



LICENCIAS SANITARIAS

El respeto a la norma: garantía a la salud

LISANDRA FARIÑAS ACOSTA

UN AÑO y medio de comenzada la flexibilización del trabajo por cuenta propia, como parte de la actualización del modelo económico cubano, y ante el creciente número de ciudadanos adscritos a las distintas modalidades de elaborador-vendedor de alimentos, el tema de las licencias sanitarias cobra vital importancia.

Según explicó a **Granma** la doctora Mayra Martí, jefa nacional de Higiene de los Alimentos y Nutrición, del Ministerio de Salud Pública, hasta la fecha se han otorgado en el país un total de 56 066 licencias sanitarias, de las cuales alrededor de un 97 % (54 596) corresponden a la elaboración y expendio de alimentos.

Por lo sensible de dicha actividad, resulta imprescindible que los trabajadores de este sector dominen y respeten las normas higiénicas existentes, como garantía para la salud de los consumidores. De ahí que la Resolución 240 del 2011, del Ministerio de Salud Pública, establece que en las modalidades de más peso en la salud humana, el trabajador no estatal tiene que estar avalado por una licencia sanitaria.

Con tal exigencia deben cumplir seis actividades: asistente infantil para el cuidado de niños, elaborador-vendedor de alimentos y bebidas mediante servicio gastronómico (paladares), elaborador-vendedor de alimentos y bebidas no alcohólicas a domicilio, de alimentos y bebidas no alcohólicas al detalle en su domicilio o de forma ambulatoria, de alimentos y bebidas no alcohólicas en punto fijo de venta (cafetería) y elaborador-vendedor de vinos.

Esta licencia se solicita en los centros municipales de Higiene, Epidemiología y

Microbiología, que cuentan con un plazo de siete días hábiles para entregarla, luego de efectuada una inspección sanitaria. Al respecto, la doctora Mayra Martí señaló que es prioridad para los inspectores sanitarios estatales cumplir con este plazo.

Por otra parte, si en un principio era necesario describir en la licencia todos los productos que el cuentapropista elaboraba, hoy se clasifican en categorías similares a la gastronomía estatal: alimentos ligeros, alimentos ligeros y comidas, y restaurantes. Solo se señala y excluyen de la licencia los alimentos para los cuales el trabajador no cumple con las normas higiénicas establecidas.

Así, aunque el trabajador decida agregar algún producto a su oferta, dentro de su categoría, no necesita renovar la licencia. Del mismo modo se flexibilizó la periodicidad de las inspecciones estatales en dependencia del posible riesgo epidemiológico de cada una de estas actividades y según se considere en cada territorio.

EDUCAR ES PROTEGER

Desde septiembre del 2011 comenzó en cada municipio la capacitación a los trabajadores por cuenta propia, con énfasis en los que laboran en el expendio de alimentos. Muchos de ellos han recibido talleres en educación sanitaria. Las propias inspecciones, asegura la doctora Mayra Martí, han servido como espacio de preparación al trabajador y la respuesta ha sido muy positiva.

Los inspectores sanitarios estatales, junto a los coordinadores de programas de alimentos en los centros provinciales, también han recibido preparación. La especialista afirma que el país cuenta con personal especializado suficiente. "Tenemos más de 2 000 inspectores sanita-

dejar lugar a dudas", consideró que los nuevos hallazgos científicos abrirán el camino a nuevas expansiones de la vida.

Básicamente los estudios sobre el genoma humano, expuso, han facilitado conocer la "programación" previa de la existencia de los sujetos en base a la información genética que reciben de sus progenitores y hoy es posible afirmar, citó como ejemplo, que hijos de longevos tienen una mayor tendencia a la longevidad.

Aunque gerontólogos de diversos países han afirmado que en la actualidad el hombre tiene capacidades potenciales para vivir hasta los 150 años, el profesor Valdés Mier declinó referirse al tema por considerarlo aún sin un sustento verdaderamente científico.



Los vendedores ambulantes constituyen el mayor número de trabajadores por cuenta propia con licencias sanitarias, por lo que es imprescindible incrementar las acciones de capacitación dirigidas a este grupo. FOTO: ALBERTO BORREGO

rios, de los cuales la mayoría son licenciados en higiene y epidemiología".

