

APLICACIÓN DE UN NUEVO MÉTODO DE TRABAJO EN LA INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DE TEMPORADA EN LA Z.B.S. MOTRIL-ESTE. RESULTADOS Y CONCLUSIONES.

En 1991 y tras finalizar las inspecciones correspondientes al programa Salud Verano 91, en los establecimientos de temporada de la Z.B.S. Motril-Este, se observa que la adecuación a las Normativas o Reglamentaciones Técnico-Sanitarias que les afectan es lenta y con índices muy bajos respecto a los establecimientos alimentarios que permanecen abiertos todo el año.

Nos centramos en el estudio de unos 50-55 establecimientos de temporada dependiendo del cierre o nuevas aperturas de estos. Contabilizamos así 49 establecimientos de restauración (Chiringuitos, Bares y Restaurantes) de cara a la playa y además estudiamos como referencia comparativa una muestra de 4 Heladerías y 2 Minoristas de Alimentación.

Las pésimas condiciones higiénicas que presentaban nos llevó a analizar los factores que incidían en estos establecimientos y buscar un método de trabajo que permitiese un avance notable o al menos similar al que registrábamos en los establecimientos "permanentes".

Partíamos de un sistema de trabajo, aconsejado por los Distritos Sanitarios, basado normalmente en la inspección en dos fases espaciadas por un mes de plazo. Desde nuestro punto de vista, este método "fracasaba" (no adecuación suficiente a las R. T-S) ante los establecimientos de temporada por ser "inviable". El motivo es debido a una serie de características que se presentan más marcadamente en este tipo de establecimientos como son:

- 1- la tradición de funcionar con las mínimas infraestructuras higiénicas unido a las características de sus consumidores que a menudo disfrutaban la posibilidad de comer al sol, en bañador y sobre la arena unos espetos o carnes a la parrilla de barbacoas (ante este cuadro a pocos consumidores se les ocurre exigir

- manipuladores con gorro por ejemplo, lámpara antiinsectos, etc).
- 2- la falta de titularidad de los establecimientos. Así detectamos entre alquileres y adjudicaciones de Costas un 40% de nuestros establecimientos que estaban en esta situación.
 - 3- la residencia habitual de los titulares a muchos Km. del local, dificultando su permanente cuidado.
 - 4- la obligatoriedad de las "nuevas" reformas que se les da a conocer y que les supone, de acometerlas con urgencia, paralizar su actividad y el consiguiente perjuicio económico. No pueden por tanto, negociar un compromiso a corto plazo con el inspector cuyas instrucciones son normalmente acceder a una segunda fase antes de un mes.
 - 5- la mayor exposición de estos establecimientos (sobre todo aquellos como chiringuitos asentados sobre arena) al deterioro debido a factores meteorológicos o naturales (viento, oleaje, etc.).
 - 6- Exigencias de Costas de mantener el estado inicial de la playa, impidiendo una construcción permanente que por ejemplo resista los temporales de invierno.

Por todo ello, orientamos nuestro trabajo a conseguir una negociación o acuerdo que en último término fuese factible y operativo. La idea básica era establecer un compromiso del titular del negocio apoyado en tres pilares:

a)plazo razonable...

b)adaptación a medida...

c)seguimiento del compromiso...

a)ofertar una salida razonada de su actual situación al margen de las R. T-S mediante un plazo de tiempo que les permita, sin perjuicio a su actividad comercial, mentalizarse y asumir las reformas exigidas. Para ello propusimos esperar un año. Dicho así parece excesivo pero realmente suponía no más de tres meses seguidos de actividad.

b)exigir de manera inflexible aquellas reformas a las que consideramos que se pueden comprometer restando valor a los requisitos que desaniman y conducen al fracaso de la adaptación.

