

ENSEÑANZA DE LOS PROCEDIMIENTOS DE MANIPULACION HIGIENICA DE LOS ALIMENTOS*

E. RUSELL JACKSON

Supervisor, Programa de Adiestramiento para Manipuladores de Alimentos, Oficina de Ingeniería Sanitaria, Junta de Salubridad del Estado de Florida, Jacksonville, Florida, E. U. A.

“La solución de los problemas de la alimentación mundial depende de la colaboración internacional”, ha declarado la Comisión Nacional de los Estados Unidos pro Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura.

La población de la tierra asciende aproximadamente a 2.300 millones de habitantes y la producción mundial de alimentos no es suficiente para satisfacer las necesidades de todos ellos. La población del globo aumenta anualmente a razón del 1% poco más o menos y la producción de alimentos aumenta a un ritmo menor. La mitad de la población del mundo está mal alimentada y desnutrida; aproximadamente la sexta parte no está bien nutrida y sólo la tercera parte cuenta con suficientes alimentos (1).

Los alimentos son importantes para el bienestar del mundo y esenciales para el de las naciones. El desarrollo social y económico de los pueblos se debe en gran parte al adelanto logrado en materia de abastecimiento adecuado de productos alimenticios. La civilización ha adelantado mediante el cultivo de la tierra; los alimentos han sido un vínculo del comercio entre las naciones y un factor de los conflictos entre ellas. Por medio de una colaboración planeada, de la comprensión mutua, del desarrollo conjunto de proyectos para aliviar la escasez, del fomento de la asistencia a los países menos afortunados y del de la salud y la seguridad para todas las naciones, los alimentos pueden desempeñar un importante papel en los esfuerzos encaminados a la unión de un mundo en paz.

En relación con los alimentos es preciso que todos los pueblos: a) comprendan la insuficiencia de los abastecimientos mun-

diales de alimentos y las necesidades en el respectivo país; y b) tengan en cuenta el hecho de que, según las pruebas epidemiológicas, 25 de las 62 enfermedades transmisibles conocidas pueden estar relacionadas con la manipulación, elaboración, distribución, preparación y servicio de alimentos y bebidas (2). A fin de conservar y mejorar la salud de sus habitantes, corresponde a todos y cada uno de los países proteger sus alimentos y prevenir la posible propagación de las enfermedades transmitidas por ellos. Estas consideraciones han de aplicarse por igual a los depósitos de alimentos de las naciones, a todos los individuos y grupos, ya se trate de abastecedores en lugares en donde la venta de artículos alimenticios en la calle constituye la práctica seguida corriente-mente o de fábricas de productos alimenticios en países industriales o de establecimientos comerciales de alimentación en lugares de vacaciones. Pueden fomentarse estos objetivos mediante la formulación y ejecución de programas educativos coordinados sobre la protección de alimentos en todas las escalas de las organizaciones oficiales y privadas interesadas en el problema.

EJEMPLOS DEL INTERES MUNDIAL EN LA EDUCACION SOBRE LA PROTECCION DE ALIMENTOS (3)

Instituciones de estudios superiores tan renombradas como el Instituto Pasteur, de París; la Universidad de Bristol (Inglaterra), y el Instituto de Microbiología e Higiene de la Universidad de Montreal (Canadá), han expresado su interés en programas educativos sobre la protección de alimentos y en las técnicas usadas para llevarlos a cabo. La Universidad Americana de Beirut (Líbano), la Universidad de Madrid (España),

* Documento WHO/Env.San./72, mzo. 25, 1955.

y el Instituto de Salubridad y Enfermedades Tropicales, de México, han solicitado datos sobre esta importante cuestión, habiendo mostrado también interés buen número de profesionales dedicados a la medicina preventiva en Alemania Occidental, Ceilán y las Antillas Neerlandesas.

En Guilford (Inglaterra), se llevó a efecto un programa educativo de salud pública dedicado al personal de varios gremios de alimentación, que puede ser copiado por otros países. La "Arabian-American Oil Company", de Arabia Saudita, ha preparado un curso sobre esta materia para sus empleados de los servicios de alimentación. Australia ha hecho también algo en este sentido en Nueva Gales del Sur. En el Canadá, varias provincias han establecido clases para los encargados y empleados de establecimientos de alimentación. Se han preparado folletos de información y otros medios auxiliares para la enseñanza. En Columbia Británica se ha organizado un curso en chino para el personal de los servicios de alimentación en una colectividad en que se habla este idioma. En América del Sur, la Oficina de Asuntos Interamericanos ha fomentado el interés en esta materia, y la Universidad del estado de Florida se ha dedicado también a estas actividades en los Estados Unidos. Se tienen noticias de que en las Bahamas se proyecta organizar oportunamente un programa de educación sobre la protección de los alimentos.

