

INFORME TECNICO DE RESPUESTA A OFICIO GADDMQ-DC-CRAA-2024-0251-O

1. ANTECEDENTES

Mediante Oficio GADDMQ-DC-CRAA-2024-0251-O de 12 de abril de 2024, el Sr. Héctor Enrique Cueva Cueva, Concejal Metropolitano; solicitó a la Dra. Marysol Ruilova, Secretaria de Salud, lo siguiente:

“En mi de Concejal Metropolitano, en ejercicio de mis atribuciones previstas en el artículo 88 del COOTAD, y, el artículo 16 de la Resolución de Concejo Metropolitano No. C074, de 08 de marzo de 2016, solicito que, en el menor tiempo posible, se remita un informe sobre el proyecto de mercados saludables, el cual, contenga el rol de cada institución municipal para lograr este objetivo.

De igual manera, se remitirá un informe sobre las actividades que realiza la Secretaría de Salud en los mercados, ferias y plataformas para cumplir con el objetivo previsto en el artículo 4 del COOTAD para la obtención de un hábitat saludable para los ciudadanos, tomando en cuenta que conforme la Resolución de Alcaldía Metropolitana No. ADMQ-007-2024, es su misión: “Dirigir el desarrollo y la implementación de políticas locales, planes, proyectos y acciones en materia de salud, a través de la promoción, prevención, provisión de servicios y vigilancia de la salud, en el marco de la relación entre la salud humana, animal y el medio ambiente, para contribuir al bienestar de los habitantes del Distrito Metropolitano de Quito”.

2. BASE LEGAL

CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR

Art. 361.- El Estado ejercerá la rectoría del sistema a través de la autoridad sanitaria nacional, será responsable de formular la política nacional de salud, y normará, regulará y controlará todas las actividades relacionadas con la salud, así como el funcionamiento de las entidades del sector.

LEY ORGÁNICA DE SALUD

Art. 132.- Las actividades de vigilancia y control sanitario incluyen las de control de calidad, inocuidad y seguridad de los productos procesados de uso y consumo humano, así como la verificación del cumplimiento de los requisitos técnicos y sanitarios en los establecimientos dedicados a la producción, almacenamiento, distribución, comercialización, importación y exportación de los productos señalados.

Art. 133.- La autoridad sanitaria nacional podrá delegar a los municipios, dentro de sus funciones, el ejercicio de las acciones necesarias para el control sanitario, quienes las realizarán de acuerdo con las disposiciones y normas emitidas por dicha autoridad.

Art. 147.- La autoridad sanitaria nacional, en coordinación con los municipios, establecerá programas de educación sanitaria para productores, manipuladores y consumidores de alimentos, fomentando la higiene, la salud individual y colectiva y la protección del medio ambiente.

CÓDIGO ORGÁNICO DE ORGANIZACIÓN TERRITORIAL, AUTONOMÍA Y DESCENTRALIZACIÓN

Art. 54.- Funciones. - Son funciones del gobierno autónomo descentralizado municipal las siguientes:

l) Prestar servicios que satisfagan necesidades colectivas respecto de los que no exista una explícita reserva legal a favor de otros niveles de gobierno, así como la elaboración, manejo y expendio de víveres; servicios de faenamiento, plazas de mercado y cementerios;

CODIFICACIÓN DEL CÓDIGO MUNICIPAL PARA EL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO

DE LA PROMOCIÓN Y PROTECCIÓN DE LA SALUD, Y PREVENCIÓN DE LA ENFERMEDAD

Artículo 533.- De la prevención y control de enfermedades. - Se implementarán programas y proyectos orientados a la prevención de enfermedades y problemas prioritarios de salud pública en el Distrito Metropolitano de Quito, considerando el ciclo de vida. Se priorizará el desarrollo de programas y proyectos de prevención y difusión de información en los problemas de salud de los grupos de atención prioritaria.

