

INSPECCIÓN FEDERAL DE LAS ÁVES DESTINADAS AL CONSUMO PÚBLICO EN LOS ESTADOS UNIDOS*

Por el Dr. L. D. IVES

Especialista de ventas de la Oficina de Economía Agrícola, Departamento de Agricultura de los Estados Unidos

Una ley dictada el 11 de mayo de 1926 en los Estados Unidos, autorizó la creación de un servicio de inspección, capacitando al Secretario de Agricultura para investigar y certificar a los remitentes y otras personas interesadas, la clase, calidad y estado de los productos agrícolas, incluso aves de corral, cobrando honorarios que cubrieran el costo de ese servicio.

Hasta entonces, no había inspección oficial de las aves de corral destinadas al mercado de Nueva York, pero un brote de cólera aviario en 1924-25, había dejado a la industria desorganizada y casi en quiebra. En su afán por conseguir los reglamentos tan necesitados, los traficantes en volatería lograron que el Consejo de Sanidad de Nueva York dictara reglamentos que exigían la inspección de todas las aves de corral vivas destinadas al mercado de Nueva York. Aprobados esos reglamentos el 19 de octubre de 1926, después de enmendados, en su forma actual, disponen que las inspecciones sean realizadas por el servicio autorizado del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.

El Servicio de Inspección conjunta de las aves de corral vivas y sacrificadas, funciona por virtud de un acuerdo entre la Asociación de Comisionistas de Aves de Corral Vivas y la Oficina de Economía Agrícola del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, mediante el cual la primera se hace responsable de todo el costo del servicio. El personal de la Unidad de Inspección consta actualmente de tres veterinarios y nueve profanos, cuya obligación consiste en inspeccionar todas las partidas de aves de corral vivas, ya lleguen en camión, o en ferrocarril expreso u ordinario, antes de ser puestas a la venta.

Sistema de inspección.—Los inspectores se apersonan en las distintas estaciones ferroviarias cada mañana antes de las ocho, averiguan el número de vagones a inspeccionar en el día y lo comunican a la oficina. Cuando el comerciante cree que su vagón de aves se halla listo para inspección, se dirige al inspector por escrito en un formulario *ad hoc*, anotando el número del vagón y su situación. El inspector se encamina entonces al mismo, consiguiendo allí por primera vez del encargado cierta información relativa al remitente, punto de origen, días en tránsito, y la clase de aves en el vagón, después de cuya pesquisa pasa a inspeccionar de 100 a 200 aves de distintas partes

*Trabajo leído ante la asamblea de la Asociación de Funcionarios de Sanidad del Estado de Nueva Jersey en Jersey City el 26 de abril de 1934. Tomado del Pub. Health News, 160, jun. 1934.

del vagón, a fin de averiguar el peso del contenido de la molleja y el estado de salud de las aves. En cada vagón hay unas 128 hileras de jaulas, cada una de las cuales promedia de 30 a 35 aves adultas, conteniendo el vagón en conjunto unas 4,000.

Los reglamentos sanitarios sólo permiten la venta de aves de corral cuya molleja pese 60 gm o menos, y tratándose de pollos de sartén de un kilo o menos, limitase el peso de la molleja a 30 gm o menos. Por consiguiente, se inspeccionan por separado las aves adultas y los pollos, obteniendo promedios separados para cada grupo.

Los patos y gansos son examinados en cuanto a estado de salud y humedad del plumaje.

El peso de la molleja se determina dejándola descansar libremente en la palma de la mano, y una vez que el inspector se forma una idea del volumen y peso de una molleja de 60 gm, todos los demás pesos son apreciados por ese patrón.

