

Las tecnologías apropiadas para la venta callejera de alimentos

J. Palomino Huamán

J. Palomino Huamán es consultor de la FAO y de la Organización Panamericana de la Salud (OPS) sobre proyectos de higiene para la venta callejera de alimentos. Fue Director General de Protección de Alimentos en Perú.

La incorporación de tecnologías mejoradas en la preparación y comercialización de alimentos callejeros constituye una de las principales líneas de acción que han desarrollado los proyectos dirigidos a mejorar su control sanitario. Casi siempre la improvisación ha caracterizado las diversas modalidades de puestos de venta callejera, surgidos por la imperiosa necesidad de crearse una fuente de trabajo. Todo esto ha llevado a omitir aspectos higiénicos fundamentales como el abastecimiento de agua, las medidas de protección y conservación de los alimentos, y la eliminación de residuos.

ASPECTOS CRITICOS QUE PUEDEN RESOLVERSE CON TECNOLOGIAS MEJORADAS

Los puestos de venta callejera de alimentos presentan una amplia diversidad de formas, dimensiones, materiales de construcción y facilidades sanitarias disponibles. Los hay desde aquellos que van de una simple cesta, mesa o cajón de madera, hasta los puestos construidos en metal y equipados con electricidad, abastecimiento de agua y refrigeración. Entre ambos extremos se sitúa una gama de modelos que responden a los gustos de los consumidores de las diferentes culturas y etnias y que, naturalmente, dependen de las posibilidades del vendedor.

Del punto de vista de la preparación de los alimentos callejeros, la infraestructura montada por el vendedor callejero responde por lo general a tres situaciones: comida preparada previamente en casa, comida preparada en el puesto y comida semipreparada que termina de elaborarse en el puesto. Los requerimientos de infraestructura para asegurar la calidad sanitaria de estas comidas variarán en función de esta tipología.

En un estudio reciente realizado en el Perú para la investigación de las condiciones higiénicas y sanitarias de los puestos de venta callejeros con miras a un diagnóstico situacional, se utilizó una ficha de inspección que identificaba 25 requisitos considerados indispensables para garantizar las condiciones mínimas de seguridad alimentaria. Entre ellos destacaban, por su naturaleza crítica, la disponibilidad de agua de buena calidad para la preparación de los alimentos y para el lavado de la vajilla y las manos, la eliminación del

agua servida y de los residuos de la preparación de los alimentos, los medios para su conservación una vez preparados, los utensilios para servirlos, etc.

El requerimiento de agua resulta mayor en los puestos que preparan o terminan de preparar los alimentos, así como en aquellos que no emplean material descartable porque utilizan vajilla reutilizable. Si la disponibilidad de agua de buena calidad es uno de los puntos críticos para lograr alimentos de calidad sanitaria idónea, sin embargo constituye uno de los que menos se cumple: los vendedores callejeros se abastecen de agua directamente de grifos de la red pública ubicados en establecimientos cercanos o a través de proveedores («aguateros»); en ambos casos, aun el agua originalmente de buena calidad se ve afectada por una deficiente manipulación y conservación.

En un estudio practicado en cuatro ciudades del Perú sobre el agua utilizada en las ventas callejeras de alimentos, el 30 por ciento de las muestras resultó contaminado con coliformes fecales, y se trataba de agua procedente de la red pública. Por este motivo se decidió difundir el uso del cloro para el agua utilizada en las ventas callejeras, cualquiera fuera su origen.

Un segundo punto crítico resultó ser la recolección y eliminación de las aguas servidas resultantes de la preparación de los alimentos y del lavado de la vajilla y que, por lo general, se vacían en las alcantarillas y en algunos casos se arrojan directamente a la vía pública, jardines o terrenos baldíos, convirtiéndose en un serio factor de contaminación del ambiente que rodea el puesto de venta callejera; los restos de alimentos que contienen estas aguas son alimento para los roedores.

Otro punto crítico lo constituye la generación de residuos sólidos que resultan de la preparación callejera de alimentos, sobre todo cuando los servicios públicos de recolección de basuras no colocan recipientes en lugares accesibles y estratégicos, dando lugar a la formación de basureros que atrayendo moscas y roedores convierten los lugares de venta callejera en otro factor de deterioro del ambiente circundante.