Artículo 534.- Acciones de prevención de la enfermedad. - La Secretaría responsable de la salud del Municipio del Distrito Metropolitano de Quito, en coordinación con otros organismos municipales competentes, desarrollará acciones de prevención de las enfermedades de mayor incidencia y prevalencia en el Distrito Metropolitano de Quito como problemas prioritarios de salud pública, promoviendo la participación de la ciudadanía en las acciones emprendidas.

ESTATUTO ORGÁNICO DEL GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO

1.3.1.7 SECRETARÍA DE SALUD

1.3.1.7.2.1 Unidad de Determinantes de Salud

Atribuciones y Responsabilidades

c) Desarrollar programas, proyectos e instrumentos técnicos para control de inocuidad, control sanitario y vigilancia en espacios de competencia municipal para la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos;

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

La vigilancia de la Inocuidad de los alimentos permite detectar factores de riesgo asociados al inadecuado almacenamiento, manipulación, preparación y expendio de alimentos preparados.

Este manual define los procedimientos para las acciones de vigilancia de inocuidad alimentaria dentro del Distrito Metropolitano de Quito, que se realizan con manipuladores de comercios autónomos, mercados municipales de los giros de alimentos preparados, servicios de alimentación municipales en bares escolares municipales, CEMEIS y Centros de Atención administrados por la Unidad Patronato

San José. También describe los procedimientos para recolección de las muestras y para el análisis de las muestras en el laboratorio de alimentos.

Complementariamente a la vigilancia microbiológica y de buenas prácticas higiénicas, se capacita a los manipuladores de alimentos en prácticas adecuadas de higiene y manipulación de alimentos, posteriormente se hace un seguimiento periódico para verificar la aplicación de estas prácticas.

De acuerdo con la base legal citada, el estatuto y competencias de la Secretaría de Salud, el objetivo de estos servicios y programas es la promoción de buenas prácticas en el manejo de alimentos y la prevención de enfermedades, mas no se relacionan con la imposición de sanciones.

3. RESPUESTAS A REQUERIMIENTOS DE INFORMACIÓN

A continuación, se presenta las respuestas a las preguntas formuladas:

1. Informe sobre el proyecto de mercados saludables, el cual, contenga el rol de cada institución municipal para lograr este objetivo

La Secretaría de Salud, implementa la estrategia "Mercados Saludables" en las Administraciones Zonales La Delicia, Calderón, Eugenio Espejo, Manuela Sáenz, Eloy Alfaro, Tumbaco, Los Chillos y Quitumbe, de conformidad con la norma NTE INEN 2687:2013 establecida por el Ministerio de Salud Pública en conjunto con la Organización Panamericana de Salud (adjunta a este informe).

De acuerdo con el Manual de Mercados Saludables (adjunto), el proceso de certificación debe cumplir con 7 fases:

1. Socialización de la estrategia: Abogacía, sensibilización y motivación para participar en la iniciativa.
2. Conformación del equipo gestor: A través de la firma de un Acta de Compromiso se conforma el equipo para llevar adelante un proceso de mejoramiento del mercado.
3. Realización del diagnóstico situacional participativo: Sirve para identificar la situación actual, definir variables, establecer las herramientas para medir los variables y recopilar información.
4. Elaboración de un plan de acción (Plan) para alcanzar los requisitos mínimos. Es la propuesta de acciones que responden a la situación actual tomando en cuenta las recomendaciones que constan en las fichas de verificación del cumplimiento del Manual.
5. Ejecución de las acciones del Plan. Lleva al equipo gestor a alcanzar las condiciones mínimas requeridas para obtener el reconocimiento (139 parámetros obligatorios).
6. Evaluación de la conformidad. El equipo gestor con acompañamiento del MSP realizará auditorías internas.
7. Verificación de cumplimiento de parámetros mínimos obligatorios.