Examen del alimento.—Mientras se hace la inspección en cuanto a peso de las mollejas, el inspector examina el alimento que contienen las artesas, en busca de signos de sustancias prohibidas, a saber, arena, grava, conchas, trigo, harina de trigo, etc., cuya presencia impone el rechazo de la carga, aunque las aves no tengan mollejas demasiado grandes. Se nos ha dicho que, antes de establecerse este servicio de inspección, las aves contenían por término medio 240 gm de alimento en las mollejas, mientras que ahora no pueden pasar de 60 gm.

El estado sanitario de los vagones de aves no es siempre de lo mejor, debido al hacinamiento por espacio de 3 a 10 días, según la distancia recorrida. Cuando se hallan en buen estado, un viaje de una semana no debe acarrear mayor pérdida de peso. En cambio, si las aves tienen mala salud, mueren en camino. Durante la época de muda y en tiempo frío, son también propensas a enfriamientos, infectándose fácilmente con los microbios patógenos que pueda haber presentes.

Pesquisa de las aves enfermas.—Por regla general, el inspector da fácilmente con las aves enfermas y débiles en las esquinas y en la parte trasera de las jaulas, a donde las empujan las aves sanas. El inspector también se guía para descubrirlas por el olfato, pues el exudado mucopurulento emite un olor característico de las afecciones del aparato respiratorio. Cuanta ave revele síntomas externos visibles de enfermedad, o esté extenuada y se considere impropia para el consumo humano, es rechazada por los inspectores y destruída y desnaturalizada en el acto. Las jaulas utilizadas para transportar aves de un vagón donde exista una enfermedad infecciosa, son marcadas para identificación y devueltas a la empresa para limpieza y desinfección antes de emplearlas de nuevo. El vagón del

cual se retiran aves enfermas es marcado con carteles y dirigido a una estación especial donde lo limpian y desinfectan bajo la vigilancia de los inspectores de la Oficina de Industria Animal.

Cada año, hacia fines de agosto, comienzan a aparecer casos de laringotraqueítis infecciosa en los vagones que llegan a Nueva York. La enfermedad aumenta gradualmente hasta enero, en que comienza a disminuir con mucha rapidez para desaparecer casi del todo hacia el 1° de marzo y sin reaparecer hasta agosto. El último año la enfermedad ha abundado mucho más que de costumbre, pero en forma menos típica. Casi 100 por ciento de las aves afectadas son pollos, pues las más viejas parecen ser inmunes. Otras enfermedades que descubrimos son: cólera aviario, tifoidea, tuberculosis, extenuación, polineuritis, parálisis, etc.

Cargamentos de invierno y verano.—En los meses del invierno, la mayor parte de la volatería procede de los Estados de Misuri, Illinois, e Indiana, y en el verano de Tennessee y otros Estados del sur.

El inspector expide un certificado por duplicado para cada partida que inspecciona, cuyos certificados son admitidos en todos los tribunales de los Estados Unidos como prueba *prima facie* de los hechos consignados. El original se entrega al solicitante y el duplicado se remite a la Oficina, en la cual se hacen las otras copias necesarias, una de las cuales es enviada por correo al expedidor. Las empresas de transporte piden a diario copias de los certificados para ciertos vagones contra los cuales el expedidor reclama pérdidas en tránsito, y no cabe duda de que esto ha servido para mermar los abusos que regían anteriormente en las reclamaciones.

El personal del servicio es comisionado por el Secretario de Agricultura después que el superintendente atestigua que cada inspector es competente y fidedigno. Esos permisos son revocables, de demostrarse que el individuo no es apto o quebranta los reglamentos del Secretario de Agricultura.

