

# Estrategias para el mejoramiento de la calidad de los alimentos callejeros en América Latina y el Caribe

M.L. Costarrica y C. Morón

María de Lourdes Costarrica es Oficial de nutrición (Protección del consumidor), Dirección de Alimentación y Nutrición; y Cecilia Morón es Oficial regional de alimentación y nutrición, Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe.

La venta de alimentos callejeros en América Latina y el Caribe constituye un fenómeno que reviste gran importancia sociocultural, económica y sanitaria para la región. En los últimos diez años este tipo de venta ha aumentado debido a diversas causas socioeconómicas entre las que se pueden mencionar: el deterioro de las condiciones de vida en las áreas rurales; la migración rural-urbana; el proceso de urbanización intensiva; el fenómeno de los desplazados por la violencia, la guerrilla y el narcotráfico; el proceso de ajuste y recesión económica que han provocado desempleo, deterioro en el poder adquisitivo de la población, desplazamiento de poblaciones a zonas alejadas de su sitio de trabajo y deterioro de los servicios de salud, educación y vivienda (Costarrica, 1993; Cuellar, 1994; De Soto, 1987; FAO/OPS, 1985; FAO, 1990a).

Se estima que más del 75 por ciento de la población de América Latina y el 66 por ciento de la del Caribe vivirá en las grandes ciudades para el año 2000, y que la venta de alimentos callejeros constituirá un importante elemento en la seguridad alimentaria de estas poblaciones (Cuellar, 1994; FAO 1988).

Según estudios realizados en la región se considera que el 25-30 por ciento del gasto familiar en las grandes urbes se destina a la adquisición de alimentos callejeros. Por ello el control de la calidad de estos productos ha merecido una especial atención en la región en los últimos diez años. En este mismo período se han venido desarrollando diversas estrategias para asegurar la calidad e inocuidad de estos productos al mismo tiempo que se ha fortalecido la utilización de productos tradicionales y locales en la preparación de estos productos, se ha promovido el desarrollo de microempresas o cooperativas que faciliten las acciones de capacitación y comercialización, y se ha logrado una mayor coordinación entre autoridades de nivel nacional y municipal, y una participación activa de vendedores, consumidores y organizaciones no gubernamentales (ONG) en el desarrollo del sector.

## SITUACION DE LA VENTA DE ALIMENTOS CALLEJEROS EN AMERICA LATINA Y EL CARIBE

La situación de la venta de alimentos callejeros en la región ha mostrado avances significativos una vez que su importancia



*La mayoría de los vendedores callejeros en América Latina son mujeres*

CUADRO 1  
Número estimado de vendedores de alimentos callejeros por país y año

País	Ciudad	Año	Número	Observaciones
Argentina <sup>1</sup>	Capital Federal	1991	3 500	3 000 ambulantes 483 fijos 17 semifijos
Brasil <sup>1</sup>	Belo Horizonte	1991	200	
	Campinas	-	500	
	Curitiba	1991	1 000 <sup>a</sup>	+ 500 ambulantes + 1 000 irregulares
	Santo André	-	1 200 <sup>a</sup>	+ 800 no registrados
	São Bernardo do Campo	1991	500 <sup>a</sup>	+ 200 semirregistrados
	Santos	1991	1 500	
	São Paulo	1991	2 000 <sup>a</sup>	+ 5 000 no registrados
Vitória				
Bolivia <sup>2</sup>	La Paz	1988-89	36 000	
Colombia <sup>2</sup>	Bogotá	1985	9 000	
Costa Rica <sup>2</sup>	San José	1990	400 <sup>a</sup>	250 fijos + 150 ambulantes
Chile <sup>1</sup>	Santiago	1991	12 000 <sup>a</sup>	+ 2 000 no autorizados
Ecuador <sup>2</sup>	Quito	1990	438 <sup>a</sup>	
El Salvador <sup>2</sup>	San Salvador	1990	4 000	
Guatemala <sup>2</sup>	Guatemala	1988	7 500	2 500 con licencia municipal
Honduras <sup>2</sup>	Tegucigalpa	1990	2 000	
México <sup>3</sup>	México	1991	20 000	fijos y semifijos, 538 000 estimados en todo el país
Nicaragua <sup>2</sup>	Managua	1990	11 000	
Panamá <sup>2</sup>	Panamá	1990	900	
Paraguay <sup>1</sup>	Asunción	1991	1 167	con licencia municipal
Uruguay <sup>1</sup>	Montevideo	1991	600	

<sup>a</sup>Regularizados mediante autorización y registro.

Fuentes: <sup>1</sup>FAO, 1990a; <sup>2</sup>FAO, 1991; <sup>3</sup>FAO, 1996a.

en la seguridad alimentaria, generación de empleo y reducción de la pobreza ha sido reconocida.

### Importancia social y económica

En la mayor parte de los países de la región se cuenta con estudios que permiten tener una idea aproximada de la magnitud del fenómeno en las principales ciudades del área. Algunas de estas cifras pueden observarse en el Cuadro 1.

Respecto a las características de los vendedores de alimentos se estima que aproximadamente el 70-80 por ciento de ellos se encuentra dentro de los límites de edad convencionalmente conocidos como población económicamente activa lo que es un indicador de la importancia de este tipo de venta (Costarrica, 1993; Cuéllar, 1992; FAO/OPS, 1985; FAO, 1990a, 1991).

Otro dato a destacar es el papel de la mujer en la atención de puestos de venta. En el caso de un estudio realizado en el Perú el 80 por ciento de los vendedores encuestados eran mujeres y la mitad de ellas eran jefes de familia a cargo de más de seis personas. Estudios realizados en 1986 en diversos países de la región revelaron que este porcentaje variaba de un 58 a 90 por ciento y en algunos casos la atención de los puestos involucraba a más de uno de los miembros del núcleo familiar (FAO/OPS, 1985; FAO, 1990a, 1994a).

Los volúmenes de venta y su valor bruto mensual por puesto de venta son también un buen indicador de la importancia económica de esta venta. Algunos valores

encontrados en diversos estudios realizados con la asistencia técnica de la FAO se muestran en el Cuadro 3.

En la mayoría de los países, a la fecha en que estos estudios fueron realizados, el monto de estas ventas representaba una entrada superior al salario mínimo legal en los países demostrando nuevamente la importancia de este tipo de ventas en la economía de este sector de la población (Cuéllar, 1994).

Esta información es determinante para resaltar la importancia social y económica de la venta de alimentos no solo como mecanismo que contribuye a la seguridad alimentaria de las poblaciones de las grandes urbes sino también como una alternativa para el desempleo que aumenta cada día en la región.