Es por tanto una adaptación a la medida de sus posibilidades y sus características. Por ejemplo, nunca exigimos (pero si se informo al respecto) en cocinas suelos con pendientes a sumideros, ni esquinas redondeadas, etc., pero sí el perfecto aislamiento de la cocina, materiales adecuados (evitar suelos de cemento, etc.).

c) seguimiento del compromiso: Quizás esta obligación, si bien novedosa pero sencilla condición, la juzgamos vital para el buen término del compromiso. El riesgo que existía es que a un buen número de titulares se les olvidase durante el año su acuerdo, perdieran la copia de la última inspección o simplemente que se les "echase el verano encima" no encontrando los tan disputados "manitas" entiendase fontanero, electricista, albañiles, etc.

Para conseguir una adecuada presión sanitaria (más psicológica que real) sobre los titulares, fijamos un sistema que continuamente mantuviese presente el compromiso. Para ello, durante el periodo previo al inicio de la temporada de verano 93, se envió a cada titular una 1ª carta en Mayo detallando las deficiencias de su establecimiento, *"las cuales se iban a inspeccionar próximamente"*. (Anexo 1 carta Mayo). No contentos con esto y conociendo el enorme peso de las características (ya vistas) que inciden en estos establecimientos, enviamos una segunda carta similar en Junio de 1993 (Anexo 1 carta Junio) ante la *"inminente campaña de inspección"* y que decidiese al propietario por adecuarse a las Reglamentaciones del sector.

Por último, reseñar que para mostrar nuestra buena voluntad y confianza en el compromiso no se tramitaron las actas del verano de 1992, esperando que la cuantía económica que éstas suponían se empleasen en acometer las reformas necesarias haciéndoselo saber al titular del establecimiento.

En definitiva y cronológicamente se procedió así:

- Septiembre 1991: Tras campaña de verano se detecta malas y múltiples condiciones higiénicas.

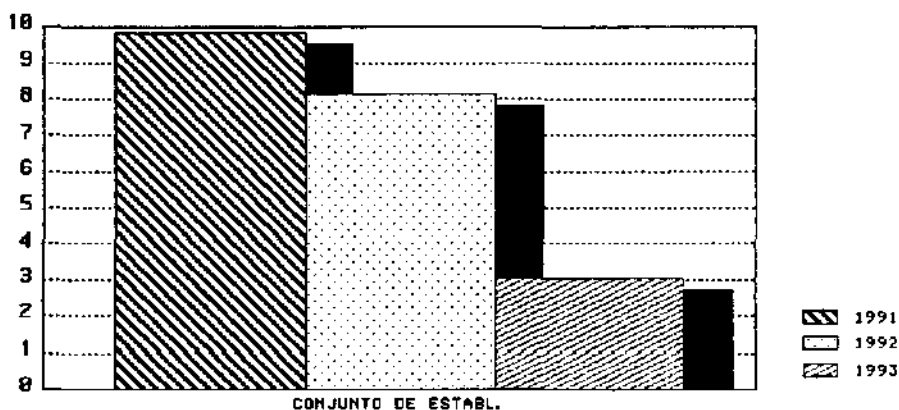
- Verano 1992: Se inspecciona y busca compromiso de los titulares para el próximo año.

- Octubre 92: Se elaboran las cartas (n° 1 y n° 2) con las 14 deficiencias más relevantes o comunes observadas reflejando en cada pareja las deficiencias individualizadas de cada titular.
- Mayo 93: Se envía la carta 1°.
- Junio 93: Se envía la carta 2°.
- Verano 1993: Se inspecciona y se observa sobre la marcha los buenos resultados, por lo que se hace más hincapié en las condiciones de conservación de alimentos (almacenar separados, protegidos, en aparatos con termómetros, etc.)
- Octubre 93: Valoración del trabajo y estudio de resultados que detallamos a continuación.

Resultados

Del estudio estadístico se observa que la adaptación a las Reglamentaciones T-S y por tanto las deficiencias observadas pasan

**EVOLUCION DEFICIENCIAS TOTALES
EN CONJUNTO
AÑOS 1991 A 1993**



Datos de 55 establecimientos.

