Determinación de hábitos de higiene implementados en comedores del Mercado Gastronómico de Zaachila por COVID-19

Ramos-Zárate Karol, Santiago-Martínez Omar, Vásquez-Méndez Kathia Asbeydi, García-Montalvo Iván Antonio, Carreño-Rodríguez Laura, López-Noriega Fernanda Estefanía, Matías-Pérez Diana.

Facultad de Medicina y Cirugía, Universidad Regional del Sureste, Oaxaca, México

email: 20dmatiasp@urse.edu.mx

Resumen

Introducción: Los hábitos de higiene implementados en establecimientos alimentarios antes y durante la pandemia COVID-19 son técnicas y comportamientos que mantienen condiciones de limpieza y ayudan a disminuir los contagios de diversas enfermedades. **Objetivo:** Identificar los principales hábitos de higiene implementados en los negocios de alimentos a partir de la pandemia en el mercado gastronómico de Zaachila Oaxaca. **Metodología** Estudio observacional, transversal y descriptivo. Población de 40 negocios de alimentos, ubicados en el mercado gastronómico de Zaachila, Oaxaca. Se realizó un cuestionario, diseñado por los investigadores del tema, la finalidad fue demostrar el cambio en hábitos de higiene usados con mayor y menor frecuencia en establecimientos alimentarios antes y durante la pandemia. **Resultados:** Un 75% de empleados cumplen con esquema completo de vacunación. El hábito de higiene

más implementado es el cubrebocas (47.5%) y el menos implementado el distanciamiento social (7.5%). Los consumidores aplican las medidas de higiene un 47.5% con poca frecuencia y un 37.5% lo realizan frecuentemente. **Conclusiones:** Las principales medidas de higiene aplicadas en el mercado gastronómico de Zaachila fueron: uso de cubrebocas y de gel antibacterial, las menos implementadas fueron: distanciamiento social debido al espacio reducido del mercado.

Palabras clave: Medidas de higiene, Pandemia, Establecimientos alimentarios

Abstract

Introduction: The hygiene habits implemented in food establishments before and during the COVID-19 pandemic are techniques and behaviors that maintain clean conditions and help reduce the spread of various diseases. **Objective:** To identify the main hygiene habits implemented in food businesses since the pandemic in the gastronomic market of Zaachila Oaxaca. **Materials and methods:** Observational, cross-sectional and descriptive study. Population of 40 food businesses, located in the gastronomic market of Zaachila. A questionnaire designed by researchers on the subject was carried out, the purpose of which was to demonstrate the change in hygiene habits used more and less frequently in food establishments before and during the pandemic. **Results:** 75% of employees comply with the complete vaccination schedule. The most implemented hygiene habit is the face mask (47.5%) and the least implemented is social distancing (7.5%). Consumers apply hygiene measures 47.5% infrequently and 37.5% do so frequently. **Conclusions:** The main hygiene measures applied in the gastronomic market of Zaachila were: use of face masks and antibacterial gel, the least implemented were: social distancing due to the reduced space of the market, few

diners do not adequately carry out hygienic measures.

Key words: Hygiene measures, pandemic, food establishments.

Introducción

Los hábitos de higiene son prácticas diarias que ayudan a mantener la limpieza y el bienestar personal. Estos hábitos son fundamentales para prevención de enfermedades, mantener una buena salud y promover un ambiente seguro (Ponce, 2020), llevando el control de factores que ejercen o pueden ejercer efectos nocivos sobre su salud (Villamizar y Duarte, 2019). En ese sentido, hablar de la higiene en los establecimientos de comida o en los alimentos, según la Organización Mundial de la Salud (OMS), aplica todas las medidas necesarias para asegurar la inocuidad sanitaria de los alimentos, manteniendo a la vez el resto de cualidades que les son propias (Martín, 2020).

En el mundo se vivió una pandemia causada por SARS-CoV-2 que originó un confinamiento por el alto riesgo de infección (Maguiña Vargas, 2020), lo cual al mismo tiempo modificó los hábitos de higiene de manera estricta para prevenir la contaminación de superficies y mantener condiciones adecuadas de limpieza y desinfección en los espacios donde las personas consumen sus alimentos, todo con el objetivo de mitigar la transmisión del COVID-19 además de proteger la salud de los trabajadores y consumidores en general. Haciendo reflexión al cambio que se ha tenido que adaptar de manera obligatoria, siendo ahora más observadores y conscientes de la higiene que nos rodea, enfocándonos en el bienestar común. (Organización Mundial de la Salud [OMS] y Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación [FAO], 2020).