Desde el punto de vista social es importante destacar que el consumidor de alimentos callejeros en la región puede en general clasificarse en tres grandes grupos: el grupo laboral que incluye individuos de 16 a 90 años, con nivel educacional que incluye primaria completa o incompleta y en algunos países nivel medio y profesional; este grupo incluye obreros, empleados públicos, comerciantes de otros productos, etc, que consumen sus alimentos preferentemente en puestos fijos y semifijos y cuya motivación para el consumo es accesibilidad del producto, precio y gusto. Un segundo grupo denominado educativo que integra individuos entre 5 y 18 años con nivel educativo elemental o medio según el grupo etario, que consume alimentos preferentemente en puestos

ambulantes y cuya motivación para el consumo es precio y gusto. Y un tercer grupo que se ha denominado grupo recreacional de edad variable, de un nivel educativo que varía desde el analfabetismo, nivel elemental, medio y profesional y que consume sus alimentos preferentemente en puestos ambulantes y cuya motivación para el consumo es precio y gusto (FAO, 1994a). Como sucede con el grupo de vendedores los mayores consumidores de alimentos callejeros están ubicados en un sector de la población económicamente activa.

Sin embargo, el impacto económico de este tipo de ventas tiene que ser también analizado desde el punto de vista de su impacto como medio directo para comercializar alimentos producidos localmente.

Otro aspecto a resaltar es la importancia que este tipo de venta tiene para las administraciones municipales sea por la necesidad de desarrollar medidas para regular el uso del suelo, o asegurar mecanismos que favorezcan la prestación de servicios de agua, recolección de basura, servicios sanitarios, registro y control, servicios cuyos costos aun no se han cuantificado.

#### Importancia sanitaria

Las características de los puestos de venta, de los vendedores y también de la preparación de los alimentos callejeros puede ofrecer un riesgo para la salud de la población si en la preparación de este tipo de alimentos no se usa agua potable, no se siguen prácticas mínimas de higiene y adecuada manipulación, si no se hace una cuidadosa selección de materias primas y aditivos, no se seleccionan los alimentos que se ofrecen desde el punto de vista nutricional y no se limita o previene la contaminación ambiental. Los productos expendidos en las calles se pueden clasificar de acuerdo a su riesgo epidemiológico en alimentos de alto y bajo riesgo, situación que facilita la aplicación de medidas específicas de control.

En el primer grupo se ubican productos de origen animal, con alto porcentaje de proteína, humedad y una variedad de ingredientes que suponen alta manipulación en su elaboración (algunos de estos productos se expenden crudos). Este grupo incluye también frutas y hortalizas que se consumen crudas que son sujetas a manipulación y productos elaborados a base de hielo.

En el grupo de bajo riesgo se incluyen algunos preparados a base de harinas de cereales, arepas, tortillas, etc. sometidos a cocción; emparedados, hamburguesas, fritos y guisos a base de carne, pollo y pescado sometidos a cocción (Cuéllar, 1994).

Con respecto a la contaminación microbiana de estos productos y al uso de aditivos no autorizados existen en la región estudios parciales. En la República Dominicana

un estudio demostró la presencia de *E. coli*, *S. aureus*, y *C. perfringens* en cifras que indican una manipulación inadecuada de los productos (Michanie y Bryan, 1987). En Bolivia, en un estudio realizado por el Ministerio de Previsión Social y Salud Pública entre 1987 y 1989 se demostró que el 14 por ciento de 565 muestras de alimentos estaban contaminadas con *E. coli* y un 51 por ciento de los alimentos presentaban un nivel de mesófilos aerobios por encima de los límites establecidos para estos productos. En 1985 otro estudio había indicado que 30 por ciento de 152 productos estudiados presentaban contaminación con *E. coli*, *Salmonella* o *S. aureus* (FAO, 1993e). En el Perú, estudios realizados en 1988 confirmaron la contaminación de cebiche a base de pescado crudo y de queso fresco con *S. aureus*.

En la Argentina en 1991 fueron detectados 3 brotes de enfermedad transmitida por alimentos, atribuidos a sandwiches de miga expendidos en la calle, preparados con mayonesa artesanal contaminada con *Salmonella* (Cuéllar, 1994; FAO, 1991).

En ese mismo año, desde la confirmación de la epidemia de cólera en el Perú, los alimentos de venta callejera fueron considerados como uno de los posibles canales para la diseminación de la enfermedad, especialmente en las grandes ciudades (Dawson y Costarrica, 1992; FAO/OPS/OMS, 1992). En el Perú se aisló *V. cholerae* en alimentos como cebiche, arroz con pollo, papa a la «huancaína» y helados de crema, mientras que en Bolivia se aisló de chicha de maíz, cebiche y pescado crudo (Cuéllar, 1992).

Aunque este tipo de aislamiento no se confirmó en otros países afectados por la epidemia de cólera, la sospecha de que este tipo de productos estuviese involucrado en la transmisión de esta enfermedad determinó una acción sanitaria prioritaria en la región para fortalecer los programas de control de alimentos, incluyendo los de venta callejera. Países como Bolivia, Belice, Colombia, Costa Rica, el Ecuador, El Salvador, Guatemala, Honduras, México, Nicaragua, Panamá, el Perú y los países del Caribe de habla inglesa recibieron asistencia técnica de la FAO para fortalecer sus sistemas de control de los alimentos, particularmente de aquéllos que se venden en la calle, con el fin de disminuir el riesgo de transmisión de esta enfermedad a través de este tipo de alimentos (Costarrica, 1993; FAO/OPS/OMS 1992).

Las acciones desplegadas durante el período epidémico permitieron consolidar diversas estrategias que se venían aplicando en la región desde 1985 para el control de este tipo de alimentos, año en el que se realizó por primera vez una reunión regional para analizar el problema y proponer estrategias comunes para atenderlo (FAO/OPS, 1985).



*Control de alimentos de riesgo epidemiológico*

#### ESTRATEGIAS DESPLEGADAS EN LA REGION PARA EL CONTROL DE LA VENTA DE ALIMENTOS CALLEJEROS

Establecimiento de políticas de control y estrategias a nivel regional y nacional

El establecimiento de estrategias para mejorar la calidad de los alimentos callejeros se basó en un análisis de estudios de diagnóstico realizados sobre el tema antes de 1985 y en la discusión a nivel regional de sus resultados a través de una reunión realizada en Lima (Perú) bajo los auspicios de la FAO y de la Organización Panamericana de la Salud (OPS).

El mayor logro de la reunión fue el conseguir que diversos países de la región reconociesen la importancia sociocultural, sanitaria y económica de este tipo de venta para sus poblaciones lográndose un cambio de actitud que favoreció, a partir de esa fecha, el establecimiento de políticas y estrategias para mejorar la calidad de los alimentos elaborados y/o vendidos en las calles y la reducción de medidas represivas hacia los vendedores de este tipo de productos.

En la reunión se elaboraron cuatro recomendaciones básicas que orientaron el trabajo de la región en los siguientes años:

- lograr una adecuación de reglamentaciones para el comercio callejero de alimentos;
- establecer programas educativos para los comerciantes callejeros de alimentos;

- identificar y mejorar las tecnologías y procedimientos, instalaciones y equipos para la preparación y servido de alimentos callejeros; y
- lograr la atención de aspectos sanitarios y epidemiológicos del comercio callejero de alimentos (FAO/OPS, 1985).

Estas recomendaciones fueron adoptadas a nivel regional y aplicadas a nivel nacional en grado diverso dependiendo de la importancia que cada país dio al problema y los recursos que pudo asignar a su control. Basados en la experiencia del Perú se preparó a nivel regional una propuesta de código higiénico para el control de alimentos callejeros así como una guía para la capacitación de manipuladores de alimentos. A partir de esa fecha se realizaron reuniones regionales para evaluar periódicamente el avance que se lograba.

