

Guía para el aseguramiento de la inocuidad de alimentos en emergencias y desastres

"Todas las personas tienen derecho a esperar que los alimentos que comen sean inocuos y aptos para consumo". Principio bioético

DIEGO VALENCIA R.
Médico Veterinario, Ms. Salud Pública. Profesor Facultad de Medicina UTP

Introducción

Las situaciones de emergencias y desastres como consecuencias de eventos naturales o por acciones provocadas por el hombre ocasionan gran número de muertes de humanos y de animales, daños en la salud y efectos negativos para el desarrollo social y económico de una región.

En cualquier momento un país puede verse envuelto en una situación de emergencia provocada por terremoto, huracán, tornado, tsunamis, inundación, erupción volcánica, guerra, campamentos de refugiados o desplazados y no importa la causa del fenómeno, las consecuencias casi invariablemente rebasan la capacidad de respuesta de la comunidad, del Estado o de los organismos de socorro. Los desastres pueden ocasionar problemas con la inocuidad de los alimentos y el suministro de los mismos, con lo cual es conveniente tener en cuenta medidas que no solo contribuyan a mantener la seguridad alimentaria de la población, sino también que los alimentos lleguen en condiciones de inocuidad para los afectados por la emergencia.

La atención alimentaria y nutricional en una tragedia no sólo alivia el hambre, sino también ayuda a disminuir la angustia y el dolor. Es una tarea compleja que no se debe improvisar, ni dejar en manos de personal

sin experiencia y capacitación en este campo para atender a la comunidad afectada.

Durante las situaciones de emergencias y desastres el suministro de alimentos y los servicios de alimentación son actividades de gran responsabilidad, que demandan especial atención por la urgencia, la oportunidad en el servicio, la calidad de los alimentos, tanto desde el punto de vista bromatológico como sanitario, de tal manera que la alimentación no se convierta en otro desastre más que agrave la situación.

Los desastres afectan principalmente al grupo más vulnerable: los pobres, especialmente mujeres, niños y ancianos, quienes viven en precarias condiciones sanitarias; razón por la cual las acciones preventivas en el manejo de los alimentos en toda su cadena son importantes para garantizar su inocuidad y evitar que a los estragos causados por el desastre se sumen enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAS).

Esta guía se consolidó de experiencias en el suministro de alimentos a comunidades en pasadas emergencias en la República de Colombia y a las vivencias en el suministro de alimentos en El Salvador en los recientes terremotos del 13 de enero y 13 de febrero del 2001. De manera práctica se hace una revisión de cada uno de los eslabones de la cadena alimentaria ante una emergencia, donde se podrían detectar factores de riesgo que permitan determinar y monitorear puntos críticos de control para asegurar la inocuidad del alimento. Con esta guía se espera una acción proactiva y no reactiva ante una emergencia.

Consideraciones preliminares

El caos generado por los desastres conduce en muchas ocasiones a actuar precipitadamente, lo que aca-

rea grandes inconvenientes, se dilapidan recursos, se duplica el trabajo y se producen tensiones, lo cual se podría prever teniendo en consideración algunas observaciones:

La primera actividad por realizar es identificar la naturaleza y magnitud del desastre, para determinar qué hacer según sus características. No todas las catástrofes provocan escasez de alimentos en términos de poner en dificultades la seguridad alimentaria de la población.

No siempre se necesita ayuda alimentaria de origen nacional o internacional. Si fuera necesario, concertar con el donante qué tipo de alimento se requiere, además de asegurarse de su estado sanitario y de su vida útil. Ante la premisa de que los albergues temporales para los damnificados por el desastre no representan la mejor y única alternativa, se sugiere considerar otras opciones para el alojamiento, tales como: posadas en casas de familiares, reacomodamiento en los lugares de las residencias que fueron afectadas, siempre y cuando no ofrezcan peligro alguno para los damnificados, aprovechamiento de aulas en escuelas y colegios, coliseos deportivos cubiertos y centros religiosos.

El almacenamiento de víveres y el procesamiento de alimentos en cocinas improvisadas en albergues, representan un gran riesgo epidemiológico, mayor que las ventas callejeras de alimentos. Existe la opción importante de negociar la compra de alimentos procesados en restaurantes que ofrezcan seguridad, o mediante el aprovechamiento de personal e instalaciones físicas de instituciones educativas, donde se podrían elaborar algunas comidas rápidas, como emparedados, en gran volumen para atención y consumo inmediato.