La conservación de las comidas o alimentos preparados, durante el tiempo que transcurre hasta su venta es otro punto crítico importante. El análisis microbiológico de alimentos de

procedencia callejera efectuado en Lima mostró una mayor cuenta de coliformes fecales en aquellos preparados con mucha anticipación a su consumo y que se mantuvieron a la intemperie sin protección alguna. La conservación de las comidas en la vía pública es un punto crítico sobre todo en lugares de clima caliente o en época de verano y, especialmente, cuando son alimentos que reúnen condiciones para actuar como medio de cultivo de bacterias patógenas o por su facilidad de deterioro, como es el caso de las preparaciones que contienen mayonesa de huevo, mariscos frescos, rellenos a base de carne molida, cebiches de pescado crudo, etc.

El empleo de vajilla y cubiertos reutilizables genera otro problema sanitario derivado de un deficiente lavado de este material, debido principalmente a la escasa cantidad y/o mala calidad del agua utilizada y al empleo de secadores sucios o escurridores inadecuados.

El tipo de cocina que se emplea para preparar, terminar de preparar o recalentar las comidas es otro aspecto de infraestructura que requiere ser resuelto para obtener un alimento inocuo. Cualquiera sea el modelo y el tipo de combustible utilizado, el calor generado debe asegurar una cocción completa, especialmente de las carnes. Respecto al combustible, los programas de control se orientarán a desalentar el uso del carbón o la leña por ser recursos cuyo uso con frecuencia concurre a la deforestación y daño del medio ambiente en muchas regiones.

Finalmente los medios utilizados para proteger los alimentos expuestos para la venta varían desde vitrinas de aluminio y vidrio, a campanas de malla metálica, tul, o a simples telas de algodón o cubiertas de plástico; por lo general, las dos primeras soluciones cumplen su función



Módulo sanitario tipo triciclo propuesto por el Ministerio de Salud Pública para Tacna, Perú

protectora, no siendo así para las cubiertas de tela y sobre todo de plástico que, al contrario, crean un microclima favorable a la multiplicación bacteriana.

En general, los esfuerzos para la adopción de tecnologías mejoradas se enfrentan a dos alternativas: la solución integral de todos los problemas a través de la adquisición de un puesto completamente equipado, o la solución parcial que prevé la modificación y reforzamiento parcial y paulatino de los puestos ya existentes, a los que se agregarán las soluciones indicadas para cada aspecto deficitario, conforme a un orden de prioridades y a las posibilidades de inversión del vendedor. La experiencia ha demostrado que la segunda alternativa resulta la más accesible. Sin embargo algunos casos o determinados tipos de productos, por su mayor volumen de ventas, permiten a los vendedores acceder a la primera alternativa. En ambos casos lo que facilita la adopción de cualquiera de las fórmulas, pero especialmente de la primera, es el respaldo de una institución que pueda apoyar con crédito o financiamiento en condiciones favorables y accesibles para la mayoría de los vendedores callejeros.

