

RESUMEN INFORME UTN SOBRE CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS Y BROMATOLOGICAS DEL MERCADO MUNICIPAL DE BAHIA BLANCA

Relevamiento de las Condiciones Higiénico Sanitarias y Bromatológicas del Mercado Municipal de Bahía Blanca

Agosto 2022 – Revisión de condiciones Higiénico Sanitarias y Bromatológicas

El objetivo de este informe es relevar e informar el estado actual en cuanto a las condiciones Higiénico Sanitarias del Mercado Municipal de Bahía Blanca con el objetivo de poder establecer, mediante una inspección visual, entrevista con referentes involucrados y captura de imágenes, el estado aparente de cada área especificada y su alineación con las normas, reglamentaciones y reglas del buen arte.

3.3 Local 8- Pescadería

Se observan condiciones de:

- Limpieza de zona de expendio y mesadas adecuadas
- Vestimenta de manipulador no adecuada
- Falta de separación de los elementos de limpieza
- Deterioro en amoblamientos
- No tienen provisión de agua caliente



3.4. Local 11 – 12 Pollería

Se observan condiciones de:

- Heladeras de exhibición de mercadería presentan orden e higiene adecuadas
- Condiciones edilicias deficientes en pisos, pared, piletas de lavado deficientes
- Falta de orden y limpieza en sala de preparación de alimentos para la venta, en heladeras y en piso
- Mesadas no adecuadas para el trabajo correspondiente (tapa de freezer)
- Recipientes en las heladeras sin tapas
- Se observa un deterioro importante en los materiales de las cámaras de frío
- No presentan espacios adecuados para ropa y pertenencias personales







3.4.1 Sala de trozado y deshuesado de pollos

Se observan condiciones de:

- No cumple con las condiciones edilicias (pisos, cielorrasos, agua caliente, desagües) y medioambientales para la actividad (temperatura)
 - Ropa no adecuada para la manipulación
 - Falta de orden en la disposición de las materias primas
 - No presentan separación de residuos
-



3.4.2 Sala de rebozado

Se observan condiciones de:

- Alimentos a temperatura ambiente
- Falta de limpieza en cámaras de frío (interior y exterior) y en recipientes





3.4.3 Cámara frigorífica subsuelo

Se observan condiciones de:

- Desorden, falta de rotulación o identificación en el material
- Falta de higiene
- Deterioro en el material de la cámara



3.5 Pasillo Interno 4

Se observan condiciones de:

- Almacenamiento de envases vacíos, bicicletas y freezer
- Cámara de desagüe en la que se vuelcan los líquidos de la sala de deshuesado
- Falta de mantenimiento de pisos, paredes y puertas
- Falta de limpieza en cielorrasos
- No presenta un cielorraso de manera de evitar el ingreso de plagas como roedores, aves (palomas), murciélagos, etc.



3.6 Local 13 – 14 – 15 Carnicería

Se observan condiciones de:

- Deterioro de material de cámaras de refrigeración
 - No presenta separación de residuos
 - No presenta separación de elementos de limpieza
 - Deficiencias en piletas de lavado, pisos, persianas y paredes
 - No tienen provisión de agua caliente
 - No presenta espacios para almacenar elementos personales- desorden general
-







3.14.1 Entrepiso – Sala de elaboración y pasillo interno

Se observan condiciones de:

- Ventilación no apta para zona de elaboración
- Falta de higiene en cielorrasos
- Mesadas con materiales adecuados
- Presencia de elementos personales en zona de elaboración
- Piletas de uso común en pasillo con falte de higiene y mantenimiento
- Desagües sin mantenimiento
- Deterioros en pisos y paredes
- Presencia de embalajes y materiales de construcción
- Cielorraso no se encuentra cerrado herméticamente, lugares que permiten la entrar plagas, como roedores, aves (palomas), murciélagos, etc.





3.19.1 Entrepiso – Depósito

Se observan condiciones de:

- Falta de mantenimiento de pisos, paredes y puertas
 - Freezer presenta orden e higiene adecuada
 - El depósito no se encuentra cerrado herméticamente, lugares donde pueden entrar plagas, como roedores, aves (palomas), murciélagos, etc.
-

3.20 Local 38 Pescadería

Se observan condiciones de:

- Presenta orden y limpieza adecuada en zona de expendio
- Vestimenta de manipulador no adecuada
- Heladeras de exhibición de mercadería presentan orden e higiene adecuadas
- No tienen provisión de agua caliente
- No presenta separación de elementos de limpieza
- Bandejas almacenadas en lugares incorrecto
- No presenta espacios para almacenar elementos personales





3.21 Local 39 – 40 Dietética

Se observan condiciones de:

- Presenta orden y limpieza en zona de expendio
- Los productos de venta a granel se encuentran en recipientes sin tapa
- No tienen provisión de agua caliente
- No presenta espacios para almacenar elementos personales