La Vigilancia Epidemiológica de Enfermedades Transmisibles por Alimentos (VETA), adquiere especial importancia durante y con posterioridad a un desastre, para conocer oportunamente la presencia de casos y brotes, y los factores que pueden estar generando su ocurrencia, y poder así aplicar con oportunidad las medidas correctivas que eviten su propagación.

Los alimentos de mayor riesgo epidemiológico, los perecederos, aquellos fuente de proteínas de origen animal, tales como carnes de res, cerdo, pollo, pescado y leches frescas, además de sus derivados, exigen aplicación permanente de la cadena de frío. Por tal

consideración no se debe permitir el almacenamiento en albergues, además restringir su procesamiento en cocinas improvisadas.

Durante la alimentación a damnificados se debe considerar el acatamiento a las leyes alimentarias en cuanto a **cantidad, calidad, adecuación y equilibrio**. Aquí juega un papel importante el grupo de nutricionistas, pues en muchas ocasiones los excesos en el suministro de raciones se convierten en factor de riesgo para problemas gastrointestinales. Ante una situación catastrófica es importante considerar los cortes de energía eléctrica, suministro de agua y de gas, lo que puede afectar la conservación y procesamiento de alimentos.

El adiestramiento del personal con relación a las responsabilidades que tiene en el aseguramiento de la inocuidad de alimentos en caso de desastres es prioritario. Las políticas y procedimientos para la orientación y sesiones de adiestramiento deben quedar por escrito y revisarse periódicamente.

Buenas prácticas de manufactura para la inocuidad de alimentos en emergencias

Brevemente se analizan los puntos de control importantes a considerar en la cadena alimentaria en casos de desastres, desde los suministros hasta el consumidor final, estableciendo las condiciones sanitarias para la obtención de alimentos inocuos y aptos para consumo humano.

Suministro de alimentos

Es la fuente de las materias primas; se puede asegurar que representa el eslabón más importante de la cadena, pues aquí se hace la selección de los alimentos que se utilizarán. Se requieren fuentes seguras de alimentos, las cuales pueden proceder de: 1) Donaciones de países: ingreso por aeropuertos; 2) Donaciones de particulares: ingreso a centros de acopio; 3) Compras del Gobierno: ingreso al centro de acopio.

Actividades a realizar en los puntos de llegada

- Verificación del estado físico (examen organoléptico).
- Se deben rechazar los alimentos en proceso de descomposición, latas de conservas golpeadas, oxidadas y sin identificación, o con fechas de vencimiento caducas. Estos alimentos se deben retirar de inmediato, colocarlos en lugar seguro identifi-

cado con un cartelón con la leyenda “No apto para consumo”.

- Selección por tipo de alimento; por ejemplo: granos, bebidas lácteas, latas de conservas, etc.
- Cada lote se debe identificar, colocándole sello de “inspeccionado” y “destino”.
- Los alimentos “no aptos para consumo”, se deben retirar de los sitios de llegada o de acopio y se asegurará de su destino final y destrucción de manera sanitaria.
- Los alimentos seleccionados se colocarán sobre bases de madera o metálicas, nunca sobre el suelo; se dejarán espacios para circulación y aireación.
- La zona de alimentos se deberá marcar y separar de otros tipos de donaciones, ya que pueden ofrecer riesgos de contaminación.

Almacenamiento

Se deberá cumplir con las siguientes recomendaciones:

- De igual manera, los alimentos se colocarán siempre sobre bases de madera o metálicas, nunca sobre el piso.
- Se hará una rápida reinspección y se confiscará el alimento “no apto para consumo”.
- Se llevará un registro del movimiento de alimentos para dar salida a los alimentos que han llegado primero.
- Las bodegas de almacenamiento deben estar protegidas de posibles inundaciones o deterioro de los alimentos.
- Los alimentos siempre deben estar bajo techo y la bodega a prueba de artrópodos, roedores y animales domésticos.

Cuando en los lugares de almacenamiento de alimentos se preparen raciones pequeñas para entregar en viviendas de damnificados, se deberá destinar para ello un área separada de la bodega que debe quedar plenamente identificada mediante cartelones con la leyenda: “raciones”.

En esta zona de raciones no se deben almacenar alimentos perecederos (cárnicos, leche fresca y derivados).

