

## Ordenanza Municipal para puestos de venta de comida callejera

Del Negro, N.<sup>1</sup>; Possetto, M. L. <sup>2</sup>; Yanke J.<sup>3</sup>.

<sup>1,2,3</sup> INTI San Luis  
[delnegro@inti.gob.ar](mailto:delnegro@inti.gob.ar)

### **OBJETIVOS:**

- 1- Capacitar a los responsables de los puestos de venta de comida callejera en Herramientas de calidad e inocuidad alimentaria
- 2- Brindar Asistencia técnica en la Implementación de dichas herramientas
- 3- Asistir al Municipio de la ciudad de Villa Mercedes en la redacción de una Ordenanza en la que se contemple los puestos de venta de comida callejera.

### **DESCRIPCIÓN:**

La venta callejera de comida rápida es una forma de alimentación elegida por muchos habitantes de la ciudad; las razones de esta elección no son siempre económicas, ya que hay consumidores con alto poder adquisitivo que lo hacen por preferencia o hábito. Por las condiciones en la que estos puestos callejeros manipulan los alimentos están incumpliendo requisitos necesarios para la obtención de un alimento inocuo y seguro para los consumidores. Este incumplimiento está asociado a varios factores entre los cuales podemos mencionar: falta de estructura edilicia, falta de capacitación para los manipuladores de alimentos, falta de conocimiento de las reglamentaciones vigentes. A raíz del estudio realizado se determinó redactar en forma conjunta con el Municipio de la localidad en estudio una Ordenanza que regulara estos puestos.

En este proyecto iniciado en el año 2011 se consideraron herramientas higiénico-sanitarias, para obtener un producto inocuo y así poder utilizar esta Ordenanza como herramienta para habilitar y contener estos puestos de venta de comida callejera que en la actualidad no se encuentran contemplados por ninguna Norma, y están fuera del sistema regulatorio.

### **RESULTADOS:**

- 1- Se realizaron las capacitaciones a los responsables de los puestos de venta de comida callejera, in-situ. Se logró implementar BPM y POES (elaborando registros y

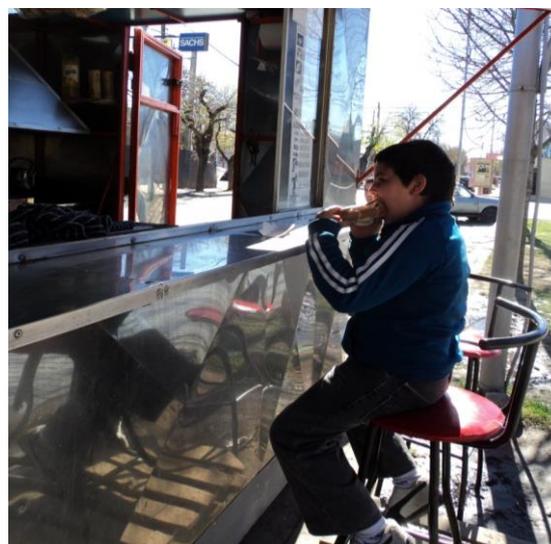
procedimientos de limpieza para los equipos y utensilios del carro).

- 2- Se detectaron algunos puntos críticos de control, elaborando diagramas de flujo para cada tipo de alimento. Ejemplo: Superpancho con y sin poncho (punto crítico: temperatura del agua de cocción de la salchicha); Hamburguesa (punto crítico tiempo y temperatura de cocción).

- 3- Se efectuaron ensayos microbiológicos a: superficies, agua de cocción, utensilios, manos de los que manipulan los alimentos en el puesto de venta de comida callejera. También se realizó la medición de la temperatura del agua de cocción de las salchichas. Los ensayos microbiológicos que se realizaron fueron: aerobios totales, enterobacterias y coliformes.

- 4- Se redactó en forma conjunta con el Municipio la Ordenanza para los puestos de venta de comida callejera; donde establece como será la denominación, ubicación de los carros, herramientas a tener en cuenta para implementar (BPM y POES), documentación, prohibiciones y otros artículos pertinentes a normas del Municipio.

- 5- La Ordenanza está en trámite de aprobación en el Concejo Deliberante del Municipio.



## **CONCLUSIONES:**

La experiencia de capacitación y asistencia técnica a los puestos de venta de comida callejera fue positiva ya que se pudieron transferir las Herramientas de Calidad y su aplicación. Los clientes frecuentes de los carros donde se aplicaron las herramientas de calidad detectaron el cambio.

El Municipio entendió que se trata de aportar una solución a una cuestión social y laboral, autorizando la redacción de una Ordenanza con la asistencia del INTI en la que se contemplan condiciones higiénico-sanitarias de los puestos de venta, capacitación, libreta sanitaria, registros de limpieza y desinfección.