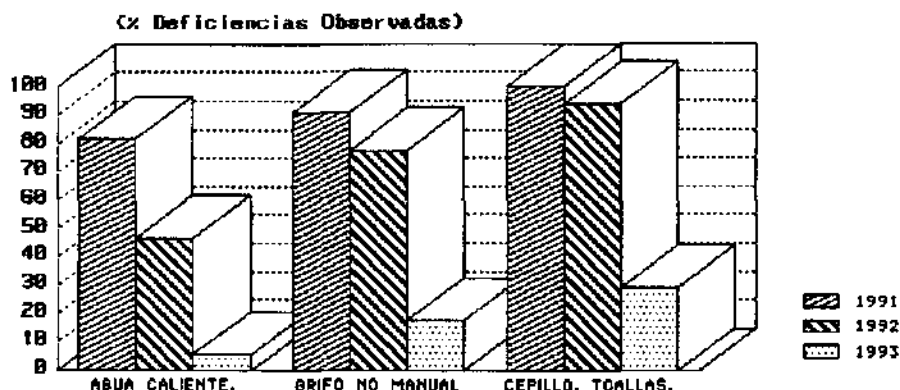
Gráfico 1

de 9.81 Def/establecimiento en 1991 a 8.12 Def/est. en 1992 y unas satisfactorias 3.03 Def/est. en 1993 suponiendo esto un notable avance de las condiciones higiénicas en este tipo de establecimientos y no quedando así descolgados respecto a los

establecimientos permanentes. Destacamos ya que si bien los resultados son buenos en el grupo de establecimientos de restauración, aún son más sobresalientes en el grupo de heladerías y de minoristas de alimentación a pesar de tratarse estos dos últimos de un muestreo orientativo.

En segundo lugar podemos estudiar la evolución de las deficiencias más significativas (desde el punto de vista de higiene en la manipulación) como falta de agua caliente, de grifo de accionamiento no manual y de jabón, cepillo de uñas y toallas de un solo uso (Gráficos 2, 3 4 y 5). También observamos un notable avance existiendo "en el menor de los casos" una adaptación a la normativa del 70% desde 1991 a 1993.