De momento, no hay evidencia de que los virus que causan enfermedades

respiratorias se transmitan a través de los alimentos o de los envases que los contienen (OMS, FAO 2020), estos productos pueden contaminarse si son manipulados por personas infectadas con COVID-19 si éstas no adoptan ciertas medidas de higiene. Por esta razón la OMS (PANAFTOSA-OPS/OMS, 2020) recomienda fortalecer las buenas prácticas de higiene a lo largo de la cadena de valor y evitar el consumo de alimentos crudos o poco cocinados.

Las principales medidas de higiene implementadas a partir de la pandemia fueron el uso de cubrebocas, uso de gel antibacterial, lavado frecuente de manos y el distanciamiento social (Estado de México-Secretaría de salud, 2018), sin embargo, una parte importante de implementar estas medidas de higiene fue el cómo los consumidores perciben estas medidas, debido a que algunos las consideran positivas ya que fue parte del regreso a las actividades de comercio, y con ello se resguarda la seguridad de los clientes llevando a cabo protocolos de seguridad alimentaria, como la capacitación a sus empleados, calidad en servicio y una sanitización constante el servicio (Cotton, 2021).

Es imprescindible tener el control eficaz de la higiene, a fin de evitar las consecuencias perjudiciales que derivan de las enfermedades y los daños provocados por los alimentos. Todos, agricultores, cultivadores, elaboradores, manipuladores y consumidores, tienen la responsabilidad de asegurar que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo. (Chemical and Foods, 2021).

En la Villa de Zaachila, Oaxaca, se ubica el mercado Gastronómico de Zaachila en el cual se venden diferentes alimentos entre los cuales destacan comida, bebidas y postres. A partir de la pandemia por COVID-19, se solicitó a los comerciantes seguir las recomendaciones sanitarias como: hacer uso de cubrebocas, procurar la sana distancia,

mantener gel antibacterial en sus espacios de venta, utilizar guantes para realizar el cobro, además de sanitizar los espacios en ventas (Realidad Oaxaca, 2020), con la intención de frenar los contagios por COVID-19.

Por lo tanto, nuestra investigación en el mercado gastronómico de Zaachila, tiene como objetivo determinar cuáles son los principales hábitos de higiene implementados en los negocios de alimentos a partir de la pandemia causada por el COVID-19.

Metodología

El diseño del estudio fue observacional, transversal, descriptivo. Esta investigación, se realizó el mercado gastronómico de Zaachila ubicado en Tepanecatl 100, Barrio del Niño, 71310 Oaxaca de Juárez, Oaxaca, donde el universo del estudio fueron 40 negocios de alimentos, dichos negocios cubrieron con los criterios de selección como ser establecimientos fijos ubicados dentro del mercado y vender alimentos principalmente comida, bebidas y postres. Dentro de los criterios de eliminación, están los negocios que no concluyeron con el cuestionario proporcionado. La recolecta de información se realizó en febrero del 2022, para la recolecta de información se diseñó un cuestionario donde se abordaron temas como: los principales hábitos de higiene, hábitos de higiene implementados en los negocios ubicados en el mercado Gastronómico de Zaachila derivado por el confinamiento social por COVID-19.

Una vez obtenidos los datos, se concentraron en una hoja de Excel (v. 16.58) en la aplicación de Google drive, la que a su vez se exportó al Programa computacional SPSS-22, donde se realizó un análisis estadístico.

Resultados

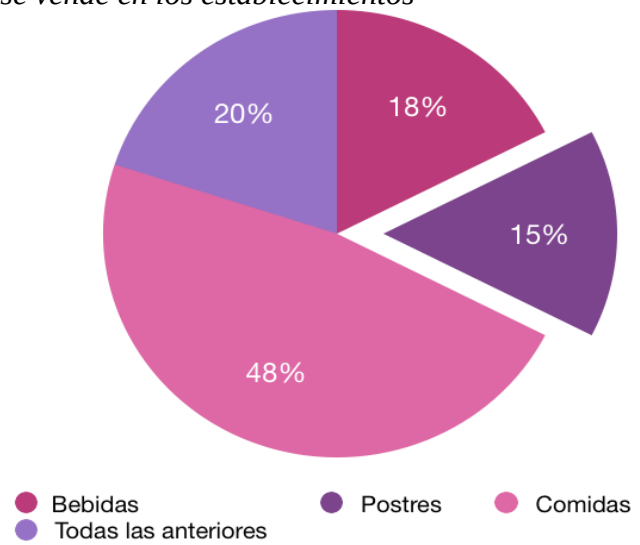
Del cuestionario realizado a 40 encargados de los negocios de alimentos ubicados en el mercado gastronómico de la Villa de Zaachila, Oax; los 40 participaron de