Las políticas y estrategias definidas en 1985 tuvieron una base realista y práctica, permitieron el seguimiento de acciones y evaluación de las mismas durante los siguientes años bajo criterios básicos similares, facilitando el desarrollo del sector y un mejoramiento de los sistemas de control de estos alimentos, racionalizando los recursos usados y disminuyendo el costo de las acciones a través del intercambio de experiencia, materiales educativos y programas entre los países de la región. Este intercambio se extendió a países de otras regiones tales como Asia y Africa.

En 1990 la FAO realizó en Guatemala una segunda reunión

regional para analizar los avances logrados en la aplicación de estas recomendaciones y comentar el código de higiene desarrollado en el Perú para la discusión del mismo a nivel del Comité Coordinador del Codex Alimentarius para América Latina y El Caribe. Dicho código sirvió de base para el establecimiento de la reglamentación sanitaria en materia de control de alimentos de venta callejera que actualmente se aplica en diversos países de la región. En esta reunión se preparó también un plan de acción para el mejoramiento y control de la venta callejera de alimentos y para el uso de la guía didáctica para la capacitación de vendedores (FAO, 1990a).

El análisis de la situación y avances logrados en los países del Cono Sur fue analizado en una reunión celebrada en São Paulo (Brasil) en agosto de 1991. Aunque en estos países el fenómeno de la venta de alimentos callejeros no se presenta con la magnitud que en otros países del área, su importancia tiende a crecer en virtud del aumento de la pobreza y la marginalidad generadas, entre otros factores, por la aplicación de políticas de ajuste generalmente recesivas (FAO, 1991).

En 1994 los países de la región se reunieron nuevamente en Montevideo (Uruguay) para evaluar los avances logrados (FAO, 1994a). A pesar de los esfuerzos desarrollados en diversos países por mejorar la calidad de los alimentos callejeros, el apoyo político requerido para estas acciones había disminuido en algunos países una vez que la emergencia asociada a la epidemia de cólera concluyó, y solo en algunas ciudades y regiones de Colombia, el Ecuador, Guatemala, México y el Perú las acciones continuaron. Los

participantes a la reunión concluyeron que era necesario desarrollar una serie de indicadores socioeconómicos que demostraran la importancia de esta actividad informal y que permitieran cuantificar el beneficio de acciones destinadas a su control para lograr un apoyo político permanente.

Esa misma reunión concluyó que los avances logrados en la región en materia de reglamentación de la venta y el control de estos alimentos, incluyendo la educación del manipulador y del personal institucional responsable, había contribuido al mejoramiento de las prácticas seguidas en la preparación y comercialización de estos alimentos. Se consideró también que aun era necesario insistir en la orientación del consumidor y en la aplicación a mayor escala de tecnologías mejoradas que habían sido desarrolladas en el período de 1990 a 1994 (FAO, 1994a).

#### Coordinación interinstitucional y participación de la sociedad civil

Dado que la venta de alimentos callejeros compromete diversos intereses, las actividades de control involucran responsabilidades de diversas instituciones de carácter local. Gobiernos locales, entidades de salud, fuerzas del orden, organizaciones de vendedores, asociaciones de consumidores y ONG han venido trabajando conjuntamente en algunos países de la región como Colombia, el Ecuador, Guatemala, México y el Perú en acciones directas de control o de apoyo a la capacitación y mejoramiento tecnológico a través de la firma de convenios de colaboración que han permitido no solo el cumplimiento de lo acordado entre las partes, sino una

*Un puesto de venta callejera con el certificado de inspección sanitaria bien visible*



CUADRO 2  
Situación de la reglamentación nacional en materia de control sanitario de alimentos callejeros

País	Tipo de reglamentación	Fecha de expedición	Aspectos que reglamenta
Bolivia	Resolución Ministerial N° 1134/92	nd	a, b, c, d
Brasil			
Paraná	Resolución N° 31/89, Secretaría de Salud	15/6/89	c, e
Curitiba	Ley Municipal N° 6407	17/8/83	
Curitiba	Decreto Municipal N° 380	21/9/87	
Curitiba	Decreto Municipal N° 381	21/9/87	
Curitiba	Decreto Municipal N° 102	10/4/90	
Curitiba	Decreto Municipal N° 104	10/4/90	
Natal	Reglamento Municipal de venta ambulante	5/88	
Chile	Decreto Supremo N° 60/82	1992	a, b, c, d
Colombia	Resolución N° 0604/93	1993	a, b, c, d, f
Ecuador	Acuerdo Ministerial N° 14381	10/6/92	a, b, c, d, f
El Salvador	Ordenanza Municipal		a
Guatemala	Acuerdo Gubernativo N° 443/92	7/92	a, b, c, d, f
	Acuerdo Corporación Municipal	11/92	
Honduras	Acuerdo N° 0035	8/3/93	a, b, c, d, e
Panamá	Decreto N° 256	13/6/92	a, b, e
	Resuelto N° 1369	20/9/91	Control de los productos para la prevención del cólera
	Resuelto N° 1545	29/10/91	a, b, f
	Resuelto N° 36	28/10/91	a
Paraguay	Ordenanza de la Ciudad de Asunción N° 7/93	6/7/93	a, b, c, d, e, f
Perú	Resolución Ministerial N° 014-92	17/1/92	a, b, c, d, e, f
República Dominicana	En proceso de aprobación	—	—
Uruguay	Diversas ordenanzas municipales	nd	a,b,c,d,g

**Nota:** Los aspectos reglamentados se señalan como: a = requisitos del manipulador; b = condiciones del puesto; c = condiciones de la manipulación; d = registro y licencia; e = tipo de alimento; f = vigilancia y control; g = higiene ambiental y urbanística. Para las fechas de expedición no disponible = nd.

Fuente: FAO, 1994a.

permanencia en el tiempo de las acciones (FAO, 1993a y b; 1996a).

### Reglamentación e inspección

Una de las estrategias en las que se logró un mayor avance en la región desde 1985 ha sido la reglamentación de este tipo de ventas por lo que se refiere a su asentamiento ordenado en la vía pública y a su control de carácter sanitario. Varios países como Bolivia, Colombia, el Ecuador y el Perú, entre otros, cuentan con resoluciones específicas a este respecto las cuales han permitido asumir de manera más racional este tipo de control (Cuadro 2). En Guatemala y otros países centroamericanos se ha hecho un esfuerzo especial a este respecto, respetando las diferencias que cada país tiene en cuanto al tipo de venta y resoluciones sanitarias previas (véase el recuadro, pág. 58).

Estas reglamentaciones constituyen en general una base legal para reordenar el comercio de alimentos callejeros y han constituido un apoyo al proceso de descentralización de funciones observado en diferentes países, consolidando o generando reglamentaciones municipales basadas en una normativa nacional. La implementación de estas reglamentaciones, en países como Bolivia, Colombia, el Ecuador y el Perú, entre otros, ha estado acompañada de la adopción de manuales básicos para inspectores sanitarios de los

alimentos que contienen principios y regulaciones para la aplicación de procedimientos específicos de inspección.