PROPUESTAS DE TECNOLOGIAS MEJORADAS

Las soluciones integrales

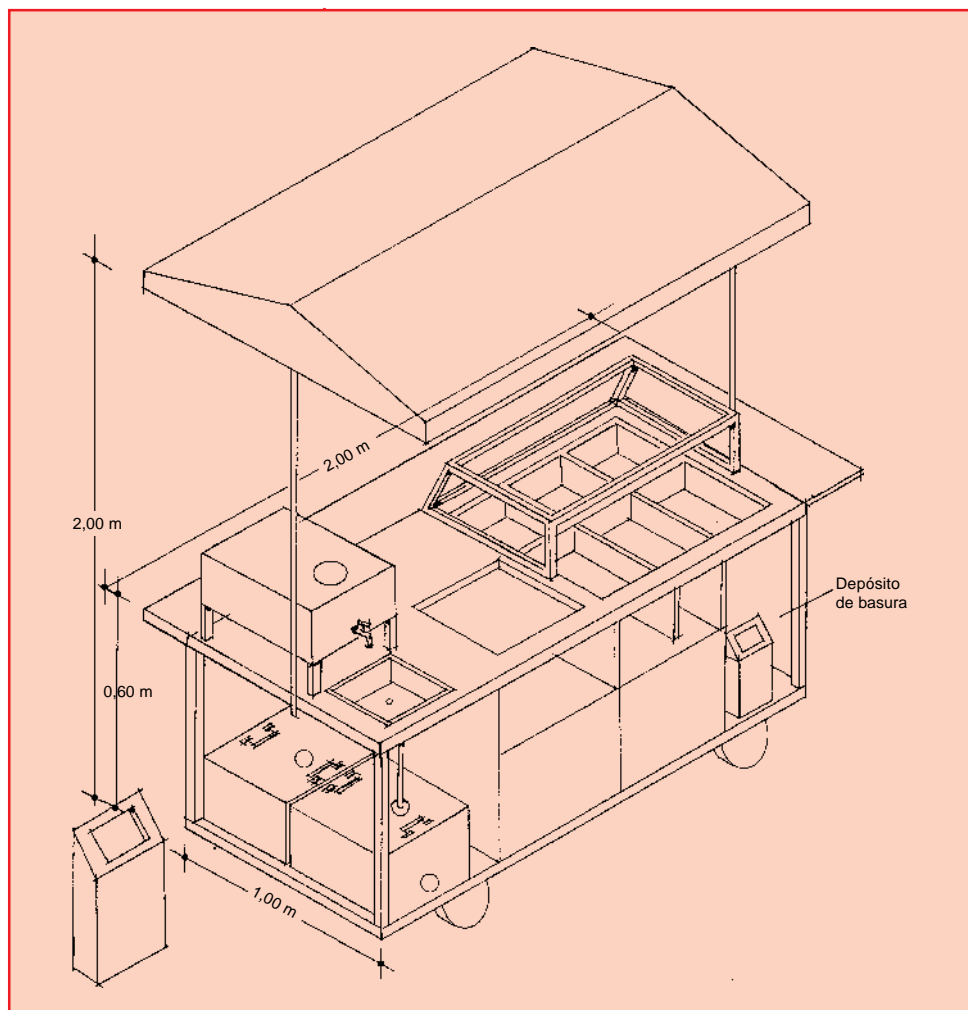
En diversos países se han presentado prototipos de puestos integrales que han tratado de incorporar todas las soluciones a los diversos puntos críticos identificados: especialmente agua circulante, lavatorio, recipiente para aguas servidas, recipiente para residuos sólidos, superficie o mesas de trabajo, vitrinas, escurridores de vajilla y espacio para la conservación cuando se trabaja con productos deteriorables.

Estos puestos de venta móviles se han construido en metal, asociado a materiales como el polivinil o fibra de vidrio para los depósitos de agua y, en algunos casos, el acero inoxidable para las superficies de trabajo; como es de suponer tales modelos resultan costosos y su precio fácilmente supera los 1 000 dólares EE.UU. por unidad.

En la ciudad de México, como parte de un proyecto de la FAO con vendedores callejeros, se ha desarrollado un modelo de puesto de venta en acero inoxidable, cuyo valor sobrepasa los 2 000 dólares (FAO, 1992). En este caso, en base al buen volumen de ventas observado, se podría ofrecer una línea de crédito a muchos vendedores para la adquisición de este puesto de venta, especialmente a los vendedores de «tacos» de la capital y posiblemente del resto de las grandes ciudades de México.

En el Perú como parte de otro proyecto FAO se han desarrollado dos modelos. Un puesto móvil de carácter

1
Carrito para la venta callejera de
«tacos» en México



integral instalado sobre un triciclo y construido en hierro galvanizado y en acero, con las superficies de trabajo cubiertas de fórmica, y tanques de fibra de vidrio; su costo es de alrededor de 400 dólares (FAO, 1993). El tanque del agua tiene capacidad para 50 litros y el recipiente del agua servida es de igual capacidad e idéntico material; la parte delantera de la estructura metálica dispone de un soporte para colocar el recipiente de la basura.

El otro modelo, pero de carácter parcial, denominado «módulo higiénico-sanitario», fue propuesto en Lima para resolver los problemas de abastecimiento de agua y de eliminación de residuos líquidos y sólidos. Es un modelo complementario o accesorio a los puestos ya existentes, construido en hierro galvanizado, posee un tanque de acero inoxidable con 80 litros de capacidad para el agua, un depósito de hierro galvanizado para el agua servida de 60 litros, un lavadero de acero inoxidable instalado en estructura de hierro. La estructura total tiene un peso de 160 kilogramos (incluyendo los 80 litros de agua), dispone de un sistema de rodaje de cuatro ruedas, con las delanteras giratorias; su costo es de aproximadamente 530 dólares.