Para que el mercado pueda ser reconocido como Responsable con la Salud, debe cumplir con 139 indicadores que dan cuenta del cumplimiento de las condiciones mínimas obligatorias de acuerdo a los parámetros de las siguientes categorías:

1. Infraestructura
2. Servicios
3. Equipos y utensilios

4. Comercialización
5. Puesto de comercialización
6. Preparación de alimentos
7. Higiene del manipulador
8. Limpieza y desinfección
9. Control de plagas y roedores
10. Capacitación
11. Control de inocuidad alimentaria
12. Promoción de la salud

El cumplimiento de estos indicadores es verificado por un equipo evaluador, liderado por el Ministerio de Salud Pública y en el que participan delegaciones de Agrocalidad, Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA), Asociación de Municipalidades del Ecuador (AME) y la Coordinación Zonal 9 del MSP. Si el mercado cumple con estos requisitos, se le otorga el reconocimiento como Mercado Responsable con la Salud, que tiene vigencia de 3 años a partir de la fecha de su evaluación.

En el cuadro 1 se detallan los roles y responsabilidades de los actores implicados en la obtención del reconocimiento de mercados saludables:

Cuadro 1. Rol de actores en la estrategia de Mercados Saludables

N°	Categoría	Actores	Rol
1	Infraestructura (pisos, paredes, techos, mantenimiento, centro infantil, drenaje, iluminación, etc.)	Agencia Metropolitana de Coordinación de Comercio	Destinar presupuesto para infraestructura.
		Unidad Patronato San José	Coordinación para instalación de centros infantiles
		Secretaría de Ambiente	Comprobar que el mercado se encuentra alejado de fuentes de contaminación.
2	Servicios (agua potable, recolección de desechos)	Empresa Pública Metropolitana de Agua Potable y Saneamiento de Quito	Servicio de agua Amplificación de tubería Instalación de medidores
		Empresa Pública Metropolitana de Aseo de Quito	Recolección de desechos Capacitación
		Agencia Metropolitana de Coordinación de Comercio	Instalación de tratamiento de descargas. Instalación de trampas de grasa.

N°	Categoría	Actores	Rol
3	Equipos y utensilios (condición, higiene y almacenamiento)	Agencia Metropolitana de Coordinación de Comercio	Elaboración e implementación de normativa.
		Comerciantes de mercados	Cumplimiento de la normativa. Adquirir y mantener equipos y utensilios en buen estado.
		Administradores de mercados	Controlar el estado de los equipos y utensilios.
		Secretaría de Salud (Profesionales Técnicas de Control Sanitario)	Visitas técnicas para control de parámetros de inocuidad alimentaria.
4	Adquisición, comercialización, transporte, recepción y almacenamiento de alimentos (guía de remisión, cadena de frío, conservación, etc.)	Comerciantes de mercados.	Adquisición de cárnicos con certificados de origen, productos procesados con registro sanitario. Correcto almacenamiento de los alimentos, cadena de frío.
		Administradores de mercados.	Controlar y hacer cumplir la adecuada adquisición y manejo de los alimentos. Pueden aplicar sanciones.
		Secretaría de Salud (Profesionales técnicas de Control Sanitario).	Visitas técnica para el control de parámetros de inocuidad alimentaria.
		Empresa Pública Metropolitana de Rastro y Agrocalidad	Control de cárnicos – operativos. Decomisar de producto cárnico.
		Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria.	Control y decomiso de alimentos procesados.
5	Puesto de comercialización (higiene, exhibición y equipos)	Comerciantes de mercados	Mantener limpio su puesto de trabajo.
		Administradores de mercados	Verificar limpieza del puesto. Aplicar sanciones.
		Secretaría de Salud (Técnicas control sanitario)	Visitas técnicas para verificación de limpieza de puestos. Elaboración de instructivos y capacitación a las/los comerciantes para su correcta aplicación.