### Tecnologías de preparación y venta

La venta de alimentos callejeros en la región presenta diversas variantes aunque básicamente se distinguen tres tipos: ambulante, estacionaria y fija (véase Cuadro 1). Las características de cada uno de estos tipos de venta determina la aplicación de medidas de control específicas. La mejora de las condiciones de preparación de los alimentos en puestos fijos y semifijos es una estrategia crucial en el mejoramiento de la calidad de los alimentos ahí expendidos y por ello, los países de la región dieron prioridad a este aspecto reuniendo esfuerzos del sector público, la iniciativa privada, las organizaciones de vendedores y consultores de la FAO especializados en el tema (FAO, 1993a, b, c, d, e y f; 1994b; 1995). Algunos resultados sobresalientes se presentan en el artículo de Palomino Huamán que aparece en este número de la revista.

La experiencia obtenida en América Latina en el mejoramiento tecnológico de puestos de venta ha sido transmitida a otras regiones en ocasiones como la Reunión sobre venta callejera de alimentos, epidemiología y aplicaciones prácticas, realizada en Beijing, China, en 1993 (Costarrica, 1993) y la Reunión técnica de la FAO sobre

Alimentos que se venden en la vía pública, realizada en Calcuta, India, en noviembre de 1995, constituyendo un aporte importante de la región a otras áreas.

#### Incorporación de las organizaciones de vendedores

La aplicación de medidas de control de alimentos callejeros y la introducción de prácticas mejoradas en la preparación de los mismos, demandó la participación activa de grupos organizados de manipuladores. En el Ecuador se formaron pequeñas asociaciones, que facilitaron la capacitación en higiene en la preparación de alimentos y en el establecimiento de microempresas y mecanismos para obtención y administración de créditos. La capacitación inicial a través de estas asociaciones se realizó con apoyo de la FAO y de una ONG, consiguiéndose que posteriormente las propias asociaciones determinaran los mecanismos para continuar dicha capacitación y para lograr el acceso de sus miembros a un fondo rotatorio de apoyo microempresarial (FAO, 1993c).

En el caso del Perú, durante la epidemia de cólera se utilizó parte de una donación inicial del Fondo de Compensación y Desarrollo Social (FONCODES), como fondo renovable administrado por una ONG para apoyo a las asociaciones de vendedores en la incorporación de mejoras tecnológicas para la preparación de alimentos (FAO, 1993a). En Nicaragua, las organizaciones de vendedores de alimentos de Managua desarrollaron actividades de capacitación de sus asociados con sus propios recursos utilizando los materiales didácticos elaborados por la FAO (FAO, 1993b).

#### Capacitación en control de los alimentos callejeros

La capacitación de recursos humanos en áreas de higiene y control de los alimentos constituyó una importante prioridad. Esta capacitación fue dirigida tanto a los manipuladores de alimentos como también a los jefes de control de alimentos de nivel nacional y municipal, los inspectores sanitarios de alimentos y al personal de laboratorio de control (FAO, 1994a

CUADRO 3  
Monto mensual de ventas de alimentos en puestos callejeros de ciudades latinoamericanas

Ciudad	País	Promedio mensual de ventas (dólares EE.UU.)
Lima	Perú	431
Curitiba	Brasil	500
Santos	Brasil	500
São Paulo	Brasil	512
Santiago	Chile	400
Montevideo	Uruguay	150
San José	Costa Rica	300
Guatemala	Guatemala	300
Tegucigalpa	Honduras	300
Managua	Nicaragua	180
Panamá	Panamá	405

Fuente: Cuéllar, 1994.

y b; 1995). La orientación del consumidor fue también abordada en varios de los países (Costarrica, 1993; FAO, 1993d y e).

La estrategia principal usada para la capacitación fue la «capacitación de capacitadores», la preparación de programas de capacitación para cada caso específico incluyendo la preparación de guías y manuales generales que fueron posteriormente adaptados a las características de cada país, el diseño de instrumentos para evaluar los resultados de la inspección y de la capacitación y la participación activa de los capacitados.

Más de 650 personas fueron capacitadas, a través de grupos de capacitadores, en diversas áreas del control de los alimentos de venta callejera, incluyendo técnicas de comunicación e importancia sanitaria y económica de este tipo de venta. Esta estrategia estimuló la autogestión de los servicios municipales ampliando coberturas y facilitando la sostenibilidad de las acciones. Un desglose de la capacitación por país realizada en proyectos específicos se presenta en el Cuadro 4.

La capacitación a directores de control estuvo orientada a la gestión de programas integrales de control, papel del controlador de alimentos, mecanismos de programación y

CUADRO 4  
Capacitación de recursos humanos para el control de la venta de alimentos callejeros en América Latina y el Caribe<sup>1</sup>

País	Personas capacitadas/tipo de curso				
	Jefes de programa/ supervisores	Inspectores	Laboratoristas	Capacitadores de manipuladores	Manipuladores de alimentos
Bolivia	15	47	26	375	4 900
Colombia	50	302	31	91	132
México	—	46	—	46	252
Perú	20	87	—	57	721
América Central <sup>2</sup>	25	150	22	25	45 000

<sup>1</sup>Capacitación asociada a la ejecución de proyectos de cooperación técnica de la FAO en el período 1991-1994.

<sup>2</sup>En cuatro talleres.

Fuente: Relaciones finales de proyectos específicos de la FAO.

*La capacitación de recursos humanos en áreas de higiene y control es una prioridad*



evaluación de acciones e integración del control de los alimentos callejeros en los programas integrales de control de alimentos. En América Central se desarrollaron cuatro talleres con fines de capacitación y evaluación de acciones (FAO, 1993b).

La capacitación de inspectores incluyó aspectos relativos a las técnicas de inspección y la aplicación de un formato para evaluación de los cambios promovidos, y en países como Colombia y Belice, la aplicación del sistema del análisis de peligros y puntos críticos de control (FAO, 1991; 1993d). Un aspecto especial en ambos programas fue la incorporación de temas sobre técnicas de comunicación para mejorar su habilidad en establecer una mejor relación con los vendedores y los consumidores. Se estima que en el período de 1991 a 1995 fueron capacitados en la región alrededor de 110 responsables de control de los alimentos de nivel central y local y 600 inspectores de alimentos. De ellos 25 responsables de control y 150 inspectores correspondieron al área centroamericana.

Para la capacitación de los inspectores se prepararon en algunos países como Bolivia, Colombia, el Ecuador y el Perú diversos instrumentos de apoyo como manuales básicos para inspectores sanitarios, instrumentos para registrar los resultados de la inspección y ayudas audiovisuales y materiales de consulta (FAO, 1993a y e; 1994b).

La capacitación al personal de laboratorio de control fue orientada a la identificación de indicadores de contaminación microbiológica en este tipo de alimentos y su interpretación, revisando además la metodología usada para el muestreo y

análisis de laboratorio y el control de calidad de este tipo de servicios. Países como Bolivia, el Ecuador, México y el Perú han dado especial atención a este aspecto lo mismo que en la región centroamericana en donde se capacitaron 22 técnicos de laboratorio en microbiología de alimentos, análisis de residuos de plaguicidas y análisis de aditivos (FAO, 1993a y e; 1995; 1996a).