EVOLUCION ALGUNAS DEFICIENCIAS TOTAL DE ESTABL. DE TEMPORADA AÑOS 1991 A 1993



Datos de 55 establecimientos estudiados

Gráfico 2

EVOLUCION ALGUNAS DEFICIENCIAS
RESTAURACION - EST. DE TEMPORADA
AÑOS 1991 A 1993

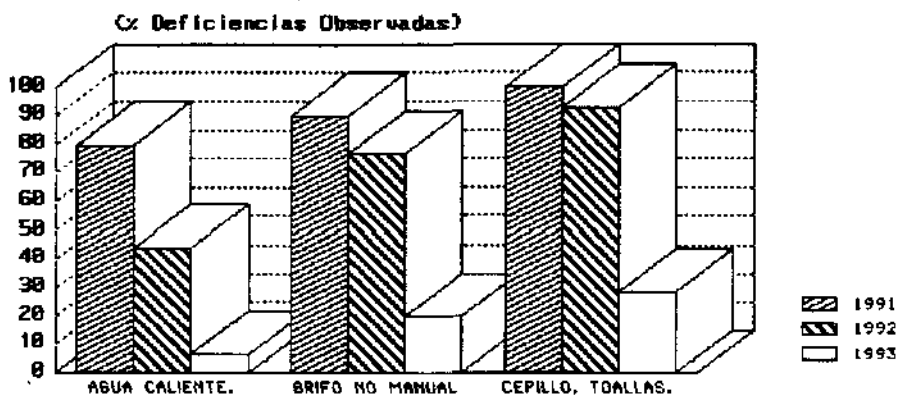


Gráfico 3

EVOLUCION ALGUNAS DEFICIENCIAS
HELADERIAS - EST. DE TEMPORADA
AÑOS 1991 A 1993

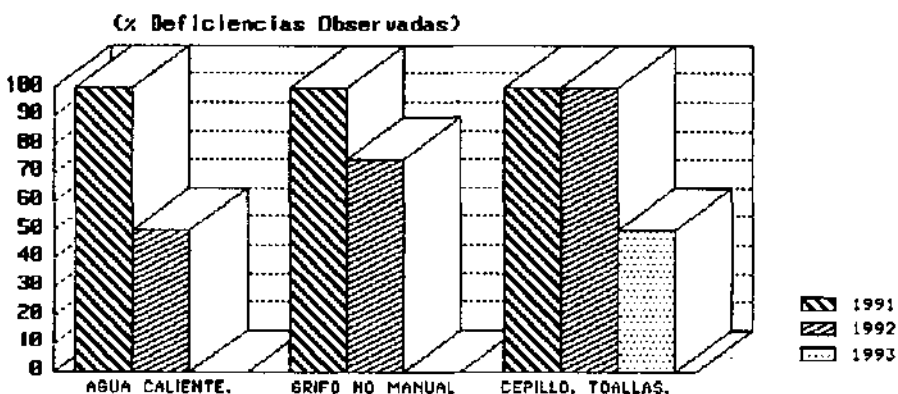
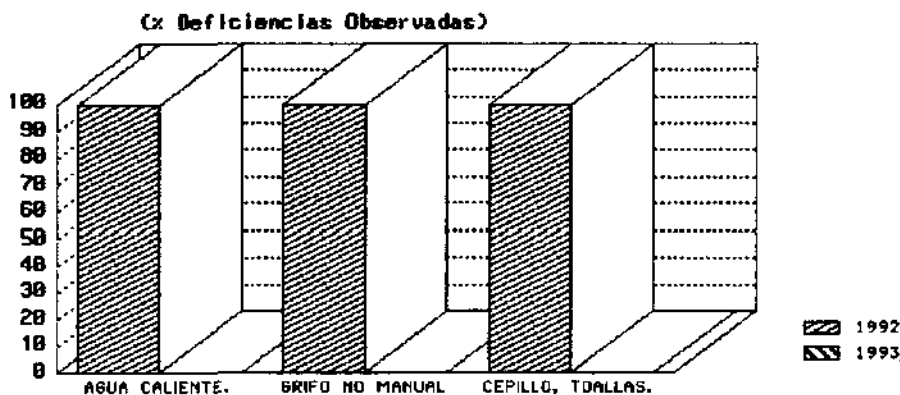


Gráfico 4

EVOLUCION ALGUNAS DEFICIENCIAS MINORISTAS - EST. DE TEMPORADA AÑOS 1992 A 1993

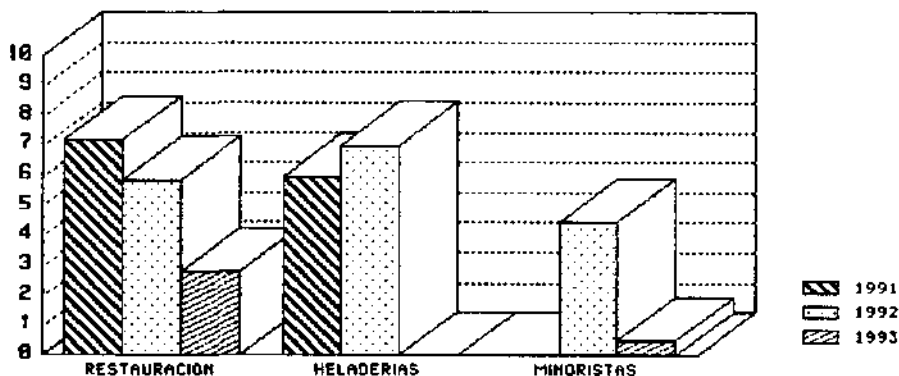


Muestreo en 2 establecimientos

Gráfico 5

En tercer lugar estudiando la existencia de otras deficiencias y (carnet de manipuladores, dispositivo contra insectos, limpieza de cocina y útiles, etc.) por los tres grupos de establecimientos (Gráfico 6) también constatamos un resultado similar, y en conjunto (Gráfico 7) pasando de 7.09 Def/est. en 1991 a 2.5 Def/est al finalizar 1993.