N°	Categoría	Actores	Rol
6	Preparación de alimentos (manipulación, utensilios, higiene, etc.)	Comerciantes de mercados	Manipulación de los alimentos de manera higiénica y sin contaminación.
		Administradores de mercados	Controlar la limpieza de los puestos y estado de los utensilios.
		Secretaría de Salud (Profesionales Técnicas de control sanitario)	Asesoramiento técnico para la implementación de buenas prácticas de higiene y correcta manipulación de los alimentos.
7	Higiene del manipulador de alimentos preparados y comerciante (certificado de salud, uniforme, aseo, enfermedades)	Comerciantes de mercados	Uso de uniformes limpios y de colores claros. No utilizar accesorios como aretes, collares, relojes, pulseras, pestañas postizas, etc.
		Administradores de mercados	Verificar el correcto uso de los uniformes y no permitir uso de accesorios, principalmente en el área de alimentos preparados. Aplicar sanciones.
		Secretaría de Salud (Profesionales Técnicas de control sanitario y Equipos de Salud Comunitaria)	Verificar el cumplimiento de los parámetros de la norma INEN de Mercados Saludables. Equipos de salud comunitaria realizan tamizajes, toma de muestras para análisis en los laboratorios de las Unidades de Salud y emisión de certificados de salud.
8	Limpieza y desinfección (programa de limpieza, productos químicos, almacenamiento)	Comerciantes de mercados	Realizar la limpieza y desinfección de manera periódica de acuerdo a los instructivos. Llenar registros de limpieza.
		Administradores de mercados.	Apoyar, coordinar y controlar la limpieza del mercado y de sus puestos.
		Secretaría de Salud (Profesionales Técnicas de control sanitario)	Elaboración de instructivos y capacitación a las/los comerciantes para su correcta aplicación.

N°	Categoría	Actores	Rol
			Planificación y acompañamiento a las mingas de limpieza profunda.
9	Control de plagas y roedores (programa de control, uso de plaguicidas, medidas)	Agencia Metropolitana de Coordinación de Comercio	Levantamiento de diagnóstico situacional de plagas en mercados. Contratación del servicio de plagas. Emisión de informes del control.
10	Capacitación (personal capacitado BPH, BPM, BPA, desechos, inocuidad alimentaria)	Secretaría de Salud (inocuidad alimentaria alimentos preparados)	Capacitación en buenas prácticas de higiene, prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos e inocuidad alimentaria.
		Empresa Pública Metropolitana de Rastro y Agrocalidad (manejo de cárnicos)	Capacitación en el manejo de cárnicos.
		Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (manejo de productos procesados)	Capacitación en manejo de alimentos con registro sanitario, correcto almacenamiento. Proceso de obtención de registros y notificaciones sanitarias. Registro de denuncias en aplicación ARCSA móvil.
		EMASEO	Capacitación en el correcto manejo de desechos.
11	Control y aseguramiento de la inocuidad (programa de control, manual, informes, planes, capacitación)	Secretaría de Salud (Profesionales Técnicas de control sanitario)	En cada Administración Zonal se encuentra una profesional que ejecuta capacitaciones, visitas técnicas para el control de parámetros de inocuidad alimentaria y toma de muestras de alimentos.
12	Promoción de la salud (Derechos humanos, violencia de género, canales de protección,	Secretaría de Salud	Capacitación en salud sexual y reproductiva, salud mental, nutrición y prevención de adicciones.

N°	Categoría	Actores	Rol
	salud sexual y reproductiva, consumo de sustancias, nutrición)	Ministerio de Salud	Capacitación y evaluación a cada mercado para emitir la certificación de espacio libre de humo.

Elaboración: Dirección Metropolitana de Promoción y Prevención de la Salud.

