

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS MERCADOS MUNICIPALES DEL DEPARTAMENTO DE CAAGUAZU (2014 – 2015)

Ramos P¹, Rios P², Estigarribia G², Fernandez N³, Ortíz A²

1. Dirección General de Vigilancia de la Salud. Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
2. Laboratorio Regional de Investigación en Salud “Dr. Kaneo Shibata”. Universidad Nacional de Caaguazú UNC@Caaguazú
3. Dirección de Abastecimiento de la Municipal de Asunción (D.A.M.A.) Mercado de Abasto. Municipalidad de Asunción

□ *MERCADOS SALUDABLES* para introducir el concepto, y la práctica de la inocuidad alimentaria y de la salud ambiental en los mercados (OMS)
1, 2

□ Las BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) constituyen un *conjunto de principios y recomendaciones técnicas de obligado cumplimiento que se aplican durante el procesamiento de los alimentos para garantizar su inocuidad y su aptitud* ³

1. Morón. C. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). Guía para la Gestión Municipal de Programas de Seguridad Alimentaria y Nutrición. FAO. 2001.

2. Organización Panamericana de la Salud (OPS). Arab Gulf Programme For United Nations Development Organizations. Guía para la implementación de la inocuidad de alimentos en mercados saludables en cuatro países de Sud América y el Caribe. Pág. 11. Septiembre. 2005

3. CODEX ALIMENTARIUS. Higiene de los Alimentos. Textos Básicos. Roma, 2009. CODEX ALIMENTARIUS. (2003). Textos Básicos de higiene Requisitos Generales (Higiene de los Alimentos). Tercera edición. Roma: Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Organización Mundial de la Salud

OBJETIVO GENERAL

Describir las BPM, en los Mercados Municipales del Departamento de Caaguazú (2015 – 2016)

METODOLOGÍA

Estudio descriptivo, prospectivo y transversal

Cinco Mercados Municipales del Dpto. de Caaguazú:

- Ubicación
- Área de influencia
- Número de establecimientos de expendio de alimentos

En base a la Normativa Internacional fue confeccionado un checklist con 170 variables, el cual fue validado

Participaron 39 locales que accedieron a participar del estudio

RESULTADOS



El 89,7%(35)
realizaba control de
plagas, siendo la
más utilizada la
fumigación 56,4%
(22)

Se observaron
insectos en el
15,4% (6)

RESULTADOS

Los artefactos de luz no contaban con protección 94,7% (36)

El 51,3% (20) utilizaba materia prima de proveedores debidamente identificados

Uso de agua potable 100%

Los productos químicos estaban debidamente identificados en el 41% (16)



RESULTADOS



El 48,7% lava y sanitiza la superficie en contacto con los alimentos antes de cada uso

El 61,5% (24) utiliza menajes y utensilios con roturas o finuras

El 52,6% permitió observar la heladera, observándose hongos
10,5% (2)

No se observaron alimentos en descomposición

Solo el 32% (8) utilizaba enfriamiento adecuado

El 64,1% utilizaba envases y envoltorios de primer uso

CONCLUSIONES

- Se observan incumplimientos de riesgo con relación a las BPM en los locales de los Mercados Municipales de Caaguazu.

RECOMENDACIONES

- Autoridades Sanitarias
- Locales municipales

· Los resultados son preliminares y forman parte del PROYECTO 14 – INV – 419 que cuenta con financiamiento del Programa PROCIENCIA del CONACYT