3.22 Local 41 Pollería

Se observan condiciones de:

- Falta de higiene en el local de expendio
- Falta de higiene en mesada, heladeras y pileta de lavado
- Condiciones edilicias deficientes en pisos, pared
- No presentan espacios adecuados para ropa y pertenencias personales
- Bandejas almacenadas en lugares incorrecto
- Notable deterioro en haldera de exhibición, puertas rotas
- Vestimenta de manipulador no adecuada

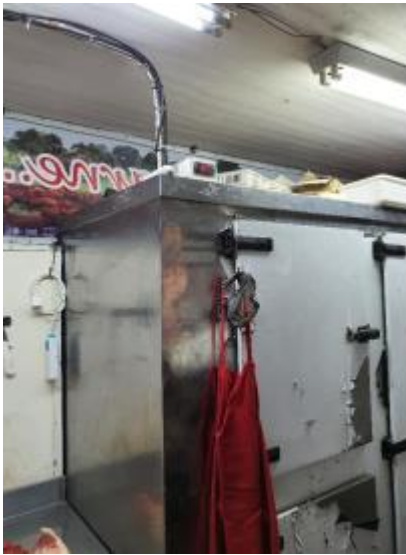




3.25 Local 44 – 45 Carnicería

Se observan condiciones de:

- No tienen provisión de agua caliente
 - Poseen vestimenta adecuada
 - Condiciones edilicias deficientes en pisos, pared y puertas
 - No presenta espacios para almacenar elementos personales
 - Notable deterioro en heladeras, desorden y falta de higiene
 - Falta de higiene en paredes zona de desposte
 - No presenta separación de elementos de limpieza
-







3.25. 1 Cámara de refrigeración – subsuelo

Se observan condiciones de:

- Desorden en toda la cámara
- Depósito de elementos no adecuados para una cámara de refrigeración (garrafa, cocina, cajas, cajones, etc.)
- Reses de bovinos sin acondicionamiento ni refrigeración adecuada



3.27 Local entrepiso desocupado con problemas de plagas

Se observan condiciones de:

- El local se encuentra ubicado en el entrepiso sobre el local 43.
- Se observan excrementos de roedores y aves (palomas) que se podían filtrar por la parte de la persiana y paredes al local inferior



4. Conclusiones y Recomendaciones

Del relevamiento realizado se observa falta de mantenimiento y conservación, deterioro general en todo el edificio, estructura, pisos, paredes y aberturas que permiten el ingreso de plagas, olores degradables (cloacas), falta de gas. En muchos locales se observó la falta de separaciones para impedir contaminaciones.

En tal caso los comerciantes manifestaron un descontento por parte de las prestaciones para el desarrollo de las actividades llevadas a cabo.

No presentan adecuado diseño para la realización de operaciones de limpieza y desinfección, en los lugares con provisión de agua, solo en dos cuentan con temperatura adecuada.

Se observaron utensilios y equipos con superficies corroídas, en algunos casos falta de higiene, de conservación y funcionamiento (cámaras frigoríficas, picadoras, etc). Prácticamente ausencia de separaciones de los elementos y/o productos de limpieza.

En la mayoría de los locales el personal no contaba con la indumentaria correspondiente, como tampoco contaban con espacios destinados al guardado de la ropa de calle que son fuentes de contaminación. Además, se observó elementos de refrigerio en las zonas de elaboración y expendio. Es importante tener en cuenta la higiene en los manipuladores y la disponibilidad de agua para realizar el lavado de manos.

En muchos casos los recipientes donde se manipulan alimentos no se encontraban en los lugares ni en las condiciones para ello.

En ninguno de los casos los locales cuentan con la implementación de las buenas prácticas de manufactura de alimentos (BPM), los incumplimientos a las BPM se deben a tres causas: instalaciones precarias, áreas no definidas (áreas limpias y áreas sucias) y falta de espacio para permitir un flujo ordenado de proceso. Resulta fundamental a la hora de ser catalizadores de la implementación de las BPM poseer sólidos conocimientos técnicos generales y específicos según el alimento del que se trate.

Se deberá trabajar en conjunto con los comerciantes en las distintas instancias de encuentro para fortalecer la comunicación y que resulte en una implementación y mantenimiento de las BPM efectivo y eficiente. Es fundamental adoptar en estas instancias una mirada más estratégica para tomar un curso de acción consistente y planificada con la finalidad de asegurarnos el logro de los objetivos planteados: que todos los establecimientos elaboradores tengan buenas prácticas implementadas en su totalidad. Debemos considerar que el éxito de las estrategias abordadas depende de la inclusión de los distintos actores de la cadena: autoridades de control, elaboradores y consumidores.

Es así que queda establecido, para obtener un resultado óptimo en las BPM, y como los POES son requisitos para alcanzar la primera, queda de manifiesto su implementación en conjunto para lograr la calidad esperada en un alimento, garantizar la inocuidad y la genuinidad de los alimentos.