Resultados de la inspección.—En los siete años y medio que lleva funcionando el servicio de inspección de aves vivas en la Ciudad de Nueva York, se han inspeccionado unos 78,000 vagones procedentes de 30 Estados. De éstos, fueron rechazados 6,800 vagones por contener volatería cuyas mollejas pesaban demasiado o presentaban algún otro defecto. En más de 2,200 vagones, la volatería resultó poco satisfactoria por haber signos de la presencia de enfermedades infecciosas, y sólo se permitió descargar bajo la vigilancia directa de un inspector veterinario, mientras que en los vagones mismos se colocaban carteles ordenando que fueran limpiados y desinfectados bajo la vigilancia de un inspector de la Oficina de Industria Animal en los puestos de limpieza. Los inspectores decomisaron e hicieron destruir en esos vagones más de 200,000 aves que pesaban unos 320,000 kg,

siendo las principales causas de ello la existencia de crup y laringotraqueítis infecciosa. También se decomisaron de otros vagones en que no había una infección general, unas 260,000 aves con un peso de unos 360,000 kg. Las principales causas de esos decomisos fueron: extenuación, crup, hidropesía, contusiones, fracturas, toxemia y estado moribundo de las aves, sin que quepa duda de que, de no realizarse esa inspección, muchas de esas aves enfermas hubieran llegado a las tiendas de víveres de la ciudad.

Las aves vivas inspeccionadas en Nueva York proceden de 39 Estados distintos, pero la gran mayoría son de Misuri, Indiana, Illinois, Nebraska y Tennessee. El mayor número de vagones infectados proviene de Nebraska, quizás debido a la mayor distancia recorrida y estar las aves reclusas más tiempo.

Como ya se ha dicho, todos los vagones en que hay aves con enfermedades infecciosas son marcados con carteles y consignados a los puestos de limpieza y desinfección, que funcionan bajo la dirección de la Oficina de Industria Animal, mas aunque esa medida es sin duda muy útil, no acaba de bastar, pues todos los vagones que transportan volatería deberían ser objeto de la misma limpieza meticulosa antes de volver a usarlos.

Inspección de volatería sacrificada.—La inspección de las aves sacrificadas es realizada únicamente por veterinarios, cada uno de los cuales, tras un período de enseñanza y vigilancia, es autorizado por el Secretario de Agricultura para inspeccionar esas aves en cuanto a estado y salubridad. Se ha autorizado dicha inspección en 54 establecimientos de los Estados Unidos: en tres para conejos, dos para codornices o palomas, y el resto para aves de corral. Algunos se dedican a preparar para consumo, bajo la vigilancia de la Oficina de Industria Animal, aves inspeccionadas por la Oficina de Economía Agrícola. El inspector profano destacado en esas fábricas, es designado como inspector de aves para vigilar la preparación y empaque de los productos, además de las obligaciones que le impone la ley de inspección de carnes. En este caso se cobra de la fábrica inspeccionada el sueldo del empleado por el tiempo que dedica a vigilar la preparación de las aves, cuyo importe ingresa al Tesoro de los Estados Unidos.

En febrero de 1928, una gran empresa que deseaba exportar sus conservas de pollo al Canadá, se dirigió al Secretario de Agricultura pidiendo fueran certificados sus productos, pues el país consignatario no aceptaba la mercancía a menos que la inspeccionara el Gobierno Federal. Visto esto, el Secretario de Agricultura promulgó reglamentos relativos a la inspección de las aves sacrificadas en cuanto a estado y salubridad. El jefe de la Oficina de Economía Agrícola a su vez expidió instrucciones relativas a la disposición de los cadáveres de las aves enfermas, y se llegó a un acuerdo entre el establecimiento y nuestra organización para poner en planta este servicio cooperativo.

Al solicitar la inspección federal de los productos de volatería, el solicitante se compromete a cumplir los reglamentos del Secretario de Agricultura, y a abonar todo el costo del servicio prestado, que comprende sueldo del inspector, gastos del superintendente en sus visitas oficiales, más la novena parte del costo total, a fin de ayudar a cubrir los gastos de administración del servicio de inspecciones. Los reglamentos exigen que en este trabajo sólo se empleen veterinarios recibidos. La razón porque se obliga a esos establecimientos a celebrar convenios con un organismo particular y no oficial, consiste en que, si se abonara directamente el dinero al Tesoro de los Estados Unidos, no podría utilizarse para sufragar los gastos del servicio.