Transporte

- A- Los alimentos a transportar hacia las zonas de procesamiento deberán ir en vehículos seguros y en buen estado, protegidos del sol, lluvia, polvo, humo y contaminaciones.
- B- Se recomienda transportar hacia los centros de pro-

cesamiento sólo las cantidades del día, en cuanto sea posible, en términos de no arriesgar volúmenes mayores en campamentos. Se sugiere hacer la entrega de los alimentos en las horas de la mañana. Además, de cada entrega se llevará un control.

- C- Los vehículos destinados para transporte de alimentos y los recipientes de productos a granel no deberán contaminar los alimentos o el envase, se deben limpiar o desinfectar; tendrán una separación efectiva entre los distintos alimentos o entre los alimentos y los artículos no alimentarios, cuando sea necesario; permitirán controlar, según sea necesario, la temperatura, la humedad y demás parámetros de importancia.

Preparación de alimentos

No es recomendable construir cocinas dentro de los campamentos, pues siguen ofreciendo el mismo riesgo de las comidas callejeras, al carecer de agua para la preparación y lavado de utensilios, alimentos y equipo, además del manejo de aguas servidas, la disposición de los desechos y el lavado de vajilla. En caso de ser necesaria la construcción de cocinas en campamentos, se tendrán en consideración los siguientes aspectos: A) Ubicación: deberán estar separadas de alojamientos, baterías sanitarias y de contaminación por corrientes de aire, polvo, humo, desechos y de cualquier otro foco de contaminación. Las cocinas no deberán quedar expuestas a inundaciones; B) Infraestructura: las cocinas en campamentos temporales se podrán diseñar y construir mediante sistema modular, armable y transportable de tal manera que se puedan utilizar en otros lugares cuando sea necesario. Se sugieren cocinas de 20 m² con áreas separadas para alacena, zona de preparación y servicio de comidas. Protegidas físicamente, que impidan la circulación de personas extrañas al procesamiento y del ingreso de animales. Deberán estar dotadas de agua potable y sistema de conexión al alcantarillado, recipientes con tapa y bolsa plástica para la recolección temporal de basuras, separadas de las zonas de proceso, cocción y servicio de alimentos; con lavaderos suficientes y en material sanitario, mesas amplias, suficientes y en material liso que facilite su limpieza; equipo suficiente para preparación de alimentos como ollas, sartenes, bandejas, cuchillería, mezcladores, estufas a gas y para el servicio de alimentos; lugar para almacenamiento de utensilios; en general, el equipo y los recipientes que vayan a estar en contacto con los alimentos deberán ser de material que se pueda limpiar y desinfectar. El equipo utilizado para cocinar, almace-

nar, enfriar o congelar alimentos debe ser proyectado de modo que se alcancen temperaturas requeridas por el tipo de alimento.

Control de los riesgos alimentarios durante el proceso de elaboración de alimentos.

Durante el procesamiento de alimentos se debe apreciar el sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control HACCP. Por tanto se deberán: a) Identificar todas las fases de operaciones que sean fundamentales para la inocuidad de alimentos; b) Aplicar procedimientos eficaces de control de esas fases; c) Vigilar los procedimientos de control para asegurar su eficacia constante; c) Examinar los procedimientos de control periódicamente y siempre que cambien las operaciones. d) Los alimentos crudos deben estar separados de los alimentos preparados y listos para servir; e) Las superficies, los utensilios y el equipo se limpiarán cuidadosamente y en caso necesario se desinfectarán después de manipular o elaborar materias primas alimenticias; f) No se debe aceptar ninguna materia prima o ingrediente que contenga parásitos, microorganismos, plaguicidas o sustancias tóxicas, descompuestas y extrañas; g) Los procesos de elaboración de alimentos serán supervisados por la autoridad sanitaria competente, en términos de poder evaluar los posibles riesgos, adoptar medidas preventivas y correctivas apropiadas; h) Con el fin de evitar la contaminación de alimentos a causa de desprendimiento de escombros y material producto del desastre, la preparación de alimentos se debe realizar en lugares alejados y seguros; i) Se deben adoptar buenas prácticas de higiene para evitar la formación de un medio que pueda conducir a la aparición de plagas. En tal sentido todos los alimentos se deben mantener tapados, de igual manera los desechos de alimentos y las sobras se deben retirar diariamente.