Aunque la iniciativa de impartir cursos y talleres a este sector ha sido bien acogida, **Granma** pudo constatar que aún hay trabajadores que desconocen de esta posibilidad de capacitación en los centros municipales de Higiene, Epidemiología y Microbiología.

Asimismo, este diario comprobó que muchos trabajadores no estatales que laboran como dependientes en kioscos y cafeterías, si bien conocen de la existencia de la licencia sanitaria, no dominan los requisitos que la misma estipula. No solo el "dueño del negocio" debe conocer tales requerimientos, sino todos los que laboran en el lugar y, en especial, quienes intervienen directamente en la manipulación de los alimentos.

La incorrecta limpieza y desinfección de equipos y utensilios de trabajo figura hoy como unas de las principales violaciones detectadas en las inspecciones sanitarias. Pero el mayor número de infracciones, especifica la doctora Martí, son cometidas por los vendedores ambulantes. Este grupo, con unos 42 987 trabajadores, posee el mayor número de licencias sanitarias entregadas en la actividad de elaboración y expendio de alimentos.

Estos, según la ley, solo están autorizados a vender alimentos de bajo riesgo epidemiológico, donde su exposición a

las condiciones ambientales no favorezca la contaminación y el deterioro con peligro para la salud. No deben ofertar productos con rellenos de carnes, cremas o merengues, que requieren condiciones especiales de conservación.

Sin embargo, es común observar ofertas de este tipo, aun cuando se aplican las multas y otras medidas establecidas en el Decreto-Ley 274 con respecto a las normas sanitarias.

Otros aspectos decisivos como la higiene comunal, también son regulados por la Resolución 240/2011, que establece como prohibiciones para la manipulación, elaboración y expendio de alimentos de las distintas modalidades, continuar la prestación de servicios cuando existan obstrucciones de la red de alcantarillado, desbordamientos de residuales líquidos y presencia de residuales sólidos, que afecten directamente el lugar donde se ejerce la actividad.

Para beneficio de todos, el panorama de nuestras ciudades ha cambiado. Las ofertas gastronómicas —un gran número de ellas de amplia calidad y aceptación— han aumentado considerablemente. Ahora toca tanto a las instituciones rectoras como a los trabajadores por cuenta propia —y también, no cabe duda, a los trabajadores estatales—, velar porque el respeto a las normas sea siempre garantía a la salud de los consumidores.

Criterios sobre longevidad

José A. de la Osa

El jefe del Grupo Nacional de Geriátrica y Gerontología del Ministerio de Salud Pública, profesor Miguel Valdés Mier, quien asiste al X Seminario Internacional Longevidad Activa y Satisfactoria, dijo ayer en La Habana que el desarrollo de dos ramas de la Medicina, la Genética y la Inmunología, vienen contribuyendo a nuevos conocimientos sobre el proceso de envejecimiento.

Ello permite, indicó, los avances en la Terapia Génica que posibilitan en la actualidad no solo prolongar la vida humana sino ofrecerle una mayor calidad.

Sabemos que nuestro organismo cuenta con auténticos "mecánicos" (genes reparadores). Por ello, "sin

Prefirió alertar sobre algunos de los factores que contribuyen al aceleramiento de la vejez, en primer lugar los hábitos tóxicos como el cigarro, el alcohol y las drogas "duras", el sedentarismo, la obesidad, el estrés crónico mantenido y los hábitos inadecuados de alimentación.

Asimismo, y ello está avalado por estudios realizados en personas centenarias, el llamado "mal carácter" sostenido y la tendencia a quejarse en forma continuada acortan la vida. Sin embargo, poseer un buen sentido del humor la alarga.

Por ello, una fórmula eficaz que debe acompañarnos en el proceso de envejecimiento, apreció el especialista, es mantener la combatividad y el optimismo sin abusar del criterio de que cualquier tiempo pasado fue mejor. Y sobre todo, como ha expresado más de una vez, "ser lo suficientemente maduros para poder reírnos de nosotros mismos".