La técnica de nuestra inspección se conforma bastante a la empleada por la Oficina de Industria Animal. La volatería, por regla general, llega congelada y hay primero que deshelarla en grandes tanques de agua, después de lo cual se chamusca por separado a las aves, colocándolas luego en bandejas sobre una mesa de tapa movable para inspección. Una asistente corta la piel entre la pierna y el abdomen, fracturando las piernas para abajo, a fin de que el ave descansa firmemente en la bandeja. Luego se realiza una incisión circular en el abdomen y se levanta a la fuerza la pechuga rompiendo el dorso, y dejando así claramente a la vista todas las vísceras. Al pasar las aves frente al inspector, son examinadas y si resultan propias para alimento se dejan pasar, pero si enfermas, se retiran de la mesa y colocan en latas para decomiso, y luego desnaturalización.

Después que las aves pasan por el inspector continúan hasta el fin de la mesa donde llegan a un tajo que les corta la cabeza y las patas. Luego pasan para evisceración a otra mesa de tapa movable, de la cual las operarias las retiran a una mesa fija, donde las evisceran, reponiéndolas después en la sección movable para ser conducidas a la lavandería.

Los inspectores se vuelven muy diestros en sus exámenes y pueden inspeccionar hasta 600 aves por hora. En la actualidad hay asignados a esos establecimientos 18 veterinarios, cuyo sueldo íntegro es satisfecho por los primeros.

Resultados de la inspección.—Al principio, cuando se inauguró este servicio de inspección, existía la tendencia de parte de algunos de los establecimientos a emplear volatería de inferior calidad, por lo cual los decomisos eran numerosos. En los últimos años la volatería ha mejorado, disminuyendo también el número de decomisos. Una gran parte de la volatería inspeccionada en esos establecimientos consiste de gallinas y gallos viejos, en menor número pollos, y en una limitada cantidad de aves de otra clase. En las fábricas donde sólo emplean gallos el porcentaje de tuberculosis es muy bajo; en las gallinas gordas de primera clase también es bajo, pero asciende en las gallinas viejas de segunda clase, y mucho más en las de tercera clase.

En conjunto, se han inspeccionado unos 35 millones de aves en los diversos establecimientos que utilizan el servicio, de las cuales un millón, con un peso de 1,600,000 kg han sido decomisadas como impropias para alimento: 64 por ciento por tuberculosis, 15 por ciento descompuestas, 7 por ciento septicémicas, 3.5 por ciento extenuadas, y 10 por ciento por otras varias causas como abscesos, tumores, peritonitis, leucemia, concreciones, etc. En estas inspecciones aviaras hemos descubierto un punto muy interesante y absolutamente distinto de lo observado en los demás animales de consumo, con respecto a la localización primaria de la infección tuberculosa. Nuestros protocolos revelan que casi 99 por ciento de las aves tuberculosas manifiestan lesiones en el bazo, y una proporción algo menor en el hígado, que desciende rápidamente en los intestinos, ovarios y riñón, siendo muy raras en los pulmones. Lesiones microscópicas fueron descubiertas en 680,000 bazos, comparado con 650,000 hígados y 422,000 intestinos. Casi todas las lesiones tuberculosas corresponden a las aves más viejas, y en particular a las mayores de un año.

Beneficios a la industria y al público.—Nos hemos formado la opinión de que la inspección de volatería viva y sacrificada llevada a cabo por la Oficina de Economía Agrícola, ha resultado de beneficio positivo tanto para la industria como para el consumidor, habiendo servido claramente para retirar del consumo mucha volatería impropia para alimento. También ha servido para realzar esas industrias, y parece que así lo reconocen ellas mismas, puesto que continúan sufragando el costo considerable que esto acarrea. Gracias a la inspección federal de la volatería en el momento de la evisceración y en las operaciones de conserva, es que los fabricantes pueden esperar que el público repose confianza en la pureza y buena calidad de esos productos.

