

SECRETARÍA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

Becas ISALUD

“Dr. Mario González Astorquiza”

**Impacto de la pandemia (COVID-19) sobre la
“cultura de la inocuidad” entre
comerciantes a cargo de verdulerías y
panaderías de la Ciudad Autónoma de
Buenos Aires**

Directora: Fabiana Guglielmone

Co-Directora: Nancy Toribio

Investigadora: Paola Aldegani

Becarias: Ximena Aguirre; Isaías Sandoval;
Natalia Andrada

2021

Citar como: Guglielmone, F., Toribio, N., Paola, A., Aguirre, X., Sandoval, I. y Andrada, N. (2021). Impacto de la pandemia (COVID-19) sobre la “cultura de la inocuidad” entre comerciantes a cargo de verdulerías y panaderías de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Universidad ISALUD. RID ISALUD. <http://rid.isalud.edu.ar/handle/1/1613>



Impacto de la pandemia (COVID-19) sobre la “cultura de la inocuidad” entre comerciantes a cargo de verdulerías y panaderías de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires © 2021 por Guglielmone, Fabiana; Toribio, Nancy; Paola, Aldegani; Aguirre, Ximena; Sandoval, Isaías; Andrada, Natalia tiene licencia **CC BY-NC-ND 4.0**

Para ver una copia de esta licencia, visita
<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>

Resumen ejecutivo

El proyecto que se presenta a continuación fue aprobado bajo el código BI.2021.004 en el marco de la convocatoria, dirigida a docentes y estudiantes de carreras de grado y posgrado de la universidad ISALUD, para el otorgamiento de las Becas de Investigación ISALUD 2020 “Dr. Mario González Astorquiza”.

Las mismas tienen como fin promover el acceso y participación de docentes y estudiantes a las actividades de investigación científico-tecnológica y estimular la producción científica en la Universidad. Por ello el equipo de trabajo está compuesto por docentes y estudiantes de una carrera de grado (licenciatura en Nutrición) y una de posgrado (MAGESA).

La línea en la que se enmarca la investigación consiste en evaluar la mejora en la capacidad de respuesta y atención a la inocuidad alimentaria, en un contexto de pandemia.

El objetivo general fue indagar sobre el nivel de conocimiento y aplicación de las pautas higiénico-sanitarias, así como el impacto de la pandemia sobre la “cultura de la inocuidad”, entre los comerciantes que manipulan y venden alimentos para consumo directo o para la transformación en el hogar, en verdulerías y panaderías de las Comunas 3, 6 y 9 de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (CABA), ya que son comunas representativas de la población general en CABA.

La elección de los rubros a ser evaluados se debió a que tanto las verdulerías como las panaderías son rubros que no dejaron de comercializar sus alimentos durante la pandemia y que, en algunos casos, aumentaron sus ventas.

Introducción

A pesar de los esfuerzos por parte de los organismos especializados en proteger la salud de la población, estableciendo directrices, normas, reglamentaciones y procedimientos que aseguren la provisión de alimentos inocuos, la existencia de enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) sigue siendo una problemática global significativa. La Organización mundial de la Salud estima que cada año enferman 600 millones de personas en todo el mundo por ingerir alimentos insalubres, generando 420.000 muertes (1).

Una de las causas que más comúnmente contribuye a las ETA es el “comportamiento humano inseguro”. Por lo tanto, para mejorar la inocuidad alimentaria se necesita un cambio de comportamiento, o sea la creación de una “cultura de inocuidad” que se define como “los valores, creencias y normas compartidas que afectan la mentalidad y el comportamiento hacia la inocuidad alimentaria” (2).

En nuestro país, con el propósito de evitar incidentes sanitarios, se establecieron una serie de procedimientos de carácter obligatorio que se encuentran incluidos en el Código Alimentario Argentino (CAA) (3) y que aplican para todos los establecimientos que comercialicen productos alimenticios: Procedimientos Operativos Estandarizados de

Saneamiento (POES) (4), Manejo Integrado de Plagas (MIP) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Por otro lado, en un contexto de pandemia (COVID-19), fue fundamental la implementación correcta de procedimientos higiénico-sanitarios para que los alimentos no se convirtieran en fómites, minimizando, así, la posibilidad de la transmisión del virus entre personas (destacando que la COVID-19 no es una ETA).

Dado que las medidas higiénico-sanitarias necesarias para prevenir transmisión de la COVID-19 son comparables con las requeridas para prevenir ETA's durante el manipuleo y expendio de alimentos, se planteó investigar si la pandemia fue capaz de ayudar a generar cultura de inocuidad dentro de los responsables de dos grupos específicos de comercios (verdulerías y panaderías), consiguiendo, de esta forma, cambios de comportamiento necesarios que sean perdurables en el tiempo.

Metodología:

El estudio se realizó en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, específicamente en comercios de los rubros de verdulerías y panaderías.

Para esta investigación se seleccionaron 3 comunas: 3 (Balvanera y San Cristóbal), 6 (Caballito) y 9 (Parque Avellaneda, Liniers y Mataderos).

De cada comuna se encuestaron y observaron 20 verdulerías y 20 panaderías.

Los 120 comercios seleccionados contaban con acceso directo, lo que facilitó la entrada a campo y la oportunidad de relevamiento de datos e información.

El criterio de selección de las comunas se basó en los indicadores sociodemográficos, brindados por el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires basados en el Censo del año 2010 (4).

El tipo de estudio y diseño es: Transversal: observacional y descriptivo.

El método es empírico analítico

Población: Universo o población objetivo: Comerciantes del rubro de verdulería y panadería independientes de 3 comunas de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Vale destacar que se intentó dimensionar el universo, pero no se cuenta con registros certeros de comercios habilitados del rubro de verdulerías y panaderías, debido a que existe un subregistro de este tipo de establecimientos.

Criterios de inclusión: Personas mayores de 18 años encargadas de la venta en 120 comercios del rubro verdulerías y panaderías, de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires pertenecientes a las Comunas 3, 6 y 9.

Criterios de exclusión: Personas que se encuentren en el comercio pero no participen de la atención directa al cliente, personas encargadas de la venta en verdulerías y panaderías de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires que no pertenezcan a las Comunas 3, 6 y 9, comercios

que no pertenezcan a dichas Comunas, establecimientos que comparten otro rubro dentro de un mismo comercio (como ser verdulería y carnicería o panadería y cafetería).

Una de las técnicas que se utilizó en esta investigación fue la encuesta, la cual permitió estimar el nivel de conocimiento y cumplimiento de las normativas vigentes y de los Protocolos COVID-19.