La capacitación de manipuladores y vendedores ha sido la actividad de mayor importancia en la región como soporte indispensable para lograr los cambios de actitud en el mejoramiento integral de las condiciones en que se preparan y venden los alimentos. Tanto los cursos como los materiales desarrollados han considerado la idiosincrasia del vendedor, sus características socioculturales y sus valores y conceptos respecto a la higiene de los alimentos y han promovido su propia revalorización sobre el papel que juegan en la sociedad. Los cursos de capacitación fueron desarrollados de acuerdo a la metodología sugerida en la *Guía didáctica para la capacitación de vendedores callejeros de alimentos* de la FAO que incluye una parte general de instrucciones para los capacitadores y cuatro módulos que se refieren a los siguientes aspectos: la salud de la población, condiciones y características del lugar de preparación y venta de alimentos, salud, presentación e higiene del manipulador-vendedor, e higiene de alimentos. La guía incluye también ejemplos de sociodramas de apoyo a los módulos educativos y cartillas así como un video (FAO, 1990b), fue preparada en español, inglés y portugués y ha sido enviada a Asia y Africa (material impreso y un video).

Un material audiovisual de cuatro módulos preparado en Colombia, un rotafolio preparado por los países centroamericanos y diversos materiales desarrollados en la región con fines de capacitación han sido distribuidos en América Latina y el Caribe favoreciendo el intercambio de experiencias y la utilización de recursos existentes en el área (FAO, 1994a).

Se estima que al menos en actividades o proyectos realizados en la región con apoyo de la FAO se han capacitado 45 000 manipuladores de alimentos en Centro América y 6 000 en Bolivia, Colombia, México y el Perú en el período comprendido entre 1991-1995 (Cuadro 4). Esta cifra ha continuado aumentando en países como Colombia, Guatemala, México y Perú donde la actividad ha sido incorporada en los programas rutinarios de control de alimentos en algunas regiones o Estados.

#### Orientación y educación del consumidor

Los diversos foros regionales han insistido en la importancia de la orientación y educación del consumidor para que este deje de ser solamente un sujeto pasivo y tenga un papel de protagonista en el control y mejoramiento de la calidad de este tipo de productos. Colombia ha desarrollado una campaña integral para orientar al consumidor sobre la importancia de su participación en los esfuerzos para mejorar la calidad de alimentos. Esta campaña incluye mensajes por radio, televisión y medios impresos y está basada en un diagnóstico sobre las características y percepciones del consumidor con respecto a la higiene de los alimentos y el papel que ellos pueden jugar en el mejoramiento de la calidad (FAO, 1993d). Dicho país desarrolló también un cuestionario para evaluar el alcance logrado por la campaña. En el caso de Bolivia se han preparado mensajes para la televisión y radio así como diversos tipos de afiches (FAO, 1993e).

Las asociaciones de consumidores de la región, reunidas en septiembre de 1996 en Quito, Ecuador (FAO, 1996b), se han comprometido a incrementar sus esfuerzos para coordinarse con autoridades nacionales, industrias y ONG para orientar/educar a sus asociados y lograr entre otros objetivos el mejoramiento de la inocuidad y la calidad de los alimentos en general y en particular los que se venden en las calles.

#### PROBLEMAS ENCONTRADOS EN EL MANTENIMIENTO DE LAS ACCIONES DE CONTROL

El mantenimiento de acciones para el control de los alimentos callejeros se ve afectado por cambios de políticas en el manejo del problema derivados de cambios de autoridades de nivel nacional y local. Así por ejemplo, los mayores logros en este campo han sido obtenidos de 1991 a 1993, período en el cual

la emergencia asociada a la epidemia de cólera que afectó la región hizo que el control de agua y alimentos recibiera atención y recursos prioritarios.

Algunos países como Bolivia, Colombia, el Ecuador, Guatemala, México y el Perú, entre otros, lograron incorporar el control de los alimentos callejeros en sus programas rutinarios de control de alimentos logrando la consideración del recurso requerido para su ejecución dentro del presupuesto global de dicho programa. En otras ciudades y en otros países el control oficial de este tipo de productos disminuyó tan pronto como la emergencia de la epidemia de cólera desapareció y con ella los recursos extraordinarios asignados para atenderla. Los responsables de los programas de control, ante la carencia de indicadores económicos y sociales que facilitarían la presentación de estudios de costo/beneficio a los niveles de decisión, vieron nuevamente disminuidos los recursos necesarios para vigilar la aplicación sostenida de la reglamentación.

Ante esta situación y considerando que el control de este tipo de productos sigue siendo prioritario en la región, países como las Bahamas, el Ecuador, El Salvador, Haití, Honduras, Nicaragua, Panamá y el Paraguay y la República Dominicana, entre otros, han incluido el control de alimentos callejeros dentro de sus planes nacionales de alimentación y nutrición preparados como seguimiento a la Conferencia Internacional de Nutrición y en aquéllos preparatorios a la Cumbre Mundial de Alimentación de 1996. Se espera que la ejecución de esos planes permita la consolidación del control de alimentos callejeros en aquellas áreas donde aun no se ha logrado.

Ante la incapacidad observada en algunos grupos de consumidores en diversos países de hacer una clara distinción y exigir alimentos inocuos y nutritivos, preparados y servidos en condiciones higiénicas, el esfuerzo de los vendedores capacitados no fructifica y puede en ocasiones ser contraproducente ante la asociación que el consumidor puede hacer equivocadamente entre la mejoría en la limpieza del puesto de venta, la presentación higiénica del vendedor y el uso de materiales desechables con un mayor costo de los alimentos, aunque en la realidad no sea así. Por lo tanto, la orientación y educación del consumidor en la región sigue siendo un reto que no será posible enfrentar sin la participación de las organizaciones de consumidores y la asesoría y vigilancia de las autoridades locales.

La incorporación de tecnologías mejoradas en la preparación de alimentos en la región depende aún de la capacidad de negociación de las organizaciones de manipuladores/vendedores para obtener acceso al crédito requerido para su adquisición así como para la obtención de servicios de agua potable, recolección de basuras y la

provisión de servicios sanitarios en la zona de venta. Esta negociación se vería beneficiada si el consumidor, a través de sus organizaciones, demandase una mejora en la calidad de los productos en los puestos donde éstos se expenden.