Manipuladores de alimentos

Las personas responsables de la manipulación de alimentos deberán cumplir con lo siguiente:

- 1- Haber recibido capacitación o instrucción sobre manipulación de alimentos.
- 2- Someterse a examen médico en casos de manifestar ictericia, vómitos, diarrea, fiebre, dolor de garganta con fiebre, lesiones de piel visiblemente infectadas, supuraciones de los oídos, los ojos o la nariz.
- 3- Mantener un grado elevado de aseo personal, llevar ropa protectora, cubrecabezas y calzado adecuado .

- 4- Lavarse siempre las manos cuando su nivel de limpieza puede afectar la inocuidad de alimentos, así: a) Antes de iniciar actividades de manipulación de alimentos; b) Inmediatamente después de hacer uso del servicio sanitario; c) Después de manipular alimentos sin elaborar o material contaminado.
- 5- Evitar comportamientos que puedan contaminar los alimentos, tales como: fumar, escupir, masticar o comer, estornudar o toser sobre alimentos. No deberán llevar puestos ni introducirse objetos personales como joyas, relojes, broches u otros objetos que representen una amenaza para la inocuidad de alimentos.

Transporte de alimentos preparados

- Durante el transporte los alimentos preparados deberán estar tapados permanentemente y cumplir con las condiciones de seguridad en términos de no afectar su inocuidad, como la conservación de temperatura de preparación o de frío según sea necesario.
- Deben estar protegidos del sol, calor, lluvia, altas temperaturas y humedad.
- Los vehículos serán tipo furgones isotérmicos protegidos de la temperatura exterior cuando las distancias no pasen de una hora.

Consumo

También puede denominarse esta importante etapa como distribución o servicio. Es de esperar que las raciones sean suficientes y del agrado de la población. En lo posible los alimentos se servirán en recipientes desechables. En caso contrario, cada comensal deberá disponer de plato, taza y cubiertos, los cuales deberá lavar bajo su responsabilidad inmediatamente termine su comida. No se suministrarán alimentos en recipientes sucios o en mal estado. Las sobras de alimentos se deben recoger inmediatamente termine la comida y se deben retirar del albergue.

Se debe considerar la distribución de una cocina modular por cada 50 familias, con el fin de hacer más eficiente y oportuno el servicio de comidas. En tal sentido se deben asignar las familias que les corresponda determinada cocina mediante el uso de distintivos, de colores por ejemplo. Se tendrán en consideración los horarios para el suministro de alimentos.

Es importante crear hábitos higiénicos en la comunidad, tales como el uso de cubiertos, y abstenerse de llevar los alimentos a la boca con la mano. Los alimentos se deben servir calientes.

Actividades complementarias

Además del control de alimentos en toda la cadena alimentaria, los funcionarios de salud podrán realizar acciones de promoción de la salud en términos de orientarla hacia la inocuidad de alimentos mediante la educación sanitaria, persona a persona, por viviendas, familias o grupos, de tal manera que los habitantes de los campamentos internalicen y pongan en práctica de manera rutinaria hábitos higiénicos, tales como lavado de manos, cuidado de los dientes, corte de uñas, baño diario del cuerpo y uso de calzado.

Planes de contingencia municipales

En términos de inocuidad de alimentos los planes de contingencia municipales hacen referencia a la preparación en cada eslabón de la cadena alimentaria para atender de manera segura y oportuna el suministro de alimentos sin riesgos para la salud de los afectados. En tal sentido se deben atender los siguientes pasos:

Organización institucional para el control de alimentos. Mediante la creación del comité responsable de atender la emergencia, integrado por líderes, funcionarios de salud y de la administración municipal, quienes recibirán el adiestramiento para la aplicación de la presente guía y los procedimientos en cada eslabón de la cadena alimentaria en el control para la inocuidad de los alimentos.

Respuesta alimentaria en las primeras horas del impacto. Las instituciones deberán diseñar el plan de atención mediante el suministro de alimentos rápidos, preparados y de bajo riesgo epidemiológico, en las primeras 72 horas posteriores al desastre, mientras se establecen las medidas para el suministro de alimentos en campamentos, albergues o viviendas. Prioritariamente se debe tratar de restablecer el suministro de agua potable en el menor tiempo posible.

Planificar las solicitudes de ayuda. Dentro de la evaluación de la vulnerabilidad, será conveniente hacer un estimativo de las pérdidas de alimentos en cultivos, depósitos, expendios y viviendas. Lo mismo que de las necesidades de socorro en función de variables tales como la población afectada, las limitantes de orden social y económico, creadas por el desastre y los

hábitos alimentarios de la comunidad.