La selección del instrumento de recolección de datos (preguntas) fue realizada a partir de los cuestionarios para evaluar el curso de manipulación higiénica de alimentos de la Agencia Gubernamental de Control (AGC) (5), los requerimientos generales para los rubros de verdulerías y panaderías presentes en el Código Alimentario Argentino (CAA) y los lineamientos de buenas prácticas para la prevención de la COVID-19 (protocolo) para el sector alimentos y bebidas (6).

La guía de preguntas incluyó la clasificación de los comercios (verdulería o panadería) y recabó los siguientes datos: conocimientos, adherencia, comportamiento y cumplimiento por parte de los comerciantes, de las normativas vigentes obligatorias (POES, MIP y BPM) y protocolos COVID-19 (ver detalle de la encuesta en Anexo 4, punto 4.5).

Las preguntas específicas hicieron foco en la actualidad y en el período pre-pandemia, con las opciones de respuesta afirmativa y negativa.

Otra técnica utilizada fue la observación, sin participación del comerciante, mediante la cual se registró el cumplimiento o no de las normativas y protocolos en el establecimiento (ver detalle de la guía de observación en el Anexo 4, punto 4.6)

Al inicio del proyecto se realizaron 10 pruebas piloto (5 verdulerías y 5 panaderías), para testear la eficacia del instrumento de recolección de datos.

Los datos obtenidos a través de los cuestionarios y observaciones fueron posteriormente, procesados y analizados.

Resultados:

Los datos obtenidos de los cuestionarios y las observaciones se volcaron en una planilla Excel, elaborando una matriz de datos, para su posterior procesamiento y análisis (ver detalle en el Anexo 4, tablas 4.7.1 y 4.7.2)

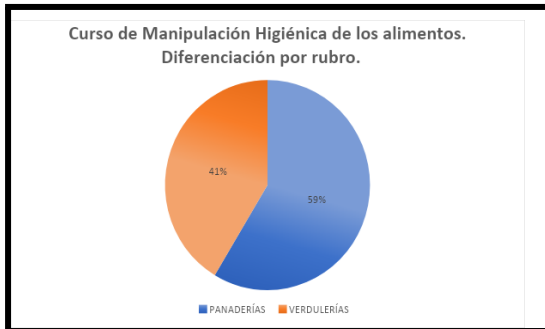
Los mismos fueron cotejados con las normativas vigentes para estos rubros con el fin de evaluar el cumplimiento o no de las pautas higiénico-sanitarias requeridas, y además se realizó la comparación de las observaciones con las respuestas obtenidas para determinar la compatibilidad entre las mismas.

En este sentido se logró evidenciar que:



El 65% del total de los comerciantes encuestados había realizado el curso de manipulación de alimentos, mientras que el 35% no lo habían realizado, a pesar de ser un curso de carácter

obligatorio para desempeñarse expendiendo alimentos en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.



Del 65% que realizó el curso de manipulación higiénica de los alimentos, el 59% corresponde al rubro panaderías, marcando una gran brecha entre los dos rubros.

En relación con el conocimiento de las Normas vigentes sobre manipulación higiénica de alimentos, el 86% de los encuestados afirmaron que las conocían, lo que implica que un 14% expendía alimentos sin tener conocimientos básicos sobre este tema.

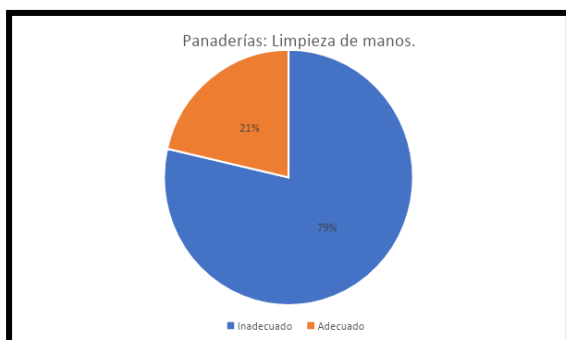
De acuerdo con los encuestados, la pandemia hizo que un 7 % de los manipuladores adquirieran conocimiento sobre las normas, por lo tanto, se podría inferir que los protocolos aplicados para evitar el contagio de la Covid-19, colaboraron para que los comerciantes se interioricen en las normativas vigentes para su rubro.

Este incremento (7%) corresponde a 54 panaderías (4 más que antes de la pandemia) y 50 verdulerías (5 comercios más).

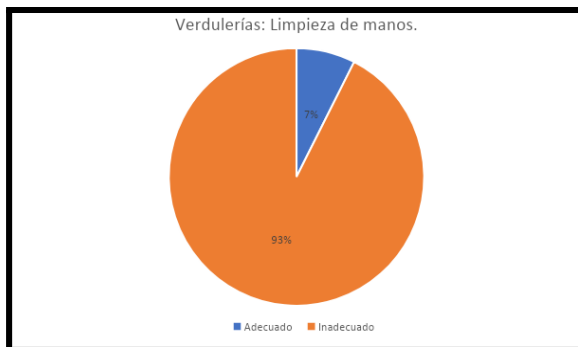
En relación a la importancia del lavado de manos, previo a la pandemia por COVID-19, el 94% respondió que consideraba que este era un punto importante para evitar la propagación de enfermedades entre ellos y sus clientes. El 6% restante no consideraba importante el lavado de manos.

Se realizó la misma pregunta, en el contexto actual de pandemia, observando que el porcentaje que no consideraba importante el lavado de manos se redujo en un 4 %. Es decir que casi la totalidad de los comerciantes, en la actualidad consideran el lavado de manos como una acción importante para evitar la propagación de enfermedades.

Al cruzar las respuestas de los comerciantes con las observaciones, los resultados mostraron diferencias significativas:



Se observó que el 79% de los comerciantes de panaderías no se lavaban/desinfectaban las manos



El 93 % de los comerciantes de verdulerías tampoco realizaban esta acción.

Anteriormente a la pandemia por COVID-19, el 88% de los comerciantes limpiaban las mesadas y lugares de apoyo con agua y detergente.

Al indagar su accionar durante la pandemia, hubo un incremento en el porcentaje de comerciantes que incorporaron este hábito, resultando que el 96%, realizan la limpieza de mesadas y lugares de apoyo.

Se realizó la comparación por rubro y los porcentajes resultaron iguales para cada uno.

Además, cruzando los datos de la encuesta con las observaciones, se pudo evidenciar que la limpieza general coincide con la respuesta de los comerciantes, ya que el 93% de las verdulerías observadas se encontraban adecuadamente limpias, al igual que el 67 % de las verdulerías.