En los Estados Unidos de América, la formación profesional del personal de los servicios de alimentación se inició en el estado de Texas en 1938 (4). Desde entonces, muchos estados han hecho otro tanto basados en la experiencia obtenida en Texas y en los cursos de demostración organizados por el Servicio de Salud Pública en todo el país durante los años de la Segunda Guerra Mundial. El servicio federal llevó a cabo estos programas de demostración con el objeto de fomentar, por medio de la educación, la mejor conservación de los alimentos y la labor de prevención de la posible propagación de las enfermedades

transmitidas por los mismos. Actualmente se ha constituido un Consejo Nacional de Protección de Alimentos y Bebidas, patrocinado por la Asociación Nacional de Restaurantes, el Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos y la Fundación Nacional de Saneamiento de la Universidad de Michigan, a fin de promover un programa nacional de protección de los alimentos. Su función principal es llevar a cabo un programa educativo que llegue al hogar, a la escuela, a la fábrica y al público en general.

En todo el mundo existe un gran interés por la educación sobre protección de los alimentos. Los organismos de sanidad, las escuelas de salud pública, las universidades y varias industrias se ocupan activamente del problema. Pero este interés no se ha encauzado o consolidado en un movimiento potente en favor de la salud y el bienestar de los pueblos, de acuerdo con la importancia y el lugar esencial que tiene en la vida de la humanidad.

NECESIDAD DE UNA DIRECCION COORDINADA

En vista del valor intrínseco de los alimentos para la economía nacional y mundial, así como por su importancia como factor de mejoramiento del nivel sanitario y social de los pueblos, es necesario contar con una fuerza coordinadora que se encargue de destacar y orientar la aplicación del principio de la educación como condición *sine qua non* para el desarrollo eficaz de programas de control de alimentos.

La naturaleza del problema de la alimentación, dentro de cada nación, varía de acuerdo con su magnitud. En todos los países constituye un problema bien definido. Tiene graves repercusiones en la salud y el bienestar del pueblo. El problema es tan extenso y comprende tantos aspectos y afecta a tantas personas que su solución se ha de enfocar desde las más altas esferas. Es necesario plantearlo bien para que se puedan aplicar, de manera continua, los medios más efectivos para resolverlo. El más eficaz de ellos es la educación, desarrollada de una manera eficiente a fin de

que responda a las condiciones propias de cada país (5).

Es cierto que, como ya se indicó, la educación sobre la protección de los alimentos está reconocida por muchos profesionales y organismos sanitarios como un factor útil para lograr los objetivos de salud pública en materia de control de los alimentos. Sin embargo, el principio de la educación no ha alcanzado la suficiente aceptación general para que sea considerado como imprescindible en la administración de programas de protección de los alimentos.

Actualmente, la situación en esta materia es parecida a la de la campaña llevada a cabo en otra época sobre la necesidad de la vacunación contra la viruela. Puede compararse a la lucha que sostuvo el médico húngaro Ignaz Philipp Semmelweis para convencer a la profesión médica del valor del lavado de manos como medida preventiva contra la propagación de la fiebre puerperal. Hasta que se reconozca la necesidad de la educación en el desarrollo, supervisión y ejecución de los programas de control de los alimentos, los problemas y condiciones del medio seguirán planteando una situación difícil. Es preciso desarrollar una campaña bien orientada para que la gente se percate de esta necesidad y para lograr que los dirigentes nacionales y mundiales acepten de manera inequívoca la validez de este principio. Si esta orientación se proporcionara en forma enérgica e inteligente, aquellos que ocupan los más altos puestos de responsabilidad pública en los distintos países se sentirán obligados a secundar estos esfuerzos.

