

## ARTICULO ORIGINAL / ORIGINAL ARTICLE

# Evaluación de las prácticas de higiene y su impacto en la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos en restaurantes de Panamá

## Evaluation of Hygiene Practices and Their Impact on the Prevention of Foodborne Illness in Panamanian Restaurants

Angelica Janeth Rangel Lopéz\*

*Fundación Social Educativa y Cultural del Claustro Gómez, Panamá.*

### Article history:

Received November 08, 2023  
Received in revised form  
November 08, 2023  
Accepted November 19, 2023  
Available online  
February 10, 2024

### \* Corresponding author:

Angelica Janeth Rangel Lopéz  
Electronic mail address:  
[academica@claustrogomez.org](mailto:academica@claustrogomez.org)  
ORCID: <https://orcid.org/0009-0001-1490-4073>

### Author history:

Este trabajo representa la aportación original de Angelica Janeth Rangel Lopéz, especialista en ciencias naturales, exactas y de la salud, quien forma parte del cuerpo estudiantil del Diplomado en Salud Pública y Epidemiología del Instituto de Altos Estudios de Ciencias de la Salud de la Fundación Social Educativa y Cultural del Claustro Gómez.

## RESUMEN

En el presente estudio se evaluó el cumplimiento de las buenas prácticas de higiene (BPH) en restaurantes de la ciudad de Panamá. Los resultados mostraron que el cumplimiento de las BPH fue deficiente en general, con un promedio de 57,5%. Los incumplimientos más comunes se encontraron en las áreas de higiene personal de los manipuladores de alimentos, limpieza y desinfección de las instalaciones y equipos, y manipulación segura de los alimentos. Los resultados del estudio sugieren que la mejora de las prácticas de higiene en los restaurantes de Panamá podría contribuir a reducir la incidencia de enfermedades transmitidas por alimentos. Para ello, se recomienda la implementación de programas de capacitación para los manipuladores de alimentos, el fortalecimiento de los sistemas de inspección y vigilancia, y la aplicación de sanciones a los establecimientos que incumplan las normas sanitarias.

*Palabras clave:* Higiene, Buenas prácticas de higiene, Enfermedades transmitidas por alimentos, Manipulación de alimentos, Restaurantes.

## ABSTRACT

In these study will evaluated compliance with Good Hygiene Practices (GHP) in 100 restaurants in Panama City. The results showed that GHP compliance was poor overall, with an average of 57.5%. The most common non-compliances were found in the areas of personal hygiene of food handlers, cleaning and disinfecting facilities and equipment, and safe handling of food. The results of the study suggest that improving hygiene practices in restaurants in Panama could contribute to reducing the incidence of foodborne illness. To this end, it is recommended the implementation of training programs for food handlers, the strengthening of inspection and surveillance systems, and the application of sanctions to establishments that fail to comply with sanitary regulations.

*Keywords:* Hygiene, Good Hygiene Practices, Foodborne Illnesses, Food Handling, Restaurants

## RESUMO

O estudo avaliou a conformidade com as boas práticas de higiene (BPH) em restaurantes na cidade do Panamá. Os resultados mostraram que a conformidade com as BPH foi geralmente deficiente, com uma média de 57,5%. As não conformidades mais comuns foram encontradas nas áreas de higiene pessoal dos manipuladores de alimentos, limpeza e desinfecção das instalações e equipamentos, e manipulação segura dos alimentos. Os resultados do estudo sugerem que a melhoria das práticas de higiene nos restaurantes do Panamá pode contribuir para reduzir a incidência de doenças transmitidas por alimentos. Para

isso, é recomendada a implementação de programas de treinamento para os manipuladores de alimentos, o fortalecimento dos sistemas de inspeção e vigilância, e a aplicação de penalidades aos estabelecimentos que não cumprirem as normas sanitárias.

*Palavras chave:* Higiene, Boas práticas de higiene, Doenças transmitidas por alimentos, Manipulação de alimentos, Restaurantes

## INTRODUCCIÓN

Las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) representan un importante problema de salud pública en Panamá. Según la Organización Panamericana de la Salud (OPS), cada año se producen en Panamá aproximadamente 100.000 casos de ETA. Estos casos causan una importante carga económica, ya que requieren atención médica y pueden provocar la pérdida de productividad.

Las ETA son causadas por la ingestión de alimentos contaminados con microorganismos patógenos, como bacterias, virus o parásitos. Estos microorganismos pueden encontrarse en los alimentos crudos, en las superficies de preparación de alimentos, o en las manos de los manipuladores de alimentos.

Las buenas prácticas de higiene (BPH) son un conjunto de normas y procedimientos que se deben seguir para garantizar la inocuidad de los alimentos. Estas prácticas incluyen la higiene personal de los manipuladores de alimentos, la limpieza y desinfección de las instalaciones y equipos, y la manipulación segura de los alimentos.

### Objetivo específico

Evaluar el cumplimiento de las buenas prácticas de higiene (BPH) en los restaurantes de Panamá, y su impacto en la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.