Por otro lado, se observó que del total de panaderías, el 35% tenían las indicaciones de procedimientos según protocolo COVID- 19 a la vista, los comerciantes utilizaban el barbijo correctamente, disponían de alcohol en gel para uso de los clientes y controlaban el ingreso de personas según la superficie del comercio (m2). En cuanto a las verdulerías, sólo el 18% tenían las indicaciones de procedimientos según protocolo COVID- 19 a la vista, los comerciantes utilizaban el barbijo correctamente, disponían de alcohol en gel para uso de los clientes y mantenían el ingreso de personas según la superficie del comercio (m2).

En este sentido, el porcentaje de adherencia al protocolo COVID-19 fue visiblemente mayor en panaderías con respecto a verdulerías, aunque no se observaron diferencias entre los rubros según la comuna.

Una observación relevante fue que el 50% de las panaderías tenían los residuos en lugares incorrectos o que los cestos no eran los adecuados, se evidenció el mismo resultado en verdulerías con un leve aumento en la cantidad de comercios que presentaban desvíos. Por lo tanto el manejo de residuos no se considera apropiado en ninguno de los 2 rubros, entendiendo que las verdulerías tienen más dificultades debido a su actividad específica.

Es importante destacar que no se evidenciaron diferencias significativas entre las comunas 3, 6 y 9 en ninguno de los dos aspectos anteriores (protocolo COVID-19 y manejo de residuos).

Con respecto a los hábitos adquiridos durante la pandemia por COVID-19, como ser la utilización de alcohol en gel, limpieza de manos luego de tocar dinero, uso de barbijo en espacios cerrados, desinfección de superficies, entre otros, el 73% del total de comerciantes refieren que mantendrán los hábitos adquiridos.

En este sentido, de los 120 comercios (100%), el 41% cree que la COVID-19 puede contagiarse a través de los alimentos.

En relación a la vestimenta de trabajo, el 26% de los comerciantes de panaderías no contaban con la vestimenta adecuada para la atención en su rubro, mientras que en verdulerías se observó que el 42% de los comercios tenía personal que no cumplían con la vestimenta adecuada. En ambos casos se observó vestimenta inadecuada y/o sucia.

Una observación clave fue la detección de un relajamiento del cumplimiento de las prácticas higiénico-sanitarias desde el mes de octubre de 2021. Esta observación fue posible por la realización de visitas en un período mayor de tiempo debido a las restricciones que generó la pandemia en el primer semestre del año.

Discusión:

Un porcentaje importante de los comerciantes a cargo de panaderías y verdulerías encuestados durante el proyecto no realizó el curso obligatorio de manipulación higiénica de alimentos y no conocen las normativas vigentes. Esto demuestra una falla en el sistema de capacitación y fiscalización.

No se observaron diferencias significativas entre las tres comunas de la Ciudad de Buenos Aires incluidas en el trabajo.

Se evidencian algunas diferencias entre las respuestas brindadas por los encuestados y las observaciones realizadas por las becarias, en mayor grado en las verdulerías, lo que demostraría una sobreestimación de sus prácticas por parte de los comerciantes.

El porcentaje de adherencia al protocolo COVID-19 fue mayor en panaderías con respecto a verdulerías, pero se debe destacar el relajamiento de los procedimientos higiénico-sanitarios en ambos rubros una vez que se relajó el protocolo COVID-19 por parte de las Autoridades.

Adicionalmente fue llamativa la falta de interés por la mejora, debido a que no se recibió ningún contacto / solicitud para sumarse a la capacitación gratuita ofrecida para el personal de los comercios encuestados (ofrecimiento realizado como contraprestación a la participación voluntaria en la encuesta)

Conclusiones:

Se puede concluir que la pandemia Covid-19 colaboró parcialmente para adquirir hábitos de higiene (se generó una adaptación en los momentos de mayores restricciones y

confinamiento), pero no hubo un fortalecimiento de la cultura de inocuidad alimentaria, ya que se evidenció un relajamiento claro de las medidas de higiene a medida que pasaron los meses y las restricciones gubernamentales se volvieron menos estrictas.

Se necesitan medidas adicionales específicas para lograr un cambio genuino y duradero de comportamiento en la población responsable del manipuleo y expendio de alimentos.

Por lo tanto, entendemos que los productos esperados del proyecto (eventos sobre inocuidad alimentaria, publicaciones, capacitaciones, asistencia técnica, entre otros) resultan herramientas relevantes para crear o fortalecer la cultura de inocuidad alimentaria y lograr cambios de comportamiento sostenibles en el tiempo.

Bibliografía:

- 1- **Organización mundial de la Salud (OMS). Medidas para reforzar la inocuidad de los alimentos.** CONSEJO EJECUTIVO EB146/CONF./9 – 6 de febrero de 2020.
- 2- **Cultura de Inocuidad Alimentaria, Crear um sistema de gestión em inocuidad alimentaria basado em el comportamiento – Frank Yiannas – Ed Springer, 2009**
- 3- **Administración Nacional de de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) [sede Web]. Buenos Aires: ANMAT. [citado oct. 2017]. Alimentos. Normativa. Legislación. Código Alimentario Argentino. Ley 18284. http://www.anmat.gov.ar/alimentos/codigoa/Ley_18284.pdf
<https://www.argentina.gob.ar/anmat/vigilancia-alimentaria>**
- 4- **Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) [sede Web]. Buenos Aires: ANMAT. [última actualización Nov 2021] Alimentos. Material educativo de alimentos. Portafolio educativo en temas clave en Control de la Inocuidad de los Alimentos. Procedimientos operativos estandarizados (POES)**
- 5- **Censo 2010 – Instituto Nacional de Estadística y Censos de la República Argentina. <https://www.indec.gob.ar/indec/web/Nivel4-Tema-2-41-135>**
- 6- **Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires. [sede Web]. Buenos Aires: GBA [citado, nov 2017]. Buenos Aires. Gobierno. Justicia y seguridad. Agencia Gubernamental de control. Marco Normativo. Habilitaciones y permisos. Código de habilitación. Capítulo 4.1. Capítulo 4.2. [aprox. 2pant.]. Disponible en:**

<http://www.buenosaires.gov.ar/agc/marco-normativo-de-la-direccion-general-habilitaciones-y-permisos>

7- Protocolo para el funcionamiento de supermercados mayoristas y minoristas para la prevención y manejo de casos de COVID-19

https://www.buenosaires.gov.ar/sites/gcaba/files/protocolo_para_el_funcionamiento_de_supermercados_mayoristas_y_minoristas.pdf