De las dos soluciones propuestas el triciclo integral ha

tenido más acogida por su menor costo. El Instituto para la Democracia Local (IPADEL), por encargo del Proyecto FAO, realizó una encuesta para averiguar el grado de aceptación y las posibilidades de adquisición de los módulos y encontró que para el caso de la ciudad de Tacna (sur del Perú) el módulo triciclo fue el modelo más aceptado por los vendedores y que la demanda inicial podría incrementarse si se reducía el costo o se contaba con facilidades de crédito para su adquisición.

La ONG Desafío y Respuesta (DYR), que trabaja en la zona suburbana de Lima, ha preparado un coche multifuncional que reúne todas las exigencias sanitarias antes señaladas y asegura una mayor dotación de agua. Su costo bordea los 2 000 dólares, pero un sondeo realizado para averiguar el nivel de accesibilidad y disponibilidad por parte de los vendedores ha arrojado resultados favorables para su adquisición y experimentación.

Soluciones parciales

Dentro de las prioridades establecidas para las diferentes soluciones parciales, la dotación de agua segura fue una de las primeras. Entre los vendedores y por propia iniciativa

surgieron diversas soluciones para los depósitos de agua, modelos provistos de grifos y en diversos materiales (estaño, latón, acero inoxidable y plástico). Estos últimos surgieron en varios países durante la pandemia de cólera de 1991 en América Latina para proveer de agua clorada, única forma de asegurar su calidad y proteger a la población contra la propagación de dicha enfermedad. El más popular resultó el depósito cilíndrico de 40 litros, que dicho sea de paso, se ajusta a lo recomendado por el código de prácticas higiénicas para los alimentos expendidos en la vía pública propuesta por el Codex Alimentarius.

Junto a la dotación de agua segura guarda igual prioridad la adecuada eliminación de las aguas servidas. Para resolver este problema se propuso el uso de un recipiente para el agua servida, fabricado en hierro galvanizado, estaño, acero inoxidable, fibra de vidrio o plástico. Con el objetivo de resolver ambos problemas surgieron los módulos higiénico-sanitarios, ya mencionados antes, constituidos por un depósito de agua con grifo y un lavatorio para diferentes usos conectado al depósito de agua servida. Este módulo garantiza a su vez una adecuada higiene de la vajilla y utensilios empleados para servir los alimentos. El recipiente para el agua servida puede removerse y vaciarse luego en cualquier punto de la red del alcantarillado.

Para el escurrido de la vajilla y cubiertos se propusieron diferentes modelos de escurridores de plástico, aceptándose el uso de secadores de tela limpios solamente para el secado de la vajilla en las horas de mayor actividad; estos secadores deben lavarse diariamente. Para la recolección de la basura y residuos se han difundido los recipientes de plástico con tapa a báscula y el uso de una bolsa de plástico para facilitar el retiro del contenido.

Para la cocción de los alimentos los sistemas han variado; el más utilizado es el de las cocinas de gas, que además resulta el más limpio. En orden descendente de empleo aparecen el keroseno y en ciertas áreas alejadas de los grandes centros urbanos los anafres o cocinas a base de carbón; este último se ajusta a formas de preparación muy arraigadas en ciertas culturas y etnias regionales como en el caso de las «carnitas» en México, los «anticuchos» en Perú, el «pescado asado al carbón» en Colombia, etc.

Para la conservación en caliente de los alimentos se han propuesto los sistemas de baño de María, similares a las «tavolas caldas» que resultan costosas y que en algunos casos han sido aceptadas por vendedores con ambición. En El Salvador, una empresa distribuidora de gas preparó un modelo para la exhibición y conservación de las comidas con el sistema de baño de María que utilizaba gas propano: prácticamente se trataba de una mesa caliente que permitía mantener las diferentes preparaciones por encima de los

