

EL TURISMO Y LA PROTECCIÓN DE LOS ALIMENTOS¹

Antecedentes

Desde épocas remotas, el turismo ha sido una de las industrias más importantes y complejas ideadas por el ser humano. Tenemos constancia de que en la antigüedad ya existían manuales para turistas y alojamientos, balnearios y otros centros de recreo para viajeros de toda condición social. A través de la historia, las personas han viajado por razones muy diversas: para familiarizarse con otras culturas; para escapar de las presiones cotidianas y robustecer su salud física y mental; para acudir a sitios venerados y santuarios, o para atender a asuntos comerciales u oficiales.

La creación de medios de transporte cada vez más rápidos y las facilidades de financiamiento han convertido los viajes en una actividad asequible a muchas personas. En el mundo moderno la industria turística ha adquirido proporciones gigantescas y se ha extendido a todos los rincones del planeta. Sus repercusiones económicas, culturales y sociales son enormes y se hacen sentir no solo en los países que reciben visitantes sino también en los viajeros mismos y sus respectivos países de origen.

El crecimiento de la industria turística aporta beneficios y desventajas. Entre los primeros se encuentran el mejoramiento del nivel de vida en países en desarrollo, gracias a la inyección de divisas, la creación de fuentes de trabajo y la exposición a otras formas de vida. El turismo enriquece la cultura de los pueblos y ayuda a disolver las barreras ideológicas que los separan. Facilita, además, el intercambio comercial entre países. Por otra parte, en lugares cuya economía se apoya en el turismo, la escasez de viajeros durante ciertas épocas del año impide el mantenimiento adecuado de las instalaciones de alojamiento y de recreo y se traduce en la aparición de condiciones poco sanitarias que favorecen el deterioro de la salud. Una de las peores consecuencias del turismo, sobre todo en las temporadas de mayor confluencia, es la propagación de enfermedades de carácter endémico, sexual y alimentario. En ocasiones las víctimas son los habitantes del lugar visitado y otras veces los turistas, quienes incluso pueden manifestar los síntomas de enfermedad después de volver a su país.

El turismo en la Región de las Américas

Del total de 400 millones de personas que se movilizan en el mundo anualmente, 61 millones corresponden a la Región de las Américas. Ya que la distribución de turistas es desigual en las diversas subregiones y estaciones del año, es preciso estudiar los patrones de turismo en toda la Región para configurar medidas de control orientadas a los problemas específicos de cada localidad.

En el cuadro 1 puede advertirse la distribución relativa de turistas en las diferentes subregiones del continente americano. Del turismo total de la Región, 55,5% se concentra en los Estados Unidos y el Canadá. El conjunto de islas del Caribe ocupa el segundo lugar con 19,2%, y el tercero las islas caribeñas de habla

¹ Basado en el informe "El turismo y la protección de alimentos", presentado por el Dr. Alfonso Ruiz, Asesor Regional en Salud Pública y Veterinaria de la Organización Panamericana de la Salud, en el III Congreso Nacional de Higiene y Epidemiología que se celebró en La Habana, Cuba, del 24 al 27 de octubre de 1990

CUADRO 1. Número de visitantes por subregión de las Américas, 1988

Subregión	Visitantes/año	
	No.	(%)
América del Norte (Canadá y EUA)	33 650 000	55,5
México	6 738 000	11,0
América Central	1 353 000	2,2
Caribe (total)	8 979 000	14,7
Caribe latino	2 734 000	4,4
Brasil	1 934 000	3,1
Países andinos	1 892 000	3,1
Cono sur	3 686 000	6,0
Total	60 966	

inglesa y francesa, con 14,7%. Se destaca la importancia del turismo en México, que es visitado por más de 6 millones de viajeros anualmente, y sobre todo en los Estados Unidos, donde la cifra anual de visitantes es de 20 millones. De toda la América, los Estados Unidos son el país más visitado por los europeos, aunque muchos también visitan el Brasil, la Argentina y Cuba y las islas del Caribe que hablan su propio idioma, como Martinica, Aruba y Guadalupe.