Si los dirigentes de las naciones estudiaran conjuntamente esta necesidad fundamental y convinieran en la ejecución de programas educativos bien orientados sobre la protección de alimentos, a fin de lograr su conservación, de reducir su escasez e impedir la propagación de enfermedades transmitidas por ellos, cabe prever que los alimentos podrían constituir un factor de unión entre las naciones y contribuirían a disminuir, y quizás a eliminar, las diferencias que las separan. Al señalar la necesidad de mejorar

la higiene de los alimentos en todos los países y destacar la importancia de la educación en los programas de administración de alimentos y en la solución de los problemas correspondientes, los servicios de salud pública pueden contribuir, en gran medida, a la cooperación entre las naciones en otros aspectos fundamentales de su vida política social y económica.

UN CONSEJO DE LAS NACIONES UNIDAS SOBRE LA PROTECCION DE LOS ALIMENTOS

A fin de proporcionar dirección y asistencia coordinada y firme a las naciones y fomentar el desarrollo de programas nacionales de educación sobre la protección de los alimentos, se propone la creación de un Consejo de Protección de los Alimentos, dentro de la estructura de las Naciones Unidas y bajo los auspicios de la Organización Mundial de la Salud. A este fin, se debe solicitar de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, y de la Organización para la Educación, la Ciencia y la Cultura, que presten su colaboración decidida y sus recursos, dándoles representación en dicho Consejo en vista de la labor positiva que han realizado en el campo de la alimentación en todo el mundo. Podrían incluirse también otras divisiones y organismos de las Naciones Unidas interesados en los problemas de la producción, conservación, distribución y venta de alimentos. Se puede invitar, asimismo, a las autoridades de varios países en materia de alimentación, a que participen en la labor del Consejo y aporten sus conocimientos y servicios a fin de elaborar unas normas educativas sobre protección de alimentos que puedan ser aceptadas por las naciones conscientes de sus problemas de alimentación.

Los objetivos del Consejo podrían ser los siguientes:

1. Fomentar una dirección eficaz, en escala mundial, de la labor educativa relacionada con la protección de los alimentos.
2. Preparar y ejecutar un programa continuo de educación destinado a los dirigentes nacionales encargados de la

administración de adecuados programas educativos de protección de los alimentos.

3. Elaborar y coordinar normas de salubridad y de saneamiento, disposiciones legales y técnicas educativas recomendadas, indicando los procedimientos para su aplicación gradual en cada país de acuerdo con las respectivas necesidades. Esta labor incluiría la preparación de material educativo y material de enseñanza.

4. Proporcionar servicios de consulta a los países interesados en el desarrollo de programas educativos de protección de alimentos. Este servicio podría comprender:

a) Estudios y análisis de las condiciones locales existentes y factores del medio que afectan la seguridad de los alimentos, la propagación de las enfermedades transmitidas por ellos y los métodos de combatirlas.

b) Un centro de recopilación y distribución de información sobre la protección de alimentos.

c) La publicación de un boletín, en varios idiomas, sobre la protección de alimentos, a fin de dar a conocer en los distintos países los objetivos del Consejo y de estimular a sus dirigentes y de proporcionar información. Este boletín podría proporcionar material para los programas que lleven a efecto los organismos sanitarios y educativos.

5. Formular adecuados programas educativos de protección de alimentos, adaptados a las necesidades locales.

6. Estimular a las naciones a que incluyan cursos de salubridad y saneamiento en sus sistemas generales de educación.

7. Crear un premio o citación para las naciones que alcancen un determinado nivel en el mejoramiento de la higiene de los alimentos mediante la ejecución de programas efectivos de educación en la protección de alimentos.

Estos siete puntos que se proponen para el programa del Consejo proporcionarían la dirección coordinada que se persigue y despertarían gran interés entre las naciones, y se traducirían en la eliminación de muchas de las prácticas defectuosas de manipulación de los alimentos que predominan en muchas partes del mundo. Ninguna de las actividades citadas tiene valor por sí sola; es

necesario desenvolverlas conjuntamente si se quiere lograr una verdadera "Higiene de los Alimentos" entre las naciones.

EDUCACION DE LOS DIRIGENTES NACIONALES

No es posible tratar de dar una solución racional por medio de la educación a los problemas de la alimentación de los países si los dirigentes nacionales no están bien informados y dispuestos a tomar las medidas necesarias para el mejoramiento de las condiciones relativas a la alimentación en que viven los habitantes. La expresión "dirigentes nacionales" no se refiere necesariamente a los jefes de gobierno, aunque, por definición, están incluidos en ella. Comprende también aquellas personas que ocupan altos cargos de responsabilidad pública relacionados con la alimentación y la salud, así como aquellos elementos destacados de la industria y del comercio que tienen intervención directa en las actividades de abastecimiento y alimentación de una nación. Por lo tanto, estos dirigentes pueden representar organismos oficiales, industrias de productos alimenticios y asociaciones privadas. Pueden ser también destacados hombres de negocios, así como los que moldean el destino de un país en el parlamento y otros organismos nacionales semejantes que marcan el curso y la situación de los pueblos.