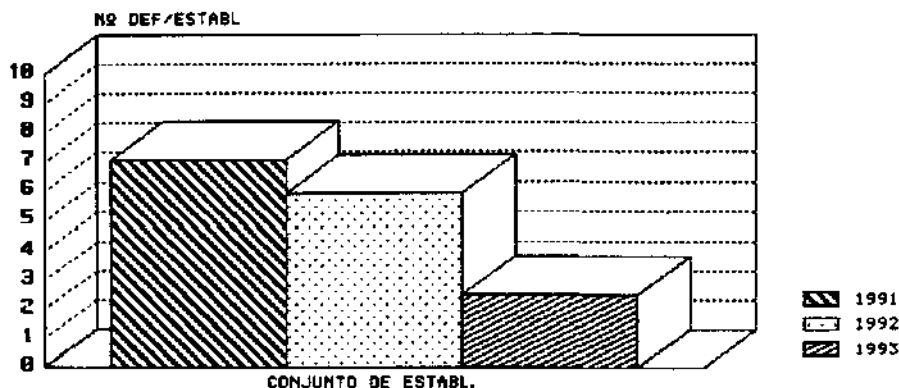
EVOLUCION DE OTRAS DEFICIENCIAS POR TIPOS DE ESTABL. DE TEMPORADA AÑOS 1991 A 1993



Datos de 55 establecimientos.

Gráfico 6

EVOLUCION OTRAS DEFICIENCIAS EN CONJUNTO AÑOS 1991 A 1993

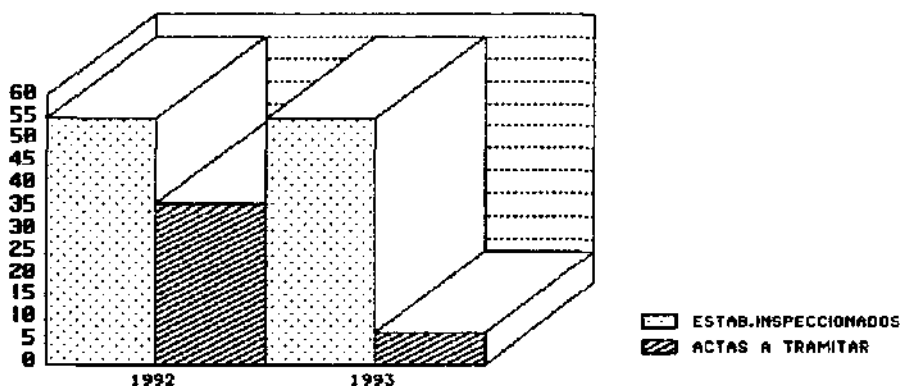


Datos de 55 establecimientos.

Gráfico 7

En cuarto lugar y considerado como uno de nuestros objetivos la no tramitación de actas para la pertinente incoacción de expedientes, pasamos (Gráfico 8) de 36 actas que se deberían haber tramitado en 1992 a 7 actas tramitadas en 1993 y en más de una ocasión por motivos ajenos al incumplimiento del compromiso con el titular.

EVOLUCION ACTAS A TRAMITAR 1992-1993 ESTABLECIMIENTOS DE TEMPORADA AÑOS 1992 A 1993



Datos de 55 establecimientos
7 Tramit: 2 Barbacoas, 2 Nuevo Alquiler
1 Alavines, 1 Carta Devuelta, 1 *

Gráfico 8

Para finalizar una conclusión a meditar: Si se pretende conseguir el avance sanitario de los establecimientos de alimentación, para cada tipo de establecimiento (de temporada, hortofrutícolas, industrias cárnicas, etc) se hace necesario un tratamiento a la medida y además la continua innovación del método de trabajo. Así en nuestra Zona Básica nos planteamos el futuro de nuestro trabajo con objetivos como la mejora de las condiciones de conservación de los alimentos, la formación de nuestros manipuladores y su categorización y por último "mantener y elevar la salud de nuestros consumidores" incluso en los tradicionales establecimientos de temporada de nuestras costas andaluzas.