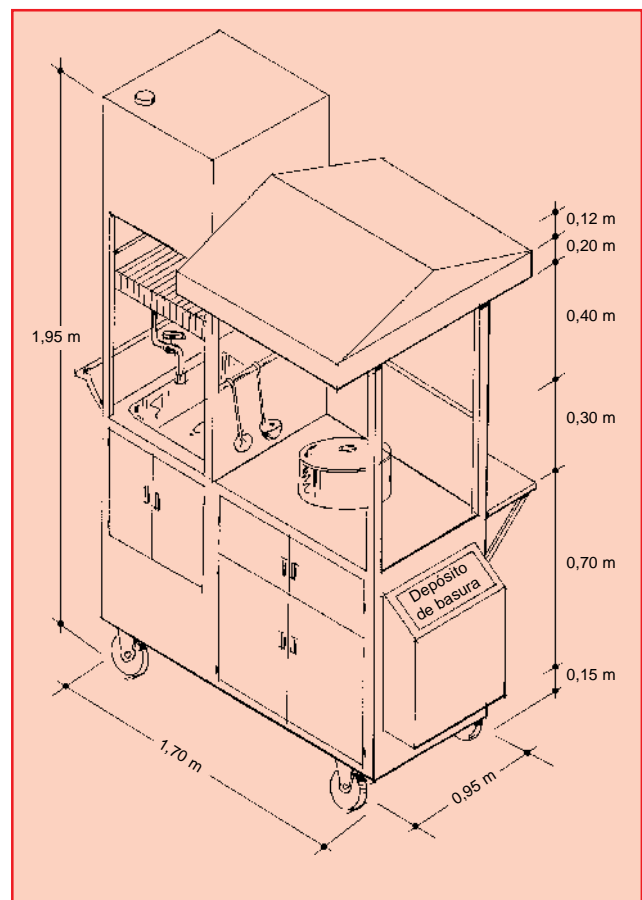
80 °C durante varias horas. Tres vendedoras callejeras lo adquirieron por 800 dólares con un crédito concedido por la misma compañía, pagable en cuotas mensuales.

Otra forma de conservación en caliente, sobre todo de carnes fritas o asadas, ha sido el empleo de focos de luz de gran intensidad, pero esta fórmula se está desalentando porque el calor que produce está por debajo de los 60 °C, lo que resulta contraproducente, pues por debajo de esta temperatura se facilita la multiplicación de los gérmenes patógenos.

TECNOLOGIAS CONVALIDADAS

En América Latina se han adoptado tanto las soluciones integrales como las parciales, y su aplicación guarda relación con la magnitud del negocio, lo que demuestra que los esfuerzos por el mejoramiento de la infraestructura tendrán éxito en la medida que resulten rentables. Los vendedores callejeros ya aceptan invertir en mejoras de equipo, especialmente cuando comprueban que éstas redundan en beneficio de sus ventas.

Un modelo de puesto integral ensamblado sobre un triciclo es una de las de mayor aceptación, especialmente en el área



2

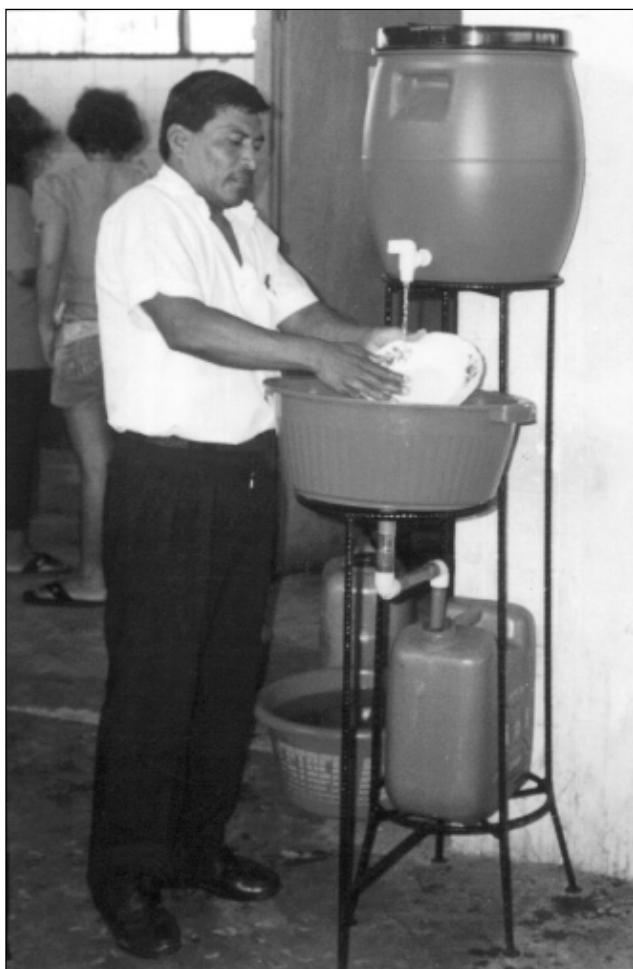
Modelo de puesto de venta mejorado y ampliado para cocinar propuesto por el Ministerio de Salud Pública del Perú

de Tacna. Son puestos dedicados a la venta de emparedados, hamburguesas, pollo frito y papas y, en algunos casos, comidas preparadas que se mantienen en ollas envueltas en mantas y papel periódico, una solución autóctona ideada para conservar caliente las comidas. El precio accesible de este modelo ha permitido su difusión y es probable que pueda ser fácilmente adoptado por otros países.