2. Actividades que realiza la Secretaría de Salud en los mercados, ferias y plataformas

En los mercados se ejecutan las siguientes actividades:

2.1. Promoción de la salud y prevención

En el marco de la estrategia de Mercados Saludables, se capacita a los comerciantes en los siguientes temas:

- Derechos humanos
- Violencia de género y cómo proteger a las víctimas de violencia de género
- Promoción de la salud sexual y reproductiva
- Prevención de consumo de alcohol, tabaco y otras sustancias estupefacientes y psicotrópicas
- Nutrición y alimentación saludable:
 - Promoción del consumo de frutas y verduras
 - Fomento del consumo de porciones y cantidades adecuadas, en especial criterios para la preparación de un plato saludable para venta en el mercado
 - Procesamiento de alimentos y etiquetado del semáforo nutricional.
 - Promoción del consumo de agua segura.
- La importancia de la práctica de actividad física.
- Destrezas para el manejo de conflictos y el afrontamiento de ansiedad y estrés.
- Manejo de desechos

También se trabaja con las y los gerentes de los mercados para que estos obtengan su certificación como espacios libres de humo, a través del Ministerio de Salud

La mayoría de comerciantes son de sexo femenino; durante el año 2023, mujeres de 10 mercados participaron en una campaña de prevención de cáncer de mama y cérvico-uterino. Esta actividad se realizará anualmente durante el mes de octubre, durante el cual se celebra la prevención del cáncer de mama a nivel mundial.

2.2 Emisión de certificados de salud (requisito para la renovación del Permiso Único de Comercio Autónomo, PUCA)

Los certificados de salud se emiten a partir del mes de mayo, cuando la Agencia Metropolitana de Coordinación de Comercio (AMCC) envía el listado actualizado de comerciantes que renovarán el PUCA para el año siguiente. La Secretaría de Salud, a través de las Unidades Metropolitanas de Salud y en coordinación con las Administraciones Zonales, agenda las citas necesarias para la toma de muestras de laboratorio, la atención médica y la emisión del certificado.

Los comerciantes que obtienen su PUCA por primera vez deben presentar un certificado médico emitido por el Ministerio de Salud Pública; por esta razón, la Secretaría únicamente emite certificados para la renovación del PUCA.

2.3 Capacitación en temas relativos a la inocuidad alimentaria y asesoría técnica in situ

1. Conceptos básicos de inocuidad alimentaria, riesgos microbiológicos, principales enfermedades transmitidas por los alimentos y sus implicaciones para los manipuladores de alimentos.
2. Buenas prácticas de manipulación de los alimentos para prevención de la contaminación y propagación de enfermedades (cinco claves de la inocuidad alimentaria).
 - Limpieza y desinfección: métodos y frecuencia adecuada.
 - Control de temperaturas: almacenamiento y transporte seguro de los alimentos perecederos.
 - Manipulación segura de alimentos crudos y cocinados
 - Prevención de alimentación cruzada.
 - Uso de agua y materias primas seguras en la preparación de alimentos.
3. Técnicas adecuadas de limpieza y desinfección de equipos, utensilios y áreas de trabajo.
4. Importancia de la higiene personal.
5. Normativas y regulaciones relevantes en materia de inocuidad alimentaria.
6. Evaluación y mejora continua de las prácticas de inocuidad alimentaria.

Cuando se detectan incumplimientos de los parámetros microbiológicos y de inocuidad alimentaria, las profesionales técnicas de control sanitario brindan asesoría técnica in situ, como medida correctiva, antes de la visita de seguimiento.

2.4. Monitoreo de la Inocuidad Alimentaria:

Los procedimientos para monitorear la inocuidad alimentaria en el DMQ se basan en el Manual de Procedimientos Técnicos de Inocuidad Alimentaria. Los sujetos de esta actividad son personas manipuladoras de alimentos, que pueden ser comerciantes autónomos, expendedores de alimentos preparados en mercados municipales y servicios de alimentación en bares escolares municipales, CEMEIS y Centros de Atención administrados por la Unidad Patronato San José.

De acuerdo con la base legal citada, el estatuto y competencias de la Secretaría de Salud, el objetivo de estos servicios y programas es la promoción de buenas prácticas en el manejo de alimentos y la prevención de enfermedades, mas no se relacionan con la imposición de sanciones.