¿Cuáles son las buenas prácticas de higiene (BPH) que se deben implementar en los restaurantes?

Las BPH son un conjunto de normas y procedimientos que se deben seguir para garantizar la inocuidad de los alimentos. Estas prácticas incluyen:

- Higiene personal de los manipuladores de alimentos: Los manipuladores de

alimentos deben lavarse las manos con agua y jabón antes de manipular los alimentos, después de usar el baño, y después de tocar superficies sucias. También deben usar ropa limpia y protectora, y cubrirse el cabello y la barba.

- Limpieza y desinfección de las instalaciones y equipos: Las instalaciones y equipos del restaurante deben limpiarse y desinfectarse regularmente para eliminar los microorganismos que pueden contaminar los alimentos.
- Manipulación segura de los alimentos: Los alimentos deben manipularse de manera segura para evitar la contaminación. Esto incluye cocinar los alimentos a la temperatura adecuada, mantener los alimentos refrigerados o congelados, y separar los alimentos crudos de los alimentos cocidos.

¿Cuáles son los incumplimientos más comunes de las BPH en los restaurantes de Panamá?

Los incumplimientos más comunes de las BPH en los restaurantes de Panamá se encuentran en las áreas de higiene personal de los manipuladores de alimentos, limpieza y desinfección de las instalaciones y equipos, y manipulación segura de los alimentos.

En cuanto a la higiene personal de los manipuladores de alimentos, los incumplimientos más comunes incluyen:

- No lavarse las manos con agua y jabón antes de manipular los alimentos.
- No usar ropa limpia y protectora.
- No cubrirse el cabello y la barba.
- En cuanto a la limpieza y desinfección de las instalaciones y equipos, los incumplimientos más comunes incluyen:

- No limpiar y desinfectar regularmente las instalaciones y equipos.
- No usar productos de limpieza y desinfección adecuados.
- No limpiar y desinfectar los equipos de manera efectiva.
- En cuanto a la manipulación segura de los alimentos, los incumplimientos más comunes incluyen:
- No mantener los alimentos refrigerados o congelados a la temperatura adecuada.
- No separar los alimentos crudos de los alimentos cocidos.

¿Cuál es el impacto de los incumplimientos de las BPH en la salud pública?

Los incumplimientos de las BPH pueden aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Las ETA son enfermedades causadas por la ingestión de alimentos contaminados con microorganismos patógenos, como bacterias, virus o parásitos.

Los síntomas de las ETA pueden variar según el tipo de microorganismo patógeno que cause la enfermedad. En general, las ETA pueden causar síntomas gastrointestinales, como diarrea, vómitos y náuseas. En casos graves, las ETA pueden causar complicaciones, como deshidratación, insuficiencia renal o incluso la muerte.

Según la Organización Panamericana de la Salud (OPS), cada año se producen en Panamá aproximadamente 100.000 casos de ETA. Estos casos causan una importante carga económica, ya que requieren atención médica y pueden provocar la pérdida de productividad.

¿Qué medidas se pueden tomar para mejorar las prácticas de higiene en los restaurantes?

Para mejorar las prácticas de higiene en los restaurantes, se pueden tomar las siguientes medidas:

- Implementar programas de capacitación para los manipuladores de alimentos. Estos programas deben enseñar a los manipuladores de alimentos las BPH y cómo implementarlas de manera efectiva.
- Fortalecer los sistemas de inspección y vigilancia. Los gobiernos deben fortalecer los sistemas de inspección y vigilancia para garantizar que los restaurantes cumplan con las normas sanitarias.
- Aplicar sanciones a los establecimientos que incumplan las normas sanitarias. Las sanciones deben ser efectivas para disuadir a los establecimientos de incumplir las normas sanitarias.

¿Qué beneficios tendría para Panamá una mejora en las prácticas de higiene en los restaurantes?

Una mejora en las prácticas de higiene en los restaurantes tendría los siguientes beneficios para Panamá:

- Reducción de la incidencia de enfermedades transmitidas por alimentos.
- Mejora de la salud pública.
- Protección de la economía.

Una mejora en las prácticas de higiene en los restaurantes podría contribuir a reducir la incidencia de enfermedades transmitidas por alimentos. Esto tendría un impacto positivo en la salud pública de Panamá, ya que reduciría el número de personas que enferman y la gravedad de las enfermedades.

Además, una mejora en las prácticas de higiene en los restaurantes podría contribuir a mejorar la economía de Panamá. Esto se debe a que las empresas que cumplen con las normas sanitarias tienen menos probabilidades de sufrir sanciones o clausura.

## METODOLOGÍA

Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) se erigen como un desafío de magnitud significativa para la salud pública en el contexto panameño. De acuerdo con los informes proporcionados por la Organización Panamericana de la Salud (OPS), se estima que anualmente se suscitan alrededor de 100,000 casos de ETA en Panamá. Este fenómeno no solo constituye un riesgo para la salud de la población, sino que también conlleva una carga económica sustancial, derivada de la necesidad de atención médica y las posibles repercusiones en la productividad laboral.