#### ESTRATEGIAS Y ACTIVIDADES FUTURAS EN LA REGION

El panorama social y económico en América Latina y el Caribe no permite esperar que las condiciones que han generado la venta de alimentos callejeros puedan desaparecer. Por el contrario, la aguda crisis que afecta a muchos de los países sugiere no solamente que la actividad seguirá vigente, sino que se incrementará en los próximos años. Esta situación obliga, por tanto, a las autoridades a procurar un desarrollo armónico del sector con la participación consensual de preparadores y vendedores de alimentos, suministradores de materias primas y otros ingredientes, consumidores e instituciones públicas y privadas relacionadas con el sector. Las estrategias básicas a aplicar en la región en el futuro son:

- Sensibilizar el nivel político sobre la importancia socioeconómica y sanitaria de estos productos a través del análisis del costo/beneficio de la aplicación de medidas para mejorar la calidad e inocuidad de estos productos.
- Incorporar el control de calidad de los alimentos callejeros en los programas rutinarios de control y planes de alimentación y nutrición en los países en que esto aun no se ha logrado. Obtener la consideración global de los recursos requeridos para el desarrollo de estos programas en los planes de desarrollo de los países.
- Facilitar la participación de las asociaciones de vendedores, grupos organizados de consumidores, asociaciones y fundaciones de apoyo al sector microempresarial de la venta callejera de alimentos en comités y programas tendientes a mejorar la calidad e inocuidad de los alimentos callejeros, incluyendo aquéllos responsables de evaluar la funcionalidad de los modelos tecnológicos desarrollados en la región en los últimos cinco años y en la promoción de su aplicación a mayor escala.
- Lograr la aplicación de la reglamentación en materia de control sanitario considerando las experiencias obtenidas en otros países del área.
- Poner en práctica nuevos enfoques para la realización de campañas de orientación y educación del consumidor incluyendo la medida de su impacto.
- Integrar los aspectos de higiene de los alimentos en los programas de educación primaria en la región como medida para ampliar la cobertura.
- Establecer un centro de referencia sobre el control de

alimentos callejeros en la región que facilite la ordenación y difusión de la experiencia en este campo y la utilización de materiales desarrollados en actividades previas. El centro facilitaría también el intercambio de experiencias con otras regiones. ♦

#### REFERENCIAS

- Costarrica, M.L.** 1993. Practical approaches to improve street foods at municipal levels. En *Street foods. Epidemiology management and practical approaches*. Beijing, China.
- Cuéllar, J.** 1992. *Alimentos de venta callejera y la transmisión del cólera en América del Sur*. Documento presentado a la Consulta Conjunta de Expertos FAO/OPS/OMS sobre inocuidad y comercialización de alimentos frente a la epidemia de cólera, Buenos Aires, Argentina, 6-8 de abril de 1992.
- Cuéllar, J.** 1994. *Situación de la venta de alimentos en las calles en América Latina y el Caribe*. Ponencia presentada en el taller latinoamericano FAO/OPS sobre control de los alimentos que se venden en las calles, Montevideo, Uruguay, 9-13 de mayo de 1994.
- Dawson, R.J. y Costarrica, M.L.** 1992. Emergency food control assistance for the prevention and control of cholera in Latin America. *Food Control*, 3(4): 209-219.
- De Soto, H.** 1987. *El otro sendero*. Bogotá, Colombia, Editorial La Oveja Negra.
- FAO.** 1988. *Potencialidades del desarrollo agrícola y rural en América Latina y el Caribe*. LARC 88/3. Roma.
- FAO.** 1990a. *Informe final del taller internacional sobre venta callejera de alimentos*. Ciudad de Guatemala, Guatemala, 1-5 de octubre de 1990. RLAC/NUT-45. Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe, Santiago, Chile.
- FAO.** 1990b. *Guía didáctica para la capacitación de vendedores callejeros de alimentos*. Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe, Santiago, Chile.
- FAO.** 1991. *Informe final de la reunión del Cono Sur sobre venta de alimentos en la vía pública*. São Paulo, Brasil, 30 julio-2 de agosto de 1991. RLAC/NUT-51. Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe, Santiago, Chile.
- FAO.** 1993a. *Informe técnico final y relación final del proyecto TCP/PER/0155. Control sanitario de alimentos expendidos en la vía pública*. Roma.
- FAO.** 1993b. *Informe técnico final y relación final del proyecto TCP/CAM/0159. Control de alimentos de venta callejera y otros productos potencialmente riesgosos*. Roma.
- FAO.** 1993c. *Apoyo crediticio para vendedores callejeros de alimentos*. Proyecto TCP/ECU/0155. Roma.
- FAO.** 1993d. *Informe técnico final y relación final del proyecto*

- TCP/COL/0152. Control sanitario de alimentos expendidos en la vía pública en Colombia.* Roma.
- FAO.** 1993e. *Informe técnico final y relación final TCP/BOL/2251. Protección al consumidor en relación a los posibles riesgos por el consumo de comida callejera.* Roma.
- FAO.** 1993f. *Improved technologies for street food preparation.* Proyecto TCP/BZE/2252. Roma.
- FAO.** 1994a. *Informe del taller latinoamericano FAO/OPS sobre control de alimentos que se venden en las calles.* Montevideo, Uruguay, 9-13 de mayo de 1994. Roma.
- FAO.** 1994b. *Informe técnico final del proyecto TCP/ECU/0155. Control de alimentos expendidos en la vía pública.* Roma.
- FAO.** 1995. *Report of the training course on street food inspection for inspectors of English-speaking Caribbean countries.* Proyecto TCP/RLA/2255. Kingston, Jamaica, 30 de mayo-3 de junio de 1994. Roma.
- FAO.** 1996a. *Relación final del proyecto TCP/MEX/2251. Control sanitario de alimentos expendidos en la vía pública.* Roma.
- FAO.** 1996b. *Informe del taller latinoamericano FAO/OPS sobre integración internacional de los intereses de los consumidores en la producción y el control de los alimentos.* Quito, Ecuador, 19-23 de agosto de 1996. RLAC/NUT-65. Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe, Santiago, Chile.
- FAO/OPS.** 1985. *Informe del taller latinoamericano FAO/OPS sobre alimentos comercializados en la vía pública.* Lima, Perú, 21-25 de octubre de 1985.
- FAO/OPS/OMS.** 1992. *Informe final de la Consulta Técnica FAO/OPS/OMS sobre inocuidad y comercialización de alimentos frente a la epidemia de cólera en las Américas.* Buenos Aires, Argentina, 6-8 de abril de 1992.
- Michanie, S. y Bryan, F.** 1987. *El sistema de análisis de riesgos y de puntos críticos de control en venta callejera de alimentos en República Dominicana.* Washington, D.C., OPS. ♦

## ASPECTOS REGLAMENTARIOS PARA EL CONTROL DE ALIMENTOS CALLEJEROS EN AMERICA CENTRAL

En América Central, como en todos los países en vías de desarrollo, la venta callejera de alimentos se ha convertido en una fuente de empleo, de ingresos y de alimentos nutritivos de bajo costo. La historia jurídica de su regulación y control sanitario va desde su difamación, represión, prohibición y negación por parte de las autoridades por razones políticas y económicas, hasta su aceptación, regulación y ordenamiento. Actualmente los países que integran la subregión centroamericana cuentan con cuerpos normativos que regulan esta actividad y hacen viable la implementación de programas gubernamentales que han logrado en buena medida un desarrollo ordenado y la organización y capacitación del vendedor callejero de alimentos. En algunos países como Guatemala, Honduras y Panamá las autoridades han apoyado la organización de los vendedores en asociaciones legalmente constituidas, permitiendo así su mayor acceso a los servicios oficiales y, en algunos casos, al crédito.