forma voluntaria y terminaron el cuestionario aceptando previamente el consentimiento informado, gracias a la participación de cada uno pudimos recolectar datos como lo son esquema de vacunación contra COVID-19, tipo de alimentos que se venden, hábitos de higiene presente entre comensales y restauranteros que ofrecen el servicio, estos son reflejados en las siguientes gráficas y tablas:

El 75% de los entrevistados manifestaron que recibieron esquema completo de vacunación (1ª y 2ª dosis) contra el virus SARS-CoV-2, mientras que el 25% solo recibieron una dosis de vacunación.

Gráfica 1.

Tipo de alimentos que se vende en los establecimientos



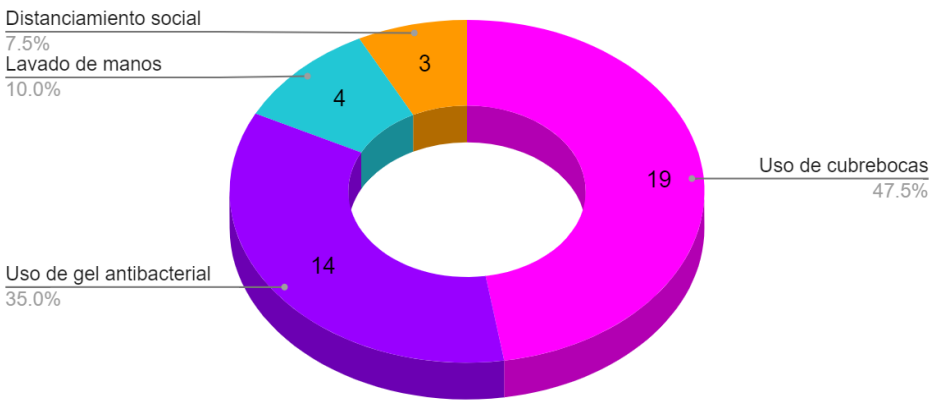
Nota: Elaboración propia

En la Gráfica 1 se observa que en el mercado gastronómico los negocios de alimentos que predominan son los puestos de comidas con un 48%, seguido de negocios donde podemos encontrar de todo tipo de alimentos con un 20%, bebidas tiene un 18%, mientras que los postres son los que menos vamos a encontrar en el mercado con un 15%

.

Gráfica 2.

Hábito de higiene más implementado en los establecimientos

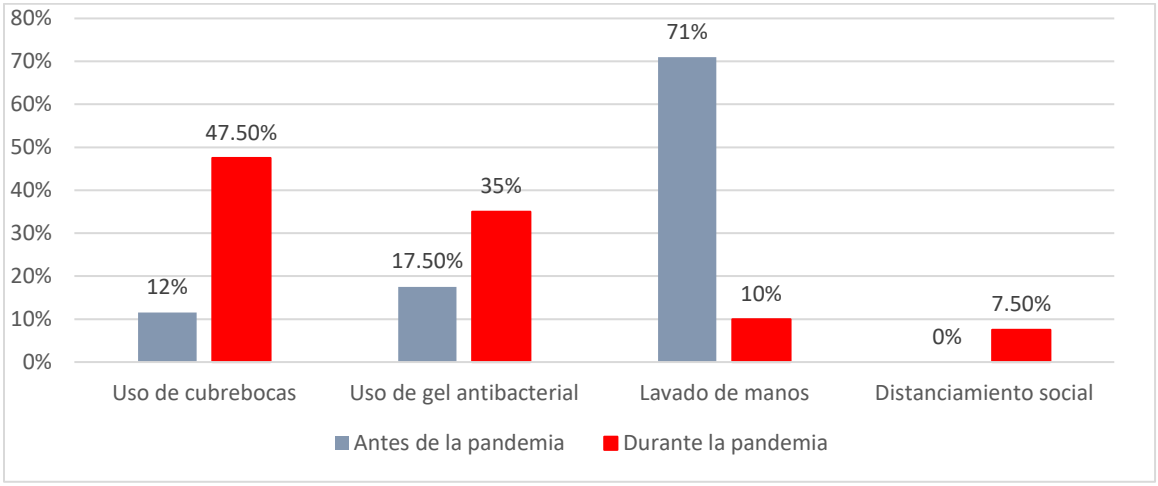


Nota*:* Elaboración propia

La Gráfica 2, muestra como el uso de cubrebocas es el hábito de higiene más implementado con 47.5%. Por otro lado, el distanciamiento social con el 7.5% es el hábito menos empleado en los establecimientos de alimentos en el mercado gastronómico de la Villa de Zaachila.