Otro modelo de puesto integral ha sido desarrollado por el DYR como parte de un programa de higiene de alimentos realizado en el marco de un convenio con la Municipalidad de Villa El Salvador. Este modelo ha sido convalidado en dicho municipio y se ha preparado un proyecto para financiar su adquisición por parte de un grupo de vendedores callejeros que quieren adherirse al programa del DYR.

La solución para el abastecimiento de agua a través de un depósito de plástico con grifo es otra de las fórmulas convalidadas y que ha sido adoptada en muchas regiones, especialmente en las zonas de América Latina azotada por el cólera. Su valor, de alrededor de 10 dólares, lo hace fácilmente accesible a la mayoría de vendedores.

En cambio, el módulo higiénico-sanitario compuesto de



Depósito cilíndrico de 40 litros de agua con lavatorio y recipiente para el agua servida

depósito, lavatorio y recipiente de agua servida instalados en estructura de hierro ha sido experimentado, convalidado y resulta útil, pero necesita de un depósito adicional de agua para reabastecimiento, sobre todo cuando la demanda de agua sobrepasa los 20 litros, que es la capacidad del depósito de agua del módulo. Este particular, más su costo, lo hace menos accesible a la mayoría de los vendedores.

LIMITACIONES DE LAS TECNOLOGÍAS APROPIADAS

La mayor limitación que se advierte para la adopción de las tecnologías apropiadas resulta ser de índole económica. Los vendedores callejeros con buen volumen de ventas no manifiestan problemas para la adquisición de los módulos, aún para los integrales. En el estudio practicado por IPADEL en el Perú, el 67 por ciento de los vendedores callejeros dieron su preferencia al módulo triciclo, respecto a otras opciones. Sin embargo, sólo el 18 por ciento manifestó interés en comprarlo; el 34 por ciento se mostró indeciso, y al indagar por el motivo, la mayoría (84 por ciento) dio razones de tipo económico como falta de dinero o ingresos reducidos. Solamente el 11 por ciento de los vendedores de Lima se mostraron dispuestos a ofrecer un monto de 320 dólares (Pastor Talledo, 1994).

También es preciso señalar que en general los vendedores son reacios a invertir en mejoras de sus puestos y que solo lo harán en la medida que esa inversión conlleve un incremento de sus ventas; si este aspecto no se maneja bien en los programas de control, muy poco se logrará en lo que a mejoras de infraestructura se refiere.

Para los vendedores que invierten en mejoras técnicas constituye una fuente de desaliento ver que el público consumidor sigue acudiendo a puestos carentes de higiene y ubicados en áreas contaminadas, debido tal vez al desconocimiento del valor de la higiene como factor esencial para la protección de su salud y a la falta de información y control por parte de las autoridades.

FACILIDADES, INCENTIVOS Y MEDIOS DE PROMOCION DE LAS TECNOLOGÍAS MEJORADAS

En base a las observaciones e informaciones de los vendedores, no hay duda que la adopción de tecnologías mejoradas para renovar la infraestructura de sus puestos de venta se facilitará enormemente cuando los precios sean más favorables y se dispongan de crédito para su adquisición. Diversas ONG vienen trabajando en este sentido, buscan el modo de reducir los costos de construcción mediante el empleo de materiales como fibra de vidrio o plástico y proponiendo a los fabricantes compras al por mayor. En la encuesta desarrollada en Tacna, sobre la adquisición de un módulo estimado entre 150 y 165 dólares, la respuesta para

Módulo higiénico-sanitario en comparación con puestos de venta ya existentes



adquirirlo en dos cuotas fue del 50 por ciento, para hacerlo en tres fue del 55 por ciento y en más de tres cuotas fue del 44,5 por ciento (Pastor Talledo, 1994).

Otro factor que ha contribuido sobre todo a la adopción de soluciones parciales ha sido la actividad permanente de fiscalización por parte de las autoridades, concretizada a través de la inspección sanitaria. Una intervención que ha mantenido, sin embargo, su carácter promotor, es decir, tendente a convencer a los vendedores de las ventajas de aplicar tales medidas y a reforzar individualmente los conocimientos y cambios de actitudes logrados con la capacitación simultánea, aprovechando el efecto sinérgico de ambas actividades.