Granada 15 de Noviembre de 1993.

Autores: José del Pino Martínez,
Veterinario EBAP Motril-Este.
José Ant^o. Fernández Fdez,
Veterinario EBAP Motril-Este.
Pilar Casquero Lacort,
Licenciada en Biología.
Rafael A. Fernández Fdez,
Diplomado en Informática.



Servicio Andaluz de Salud

JUNTA DE ANDALUCÍA

Consejería de Salud



Servicio Andaluz de Salud

JUNTA DE ANDALUCÍA

Consejería de Salud

Fecha	Mayo 1.993
Su referencia	
Nuestra referencia	VEDAP 4.10
Asunto	Condiciones establecimientos de alimentación.

Destinatario	
--------------	--

Muy Sr. mío :

Por la presente se le recuerda los requisitos necesarios (señalados con la cruz) no observados en su establecimiento en la campaña del año pasado y que deberá subsanar antes del inicio de la presente campaña de verano (Junio 1.993) :

- Agua caliente potable.
- Grifo de accionamiento no manual (preferiblemente de pedal) jabón, cepillo de uñas y toallas de un solo uso , junto al fregadero.
- Ropa exclusiva de trabajo.
- Carnet de manipuladores.
- Aparatos contra insectos (preferiblemente lásero) .
- Cubo de basura de cierre hermético (preferiblemente a pedal) .
- Tabla de corte adecuada (no de madera) .
- Protección de luces de cocina (plafones , etc.) .
- Limpieza adecuada de útiles de cocina (muebles, martones, etc.) .
- " " al suelo y paredes de cocina.
- Orden de almacen (evitar contacto con suelo de alimentos y bebidas) .
- Orden y buena conservación de alimentos en frío, refrigerados.
- Uso del jabón, cepillo y toallas de papel.
- Buen mantenimiento en ventanilla de cocina.
- Orden :

Por la Intervención de Salud Matriti-Dato .
Teléfono : 005911 - Matriti .

Distrito Sanitario Costa
18600 MOTRIL (Granada)

CARTA MAYO (1ª)

Fecha	9 de Junio 1.993
Su referencia	
Nuestra referencia	VEDAP 4.10
Asunto	Condiciones establecimientos de alimentación.

Destinatario	
--------------	--

Muy Sr. mío :

Una vez más le señalamos los requisitos obligatorios no observados en su establecimiento en la campaña del año pasado y que serán inspeccionados durante la campaña temporal de verano 1.993 :

- Agua caliente potable.
- Grifo de accionamiento no manual (preferiblemente de pedal) jabón, cepillo de uñas y toallas de un solo uso , junto al fregadero.
- Ropa exclusiva de trabajo.
- Carnet de manipuladores.
- Aparatos contra insectos (preferiblemente lásero) .
- Cubo de basura de cierre hermético (preferiblemente a pedal) .
- Tabla de corte adecuada (no de madera) .
- Protección de luces de cocina (plafones , etc.) .
- Limpieza adecuada de útiles de cocina (muebles, martones, etc.) .
- " " al suelo y paredes de cocina.
- Orden de almacen (evitar contacto con suelo de alimentos y bebidas) .
- Orden y buena conservación de alimentos en frío refrigerados.
- Uso del jabón y toallas de papel .
- Buen mantenimiento en ventanilla de cocina.
- Orden :

Por Intervención de Salud Matriti - Dato .
Teléfono : 005911 - Matriti .

Distrito Sanitario Costa
18600 MOTRIL (Granada)

CARTA JUNIO (2ª)