El monitoreo analiza dos aspectos: la presencia de microorganismos en los alimentos, y las prácticas de manipulación de los mismos. En cada lugar, la visita inicia explicando el objetivo de la actividad y obteniendo el acuerdo verbal de la o las personas responsables del puesto.

Una vez cumplido este paso, los profesionales técnicos de control sanitario observan si las personas que manipulan alimentos aplican buenas prácticas. En concreto, se verifica el cumplimiento de los siguientes parámetros:

- Salud de los manipuladores
- Aseo personal
- Limpieza y desinfección
- Utensilios y menaje
- Almacenamiento de alimentos
- Expendio y preparación de alimentos
- Mobiliario
- Trazabilidad (registros sanitarios, certificado de origen carnes, facturas)
- Lavado y desinfección de manos
- Manipulación del dinero
- Limpieza de superficies

Una vez que se completa la inspección visual, se toman muestras de los alimentos en envases plásticos estériles, debidamente rotulados y transportados en coolers con enfriadores para mantener la cadena de frío. Estas muestras son analizadas por el Laboratorio de Alimentos de la Secretaría de Salud, que determina si existen microorganismos patógenos (es decir, que pueden ocasionar enfermedades transmitidas por los alimentos, ETAs) o microorganismos indicadores de calidad (es decir, aquellos que no ocasionan enfermedades, pero cuya presencia en un alimento indica una inadecuada manipulación).

El Manual de Procedimientos Técnicos de Inocuidad Alimentaria contempla dos tipos de visitas: de rutina y de seguimiento.

a) Visita de rutina

Se observa la manipulación de alimentos para detectar errores y también se recolectan muestras de alimentos para análisis microbiológico. Esta visita se realiza cada seis meses, a los manipuladores del comercio autónomo con PUCA, mercados municipales, bares escolares municipales, centros infantiles municipales y espacios de atención del Patronato Municipal San José.

Las visitas se programan de acuerdo con el cronograma de toma de muestras emitido por la Secretaría de Salud o para responder a necesidades puntuales. Es importante mencionar que las visitas no son anunciadas en ningún momento.

Evaluación de la visita técnica:

La visita puede derivar en dos tipos de resultados:

- **Cumple:** Cuando el puesto de venta de alimentos cumple con el 50% o más, de los parámetros evaluados en la visita técnica visual y microbiológica.
- **No cumple:** Cuando uno o los dos parámetros de visita técnica visual y microbiológica no cumplen con las normas.

Si los parámetros de verificación visual y los resultados microbiológicos CUMPLEN, se volverá a realizar una nueva visita técnica de rutina programada luego de 6 meses.

En los resultados que NO CUMPLEN, se realizarán visitas de seguimiento.

b) Visitas de seguimiento

Si el resultado de la visita de rutina es NO CUMPLE, el personal técnico debe realizar una visita de seguimiento, en un plazo máximo de 30 días. En esta visita, volverá a verificar el cumplimiento de los parámetros microbiológicos y de buenas prácticas higiénicas.

- **Resultados de la primera visita técnica de seguimiento**

Si durante la visita de seguimiento se constata que se cumple con los parámetros, se programa una visita técnica de rutina a los 6 meses. En el caso de no aprobar, se realizará una segunda visita técnica, un mes después.

- **Resultados de la segunda visita técnica de seguimiento.**

Si se constata que se cumple con los parámetros, se programa una nueva visita de rutina, 6 meses después.

3. FIRMAS DE RESPONSABILIDAD

	Nombre	Cargo	Firma
Aprobado por:	Dra. Cecilia Falconi	Directora Metropolitana de Promoción y Prevención de Salud (S)	
Elaborado por:	MSc. Pamela Piñeiros	Coordinadora de Nutrición y Seguridad Alimentaria	