Los programas de mejoramiento de la higiene de los alimentos, de enseñanza de la protección de los mismos, no pueden comenzar en la escala ínfima de la organización social. Naturalmente, no cabe esperar que un culí chino o un nómada del Cercano Oriente tome la dirección de la campaña para mejorar las condiciones de alimentación en su país. No es posible esperar que gentes que viven en la ignorancia y en la miseria asuman la iniciativa de aceptar los ideales y principios de una vida, una alimentación y un medio higiénicos. Ni tampoco que la realización de los objetivos de la salud pública en la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos se confíe a la habilidad de las gentes que manipu-

lan los alimentos en aquellos lugares donde no existen retretes. Es necesario tener en cuenta las costumbres de los pueblos y la historia de su civilización al tratar de mejorar sus condiciones higiénicas desde el punto de vista de los alimentos y de la salud. Para ello es preciso contar con la colaboración de los dirigentes, y éstos no pueden realizar la labor a menos que se les informe y oriente en sus esfuerzos de mejorar las condiciones de alimentación de sus países. Los programas nacionales de protección de alimentos no deben comenzar en las bajas esferas de la sociedad, sino en las altas.

La educación de los dirigentes nacionales puede lograrse mediante conferencias mundiales sobre la protección de los alimentos, auspiciadas por el Consejo de las Naciones Unidas cuya creación sugerimos. Por otra parte, la Organización Mundial de la Salud, en colaboración con los principales organismos gubernamentales de salud pública, podría organizar reuniones nacionales de la misma índole. Se puede fomentar un mayor interés y actividad por medio de la preparación y distribución entre los dirigentes nacionales, de un folleto especial sobre la protección de los alimentos. Esta publicación ha de ser interesante, ha de contener descripciones de las condiciones de alimentación en sus respectivos países, datos sobre la incidencia y causas de las enfermedades transmitidas por los alimentos, así como la recomendación de normas tendientes al desarrollo de programas educativos relacionados con la protección de los alimentos. El boletín ordinario del Consejo de las Naciones Unidas vendría a complementar esta información.

EDUCACION DE INSPECTORES SANITARIOS Y OTROS FUNCIONARIOS DE SALUD PUBLICA

Una consecuencia natural de la preparación de los dirigentes nacionales es que de este modo se puede disponer de organismos sanitarios adecuados y de personal competente para la ejecución de programas efectivos. La Organización Mundial de la Salud y el Programa del Punto Cuatro, de los Esta-

dos Unidos, han prestado ya ayuda en este sentido a muchos países. Sin embargo, en vista de una observación recibida, que se cita a continuación, sería conveniente idear un sistema de adiestramiento de personal sanitario de modo que la labor de supervisión oficial y de educación sobre higiene de los alimentos no quedara interrumpida al hacerse cargo los organismos nacionales de los programas iniciados con ayuda internacional. Dicha observación dice así:

“El Servicio de Salud Pública Nacional de Liberia recibe la ayuda de la OMS y del Programa del Punto Cuatro de los Estados Unidos. La OMS ha patrocinado programas de adiestramiento de inspectores sanitarios locales, en los que se asignaban varias horas a la higiene de los alimentos. Nada hacen en este sentido el SSPNL ni el Programa del Punto Cuatro, aunque el primero se ha hecho cargo del programa de adiestramiento de inspectores sanitarios iniciado por la OMS” (6).

Los programas de adiestramiento de inspectores sanitarios en materia de protección de alimentos pueden realizarse de la manera siguiente:

1. Centros de adiestramiento

Se puede elaborar un sistema que comprenda la creación de centros de adiestramiento en los países a fin de preparar personal nacional que conozca las técnicas de protección de los alimentos en cuanto se aplican a la supervisión de establecimientos de comidas y a la preparación de las personas que manipulan los alimentos. Se podría facilitar esa capacitación a personas que posean escolaridad suficiente, así como a otras que pudieran asumir funciones importantes en la administración de programas prácticos. Esta formación debe ser de tal duración que permita adquirir los conocimientos teóricos y prácticos indispensables para que dicho personal esté en condiciones de hacer frente a los problemas de la protección de alimentos de su respectivo país.