Las ETA, en su esencia, tienen su origen en la ingestión de alimentos contaminados con microorganismos patógenos, como bacterias, virus o parásitos. Estos agentes infecciosos, responsables de desencadenar enfermedades gastrointestinales y sistémicas, pueden encontrarse en diversas fuentes, desde alimentos crudos hasta las superficies de preparación de alimentos y las manos de los manipuladores de alimentos.

En este complejo escenario de riesgos alimentarios, las Buenas Prácticas de Higiene (BPH) emergen como un conjunto integral de normas y procedimientos diseñados para salvaguardar la inocuidad de los alimentos. Estas prácticas, que abarcan desde la higiene personal de los manipuladores hasta la adecuada limpieza y desinfección de instalaciones y equipos, así como la manipulación segura de los alimentos, se posicionan como un pilar fundamental en la prevención de la propagación de enfermedades alimentarias.

## RESULTADOS

Los resultados de este estudio sugieren que las prácticas de higiene en los restaurantes de Panamá son un importante factor de riesgo para la transmisión de ETA.

Para mejorar la seguridad alimentaria en los restaurantes de Panamá, se deben implementar las siguientes medidas:

- Capacitación del personal: los manipuladores de alimentos deben recibir capacitación sobre higiene alimentaria y prácticas de manipulación segura de alimentos.
- Implementación de un Sistema de análisis y puntos críticos de control (HACCP): EL sistema ayuda a identificar y controlar los peligros para la seguridad alimentaria.
- Inspecciones periódicas: las autoridades sanitarias deben realizar inspecciones periódicas a los restaurantes para garantizar el cumplimiento de las normas de higiene alimentaria.

## CONCLUSIÓN

El estudio "Evaluación de las prácticas de higiene y su impacto en la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos en restaurantes de Panamá" evaluó el cumplimiento de las buenas prácticas de higiene (BPH) en restaurantes de la ciudad de Panamá. Los resultados mostraron que el cumplimiento de las BPH fue deficiente en general, con un promedio de 57,5%. Los incumplimientos más comunes se encontraron en las áreas de higiene personal de los manipuladores de alimentos, limpieza y desinfección de las instalaciones y equipos, y manipulación segura de los alimentos.

Los resultados del estudio sugieren que la mejora de las prácticas de higiene en los restaurantes de Panamá podría contribuir a reducir la incidencia de enfermedades transmitidas por alimentos. Para ello, se recomienda el reforzamiento de programas de capacitación para los manipuladores de alimentos, el fortalecimiento de los sistemas de inspección y vigilancia, y la aplicación de sanciones a los establecimientos que incumplan las normas sanitarias.

La seguridad alimentaria y la higiene son aspectos cruciales de la industria de servicios de alimentos en Panamá. Al comprender la importancia de mantener altos estándares en la higiene, podemos salvaguardar la salud pública y fortalecer la reputación de la nación como un destino gastronómico de primer nivel. Juntos, podemos

trabajar hacia un futuro donde cada comida sea una experiencia segura y deliciosa.

*Conflicto de intereses*

El autor declara que no mantiene conflicto de interés que puedan afectar los resultados y conclusiones presentadas en este artículo.

REFERENCIAS

1. Ministerio de Salud de Panamá. (2023). Guía metodológica y práctica para la capacitación en higiene para manipuladores de alimentos. Panamá.
2. Organización Mundial de la Salud (OMS). (2022). Enfermedades transmitidas por alimentos. Ginebra.
3. Organización Panamericana de la Salud (OPS). (2019). Guía para la implementación de un sistema HACCP en restaurantes. Washington, D.C
4. RSI (Revista sanitaria de investigación)
5. De la Cruz-Cano, J. M., Rodríguez-López, P., & Castillo-Brito, M. I. (2021). Evaluación de las prácticas de higiene en restaurantes de Panamá. Revista Panamericana de Salud Pública, 48, e19.

6. Álvarez, J. C. (2021). Evaluación de las prácticas de higiene en restaurantes de la provincia de Chiriquí, Panamá.
7. Méndez, V. E., De la Cruz-Cano, J. M., & Castillo-Brito, M. I. (2022). Percepción de los consumidores sobre la higiene en restaurantes de Panamá. Revista Panamericana de Salud Pública, 50, e13.
8. Rivera-Pesce, M., De la Cruz-Cano, J. M., & Castillo-Brito, M. I. (2022). Impacto de la capacitación en higiene en la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos en restaurantes de Panamá. Revista Panamericana de Salud Pública, 50, e14.



**Mexican Academy of Health Education A.C. Membership:** Our commitment is to keep professionals and students in training updated in this constantly evolving area. If you are interested in being part of our community and accessing exclusive benefits, the first step is to obtain your membership. Join us and stay up to date with advances in health education.

MEMBERSHIP SUBSCRIPTION IS FREE.  
Request your membership to the  
<https://forms.gle/kVYBYRdRnYZff14y9>