Material didáctico de consulta:

- Organización Mundial de la Salud (OMS) [sede Web]. Ginebra, Suiza: OMS. [última actualización oct. 2017; citado oct. 2017] Centro de prensa. Notas descriptivas. Inocuidad de los alimentos. [aprox. 7 pant.]. Disponible en: <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs399/es/>
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) [sede Web]. Roma, Italia: FAO [última actualización 18 ago 2016; citado oct. 2017]. Página principal. Sobre el Codex. [aprox. 1 pant.]. Disponible en: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/es/>
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) [sede Web]. Roma, Italia: FAO [última actualización 06 jun. 2017; citado oct. 2017]. Página principal. Sobre el Codex. Que es el Codex [aprox. 1 pant.]. Disponible en: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/understanding-codex/es/>
- Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) [sede Web]. Buenos Aires: ANMAT. [última actualización Nov 2011; citado octubre 2017] Alimentos. Material educativo de alimentos. Portafolio educativo en temas clave en Control de la Inocuidad de los Alimentos. [Identificación de peligros/riesgos y vigilancia de contaminantes en Alimentos](#). [aprox. 1 pant.]. Disponible en: http://www.anmat.gov.ar/portafolio_educativo/Capitulo3.asp
- Organización Mundial de la Salud (OMS) [sede Web]. Ginebra, Suiza: OMS. [última actualización 2017; citado octubre 2017] Temas de Salud. Enfermedad de transmisión alimentaria. [aprox. 1 pant.]. Disponible en : http://www.who.int/topics/foodborne_diseases/es/

Anexo 1: Herramientas utilizadas

Variable	Dimensiones	Definición Operacional	Indicador	Valores	Instrumento	Categoría
Género	Biológicas	Femenino Masculino	Características físicas sexuales	1-Femenino 2-Masculino	Cuestionario	Nominal
Edad	Biológicas	El número de años cumplidos al momento de la encuesta.	Años Cumplidos	1- 18 a 29 años 2- 30 a 49 años 3- Más de 50 años.	Cuestionario	De Intervalo

Variable	Dimensiones	Definición Operacional	Indicador	Valores	Instrumento	Categoría
- Nivel de conocimiento sobre BPM, normativas vigentes y Protocolo COVID-19	BPM, Normativas Vigentes, Protocolo COVID-19	Conocimiento de los comerciantes sobre BPM y normativas vigentes y Protocolo COVID-19	-ETA -Higiene Personal -Procedimientos -BPM. -Recepción. -Plagas. -Reglamentación -Disposición de residuos	1-ALTO (28/28 respuestas correctas SI) 2-MEDIO (14/28 respuestas correctas SI) 3-BAJO (Menos de 14 Respuestas correctas SI)	Cuestionario sobre conocimientos sección 1.	Ordinal

Variable	Dimensiones	Definición Operacional	Indicador	Valores	Instrumento	Categoría
-Nivel de adherencia a las normas.	Normativa Vigente	Aplicación de las normas por parte de los comerciantes en caso de conocerlas o su interés en descubrirlas si las desconocen.	-Curso de BPM realizado. -Conocimiento de la existencia de cursos de BPM. -Puesta en práctica de lo aprendido en el curso en caso de haber participado. -Interés en participar del curso.	1-MUY BUENO 2-BUENO 3-MALO	Cuestionario sobre conocimientos sección 2.	Ordinal

Variable	Dimensiones	Definición Operacional	Indicador	Valores	Instrumento	Categoría
----------	-------------	------------------------	-----------	---------	-------------	-----------

Nivel de Cumplimiento de las BPM, normativas vigentes y Protocolo COVID-19	-BPM -Normativa correspondiente a cada rubro. - Protocolo COVID-19	Cumplimiento de BPM y de normativa correspondiente a cada establecimiento, por parte de los comerciantes.	Plancheta de habilitación -Iluminación -Limpieza y desinfección de superficies -Indumentaria -Orden general -Mesada de trabajo -Higiene personal -Recipiente para residuos. -Presencia de Mascotas.	1-Cumple (9/9 observaciones, "SI") 2-No cumple ("NO" en al menos 1 observación)	Guía de observación sanitaria. Basada en los requerimientos de la AGC , CAA y Protocolo COVID-19	Nomina
--	--	---	---	--	--	--------

Variable	Dimensiones	Definición Operacional	Indicador	Valores	Instrumento	Categoría
Indicadores sociodemográficos de la comuna	-Población Total. - Promedio de ingresos -Tasa de empleo. -Índice de vulnerabilidad	Diferencias encontradas en los comercios estudiados de acuerdo a la comuna en que se encuentren.	Sección 1 y 2 del cuestionario. Observación Sanitaria. Según respuestas correctas del comerciante sumada a la observación con resultado adecuado.	-Aplica -No aplica	Cuestionario y Guía de observación sanitaria	Ordinal

ANEXO 2: Marco normativo

El punto de referencia a nivel mundial para elaborar las normativas de inocuidad alimentaria es el Codex Alimentarius, establecido en el año 1963 por La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (conocida mundialmente como FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), para elaborar normas alimentarias internacionales, que protejan la salud y fomenten prácticas leales en el comercio de los alimentos.

En Argentina, el Código Alimentario Argentino (CAA) es el marco regulatorio, puesto en vigencia por la Ley 18.284, y específicamente, en el capítulo II, se hace referencia a la obligatoriedad de aplicar las BPM.

En particular, en el ámbito de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, la Agencia Gubernamental de Control (AGC), es la encargada de impartir los cursos (obligatorios) de manipulación (Decreto 782/GCABA/01), además de ser el organismo encargado de la emisión de habilitaciones.

En el Marco Normativo del Código de Habilitaciones se definen las obligaciones generales de los locales y las obligaciones, de acuerdo con el rubro.

Las verdulerías y panaderías están incluidas dentro del mismo código de habilitación, denominadas, “comercios minoristas”.

Deben cumplir con las siguientes Normas Generales:

-Las mesas de trabajo serán de azulejo, mármol u otro material autorizado por la Dirección. De superficie lisa y patas totalmente rectas, estantes de material de fácil higienización debajo de las mismas.

-Las heladeras y cámaras frigoríficas deben ser higienizadas y desodorizadas.

-El personal usará indumentaria blanca o de color claro en perfecto estado de higiene. Toda persona afectada a las tareas mantendrá la higiene personal, en especial de las manos.

-Los servicios sanitarios serán higienizados y desodorizados por lo menos diariamente.

-Los alimentos no envasados se conservarán en vitrinas adecuadas que impidan la acción del medio ambiente.