Gráfica 3.

Medidas de higiene antes y durante la pandemia.



Nota: Elaboración propia

En la Gráfica 3 se presenta un comparativo con respecto a los hábitos de higiene empleados antes y durante la pandemia en los establecimientos de alimentos en el mercado gastronómico de la Villa de Zaachila en la que se observa que antes de la pandemia con 71% la principal medida de higiene empleada era el lavado de manos, seguida del uso de gel antibacterial con 17.5% y con un 10.5 % uso de cubrebocas. Mientras que durante la pandemia se presentó una mayor diversidad de medidas de higiene entre las que destaca el uso de cubrebocas con un 47.5%, el uso de gel antibacterial con 35% y el lavado de manos solo un 10%.

En la Gráfica 4 se observa que el 97% de los negocios consideraron muy importante aplicar las medidas de higiene, lo cual refleja el interés de los comerciantes al cuidado y prevención de contagios.

Gráfica 4.

Importancia de los hábitos de higiene.

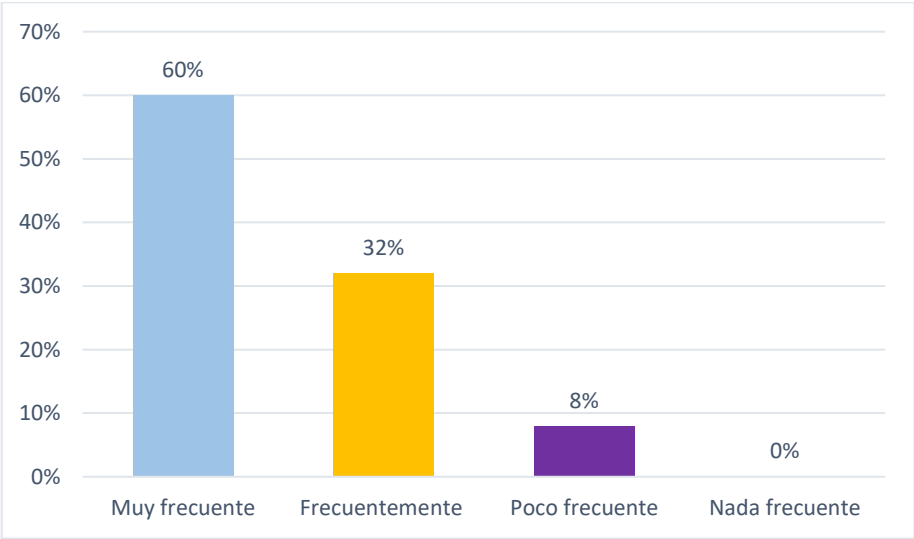


Nota: Elaboración propia

La Gráfica 5 muestra que el 60% de los empleados de los comercios aplicaron muy frecuentemente medidas necesarias de higiene, seguido de un 32% que lo hicieron frecuentemente con el fin de salvaguardar la salud de los clientes y solo en el 8% fue poco frecuente que las llevarán a cabo.

Gráfica 5.

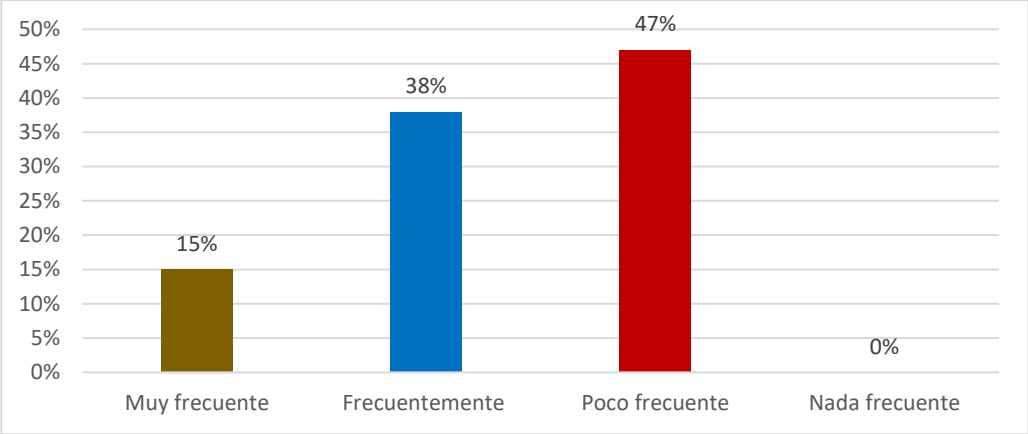
Frecuencia con la que los empleados aplican las medidas de higiene.



