importante para los consumidores urbanos, especialmente en los países en desarrollo. Desde frutas y vegetales hasta granos y tubérculos, desde carne, pollo y pescado, hasta lácteos y comidas procesadas y semi procesadas, estos alimentos son normalmente producidos localmente y vendidos a precios razonables. Además, los mercados de alimentos ofrecen frecuentemente una numerosa cantidad de comida lista para servirse (comida callejera) que es asequible incluso por las personas de más escasos recursos de la comunidad. Sin embargo, estos mercados han contribuido a la propagación de serias enfermedades epidémicas, incluyendo envenenamientos por sustancias químicas tóxicas. Por lo tanto, los mercados de alimentos son establecimientos críticos, no solamente para promover la salud y el estado nutricional, sino también para prevenir enfermedades y lesiones. Por estas razones, la Organización Mundial de la Salud (OMS) está apoyando una serie de "Proyectos Piloto de Mercados de Alimentos Saludables" para promover un suplemento de comida seguro y nutritivo para los consumidores urbanos.

## SIGNIFICADO PARA LA SALUD Y ECONÓMICO

Las enfermedades causadas por alimentos contaminados son posiblemente uno de los mayores problemas de la salud pública en el mundo contemporáneo y la mayor causa de reducción en la productividad económica. En los países en desarrollo, las enfermedades diarreicas transmitidas por los alimentos son las mayores causas de enfermedad y muerte, especialmente entre los niños. La aparición de nuevas enfermedades como el síndrome respiratorio agudo severo (SARS) y la influenza aviar han sido relacionadas con la venta de alimentos de origen animal en los mercados. La pandemia del cólera en América Latina fue causada en parte por la manipulación de alimentos en forma antihigiénica en los mercados. Las enfermedades transmitidas por los alimentos pueden tener también un gran impacto económico en los individuos, las familias, las comunidades e inclusive en los países.

Gastos por asistencia médica además de la pérdida de ingresos, son el resultado de contraer una enfermedad transmitida por los alimentos por un individuo o algún miembro de su familia. En los mercados de alimentos, las prácticas y condiciones antihigiénicas pueden producir una pérdida en los negocios tanto entre los consumidores locales como en los turistas. En algunos casos, puede ser

necesario retirar del mercado y destruir grandes cantidades de alimentos. Estas pérdidas son lamentables porque se pueden prevenir con inversiones básicas en infraestructura y capacitación, como aquellas abogadas por los “Mercados de Alimentos Saludables”. Las mejoras en el mercado pueden también contribuir a la economía fomentando nuevos negocios y ofreciendo oportunidades de empleo a la población local.

### **INICIATIVA DE “MERCADOS DE ALIMENTOS SALUDABLES” DE LA OMS**

En muchos países en desarrollo, el rápido crecimiento urbano ha rebasado la capacidad de las autoridades municipales para brindar inocuidad alimentaria básica y servicios de salud ambiental, así como otros prerrequisitos mínimos para asegurar una población saludable. Por lo tanto, actualmente muchos mercados no cuentan con planificación ni controles adecuados, menos aún con un financiamiento requerido para que mejoren. Pensando en esto, la OMS desarrolló el concepto de “Mercados de Alimentos Saludables” como un procedimiento para introducir el concepto y la práctica de la inocuidad alimentaria y de la salud ambiental en los mercados. El interés general sobre el concepto de “Mercados de Alimentos Saludables” está creciendo gracias a la implementación o planificación de proyectos piloto en varias ciudades en el mundo (ver mapa). Estos proyectos pilotos, concebidos dentro del marco del Programa de Ciudades Saludables de la OMS, buscan mejorar la salud urbana de los ciudadanos, especialmente de aquellos de bajos ingresos, a través de la concientización sobre las condiciones ambientales y de salud insatisfactorias, así como también movilizando la participación comunitaria a través de asociaciones con agencias e instituciones locales para identificar e implementar soluciones apropiadas y sostenibles. La Organización Mundial de la Salud ha elaborado la “Guía de Mercados de Alimentos Saludables” que tiene el propósito de apoyar a las instancias interesadas en la planificación, gestión y evaluación de proyectos piloto en sus ciudades.

### **PROVISIÓN DE ALIMENTO SEGURO Y NUTRITIVO**

El principio más importante relacionado con el concepto de Mercados de Alimentos Saludables es la provisión de alimento seguro y nutritivo. Como se afirma en la Declaración Mundial de Nutrición (Roma, 1992), el acceso a comida segura y nutritiva es un derecho básico de las personas. Para muchas poblaciones urbanas, este acceso es proporcionado por los mercados de alimentos. Un Mercado de Alimentos Saludables es un establecimiento de promoción de la salud en una ciudad en la que todos sus miembros y actores colaboran para asegurar la provisión de abastecimiento de comida segura y nutritiva para la comunidad. Entre los principales actores mencionados se encuentran los vendedores y sus abastecedores, los administradores de los mercados, las diferentes autoridades municipales y de salud, y los consumidores.

Juntos, estos actores desarrollan la visión de su mercado que sirva de mejor manera a la salud y al bienestar nutricional de la comunidad. Al movilizar los mercados y otros recursos, un Mercado de Alimentos Saludables confronta cambios crecientes en comportamientos y prácticas, así como en infraestructura y

servicios, que mejoran directamente la calidad de seguridad y nutrición de los alimentos que se venden en el mercado. Además, algunos aspectos de salud ocupacional y medio ambiente, que podrían afectar de manera indirecta la seguridad de la comida, se encuentran incluidos en el concepto de “Mercado de Alimentos Saludables”.