-Los locales no podrán estar comunicados con depósitos o establecimientos incómodos, peligrosos o insalubres, ni con dormitorios o servicios sanitarios.

-Los utensilios utilizados se desinfectarán por medio de agua hirviendo, vapor de agua o agentes aprobados por la Dirección.

-La conservación de productos perecederos se realizará en cámaras frigoríficas o heladeras.

-No se permite fumar durante la manipulación de productos alimenticios ni durante la atención del público.

-En estos locales se deberá colocar una chapa mural de 0,30 m por 0,50 m. al frente de los negocios, con especificación del rubro y del titular de la habilitación.

-Toda persona que trabaje en estos locales deberá poseer libreta sanitaria actualizada.

-No pueden ser ocupados los pasillos con elementos que obstruyan la circulación y dificultan la limpieza.

-Los recipientes para residuos deben ser de material plástico o metal, con tapa.
-Están obligados a combatir la presencia de roedores e insectos debiendo excluir la intervención de perros, gatos u otros animales domésticos. El kerosene, fluido desinfectante y elementos similares fraccionables, deben mantenerse en lugares adecuados y separados de los productos alimenticios.⁷

Deberán ajustarse, también, a las normas de los Códigos de Planeamiento Urbano, de la Edificación y demás reglamentaciones municipales y como se mencionó anteriormente, con las normas del CAA, Capítulo II “Condiciones Generales de las fábricas y comercios de Alimentos”.

La finalidad del cumplimiento de las normativas es asegurar la inocuidad alimentaria. Existen además, una serie de procedimientos que colaboran en la búsqueda de la inocuidad y son de carácter obligatorio ya que se encuentran incluidos en el CAA desde el año 1997, aplican para todos los establecimientos que comercialicen productos alimenticios: Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

El control del cumplimiento normativo está bajo jurisdicción del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA), del Instituto Nacional de Alimentos (INAL), reparticiones de Control de Bromatología provinciales, municipales o la Dirección General de Seguridad e Higiene para la Ciudad de Buenos Aires.

La higiene es una herramienta fundamental para la obtención de alimentos seguros. Una manera segura y eficiente de llevar a cabo un programa de higiene en un establecimiento es a través de los Procedimientos Estandarizados de Saneamiento (POES) que junto con las BPM son prerrequisitos del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP de las siglas en inglés Hazard Analysis Critical Control Point) Un sistema basado en la prevención.

A pesar de los esfuerzos por parte de los organismos especializados en proteger la salud de la población, estableciendo directrices, normas, reglamentaciones y procedimientos que aseguren la provisión de alimentos inocuos, la existencia de enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) sigue siendo una problemática significativa en el mundo.

En nuestro país, con el propósito de evitar incidentes sanitarios, se establecieron una serie de procedimientos de carácter obligatorio que se encuentran incluidos en el Código Alimentario Argentino (CAA) y que aplican para todos los establecimientos que comercialicen productos alimenticios: Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), Manejo Integrado de Plagas (MIP) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Por otro lado, en un contexto de pandemia (COVID-19), es fundamental la implementación correcta de procedimientos higiénico-sanitarios para que los alimentos no se conviertan en fómites, minimizando, así, la posibilidad de la transmisión del virus entre personas.

Teniendo en cuenta que una gran cantidad de los incidentes de inocuidad alimentaria son debido a fallas en la implementación de los procedimientos de limpieza y desinfección y, siendo éstos los recomendados, también, para minimizar la transmisión del SARS-CoV-2, se podría considerar que las prácticas implementadas debido a la pandemia podrían haber

ayudado a generar una mayor cultura de inocuidad. Considerando que los alimentos crudos pueden ingresar a los establecimientos con microorganismos (algunos patógenos), así como potencialmente con contaminantes físicos y químicos, resulta imprescindible que reciban un tratamiento adecuado, que incluya una correcta manipulación, almacenamiento y comercialización. Todos los integrantes de la cadena agroalimentaria tienen la responsabilidad de garantizar, al consumidor, la inocuidad del producto que comercializan. En el marco de la pandemia, Argentina considera a las industrias de la alimentación, su cadena productiva, de comercialización e insumos como actividades esenciales (DNU 297/2020), por lo que el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, con la participación de la Cámara de la Industria Aceitera de la República Argentina (CIARA), la Confederación Argentina de la Mediana Empresa (CAME) y la Coordinadora de las Industrias de Productos Alimenticios (COPAL), han desarrollado una serie de lineamientos de buenas prácticas preventivas, que contribuyen a brindar mayores garantías para la continuidad de la producción, elaboración y comercialización de alimentos y bebidas inocuos, de cumplimiento obligatorio (protocolos). Teniendo en cuenta que la cultura de la inocuidad tiene como principal elemento el comportamiento, resulta pertinente evaluar, en conjunto, el cumplimiento de las normativas obligatorias vigentes (POES, MIP y BPM) y de los protocolos recomendados para minimizar la propagación del SARS-CoV-2 entre las personas¹, para verificar si la cultura de inocuidad resultó beneficiada por los protocolos adoptados durante la pandemia. Cabe aclarar que la pandemia de la COVID-19 no es una crisis de inocuidad alimentaria, pero sí se puede relacionar con ella, ya que, como se destacó anteriormente, los lineamientos de buenas prácticas se asocian con la prevención de las ETA, es decir que, la realización de una correcta identificación de los riesgos e implementación de un plan de limpieza y desinfección efectivas son claves para proteger a los trabajadores del contagio de las enfermedades, tanto las transmitidas por los alimentos (ETA) como la COVID-19.

Durante los últimos años, la necesidad de contar con acciones planificadas para mejorar el control de la inocuidad de los alimentos comenzó a cobrar importancia tanto en el nivel nacional, provincial como local. La duplicación de tareas, la fragmentación de las medidas de vigilancia y la falta de coordinación entre los diferentes organismos encargados del control de los alimentos, llevaron a los actores del sistema a buscar alternativas para optimizar las actividades diarias de control, armonizar criterios de trabajo y articular proyectos.

Diversos organismos internacionales han desarrollado y recomendado líneas de trabajo y criterios de acción específicos para lograr el fortalecimiento de los sistemas locales en control de los alimentos. Asimismo, se han desarrollado una gran cantidad de manuales que aportan herramientas metodológicas concretas para aplicar en un proceso de planificación estratégica. En este contexto, la planificación y programación de las tareas se han convertido en la base de las acciones de control exitosas en la prevención de las ETA.

¹ La mayoría de los patógenos, incluido el SARS-CoV-2, pueden inactivarse mediante la aplicación de estas normativas.