Nota: Elaboración propia

Gráfica 6.

Frecuencia con la que los consumidores aplicaron las medidas de higiene al acudir a los establecimientos.

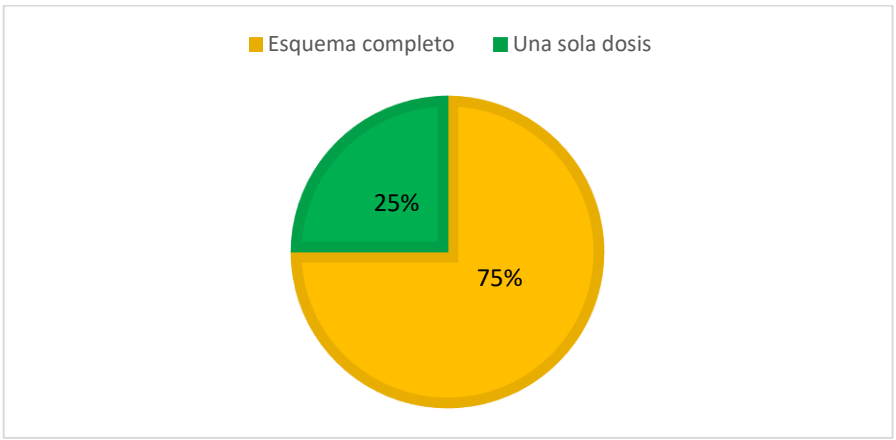


Nota: Elaboración propia

El 15% de los comerciantes consideró que los consumidores aplicaban muy frecuentemente medidas de higiene y un 38% lo hacía frecuentemente. Un 48% consideró que los consumidores aplicaban de manera poco frecuente las medidas (Gráfica 6).

Gráfica 7.

Certificado de vacunación de COVID-19.



Nota: Elaboración propia

De los 40 comerciantes entrevistados se identificó que el 75% presentaban el esquema completo de vacunación de COVID-19, mientras que el 25% solo tenían una dosis de la vacuna (Gráfica 7).

Discusión

A partir de la pandemia por COVID-19 nos hemos visto obligados a velar por el autocuidado de la salud como primera medida de contención ante el virus, que hasta el momento ha causado más de 6,443 defunciones en Oaxaca, mientras que para marzo del 2023 se estimó que alrededor de 6,8 millones de personas habían fallecido a nivel mundial (Orus, 2022).

De manera general, se han descritos algunos hábitos de higiene necesarios para la manipulación de los alimentos (Alonso, 2010) y prevenir el posible contagio de enfermedades como la COVID-19. Por lo que el llevarlas a cabo es de vital importancia para la sociedad en general, de acuerdo con investigaciones previas Ramon-Iracheta J en 2020, establece que el lavado de manos es uno de los hábitos de higiene principalmente enseñados durante la infancia y de los más importantes. A raíz del confinamiento social por COVID-19, la OMS en el 2021 estableció algunas medidas de higiene, siendo el lavado de manos la principal para los establecimientos de comida, similar a lo identificado dentro de nuestra investigación, donde observamos que esta medida de higiene ya se realizaba para el cuidado de los alimentos y los comensales previo a la pandemia.

En la investigación realizada por Ramón-Iracheta en el 2020 incluyen resultados de una ola adicional realizada en dos periodos que abarcan 2019 y 2020 centrada en la higiene y salud durante la pandemia, los resultados dan a conocer que previamente las personas eran más conscientes de los hábitos de higiene y salud dentro de la sociedad, esto se pudo corroborar

con la investigación, pues se identificó que es poco frecuente que los comensales apliquen las medidas de higiene, lo cual repercute en la importancia que se le da al cuidado de la salud y las consecuencias que puede tener el no aplicarlas.

Conclusiones

Los principales hábitos de higiene aplicados en el mercado Gastronómico de Zaachila fueron: el uso del cubrebocas y el uso del gel antibacterial, por otra parte, un 75% de establecimientos cumplieron con su esquema de vacunación que también es importante ya que refleja en interés por el autocuidado y conciencia en que esta medida limitó los posibles contagios.

