**ASESORES ESPECIALIZADOS   
INFORME NH-015 / 01-2020**

**A:** Sociedad Peruana de Gastronomía APEGA  
**DE:** Luis Bueno - Asesores Especializados  
**ASUNTO:**  Problemática de los establecimiento de comida rápida  
**FECHA:** 2 de marzo de 2020

**Objetivo**

Identificar las principales deficiencias en establecimientos de comida rápida

**Hechos**

En los últimos seis meses, se han presentado, diversas situaciones que han puesto en evidencia los problemas que afrontan los establecimientos de expendio de comida rápida.

**Deficiencias en los establecimientos de comida rápida**

En Lima y provincias, son diversas las cadenas de comida rápida. Estas gozan de la aceptación de un gran segmento de la población sin tomar conciencia de los problemas que muchos de estos establecimientos pueden generar a los asiduos comensales. En primer lugar, uno de los problemas que demanda mayores cuestionamientos es la calidad de los alimentos que ofrecen estos establecimientos, razón por la que se la denominada “comida chatarra”. Muchos productos son dañinos por el alto contenido de grasa y azúcares que contienen, por ejemplo, las hamburguesas o las donas, así como la inclusión de aditivos para hacerlos más atractivos al consumidor. Este factor, muchas veces, resulta negativo para personas que padecen enfermedades como la obesidad o la diabetes, celulitis, etc. Además, cabe resaltar que en su preparación no se incluyen vitaminas, proteínas que son fundamentales para la salud de las personas. La preferencia por este tipo de comida está relacionada con aspectos sociales, tiempo de las personas, entre otros. En segundo lugar, otro problema de estos locales está relacionado con carencias en su infraestructura básica y salubridad. Son diversos los locales que carecen de recursos elementales de seguridad, como señales de evacuación, extintores en caso de incendios, detectores de humo en mal estado, lo que representa un grave peligro para clientes. A esto se suma la falta de salubridad, ya que, en algunos casos, es evidente la falta de higiene en espacios donde se preparan los alimentos e, inclusive, en los servicios higiénicos. Esta falta de seguridad, también, la debe afrontar el personal que labora en estas cadenas, pues muchos de los trabajadores no cuentan con los uniformes y recursos adecuados para realizar sus tareas. Un ejemplo de estas carencias que representan un peligro contra integridad es el caso de McDonald’s. Como se sabe en este local murieron dos trabajadores tanto por deficiencias de los recursos del local como de los dos trabajadores. Por último, cabe poner énfasis en que los problemas señalados no solo se presentan en establecimientos de Lima sino también en los de provincias; por lo tanto, es una problemática generalizada, aunque, en algunos casos, las autoridades respectivas falsean los datos de los informes sin tener en cuentas las consecuencias de estos actos.

**Recomendaciones**

Establecidos los problemas por los que atraviesan los establecimientos de comida rápida, se plantean las siguientes recomendaciones.

Se recomienda que la Sociedad Peruana de Gastronomía realice un trabajo coordinado con las

Subgerencias de Fiscalización y Control Sanitario de los municipios con el objetivo de realizar inspecciones mensuales. Por consiguiente, se tendrá un control de los establecimientos de comida rápida.

Se recomienda a la Superintendencia Nacional de Fiscalización Laboral (Sunafil) evaluar las condiciones laborales de los trabajadores de estos establecimientos y, a partir de ello, se reportarán los informes al Ministerio de Trabajo. Con este control, se tendrá una información más objetiva de la situación del personal que labora en estos locales.

Atentamente,

Luis Bueno

Asesores especializados