La *promoción de la salud* consiste en proporcionar a los pueblos los medios necesarios para mejorar su salud y ejercer un mayor control sobre la misma (Carta de Ottawa -OMS, 1986-). Para los que trabajamos en servicios oficiales de control de los alimentos- tanto de nivel nacional, provincial como municipal- abordar nuestra tarea desde una perspectiva de promoción de la salud, implica la preocupación explícita por la salud y la responsabilidad sobre el impacto que nuestras actividades pueden tener en la salud de la población. La promoción de la salud, en este marco, consiste en las actividades dirigidas a la transformación de los entornos, para que estos se vuelvan facilitadores de las conductas saludables y de los comportamientos de los individuos apuntando hacia sus estilos de vida y localizándolos en el seno de las familias y, por encima de todo, en el ambiente de la "cultura" de la comunidad en la que se encuentran. En este caso, los programas o actividades de promoción de la salud tienden a concentrarse en políticas públicas y en componentes educativos. Estos últimos primordialmente relacionados con riesgos de comportamientos modificables, que se encontrarán, al menos en parte, bajo control de los propios individuos. Por ejemplo, cocinar completamente los alimentos, lavado de manos, etc. En síntesis, reforzar las capacidades de los individuos y de las comunidades a las que pertenecen (empoderamiento).

Las tareas de control de la inocuidad de los alimentos -en el marco de la promoción de la salud- involucran la visión de cadena "*del campo a la mesa*" asociada al enfoque para el trabajo preventivo minimizando /controlando /eliminando peligros y riesgos en todos sus eslabones. Está bien demostrado que las decisiones sobre temas de inocuidad de los alimentos se vuelven más eficientes y de mejor calidad cuando se fundamentan en las buenas prácticas y las mejores evidencias traídas por la investigación, el conocimiento científico actualizado y aplicable a contextos específicos y las mejores prácticas/ lecciones aprendidas por pares. El conocimiento empodera a todos los integrantes de la cadena agroalimentaria para la mejora de la inocuidad y calidad de los alimentos para ellos mismos o para quienes consumen los productos que ellos generan y/o comercializan.

La visión moderna de las actividades de control de la inocuidad de los alimentos requiere de nuevas formas e instrumentos de abordaje en salud pública que permitan generar capacidad en el nivel local para una mejor comprensión del rol y la responsabilidad que cada uno de los integrantes de la cadena posee, la definición de los mecanismos para favorecer el empoderamiento de cada eslabón en la temática y el desarrollo de estrategias locales para alcanzar estos objetivos. Este es el desafío que hoy tenemos por delante todos los que componemos la cadena agroalimentaria y para lograrlo las actividades de Información, Educación y Comunicación se tornan fundamentales.

La capacitación en inocuidad de los alimentos es una acción indispensable para reducir el riesgo de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). Las actividades de capacitación en esta temática desarrolladas desde los servicios de control de la inocuidad de los alimentos son diversas e incluyen a diferentes *públicos objetivo*:

- *Manipuladores de alimentos:* resulta clave en el marco de las tareas de promoción de la salud desarrollar experiencias educativas que tengan el objetivo de formar y concientizar a los *manipuladores* sobre los cuidados necesarios en la preparación y manipulación de los alimentos para prevenir las ETA.
- *Agentes oficiales de control de los alimentos:* Es necesario mantener un programa de capacitación permanente dirigido al personal oficial de control de los alimentos. De esta forma, se logra una mejora en la calidad de los servicios, el fortalecimiento del proceso de trabajo en equipo y el aumento del grado de compromiso con la tarea y consecuentemente con la salud de la población.
- *Comunidad:* Son fundamentales las actividades de promoción y prevención dirigidas a amas de casa, niños en edad escolar, público en general.

Anexo 3: Definiciones

Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)

Las ETA se deben a la ingestión de alimentos contaminados por microorganismos o sustancias químicas. La contaminación de los alimentos puede producirse en cualquier etapa del proceso que va de la producción al consumo de alimentos («de la granja a la mesa») y puede deberse a la contaminación ambiental, ya sea del agua, la tierra o el aire.”

Codex Alimentarius

“La Comisión del Codex Alimentarius es el más alto organismo internacional en materia de normas de alimentación. La Comisión es un organismo subsidiario de la FAO y OMS. El Código se creó para proteger la salud de los consumidores, garantizar comportamientos correctos en el mercado internacional de los alimentos y coordinar todos los trabajos internacionales sobre normas alimentarias”

Código Alimentario Argentino (C.A.A)

“El Código Alimentario Argentino (C.A.A) es un conjunto de disposiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial. Tiene como objetivo primordial la protección de la salud de la población, y la buena fe en las transacciones comerciales. Se trata de un reglamento técnico en permanente actualización que establece las normas que deben cumplir las personas físicas o jurídicas, los establecimientos, y los productos que en ellos se producen, elaboran y comercializan”

Comercio Minoristas según Código de habilitaciones de la Ciudad de Bs. As.

“Se entiende por "comercio minorista - venta de productos de abasto" o "comercio de venta al por menor de productos alimenticios no elaborados" aquel donde se expende carne y sus subproductos, pescados, mariscos, animales y productos de granja, fruta y verdura.” ⁷ AGC.

Comercio que trafica con productos alimenticios según Código de habilitaciones de la Ciudad de Bs. As.

“Se entiende por comercio que trafica con productos alimenticios aquel en donde se expenden, fraccionan y consumen productos para la alimentación y/o bebidas en general.

Comprenden además, aquellos donde se elaboran y depositan dichos productos mientras no revistan el carácter de fábrica o de depósito exclusivo.”

BPM

“Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son una serie de prácticas y procedimientos que se encuentran incluidos en el Código Alimentos Argentino (CAA) desde el año 1997 -por lo que son obligatorias para los establecimientos que comercializan sus productos alimenticios en el país- y que son una herramienta clave para lograr la inocuidad de los alimentos que se manipulan en Argentina”

POES

“Son procedimientos operativos estandarizados que describen las tareas de saneamiento. Se aplican antes, durante y después de las operaciones de elaboración” Este proceso implica: Escribir lo que se hace - Hacer lo que se ha escrito- Registrar lo que se hizo -Verificar -Corregir y mejorar”

Carnet de manipulación segura de alimentos

El artículo 21 del Código Alimentario Argentino (CAA) establece que toda persona que realice actividades por las cuales esté o pudiera estar en contacto con alimentos en establecimientos donde se elaboren, fraccionen, almacenen, transporten, comercialicen y/o enajenen alimentos o sus materias primas debe poseer un carnet de manipulador/a de alimentos.