El objetivo de este plan es la preparación de personal perfectamente familiarizado ya

con las costumbres del país en cuestión. La asignación de estas personas a lugares estratégicos haría posible la organización de actividades educativas en áreas locales, bajo orientación experta. Además, se debe preparar un método de encuesta para evaluar la calidad de los programas educativos locales.

La organización descrita tendería a reducir al mínimo la resistencia a la interferencia por parte de personal especializado de otros países.

2. *Cuidadosa selección de personal local especializado en la protección de los alimentos*

Es evidente que la aplicación directa de las enseñanzas sobre la protección de los alimentos se realiza en escala local. Por lo tanto, la parte más importante de este proceso es la presentación de material educativo a los manipuladores locales de alimentos. Es en este aspecto en el que es necesario modificar las viejas costumbres para que el programa tenga éxito. Por esta razón, es preciso ejercer el mayor cuidado en la selección de personal local. El éxito de los programas depende de que se disponga de personas capacitadas y de las oportunidades que tengan para desarrollar programas continuos.

3. *Preparación y diseminación de material educativo*

Este material debe abarcar manuales sobre protección de los alimentos escritos en los idiomas de los respectivos países. Debe comprender otros tipos de publicaciones, así como medios auditivos y visuales. Se pueden elaborar también otros medios. Todo este material debe tender a remediar los defectos domésticos en materia de salud pública y saneamiento. Debe prepararse con el objeto de proporcionar al personal correspondiente instrumentos que le permitan la realización de su difícil tarea.

4. *Experiencia complementaria*

Tal vez sea conveniente que los distintos países envíen personal, escogido entre el dedicado a la protección de alimentos, a

otros países que hayan llevado a cabo programas eficaces de educación en el aspecto señalado, a fin de que se beneficien de la experiencia adquirida por éstos. Se podría establecer un sistema de asistencia con este objeto. Se podría solicitar la colaboración de las organizaciones interesadas en la labor de los sanitarios en el campo de la salud pública, colaboración que serviría de ayuda y estímulo. Entre esas organizaciones cabe mencionar al *Royal Sanitary Institute*, de Inglaterra, la *National Association of Sanitarians* y la *International Association of Milk and Food Sanitarians*, de los Estados Unidos, y el *Canadian Institute of Sanitary Inspectors*.

El programa que acabamos de exponer puede ampliarse o modificarse, según sea necesario, a fin de incluir alguna o todas las ramas de la industria de la preparación de alimentos. También se puede adaptar a otros sectores del vasto campo de la alimentación, así como a la educación del público. Sin embargo, consideramos que la anterior exposición contiene los aspectos fundamentales del programa que han de ser atendidos antes de tratar de emprender la educación en el campo industrial y la del público.

EDUCACION EN EL CAMPO DE LA INDUSTRIA

Todo programa de educación relacionado con la protección de los alimentos debe ir acompañado de los reglamentos pertinentes, puesto que se ha visto que la educación y el cumplimiento de las medidas reglamentarias son inseparables y forman un todo integral. Deben recomendarse normas fundamentales de higiene y saneamiento en relación con las industrias locales de productos alimenticios, ya se vendan éstos en chozas de barro o se preparen por medios mecánicos. Esta reglamentación debe abarcar aspectos tan importantes como: a) el abastecimiento de aguas y eliminación de desperdicios; b) la desinfección de utensilios y equipo; c) el cuidado y manipulación de los alimentos y del equipo; d) el control práctico de insectos y roedores; y e) la higiene personal.

Una vez que se hayan elaborado y adoptado reglas uniformes, se puede proceder a la protección de los alimentos en la industria. Se deben reglamentar las industrias de productos alimenticios, incluso cuando no sea posible lograr las normas ideales de higiene y saneamiento. Hay que demostrar a los industriales, por medio de programas educativos, por qué son necesarios los requisitos (7) propuestos.

En los países donde existen asociaciones o fundaciones relacionadas con la industria de productos alimenticios, se debe solicitar su colaboración y ayuda, invitándolas a participar en el planeamiento inicial de los programas educativos de protección de los alimentos.

El Consejo de las Naciones Unidas sobre la Protección de los Alimentos, que antes hemos propuesto, habría de fomentar la puesta en marcha de programas educativos destinados a las industrias locales de productos alimenticios, y estimular su aceptación.