Establecer los puertos para el ingreso de alimentos. Los comités de atención del desastre determinarán los sitios de ingreso de ayuda alimentaria en términos de planificar, clasificar, inspeccionar, almacenar y distribuir a centros de acopio, como primer paso en la inocuidad de alimentos.

Establecer las condiciones de manejo. Los comités determinarán los lugares para almacenamiento y las condiciones básicas de manejo, conservación y rotación descritas en la presente guía.

Fomentar la participación social para la protección de alimentos. La situación coyuntural es una oportunidad propicia para estimular actividades educativas dentro de la población, relacionadas con el manejo higiénico de los alimentos. Los niveles locales deberán realizar programas orientados hacia la organización y participación comunitaria y ciudadana, con el fin de facilitar la canalización de ayudas, solución de conflictos y participar en el proceso de reconstrucción.

Consideraciones finales

La comunidad está profundamente afectada como consecuencia de la serie de pérdidas de todo tipo ocasionadas por la catástrofe y espera del funcionario de salud gran apoyo.

Es ésta una excelente oportunidad de ejercer el poder de liderazgo, característica innata del personal de salud, para orientar hacia el fortalecimiento de las organizaciones de damnificados, que les permitan potenciar la creatividad y las posibilidades de ser y organizarse en su respectiva comunidad.

La comunidad desarrolla factores protectores para repeler la tragedia, como la resiliencia, la capacidad de liderazgo, la competencia social de buenas habilidades, regocijo de la población de beneficiarios con los benefactores. Esta situación coyuntural propicia la oportunidad para impartir conocimientos y fomentar el cambio de actitud frente a la manipulación de alimentos. Estos elementos van a perdurar entre la población y podrán ser asimilados como parte de su vida cotidiana, una vez la situación vuelva a la normalidad.

Referencias bibliográficas

1. Fundación Espiral, Agenda de Concertación para la Reconstrucción Social del Eje cafetero, Pereira República de Colombia. 1.999
2. Arango,S. Memorias del Proceso Pedagógico "La Reconstrucción desde su Dimensión Psicosocial" Facultad de Medicina Universidad Tecnológica de Pereira. Colombia. 1999.
3. Organización de la Naciones Unidas para la Agricultura y la alimentación, Organización Panamericana de la Salud, Códex Alimentarius. Requisitos Generales, Higiene de los Alimentos. Rev3 1.997.
4. De Ville de Goyet, C. Seaman y Geijer. El Manejo de las Emergencia Nutricionales en Grandes Poblaciones. Publicación Científica No. 444 OPS/OMS. 1983.
5. Organización Panamericana de la Salud. El análisis de Peligros y Puntos Críticos de control en la Inocuidad de Alimentos 1999.
6. Organización Panamericana de la Salud, El Aseguramiento de la Inocuidad de Alimentos en Situaciones de Desastres Naturales 1998.
7. Ministerio de Salud y Asistencia Social de la República del Salvador, Guías Operativas para las Actividades del Sector Salud en Función de la Emergencia del Sismos del 13 de Enero del 2001.
8. Organización Panamericana de la Salud, Instituto Panamericano de Protección de alimentos y zoonosis OPS/INPPAZ, Guía para el Establecimiento de Sistemas de Vigilancia Epidemiológica de Enfermedades Transmisibles por Alimentos (VETA) y la Investigación de Brotes de Toxi-Infecciones Alimentaria. 1.994
9. Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá, La seguridad alimentaria y nutricional en situaciones de Emergencia, Guatemala 1,999.
10. Organización Panamericana de la Salud, Servicio de Alimentación en Instituciones, Publicación Científica, Washington.D.C.
11. Tejada, BD. Además de Servicios de alimentación. Universidad de Antioquia . Medellín Colombia. 1.992
12. Vargas, W. Ciencia Alimentaria ICTA. Universidad Nacional de Colombia, Bogotá 1984.
13. Ministerio de Salud de Colombia, Asociación de Profesores de la Facultad de Medicina de la Universidad Tecnológica de Pereira, Importancia de las Buenas Prácticas de Manufactura BPM en la Inocuidad de Alimentos. Seminario Taller Pereira Rda. Colombia Sept/98.