Entre los resultados que más alientan a los vendedores que han adoptado mejoras técnicas está, sin lugar a dudas, el incremento de sus ventas. Lo cual es posible reforzar mediante la utilización de etiquetas de identificación, por parte de las autoridades responsables del control sanitario, de aquellos puestos que han adoptado mejoras sustanciales y que están cumpliendo con las normas sanitarias para la venta callejera de alimentos.

Como es obvio será preciso desarrollar simultáneamente una campaña de control más severo de las normas sanitarias y una campaña de orientación del consumidor para que esté en condiciones de elegir entre aquellos puestos que exhiben el distintivo de calidad y que demuestran una mejor presentación desde el punto de vista de la higiene y sanidad. ♦

REFERENCIAS

- Desafío y Respuesta (DYR).** 1995. *Prototipo de módulo rodante multiuso para venta ambulante de comida*. Lima, Perú.
- FAO.** 1992. *Informe de primera misión del Proyecto TCP/MEX/2251. Control sanitario de alimentos expendidos en la vía pública*. Preparado por J. Palomino Huamán. Roma.
- FAO.** 1993. *Informe técnico final y relación final del proyecto TCP/PER/0155/. Control sanitario de alimentos expendidos en la vía pública*. Preparado por J. Cuellar Solano. Roma.
- Ministerio de Salud-OPS/OMS-Gobierno de Suecia.** 1996. *Informe final del Proyecto MINSA-OPS/OMS-GOBIERNO DE SUECIA para la protección de alimentos en el expendio en la vía pública, restaurantes y similares*. Lima, Perú.
- Pastor Talledo, C.** 1994. *Sondeo de opinión entre vendedores callejeros de alimentos para la adquisición de prototipos higiénico-sanitarios*. Lima, Perú. (inédito) ♦

Las tecnologías apropiadas para la venta callejera de alimentos

Los puestos de venta callejera de alimentos difieren entre sí en formas, dimensiones, materiales de construcción y facilidades sanitarias disponibles. Los requerimientos de infraestructura para asegurar la calidad sanitaria de estas comidas variarán en función de la comida que se vende: si ha sido preparada previamente en casa, si se prepara en el puesto o si llega semipreparada y se termina de preparar allí mismo.

La incorporación de las tecnologías mejoradas en la preparación y comercialización de las comidas expendidas en la vía pública es una de las principales líneas de acción de los proyectos dirigidos al control sanitario de esta forma de expendio de alimentos. Las tecnologías mejoradas pueden resolver puntos críticos como el abastecimiento del agua, la protección de los alimentos y la eliminación de residuos. Los avances y resultados logrados en diversos proyectos de control sanitario de la venta callejera de alimentos que se exponen en este artículo se refieren básicamente a la experiencia en algunos países de América Latina.

La adopción de tecnologías mejoradas se enfrenta a dos alternativas: la solución integral de todos estos problemas mediante la sustitución de los puestos de venta, o la modificación parcial de los puestos ya existentes a los que paulatinamente se agregarían las soluciones indicadas para cada aspecto deficitario, siguiendo un orden de prioridades y de acuerdo a las posibilidades económicas del vendedor. En ambos casos es indispensable el respaldo de una institución de crédito que financie en condiciones favorables y accesibles a la mayoría de los vendedores callejeros.

En la búsqueda de soluciones integrales se han desarrollado diversos modelos de puestos de venta. Construidos en metal, utilizando acero inoxidable para las superficies de trabajo y polivinil o fibra de vidrio para los depósitos de agua, estos puestos resultan muy costosos. En el caso de las soluciones parciales, la dotación de agua fue una de las prioridades. Entre los vendedores surgieron modelos de depósitos de agua provistos de grifos en diversos materiales. El más popular resultó el depósito cilíndrico de 40 litros en plástico que se ajusta a lo recomendado por el código de prácticas higiénicas por el Codex Alimentarius.

En América Latina se han adoptado tanto las soluciones integrales como las parciales. La opción guarda relación con la magnitud del negocio, lo que demuestra que los esfuerzos por el mejoramiento de la infraestructura tendrán éxito en la medida que esta actividad sea rentable. Los vendedores callejeros aceptan invertir en mejoras cuando comprueban que redundan en beneficio de sus ventas. Por lo tanto, la mayor limitación para la adopción de tecnologías mejoradas en los puestos de venta callejera resulta ser de índole económica, y se facilita enormemente cuando se dispone de facilidades de crédito para su financiación.