EDUCACION DEL PUBLICO

Puesto que un país se debe principalmente a sus habitantes, todos los esfuerzos deben encaminarse al mejoramiento de su estado de salud. La colaboración de la población determina el éxito o el fracaso de los programas organizados para ella. La enseñanza en cuanto a la protección de los alimentos tendrá éxito en la medida en que llegue a las personas interesadas.

Esta verdad debe servir de estímulo a todos los dirigentes nacionales y a los encargados del desenvolvimiento y administración de los programas nacionales de educación sobre la protección de los alimentos. Al colaborar con los países, estimulándolos y prestándoles asistencia, hay que tener en cuenta la ignorancia de los pueblos, su civilización, sus costumbres, su medio y sus condiciones de vida bajo sus respectivos gobiernos, así como los efectos de la guerra, la inquietud y el estado de su economía. La naturaleza e importancia de la ayuda se determinarán teniendo en cuenta las necesidades y el

interés de las naciones en instruir a sus ciudadanos en materia de higiene de los alimentos. Estos factores ya se han tomado en consideración en las normas y prácticas de la Organización Mundial de la Salud y del Programa del Punto Cuatro, de los E.U.A. y deben servir de criterio para el fomento de la educación relativa a la protección de alimentos.

La educación debe partir de aquellos aspectos que el público conoce y con los cuales está familiarizado, hasta llegar a lo que se desea que conozca y practique. A este fin, deben aplicarse las técnicas fundamentales y difundir los conceptos más elementales de higiene y saneamiento. Esta labor requiere un planeamiento a largo plazo y una aplicación progresiva de los principios.

Es necesario estudiar todos los medios de comunicación con que estén familiarizados los respectivos habitantes. La estrategia que se aplique en un plan de educación de este tipo debe prever el uso de todos los medios eficaces de transmitir información. Estos medios pueden ser la radio, la televisión, folletos, medios auditivos y visuales, pizarras, carteles, ilustraciones, reuniones o cualquier otro recurso de que se disponga, como, por ejemplo, los sociodramas de carácter local. No hay que olvidar que las costumbres de las gentes proporcionan buenos medios de educación.

CONCLUSION

En este trabajo se ha tratado de señalar las medidas que pueden adoptarse para realizar un programa internacional de educación sobre la higiene de los alimentos. Estas medidas son: a) dirección coordinada; b) creación de un Consejo de las Naciones Unidas sobre la protección de los alimentos; c) educación de los dirigentes nacionales; d) educación de inspectores sanitarios y otros funcionarios de salud pública; e) educación en el campo de la industria; y f) educación del público.

Reconocemos que, en este tipo de programas educativos, existen además de los elementos que se citan en este trabajo, otros

más. Cada uno de los principales temas examinados podría ser expuesto en forma mucho más detallada. No se ha estudiado el aspecto financiero de estos programas, aunque nos damos cuenta de que se podría obtener alguna ayuda de ciertas fuentes, por medio de las actividades de enlace de la Organización Mundial de la Salud, según se señala en una de las recomendaciones formuladas por el Comité de Expertos en

Saneamiento del Medio, de la OMS, en su reunión celebrada en 1949 (8).

Es imprescindible elaborar un buen programa y llevarlo a cabo a fin de corregir los defectos existentes en materia de higiene de los alimentos en los diversos países del mundo. El éxito de un programa depende de que, desde un principio, sea objeto de un cuidadoso planeamiento.

REFERENCIAS

- (1) *Food and People*, Washington, D. C., U. S. Commission for UNESCO, p. 3.
- (2) Parker, M. E.: *Food—Plant Sanitation*, Nueva York, McGraw-Hill Book Co., pág. 138, 1948.
- (3) Información recibida por el autor.
- (4) Cox, G. W.: *Texas Trains Its Food Handlers*, *Modern Sanitation*, 2:8-16, 1950.
- (5) Haskell, W. H.: *Selling Sanitation as Best Way of Life for All People*, *Institutions Magazine*, 25:1-3, 1949.
- (6) Información recibida por el autor.
- (7) Jackson, E. R.: *Techniques Used to Obtain Proper Planning in Food and Food Handler Sanitation*, *Am. Jour. Pub. Health*, 44(5):635-640, 1954.
- (8) *Report on the First Session, Expert Committee on Environmental Sanitation*, World Health Organization, *Modern Sanitation*, Vol. 2, No. 3-4, 1950.