

CARACTERÍSTICAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS QUE PREPARAN ALIMENTOS PARA LOS PROGRAMAS SOCIALES DEL PROGRAMA NACIONAL WAWA WASI Y VASO DE LECHE

Saraí Valdivia¹

Introducción

El Centro Nacional de Alimentación y Nutrición conduce la Estrategia Sanitaria Nacional de Alimentación y Nutrición Saludable, la cual establece como uno de sus objetivos promover la vigilancia de inocuidad y calidad de alimentos de consumo humano en las diferentes etapas de la cadena alimentaria.

En el marco de sus funciones permanentes el CENAN, ha contribuido con el control de calidad de alimentos de programas sociales de manera descentralizada a través de las direcciones de salud de nuestro país, sin embargo, esta información no ha sido sistematizada por estas direcciones ni tampoco desde el nivel central.

La Dirección Ejecutiva de Ciencia y Tecnología de Alimentos realiza la inspección de los establecimientos que preparan alimentos y que están incluidos en los Programas del Vaso de Leche y Wawa Wasi.

El estado nutricional, de salud, y de las facultades físicas y mentales dependen de los alimentos que consumimos y de cómo lo hacemos. El acceso a alimentos de buena calidad ha sido el quehacer principal del hombre desde los primeros días de la existencia humana. La inocuidad de los alimentos es un requisito básico de su calidad.

En este sentido, se ha realizado un estudio con el objetivo de describir las características de los establecimientos que preparan alimentos para los programas sociales del Programa Nacional

Wawa Wasi (PNWW) y el Programa Vaso de Leche (PVL)

Metodología

Se realizó un estudio observacional, descriptivo y transversal, en donde se inspeccionó 1191 establecimientos que preparan alimentos para los programas sociales como el Programa Nacional Wawa Wasi (PNWW) y el Programa Vaso de Leche (PVL) en la jurisdicción que corresponde a las direcciones de salud de Ancash, Callao, Huancavelica, La Libertad, Lambayeque, Lima, Piura, San Martín y Ucayali. Al PVL corresponden 1083 establecimientos y al PNWW corresponden 108.

Se usó formularios diseñados por el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición- PRT-CENAN para el desarrollo de las inspecciones.

Resultados

Del total de establecimientos inspeccionados, 69,3% (740/1068) establecimientos tienen pisos fáciles de limpiar, sin grietas, perforaciones o roturas según las condiciones para ese tipo de programa; 66,9% (713/1066) tienen paredes fáciles de limpiar, lisas enlucidas y pintadas con colores claros; 84,5% (855/1012) de los establecimientos tienen espacio suficiente para la preparación de alimentos.

Con respecto a la iluminación natural o artificial, se observó que 13,3% de los establecimientos evaluados ubicados en los departamentos de Lambayeque y Piura no cuentan con iluminación natural o artificial que permita la realización de operaciones culinarias de manera segura. Por otro lado, el 100% de los establecimientos cuentan con fuentes de iluminación protegidas contra posibles roturas.

El 100% de los establecimientos evaluados cuentan con ventilación adecuada.

¹ Centro Nacional de Alimentación y Nutrición/INS.

El 86,7% del total de establecimientos que preparan alimentos no están provistos de malla u otros tipos de protección contra plagas, de los cuales el 80% pertenecen al PNWW, y el 6,7% pertenecen al PVL.

El 12,9% (49/380) de los establecimientos que preparan alimentos no cuentan con abastecimiento de agua por red pública. El 11,8% (45/380) corresponden al PVL.

Para el análisis de esta variable se dispone de 1173 datos válidos. El 18,4% (216/1173) de los establecimientos que preparan alimentos, no disponen de agua suficiente para desarrollar actividades de preparación de alimentos e higiene general.

El 36,7%(427/1191) de los establecimientos que preparan alimentos, no cuentan con red de desagüe; el 63,3%(738/1191) sí cuenta con red de desagüe. De los establecimientos que no cuentan con red de desagüe, el 95,6%(408) corresponde al PVL y en menor proporción al PNWW.

El 34,3%(399/1162) del total de establecimientos que preparan alimentos, no cuentan con un lavadero operativo, exclusivo para alimentos, utensilios y material adecuado.

El 42,6%(109/262) del total de establecimientos que preparan alimentos para Programas de Asistencia Alimentaria no disponen de un ambiente para el almacenamiento de alimentos, y el 58,4%(153/262) de los establecimientos sí dispone de ambiente para almacenar alimentos.

Del total de establecimientos que preparan alimentos reportados por las siete direcciones de salud, el 51,8%(133/257) no cuentan con un sistema de control de plagas, y el 48,2% (124/257) sí tienen implementado el sistema.

Según los programas de asistencia alimentaria, existen 133 establecimientos que no cuentan con un sistema de control de plagas, de los cuales el 87,7%(118) corresponden al PVL y el 11,3% (15) al PNWW.

Del total de establecimientos que preparan alimentos, reportados por las direcciones de salud, el 23,7%(267/1128) de ellos no cuenta con una adecuada disposición y almacenamiento de desechos sólido y líquidos, y el 76,3% (861/1128) tiene adecuada disposición y almacenamiento de desechos sólido y líquidos.

El 80,7% (948/1067) de establecimientos que preparan alimentos cuentan con equipo de limpieza (escoba, recogedor y recipiente para basura con tapa y bolsa).

El 11,9% (140/1191) de los establecimientos que preparan alimentos para los programas sociales, no se encontraron limpios al momento de la inspección, de los cuales el 10,8% (127 establecimientos) corresponden al PVL y el 1,1% (13 establecimientos) pertenecen al PNWW.

Conclusiones

Los establecimientos que preparan alimentos para los programas sociales del Programa Nacional Wawa Wasi y el Programa Vaso de Leche presentan ambientes de condición regular.