Este carnet es otorgado por las autoridades sanitarias jurisdiccionales y el Instituto Nacional de Alimentos con una vigencia de tres años, plazo luego del cual debe ser renovado. Asimismo, tiene validez nacional, esto significa que si un/a manipulador/a de alimentos lo obtiene en una jurisdicción y luego se traslada a otra, el mismo será reconocido de igual manera durante su vigencia.

Cultura de inocuidad

“Valores, creencias y normas compartidas que afectan la mentalidad y el comportamiento hacia la inocuidad alimentaria”

Anexo 4 – Formulario para la encuesta

4.1 Aspectos éticos:

Este formulario de consentimiento informado se dirige a hombres y mujeres, mayores de edad, que trabajan en verdulerías y carnicerías de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Consta de dos partes:

- 1- Información (le proporciona información sobre la investigación)
- 2- Formulario de Consentimiento (para que firme si está de acuerdo en participar)

4.2 Información:

“Solicitamos su colaboración para contestar una serie de preguntas que nos permitan recoger datos sobre sus conocimientos en relación a la manipulación de los alimentos que

se venden en su local como así también sobre las reglamentaciones vigentes. Esta información se utilizará para un proyecto de investigación”.

Objetivos:

“Este tipo de estudios tiene varios objetivos, uno de ellos es conocer más sobre el cumplimiento o no de las distintas normativas establecidas que colaboran con la inocuidad alimentaria y poder establecer estrategias que mejoren en caso de ser necesario las capacitaciones para manipuladores de alimentos”.

4.3 Metodología:

“Esta investigación incluye un cuestionario que debe responder solo una vez en el momento de la encuesta. Una vez finalizada no deberá realizar ninguna otra acción”.

Participación Voluntaria

“Su participación es totalmente voluntaria, en caso de no querer responder el cuestionario puede elegir no hacerlo y esto no le traerá ningún tipo de consecuencias”.

“Si luego de aceptar cambia de idea, podrá dejar de responder cuando así lo desee sin sufrir ningún inconveniente”.

“Lea atentamente este documento antes de responder el cuestionario y puede realizar cualquier consulta al encuestador con respecto a la investigación antes, durante y después de responder las preguntas”.

Confidencialidad

“Los datos recibirán un tratamiento confidencial tal como lo exige la ley. El acceso a los datos estará a cargo del equipo de investigación, asegurando total confidencialidad de los mismos. Se mantiene el anonimato separando la plantilla de consentimiento del cuestionario respondido y se mantiene a resguardo por uno de los investigadores”

4.4 Formulario de Consentimiento

He leído la información proporcionada o me ha sido leída. He tenido la oportunidad de preguntar sobre ella y se me han contestado satisfactoriamente las preguntas que he realizado. La información solicitada sobre la investigación ha sido brindada de manera clara. He sido informado por el Investigador del proyecto.

Consiento voluntariamente participar en esta investigación como participante y entiendo que tengo el derecho de retirarme de la investigación en cualquier momento sin que me afecte en ninguna manera.

4.5 Contenido de la Encuesta:

MARQUE CON UN CÍRCULO LA OPCIÓN CORRECTA

2-Género

F

M

3-Indique el rubro al que pertenece su comercio

Verdulería

Panadería

4-¿Realizó el curso de Manipulación Higiénica de los Alimentos del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires?

SI

NO

5. Antes de la pandemia por Covid-19 ¿creía usted que los alimentos que vendía en su comercio podían afectar negativamente la salud de los consumidores?

SI

NO

6-¿Conocía las normas vigentes que rigen para su comercio relacionadas a la higiene y desinfección?

SI

NO

7- Anteriormente ¿Creía que era importante la limpieza y desinfección del local (pisos, heladeras, mesadas, balanzas, depósitos) para evitar que los clientes puedan enfermarse por productos que se obtenían en su comercio?

SI

NO

8- ¿Consideraba que la limpieza de sus manos era importante para evitar enfermarse usted y evitar transmitirle alguna enfermedad a sus clientes?

SI

NO

9-¿Se lavaba las manos al llegar al comercio?

SI

NO

10-¿Se desinfectaba las manos al menos 4 veces durante la jornada laboral? con alcohol en gel o solución de alcohol al 70%.

SI

NO

11-Antes de la pandemia, ¿Limpiaba las mesadas o lugares de apoyo con agua y detergente? (si ud. no se encargaba de esta tarea indique si lo hacía otra persona)

SI

NO

12-¿Utilizaba lavandina o solución de alcohol al 70% para desinfectar superficies? Incluye pisos, mesadas, balanzas, baños.

SI

NO

13- Antes de la pandemia ¿La limpieza y desinfección de superficies, se realizaban cada 2 horas?

SI

NO

14-¿Monitoreaba el stock de productos de limpieza y desinfección para evitar quedarse sin ellos?

SI

NO

15-¿Limpiaba y desinfecta los lugares de trabajo y lugares comunes? (baño, vestuario, comedor, lugares de descanso y similares)

SI

NO

LAS SIGUIENTES PREGUNTAS SON EN RELACIÓN A SUS CREENCIAS Y HÁBITOS ANTES DEL INICIO DE LA PANDEMIA, MARZO DE 2020 . Si usted no se encarga de las tareas de desinfección o limpieza, puede responder indicando lo que hacía la persona encargada de esa tarea.

1-Indique su edad:

16-Al recibir la mercadería: ¿desinfectaba su empaque con alcohol o solución de agua y lavandina?

SI

NO

17-En la actualidad, ¿cree que los alimentos que venden pueden afectar negativamente la salud de las personas?

SI

NO

18-¿Conoce, hoy, las normas vigentes que rigen para su comercio relacionadas a la higiene y desinfección?

SI

NO

19-¿Cree que es importante la limpieza y desinfección del local (pisos, heladeras, mesadas, balanzas, depósitos) para evitar que los clientes puedan enfermarse por productos que se obtienen en su comercio?

SI

NO

20- Desde el inicio de la pandemia por COVID-19 ¿Considera que la limpieza de sus manos es importante para evitar enfermarse usted y evitar transmitir alguna enfermedad a sus clientes?

SI

NO

21-Actualmente, ¿se lava las manos al llegar al comercio?

SI

NO

22-¿Se lava o se aplica alcohol en gel en las manos antes de atender a un cliente?

SI

NO

23-En su comercio, la persona que atiende y la que cobra ¿es la misma?

SI

NO

24-¿Utiliza barbijo-tapa boca durante el tiempo que se encuentra en el comercio?