Appropriate technologies for the sale of street foods

Street food stalls differ in shape, size, construction materials and sanitary conditions. Infrastructure requirements to ensure that street food is hygienic will depend on whether the food is pre-prepared in the vendor's home, prepared at the street stall or semi-prepared for completion at point of sale.

The adoption of improved technologies for the preparation and sale of street foods is one of the most important lines of action of projects directed towards sanitary control. Improved technologies can resolve critical problems in aspects such as water supply, food protection and waste disposal. The advances made and results obtained in several projects on sanitary control of street foods described in this article are basically applicable to the experience of many countries in Latin America.

Improved technologies can be adopted in two ways: by adopting an integral solution to all problems, substituting the whole stall facility; or by partially modifying the existing facility, introducing solutions to correct each defect according to the priorities and the vendor's financial circumstances. Both approaches require the support of an institution that will provide credit or funding on terms that are favourable and accessible to the majority of vendors.

In the search for integral solutions, several street stall models were developed. Constructed in metal, with stainless steel work surfaces and water tanks of polyvinyl or fibreglass, these stalls are very costly. In the case of piecemeal solutions, a key priority was availability of water. The vendors introduced water

tanks with taps of various materials. The most popular was a 40-litre plastic cylinder which complies with the recommendations of the Codex Alimentarius code of hygienic practices.

Both comprehensive and partial solutions have been adopted throughout Latin America. The option chosen depends on the size of business, which implies that efforts to improve the infrastructure will succeed if the activity is profitable. Street food vendors are already willing to invest in improvements, particularly when they see that these boost sales. The main limiting factor to the introduction of appropriate technologies for street food stalls is economic, and their introduction is enormously facilitated when vendors have access to credit.

Les techniques appropriées pour la vente d'aliments sur la voie publique

Les installations de vente d'aliments sur la voie publique se distinguent par la forme, la taille, les matériaux de construction et les équipements sanitaires disponibles. L'équipement nécessaire pour assurer la qualité sanitaire de ces aliments varie selon qu'ils ont été préalablement préparés à la maison, qu'ils sont préparés sur place ou qu'ils ont subi une première préparation destinée à être achevée sur place.

L'adoption de techniques améliorées pour la préparation et la commercialisation des aliments vendus sur la voie publique est une mesure importante pour le contrôle sanitaire. Ces techniques peuvent résoudre des problèmes critiques tels que l'approvisionnement en eau, la protection des aliments et l'évacuation des déchets.

L'adoption de techniques améliorées pose un choix: la solution intégrale de tous les problèmes, ou le renforcement partiel des installations existantes auxquelles seront appliquées les solutions indiquées pour chaque carence, conformément à un ordre de priorité et aux possibilités d'investissement du vendeur. Dans les deux cas, le soutien d'un organisme apporteur de crédits ou de financements à des conditions favorables et accessibles à la majorité des vendeurs sur la voie publique est indispensable.

Les modèles de matériel répondant à l'option intégrale, fabriqués en métal, et parfois même en acier inoxydable (plans de travail), associé à des matériaux comme le polyvinyle ou la fibre de verre (réservoirs d'eau), sont naturellement très coûteux. L'approvisionnement en eau a été l'une des priorités dans le cas des solutions partielles. Les vendeurs se sont équipés de réservoirs munis de robinets et construits en étain, en laiton, en acier inoxydable et en matière plastique. Le plus populaire s'est révélé être un réservoir cylindrique de 40 litres, conforme aux recommandations du code d'usages en matière d'hygiène du Codex Alimentarius.

En Amérique latine, des solutions intégrées aussi bien que partielles et individuelles ont été adoptées en fonction de la taille du point de vente, ce qui montre que les efforts destinés à améliorer l'équipement ne donneront des résultats que dans la mesure où l'activité sera rentable. Les vendeurs ambulants acceptent d'investir pour améliorer leur équipement, surtout s'ils ont la perspective d'en retirer une augmentation des ventes. Le principal facteur limitant l'adoption de technologies appropriées se révèle être d'ordre économique. L'adoption de technologies destinées à améliorer l'équipement des points de vente serait grandement facilitée par la fourniture de crédits et de délais de paiement pour leur acquisition. ♦