En testimonio de la inspección, cada lata de conserva puede ostentar en la etiqueta el sello de inspección oficial que dice "Inspeccionado y certificado por la Oficina de Economía Agrícola, Departamento de Agricultura de los Estados Unidos". Esos productos son anunciados como "Inspeccionados por el Gobierno", y a menudo llevan lemas como "Lo inspeccionó el Gobierno", "Síntase seguro de que es puro", etc. La confianza reposada por el público en el Gobierno permite capitalizar en los anuncios el hecho de que cada ave es realmente inspeccionada por un veterinario idóneo, lo cual constituye una ventaja que los otros fabricantes no poseen, pues alejan de la mente del consumidor sospechas y dudas que de otro modo se le ocurrirían.

Productos sabrosos.—Otra ventaja dimanante de la inspección federal y que reconocen las fábricas de volatería, es que el producto tiene mejor sabor y aspecto debido a las mejores condiciones sanitarias que rigen cuando una fábrica es inspeccionada por el Gobierno, y

también al empleo general de productos de mejor calidad. Los distintos productos son elaborados conforme a fórmulas aceptadas, y el procedimiento está mejor normalizado. He ahí ventajas marcadas que reconocen los fabricantes y los expendedores de productos alimenticios, y cuando un producto tiene a su haber esas ventajas, eso equivale a conquistarse la confianza y aprobación del público, aun antes de tener ocasión de ver, saborear o probar el producto.

DOS DECENIOS DE INVESTIGACIÓN MÉDICA*

Por el Dr. SIMON FLEXNER

Director del Instituto Rockefeller de Investigación Médica

Podemos considerar de dos modos los adelantos realizados en el saber médico. Por ejemplo, podemos contemplar con provecho la transformación que ha experimentado el cuadro patológico en dos decenios, y de esta manera, descubriremos que ciertas enfermedades, frecuentes hace 20 años, se encuentran hoy día en vías de disminución y hasta de desaparición. La clorosis corresponde a esa categoría, y aunque no podamos ofrecer ninguna explicación precisa, probablemente no nos equivocaremos mucho si relacionamos el asunto con el gran mejoramiento de la higiene general que reina hoy día. Otro ejemplo que se nos ocurre es el descenso en los casos abiertos de tuberculosis ósea y ganglionar. Aquí nos sentimos más seguros al atribuir el mejoramiento a la eliminación de la tuberculosis bovina, mediante la comprobación del ganado vacuno con la tuberculina, la pasteurización de la leche, y la mayor eficacia general de la cirugía.

Al llegar aquí, parece conveniente referirse a la inmunización contra la difteria y la escarlatina, que encaja bien dentro del veintenio. Cabe apuntar que el último método de inmunización antidiftérica por medio de la anatoxina, que es una forma modificada y relativamente atóxica de la toxina del bacilo diftérico, y el agente empleado para inmunizar a los niños, elimina el inconveniente de evocar sensibilidad al suero equino en los tratados; y que los valiosísimos estudios acerca de los estreptococos hemolíticos verificados en el Laboratorio del Estado de Nueva York, han logrado perfeccionamientos notables en la elaboración del suero antiestreptocócico destinado al tratamiento de los escarlatinosos.

En este cuadro variable de la enfermedad, podemos introducir los beneficios derivados de los estudios de laboratorio y clínica de ciertos otros trastornos. Apenas podemos citar dos o tres de ellos: el empleo de la insulina en la diabetes, y del extracto hepático en la anemia perniciosa, siendo el último uno de los descubrimientos médicos más brillantes del último veintenio.

* Extracto de un discurso pronunciado ante la Conferencia Anual de Médicos de Sanidad y Enfermeras Sanitarias, Saratoga Springs, jun. 26, 1934; apud Health News, ago. 6, 1934.