SI

NO

25-¿Utiliza protector de ojos-máscara-anteojos durante el tiempo que se encuentra en el comercio?

SI

NO

26-Al recibir un pedido, ¿verifica la temperatura de los productos? (Si no es su tarea, indique si se realiza este paso en su comercio)

SI

NO

27-Al recibir la mercadería: ¿desinfecta su empaque con alcohol o solución de agua y lavandina?

SI

NO

28-¿Le solicita la documentación obligatoria al transportista?

SI

NO

29-¿Observa si el proveedor cumple con el protocolo COVID-19? Por ejemplo: Uso del barbijo, alcohol en gel, distancia social.

SI

NO

30- Actualmente ¿Limpia las mesadas o lugares de apoyo con agua y detergente? (si ud. no se encarga de esta tarea, indique si lo hace otra persona)

SI

NO

LAS SIGUIENTES PREGUNTAS CORRESPONDEN A SUS CREENCIAS Y HÁBITOS DESDE EL INICIO DE LA PANDEMIA POR COVID-19. DESDE MARZO DE 2020 HASTA LA FECHA. Si usted no se encarga de las tareas de desinfección o limpieza y control de proveedores puede responder indicando lo que hace la persona encargada de esta tarea.

31-Las mesadas, tablas o superficies que utiliza para apoyar los productos listos para consumir ¿los desinfecta con alcohol al 70% o lavandina? En caso de verdulerías: lugar de corte para ensaladas o verduras para sopa y heladeras. En el caso de las panaderías: los estantes para el pan, facturas, etc. y heladeras. (si ud. no se encarga de esta tarea, indique si lo hace otra persona)

SI

NO

32-¿Utiliza lavandina o solución de alcohol al 70% para desinfectar todas superficies del local? Incluye, pisos, mesadas, baños, balanzas. (si ud. no se encarga de esta tarea, indique si lo hace otra persona)

SI

NO

33-¿Los pasos de limpieza y desinfección de superficies, los realizan cada 2 horas?

SI

NO

34-¿Monitorea el stock de productos de limpieza y desinfección para evitar quedarse sin ellos?

SI

NO

35-¿Realiza la fumigación del establecimiento con un profesional?

SI

NO

36-¿Revisa las posibles entradas de plagas al local? Por ejemplo: Rejillas, aberturas en la pared, ventanas, etc. por donde puedan entrar ratas, cucarachas u otros insectos.

SI

NO

37-¿Realiza la limpieza y desinfección del tanque de agua cada 6 meses?

SI

NO

38-¿Cumple y hace cumplir el distanciamiento social dentro del comercio? Entre compañeros y con los clientes.

SI

NO

39-Según su percepción, ¿cree ud. que la pandemia por COVID-19 colaboró para incorporar hábitos higiénicos en su comercio?

SI

NO

40-¿Creó que la Covid-19 puede contagiarse a través de los alimentos que se venden en su comercio?

SI

NO

Lavado de manos al tocar productos sucios o dinero.

Uso de alcohol en gel

Uso del barbijo en espacios cerrados

Limpieza de superficies en contacto con alimentos

Distancia social

Mayor control de proveedores

Uso diario de alcohol al 70% para desinfectar

Limpieza de pisos

Usar solución de agua y lavandina al menos 1 vez al día

No voy a mantener ninguno de los hábitos

41- Indique con una cruz, el o los hábitos que cree que mantendrá, luego de finalizar la pandemia por Covid-19

4.6 Guía para realizar las observaciones:

	PANADERÍAS (SI)				VERDULERÍAS (SI)			
	3 (16)	6 (30)	9 (10)	Total (56)	3 (28)	6 (25)	9 (11)	Total (64)
Observación-Comuna								
PLANCHETA DE HABILITACIÓN A LA VISTA								
DISPOSICIÓN ADECUADA DE RESIDUOS								
LIMPIEZA GENERAL ADECUADA								
INDUMENTARIA ADECUADA								
ORDEN GENERAL ADECUADO								
MESADA DE TRABAJO ADECUADA SEGÚN NORMAS								
HIGIENE DE LAS HELADERAS ADECUADA								
INDICACIONES DE PROCEDIMIENTOS SEGÚN PROT. COVID 19 A LA VISTA								
TAPETE-ALFOMBRA DE DESINFECCIÓN DE SUELAS AL INGRESAR AL COMERCIO								
ALCOHOL EN GEL DISPONIBLE PARA LOS CLIENTES								
CANTIDAD DE PERSONAS ACEPTADAS POR m2								
USO ADECUADO DEL BARBIJO (Cubre nariz y mentón)								
LIMPIEZA DE MANOS ENTRE LA								

4.7.2 Observaciones:

Observación-Comuna	PANADERÍAS (SI)				VERDULERÍAS (SI)			
	3 (16)	6 (30)	9 (10)	Total (56)	3 (28)	6 (25)	9 (11)	Total (64)
PLANCHETA DE HABILITACIÓN A LA VISTA	11	22	8	41	8	10	1	19
DISPOSICIÓN ADECUADA DE RESIDUOS	13	5	2	30	12	1	1	14
LIMPIEZA GENERAL ADECUADA	14	29	9	52	14	22	7	43
INDUMENTARIA ADECUADA	4	16	5	25	4	8	2	14
ORDEN GENERAL ADECUADO	13	27	8	48	14	22	5	41
MESADA DE TRABAJO ADECUADA SEGÚN NORMAS	2	28	9	39	2	15	4	21
HIGIENE DE LAS HELADERAS ADECUADA	3	30	7	40	1	19	5	25
INDICACIONES DE PROCEDIMIENTOS SEGÚN PROT. COVID 19 A LA VISTA	14	22	6	42	16	5	1	22
TAPETE-ALFOMBRA DE DESINFECCIÓN DE SUELAS AL INGRESAR AL COMERCIO	13	4	2	29	23	2	0	25
ALCOHOL EN GEL DISPONIBLE PARA LOS CLIENTES	11	28	10	49	14	21	5	40
CANTIDAD DE PERSONAS ACEPTADAS POR m2	6	26	8	40	2	19	9	30
USO ADECUADO DEL BARBIJO (Cubre nariz y mentón)	0	28	10	38	2	22	8	32
LIMPIEZA DE MANOS ENTRE LA ATENCIÓN DE CLIENTES	0	9	3	12	1	3	1	5
MASCOTAS PRESENTES EN EL LOCAL	0	0	0	0	0	0	0	0
CORRECTA LIMPIEZA DE LA ROPA DE TRABAJO.	3	18	7	28	2	11	4	17