Referencias

Alonso, M. I., Blancher, N., & Cabezon, Ó., et al. (2010, diciembre). Guía de prácticas correctas de higiene para la venta de alimentos en mercados no sedentarios y ferias. (1.a ed.). Generalitat de Catalunya. http://coli.usal.es/web/Guias/pdf/GPCH_Venta_ali_mercados_ferias_catalunya.pdf

Chemical. (2021, 6 de Abril). Principios generales de higiene en los alimentos (PGH). Chemical and Foods. https://chemicalandfoods.com/principios-generales-de-higiene-en-los-alimentos/

Cotton, A. (2021, 17 de febrero). El impacto de la pandemia de Covid-19 en el comportamiento del consumidor de comida rápida. Universidad Francisco Marroquín - Escuela de Nutrición. Recuperado 6 de abril de 2022, de https://nutricion.ufm.edu/articulos/el-impacto-de-la-pandemia-de-covid-19-en-el-comportamiento-del-consumidor-de-comida-rapida/

Coronavirus. (2023, 13 de marzo). RTVE. COVID-19 Mapa del coronavirus en el mundo: casos, muertes y los últimos datos de su evolución. https://www.rtve.es/noticias/20230313/mapa-mundial-del-coronavirus/1998143.shtml

COVID-19 e inocuidad alimentaria: Conozca las infografías disponibles sobre el tema. (2020, 1 septiembre). OPS/OMS | Organización Panamericana de la Salud. Recuperado 6 de abril de 2022, de https://www.paho.org/es/noticias/1-9-2020-covid-19-e-inocuidad-alimentaria-conozca-infografias-disponibles-sobre-tema

Iracheta, J. (2020, octubre). La higiene en la nueva normalidad, impacto del COVID-19 en la percepción y hábitos

de higiene de los españoles. Essity. Recuperado 15 de octubre de 2021, de https://www.essity.es/Images/201005_higiene_nueva_normalidad_tcm449-100961.pdf

Maguiña Vargas, C., Gastelo Acosta, R., Tequen Bernilla, A. (2020, 31 de Julio). El nuevo Coronavirus y la pandemia del Covid-19. Rev Med Hered. 31:125-131. DOI: https://doi.org/10.20453/rmh.v31i2.3776

Martín, E. M. (2020, 19 de abril). Higiene alimentaria. Consumoteca. https://www.consumoteca.com/alimentacion/higiene-alimentaria/

Moscoso Osorio, L. A., Godoy Casadiego M. A., y Burgos Bernal G. (2020, 31 de marzo). Lineamientos, Orientaciones y Protocolos para enfrentar la COVID-19 en Colombia. Ministerio de Salud y Protección Social. https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/lineamientos-orientaciones-protocolos-covid19-compressed.pdf

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Organización Mundial de la Salud. (2020, 7 de abril). COVID-19 e inocuidad de los alimentos: Orientaciones para las empresas alimentarias. Organización Mundial de la Salud.

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura & Organización Panamericana de la Salud / Organización Mundial de la Salud Washington, D.C., 2017. (2017b). Manual para manipuladores de alimentos (alumno). (1.a ed.). Biblioteca Sede de la OPS.

Orus A. Statist. (2022, 23 de junio) COVID-19: número de muertes a nivel mundial por continente en 2022**.** https://es.statista.com/estadisticas/11

07719/covid19-numero-de-muertes-a-nivel-mundial-por-region/ Recuperado 09 de mayo del 2022.

Ponce E.J. (2020). La pedagogía de los hábitos de higiene personal en niños de preescolar: Una revisión sistemática. [Tesis licenciatura, Universidad Cesar Vallejo] Repositorio de la Universidad César Vallejo https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/70965/Ponce_PEJ-SD.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Realidad Oaxaca. (2020, 28 de Abril). Podrían cerrar mercados en Zaachila. (2020, Abril). http://realidadoaxaca.com/podrian-cerrar-mercados-en-zaachila/

Villamizar, C. y Duarte, J. (2019, 13 de mayo). Norma ISO 22000:2018 como fundamento en el análisis de alérgenos en empresas de productos horneados. [tesis de maestría, Universidad Santo Tomás]. Universidad Santo Tomas, Facultad de Ingeniería Industrial. https://repository.usta.edu.co/bitstream/handle/11634/16699/2019VillamizarClarenaDuarteJorge.pdf