Estas regulaciones para el control de alimentos callejeros tienen su fuente en las propuestas del Codex Alimentarius adaptadas a la realidad de los países y en conclusiones y recomendaciones importantes de seminarios-talleres subregionales que captaron la experiencia de las autoridades y de los propios vendedores callejeros en su lucha para obtener aceptación y regulación oficial.

Sobre este particular es importante destacar que para los países centroamericanos ha sido determinante el apoyo que la FAO ha brindado durante los años 1991-1994 a través del proyecto sobre control de alimentos de venta callejera y otros productos potencialmente riesgosos, que consideró entre sus principales objetivos la creación y promulgación de la reglamentación actualmente vigente en la mayoría de países.

Los principales aspectos regulados, son:

- Los derechos y obligaciones del vendedor callejero de alimentos, entendido como la persona que atiende el puesto de venta o la persona individual o jurídica (sociedades) propietaria y responsable de la manipulación, conservación y expendio de dichos alimentos.
- Los diferentes tipos de alimentos callejeros, fruto de la tradición o costumbre de la población.
- Las condiciones del puesto de venta, fijo o móvil, así como el transporte.
- La definición y delimitación de la competencia de las autoridades nacionales y locales responsables de la autorización y control sanitario de los alimentos callejeros, así como los mecanismos de coordinación y los procedimientos sancionatorios.

Aparece explícito en esta reglamentación el propósito fundamental de las autoridades de legalizar la venta de alimentos callejeros por medio de su autorización, ubicación y control.

### Sobre los derechos y obligaciones del vendedor

Se establecen los requisitos que deben cumplir el manipulador, vendedor y propietario del puesto para una sana manipulación, conservación y expendio de los alimentos; higiene del personal y condiciones para cada tipo de puesto de venta. Se regula el derecho a la autorización y capacitación del vendedor, y los mecanismos de defensa ante las arbitrariedades que las autoridades pudiesen cometer en su control.

### Sobre los tipos de alimentos callejeros

Se establecen requisitos sobre los ingredientes, preparación, conservación y forma de expendio, poniendo especial énfasis en la capacitación del vendedor y en la diversidad de alimentos que depende de la tradición alimentaria de cada país (sopas, emparedados, hamburguesas, refrescos y bebidas embotelladas, tortas, pasteles, tortillas de maíz, carne y sus derivados, helados, frutas, etc).

### Sobre las condiciones del puesto de venta

Se regulan las condiciones de los puestos de venta, tipos de materiales que deben emplearse en su construcción, utilización y manejo; las normas que debe cumplir si son móviles o fijos para su ubicación en los lugares de mayor concentración (parques, estacionamientos del transporte colectivo, centros deportivos, centros estudiantiles, etc); las condiciones higiénico-sanitarias para el manejo del entorno, eliminación de desechos sólidos y líquidos; los requisitos para la protección y conservación de los alimentos, así como la forma de servirlos al consumidor; y las condiciones para la autorización y ubicación oficial del puesto de venta.

### Sobre la competencia de las autoridades responsables de la venta callejera de alimentos

Se regulan funciones de las autoridades sanitarias nacionales (ministerio de salud) y locales (municipios, gobiernos autónomos), los mecanismos de coordinación entre dichas autoridades. Se regula la competencia de las autoridades municipales en materia de autorización de lugares de ubicación y funcionamiento de los puestos de venta (fijos o ambulantes); esta materia tiene estrecha relación con el ornato y la gestión de vías peatonales, lugares de recreo, y con la provisión de servicios básicos mínimos de agua potable y eliminación de basura.

Es también competencia de las autoridades sanitarias la autorización del vendedor mediante el otorgamiento de una licencia que, acreditando su capacitación sobre aspectos de higiene personal, manipulación de alimentos, preparación, conservación y expendio, le permite el ejercicio de su actividad. Se regula asimismo la actividad de control que dichas autoridades deben realizar. Por último se establecen infracciones y procedimientos sancionatorios en que pueden incurrir los vendedores y propietarios de puestos de venta de alimentos callejeros.

Con la aplicación de estas regulaciones en los países de América Central se puede afirmar que se ha dado un paso positivo hacia la atención de esta actividad, siendo además importante reconocer el gran esfuerzo realizado por todos los actores de este proceso en beneficio de la salud de los consumidores y del desarrollo sano y ordenado de la venta de alimentos callejeros, que se ha convertido en fuente de empleo para el vendedor y de alimentos nutritivos de bajo costo para el consumidor.

Es importante destacar que uno de los factores que ha facilitado la promulgación de esta regulación ha sido el hecho de que la venta callejera de alimentos, pese a la negativa que aún persiste en algún país, se ha convertido en un factor positivo para la economía de los países centroamericanos. Se trata de una actividad que moviliza importantes cantidades de circulante y proporciona empleo a muchas personas, constituyendo una válida alternativa al desempleo y, en muchos casos, también un complemento para las entradas de gran cantidad de familias.

**Helio Urzúa**

*Consultor de la FAO*

### Estrategias para el mejoramiento de la calidad de los alimentos callejeros en América Latina y el Caribe

La venta callejera de alimentos en América Latina y El Caribe constituye un fenómeno que reviste gran importancia sociocultural, económica y sanitaria para la región. En los últimos diez años esta actividad ha aumentado debido a diversas causas socioeconómicas: el deterioro de las condiciones de vida rural, el proceso de urbanización intensiva y el proceso de ajuste y recesión económica. La venta callejera de alimentos es un importante elemento en la seguridad alimentaria de estas poblaciones; entre el 25 al 30 por ciento del gasto familiar en las grandes urbes se destina a la adquisición de estos alimentos y a la vez su venta es fuente de empleo para un importante sector de la población. Es por ello que el problema ha recibido especial atención en la región desde 1985, fecha en la que se logró que se reconociera la importancia sociocultural, sanitaria y económica de estos alimentos.

Durante la epidemia de cólera en el Perú en 1991, los alimentos de venta callejera fueron considerados como uno de los canales para la diseminación de la enfermedad. Esta sospecha determinó una acción sanitaria prioritaria en la región para fortalecer los programas de control de dichos alimentos y muchos países recibieron asistencia técnica de la FAO para estas actividades. Se trabajó intensamente en la aplicación de las estrategias de acción que incluían: el establecimiento de políticas claras para el control de alimentos que se venden en las calles, la adecuación de reglamentaciones para el control de estos alimentos, la incorporación del control de estos productos en los programas regulares de control de alimentos y la capacitación del personal responsable de aplicar estos programas; el establecimiento de programas educativos para los manipuladores y vendedores callejeros de alimentos con la colaboración de sus asociaciones; la identificación y mejoramiento de las tecnologías y procedimientos, instalaciones y equipos para la preparación y servido de alimentos en la vía pública; la orientación del consumidor para lograr su activa participación en la vigilancia de la calidad e inocuidad de estos productos y la atención de aspectos sanitarios y epidemiológicos del comercio callejero de alimentos.

