



**SESIÓN DE COMUNICACIONES CIENTÍFICAS
XXXVIII
FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS - 2017**

COMISIÓN DE LA XXXVIII SESIÓN DE COMUNICACIONES CIENTÍFICAS
2017

Presidente:

Dra. María Antonia Susana REVIDATTI

Secretaria:

Dra. Gladys Pamela TEIBLER

Vocales:

MV MSc Sara Noemi ULÓN
MV MSc Pablo MALDONADO VARGAS
Dr. José Luis KONRAD

Miembros del Comité de Admisión:

Dra. Adriana CAPELLARI
Dr. Hugo Alberto DOMITROVIC
Dra. Gladis Isabel REBAK
Dr. Fernando Augusto REVIDATTI
Dra. Silvia Irene BOEHRINGER
Dra. Lilian Cristina JORGE
Dra. Luciana CHOLICH

La salud pública y su relación con las condiciones higiénico sanitarias de los establecimientos elaboradores en la ciudad de Corrientes

Muzzio, N. M.^{1,2}, Ulón S. N.², Sotelo, A. E.¹, Muzzio, D. N.⁴

¹Municipalidad de la ciudad de Corrientes

²Cátedra de Epidemiología FCV

³Cátedra de Enfermedades Infecciosas FCV

⁴Universidad de la Cuenca del Plata F. Lic. Nutrición. epidemiologia@vet.unne.edu.ar

Resumen

Este trabajo tiene como objetivos determinar el estado de situación de centros elaboradores de alimentos, identificando factores gerenciales, documentales, edilicios, operativos y alimenticios. La verificación establece un orden de factores, identificados en cada inspección, evaluando condiciones higiénico-sanitarias ambientales generales y particulares de los establecimientos, y las prácticas de manufactura en los manipuladores. El trabajo consistió en la recolección de datos de interés a través de los propios procedimientos de la Dirección General de Saneamiento y Bromatología de la Municipalidad de nuestra ciudad, organismo competente de contralor. El hecho más relevante, resulta que la información recolectada se obtiene de la directa acción municipal a terreno con todas sus fortalezas y dificultades, y con estricta veracidad de los hechos en situaciones halladas. Como todo procedimiento, las actuaciones pueden dar lugar a emplazamientos, infracciones, y hasta clausuras; muchos de ellos se continúan en visitas posteriores al mismo establecimiento, con el fin de verificar correcciones emplazadas. Se inspeccionaron 49 establecimientos, 21 de ellos con más de una inspección. Se verificaron a prima actuación, un elevado número de situaciones irregulares y riesgos, que pudieran traducirse en la vehiculización de agentes patógenos, preferentemente biológicos con los siguientes valores de incumplimiento: a) Habilitaciones: 80,96 %. b) Deficiencias edilicias por falta de espacios y/o con exceso de actividades humanas productivas: 52,39 %. c) Superficies de trabajo imperfectas o destruidas, con acúmulo de materia orgánica de variada riqueza nutricional favoreciendo el asentamiento y/o reproducción de microorganismos banales o patógenos específicos, que afectan directa o indirectamente los alimentos: 90,48 %. d) Ausencia de direccionamiento higiénico desde el ingreso de materia prima hasta producto elaborado, exponiendo a eventual diseminación de propios agentes o contaminaciones cruzadas: 76,2 %. e) Probabilidad de contaminaciones agregadas por intervención humana negligente o desconocimiento de normas sanitarias BPM.: 85,72 %. f) Contaminaciones cruzadas por incompatibilidad de contacto o almacenamiento: 71,43 % g) Deficiencias en la preservación de materia prima y alimentos, que requieran temperaturas < 5°C: 47,62 %. h) Falencias en metodologías de saneamiento POES: 95,4 %. i) Registros de producción: 90,48 %. j) Capacitación operaria: 57,15 %. Las irregularidades que puedan afectar a la producción de alimentos no solo pasan por la incapacidad o negligencia operaria (fundamentalmente), además, la disponibilidad y operatividad edilicia juega un rol fundamental en acentuarlas.

Palabras claves: inspección, factores de riesgo, manipuladores.