La mayor parte del turismo en América procede de los propios países de la Región. El intercambio de turismo es mayor entre los Estados Unidos y el Canadá, con 56,4% hacia el primero y 87% hacia el segundo. Las islas del Caribe en general reciben 64% del turismo de los Estados Unidos y el resto principalmente de Alemania Occidental y el Reino Unido. Estas islas tienen poco intercambio turístico entre sí. Sucede lo contrario en la América Central, donde son escasos los viajeros provenientes de otras subregiones, aunque el turismo fronterizo es muy frecuente. En la América del Sur hay un predominio de turismo interno, pero los estadounidenses a menudo visitan países específicos, como Argentina, Brasil, Chile y Colombia, con fines eminentemente comerciales.

El impacto del turismo en la salud

Los patrones de movimiento turístico ejercen gran influencia en la incidencia de problemas sanitarios en los países receptores y en la población de viajeros. Sobra decir que los viajes, a menudo, son fuente de bienestar psíquico y físico, tanto en lo individual como en lo colectivo, pero en ciertas condiciones ocasionan trastornos de salud que por lo general se deben a una mala higiene ambiental y a la ingestión de productos alimentarios y bebidas contaminados.

Riesgos para el país destinatario. Las poblaciones locales donde hay más tránsito turístico muchas veces sufren el impacto de las enfermedades de transmisión sexual, cuya vigilancia se dificulta debido a que el turista puede ser su receptor o transmisor. También pueden ser víctimas de los agentes patógenos introducidos al país por los turistas en alimentos de preparación casera, como demuestran las epidemias de peste porcina africana en la República Dominicana en 1978 y en el Brasil en 1980, y de fiebre aftosa en México en 1953.

La acumulación de desechos sólidos en las zonas turísticas y sus alrededores no solo destruye la belleza panorámica sino que produce criaderos de insectos, roedores y otros vectores. Contribuye también a la contaminación de las aguas costeras y fluviales y a la proliferación en ellas de bacterias y parásitos. Además, en algunos lugares se observa la tendencia a abastecer de agua potable a los turistas a expensas del consumidor local. El turismo también engendra muchos otros fenómenos: el incremento del ruido; la urbanización desmedida; la explotación irracional de las reservas naturales, como el coral, las pieles animales y el marfil; el alcoholismo y la libertad sexual excesiva; el aumento en el costo de los productos de consumo; un mayor número de accidentes de tráfico, y cambios en las costumbres y tradiciones de quienes entran en contacto continuo con las culturas extranjeras.

Riesgos para el visitante. Las bebidas y alimentos contaminados, el trato directo con los habitantes, las picaduras de insectos y mordeduras de animales, y la higiene precaria en los centros de baño y otros lugares son posibles fuentes de infección para el turista, quien también se expone a un mayor riesgo de accidentes de tránsito, traumatismos y asaltos. Incluso se ha observado que algunos viajeros pierden sus inhibiciones habituales ante el estímulo de ambientes extranjeros y ceden al consumo excesivo de alcohol, el uso de drogas y las relaciones promiscuas. En la época actual esto último se acompaña, huelga decirlo, del riesgo de contraer el SIDA.

Las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) son las que más comúnmente afectan al turista. No hay homogeneidad en la calidad ni en la higiene de los alimentos que se venden en los sitios comerciales, en parte porque el gran número de establecimientos en las zonas turísticas dificulta la inspección adecuada por parte de las autoridades sanitarias. También contribuyen al problema la ignorancia de los manipuladores de alimentos en algunos países, y en los lugares de menos desarrollo, la escasez o ausencia de métodos de refrigeración y conservación de alimentos.

Importancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos

Según la Organización Mundial de la Salud, las enfermedades transmitidas por los alimentos son los trastornos de mayor impacto en el rendimiento económico de los países. Pese a ello, su importancia se subestima y pocas veces se notifica su presencia, sobre todo en los países en desarrollo. Aun en los países desarrollados, se notifican menos de 10% de los casos de este tipo debido, en parte, a la falta de investigación sobre su procedencia y al hecho de que la mayoría de las víctimas no acuden a hospitales ni a otros servicios de salud. El problema se acentúa en vista de que algunos médicos y otros profesionales de la salud están poco familiarizados con la naturaleza y origen de las ETA y sus secuelas crónicas, como la espondilitis anquilosante, el síndrome de malabsorción y otros trastornos.

Las ETA menoscaban la productividad social y conducen a enormes gastos en atención médica. Se calcula que el costo anual en los Estados Unidos es de \$US 23 000 millones, sin contemplar las pérdidas sufridas por el sector industrial. Con el propósito de combatir esta situación, en 1986 se creó la Red Latinoamericana para la Vigilancia Epidemiológica de las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (RELAVETA), la cual ha logrado poner en marcha actividades de detección, notificación y seguimiento de brotes de enfermedades diarreicas en algunos países.

De todas las ETA, la salmonelosis, cuyas fuentes más comunes son los huevos y los animales de corral, es la más temida y ha producido brotes recientes en México, Estados Unidos y Argentina. Las aves también son fuente de *Campylobacter jejuni*, organismo de su flora intestinal normal capaz de producir diarrea en quienes consumen carne de pollo mal cocida. La infección por *Shigella dysenteriae* es también común, y en los últimos años *Listeria monocytogenes* ha surgido como agente patógeno capaz de resistir condiciones ambientales muy adversas, como la pasteurización y refrigeración.

Algunas ETA son producidas por toxinas bacterianas. Entre ellas se destaca la intoxicación por *Staphylococcus aureus*, común en toda la América Latina y particularmente en Cuba y Venezuela. Muchas intoxicaciones también se deben al consumo de animales marinos, como moluscos y crustáceos, y en el caso de la ciguatera, a la ingestión de pescados contaminados con toxinas producidas por algas. Otras fuentes potenciales de intoxicación son los plaguicidas organofosforados y las sustancias agregadas a los alimentos para retrasar su descomposición.

Programas para el control de las enfermedades alimentarias

Debido a la multiplicidad de factores que conducen a la alta incidencia de las ETA en las zonas turísticas, es difícil adoptar medidas de control individualizadas. Lo sensato es definir los factores de riesgo y combatirlos mediante la acción concertada de entidades oficiales, sanitarias y comunitarias. Con el fin de facilitar este proceso, el Programa de Salud Pública Veterinaria de la Organización Panamericana de la Salud ha elaborado un Proyecto Regional de Protección de Alimentos para impulsar las siguientes actividades:

- 1) Desarrollo de programas integrados de protección de alimentos, con la participación de la industria turística y otros sectores pertinentes, orientados a mejorar la higiene de las personas y locales que sirven comida, eliminar la presencia de insectos y roedores, y mejorar los sistemas de eliminación de desechos y de suministro de agua potable;
- 2) Vigilancia y control de las enfermedades de origen alimentario mediante la acción coordinada de diversas instituciones, mejorando la detección y notificación de brotes y fortaleciendo los servicios de inspección y de atención sanitaria;
- 3) Apoyo de los servicios de investigación de alimentos, como laboratorios microbiológicos y de análisis químico, aplicándolos al proceso de producción agropecuaria para detectar la presencia de plaguicidas y otras sustancias tóxicas, y
- 4) Protección del consumidor con la ayuda de la comunidad, incluidos el sector privado y las organizaciones no gubernamentales, mediante la instrucción de los niños, madres, maestros, vendedores callejeros, manipuladores de comida, y otras personas, en materia de alimentación e higiene.

En resumen, las ETA constituyen un problema de primera magnitud en las zonas turísticas de la Región y su control requiere la acción coordinada de múltiples disciplinas, profesiones, industrias, organismos y gobiernos, los cuales deben aunar sus esfuerzos en torno a una meta fundamental: el mejoramiento global de las condiciones sanitarias y ambientales en las zonas turísticas, ya que ello redundará en beneficios recíprocos para los viajeros y también para los habitantes de esas zonas. □