Todas estas acciones llevaron al mejoramiento de las prácticas seguidas en la preparación y comercialización de estos alimentos y a su inclusión en los programas regulares de control. En algunas áreas, sin embargo la continuación de las acciones ha enfrentado dificultades debido a que el apoyo político requerido disminuyó una vez que la emergencia asociada a la epidemia de cólera concluyó. Es necesario por tanto definir una serie de indicadores socioeconómicos que permitan a los responsables de programas de control plantear a los niveles de decisión la consideración del control de este tipo de alimentos desde un punto de vista de su costo-beneficio.

La aplicación de medidas de control de alimentos en las calles y la introducción de prácticas mejoradas en la preparación de los alimentos demandó la participación activa de grupos organizados de vendedores, su acceso al crédito y a otros servicios, lo cual dio la pauta para que las acciones desarrolladas hasta entonces en la región con recursos gubernamentales pudieran ser continuadas por esas organizaciones. Los diversos foros regionales han insistido en la importancia de la orientación y la educación del consumidor para que deje de ser solamente un sujeto pasivo y tenga un papel de protagonista en el control y mejoramiento de la calidad de este tipo de productos. Esto solo será factible si las organizaciones de consumidores logran asociar permanentemente sus esfuerzos a programas de control desarrollados por las autoridades. El establecimiento de un centro de referencia en el control de estos alimentos facilitaría la consecución y sostenibilidad de estas acciones.

### Strategies to improve the quality of street food in Latin America and the Caribbean

The street food sector is very important in Latin America and the Caribbean for socio-cultural, economic and health reasons. It has grown in the last ten years for a variety of social and economic reasons: deteriorating living conditions in rural areas, rapid urbanization, structural adjustment and economic recession. Street food is an important element of food security for city dwellers, accounting for 20 to 30 percent of household expenditure, and is also a major provider of employment. The street food sector has therefore received special attention in the region since 1985, when its socio-cultural, sanitary and economic relevance was finally recognized.

During the outbreak of cholera in Peru in 1991, street food was seen as a possible avenue for the spread of the disease. This idea triggered priority sanitary actions to reinforce street food control programmes,

and many countries received technical assistance from FAO for these activities. Vigorous efforts were made to implement strategic actions, including the definition of clear policies to control street foods, the introduction of appropriate regulatory measures, the inclusion of street foods in routine food control programmes and the training of the personnel responsible for the implementation of these programmes; the design of campaigns to educate street food handlers and vendors, with the help of their associations; the identification and improvement of technologies, processes, facilities and equipment for preparing and serving street foods; and the encouragement of consumers to play an active part in ensuring street food safety and quality and in monitoring the sanitary and epidemiological aspects of the street food trade.

All these actions led to an improvement in street food preparation and sales practices and to the inclusion of street foods in the regular control programmes. However, momentum waned somewhat when political support eased after the cholera scare abated. A series of socio-economic indicators are therefore required to help those in charge of control programmes persuade policy-makers to consider street food control from a cost-benefit perspective.

The introduction of measures to control street food and the adoption of enhanced preparation practices required the active participation of vendors' associations and their access to credit and services so that they could take over the actions hitherto developed with government resources. Regional fora have stressed the importance of educating consumers and encouraging them to be less passive and to begin to take a leading role in the control and improvement of street food. This will only come about, however, if consumer associations can work in tandem with the control programmes developed by the authorities. The establishment of a reference centre for the control of street foods would facilitate the achievement and sustainability of these actions.

### Stratégies visant à améliorer la qualité des aliments vendus sur la voie publique en Amérique latine et dans les Caraïbes

La vente d'aliments sur la voie publique en Amérique latine et dans les Caraïbes est un phénomène d'une grande importance socioculturelle, économique et sanitaire pour la région. Depuis une dizaine d'années, cette activité a pris de l'ampleur pour différentes raisons socioéconomiques: la dégradation des conditions de vie dans les campagnes; l'urbanisation intensive; le processus d'ajustement et la crise économique. La vente d'aliments dans la rue constitue un important élément de la sécurité alimentaire des populations concernées: de 25 à 30 pour cent du budget des ménages sont consacrés, dans les grandes villes, à l'acquisition de ces aliments, dont la vente constitue elle-même une source d'emplois pour une partie importante de la population. Pour cette raison, le problème retient l'attention dans la région depuis 1985, époque à laquelle l'importance socioculturelle, sanitaire et économique de ces aliments, a pour la première fois, été officiellement reconnue.

Pendant l'épidémie de choléra qui a sévi au Pérou en 1991, les aliments vendus sur la voie publique ont été considérés comme une des sources possibles de la diffusion de la maladie. Ce soupçon a déclenché une action sanitaire prioritaire dans la région en vue de renforcer les programmes de contrôle de ces aliments et de nombreux pays ont reçu une assistance technique de la FAO dans ce domaine. Un effort intense a été déployé pour mettre en œuvre une stratégie d'action qui comportait: l'élaboration de mesures claires pour le contrôle des aliments vendus dans la rue, l'adaptation de la réglementation visant le contrôle de ces aliments, l'intégration du contrôle de ces aliments dans les programmes généraux de contrôle des aliments et la formation du personnel chargé d'appliquer ces programmes; l'établissement de programmes d'éducation à l'intention des manipulateurs et des vendeurs d'aliments sur la voie publique, avec la collaboration de leurs associations; l'identification et l'amélioration des techniques et des procédés, ainsi que du matériel et des installations utilisés pour préparer et servir ces aliments sur la voie publique; l'information du consommateur afin de l'amener à participer activement à la surveillance de la qualité et de l'innocuité de ces produits, et à prêter attention aux aspects sanitaires et épidémiologiques du commerce des aliments sur la voie publique.

Toutes ces mesures ont permis d'améliorer les pratiques suivies pour la préparation et la commercialisation des aliments sur la voie publique et d'intégrer le contrôle de ces aliments dans les programmes généraux de contrôle des aliments. Dans certaines zones, toutefois, l'application durable de

ces mesures a rencontré des difficultés dues au fait que l'appui politique requis s'est affaibli une fois que le danger de l'épidémie de choléra se fut éloigné. Il est par conséquent nécessaire de définir une série d'indicateurs socioéconomiques qui permettent aux responsables des programmes de contrôle de mettre en œuvre, au niveau de la décision, le contrôle de ce type d'aliments en tenant compte du facteur coût-avantage.

L'application de mesures de contrôle des aliments vendus dans la rue et l'adoption de pratiques améliorées pour la préparation des aliments a exigé la participation active de groupes organisés de vendeurs/manipulateurs, ainsi que l'accès de ceux-ci au crédit et aux services nécessaires pour que les actions conduites jusqu'alors dans la région avec des ressources publiques puissent être poursuivies par ces groupes. On a insisté, dans les diverses enceintes régionales, sur l'importance de l'information et de l'éducation du consommateur afin qu'il cesse d'être un sujet uniquement passif et joue un rôle actif dans le contrôle et l'amélioration de la qualité. Pour cela, il faudrait que les organisations de consommateurs parviennent à associer leurs efforts, de façon permanente, aux programmes de contrôle mis en œuvre par les pouvoirs publics. La création d'un centre de référence pour le contrôle de ces aliments faciliterait l'adoption et la durabilité des actions pertinentes. ♦