

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS CÁRNEOS *

Por el Dr. E. H. BAUMANN

Inspector jefe del distrito de Jersey City, Oficina de Industria Animal Departamento de Agricultura de los Estados Unidos

La higiene alimenticia es uno de los factores más importantes en la conservación de la salud pública, habiendo sido objeto de reglamentos nacionales, estatales y municipales, y administrándola los funcionarios designados.

Tenemos entendido que unas dos terceras partes de los productos alimenticios del país proceden de animales, y que la parte principal está constituida por carne. Esos animales padecen de ciertas enfermedades, algunas de ellas transmisibles al hombre. Aun pareciendo sana y salubre, la carne puede resultar tóxica para el hombre. La carne de un animal tal vez tenga aspecto absolutamente normal, mientras que las vísceras están abundantemente infectadas con bacterias patógenas. La contaminada por la exposición acaso no revele signos de contaminación y, sin embargo, es también nociva para el hombre. La importancia de fiscalizar la preparación y distribución de la carne y los productos cárneos quizás sea mejor comprendida si nos damos cuenta de que dicha industria es la más importante de los Estados Unidos.

Fiscalización científica.—La manipulación y preparación de la carne y sus productos alimenticios han sido reducidas a una ciencia. La carne enferma ya puede ser separada, y la mayor parte de la misma es destruida bajo la vigilancia inmediata de los inspectores que forman parte del servicio federal de inspección de carnes. La descomposición y contaminación de la carne y sus productos pueden ser impedidas casi absolutamente, mediante la manipulación y aplicación de patrones higiénicos de preparación y refrigeración. La adulteración es otra deficiencia fácil de evitarse. A los funcionarios de sanidad les corresponde la misión de impedir el expendio ilícito de carnes malsanas en su comunidad, y de preparar el terreno para dictar disposiciones apropiadas sobre higiene alimenticia. Las leyes federales y los códigos sanitarios de muchos Estados y municipios ya ofrecen material copioso en que basar nueva legislación en las poblaciones donde todavía carecen de ésta. El comerciante honrado reconoce que es buen negocio producir y vender carnes y productos limpios y sanos, comprendiendo que así atrae más clientela. Esos alimentos fomentan la buena salud,

* Trabajo leído ante la asamblea de la Asociación de Funcionarios de Sanidad del Estado de Nueva Jersey, Jersey City, 26 de abril de 1934. Tomado de Pub. Health News, 167, jun. 1934.

mientras que los malsanos la quebrantan, mermando *ipso facto* el consumo de alimentos. Las carnes y productos sanos constituyen un buen anuncio, lo cual debe interesar a los diarios. La ejecución rigurosa e imparcial de las ordenanzas sobre alimentos, debe conseguir el apoyo del frigorífico, el comerciante y el consumidor, de modo que la única oposición provendrá de esa pequeña minoría que deriva utilidad o placer del arte de estafar a costas de la salud pública. Tenemos, pues, ahí una magnífica base para la campaña en pro de ordenanzas apropiadas.

Como 65 por ciento de los animales destinados al consumo de la nación, son sacrificados conforme a las disposiciones de la ley federal de inspección de carnes del año 1906, lo cual deja como 35 por ciento a cargo de los gobiernos estatales y municipales.

Fines de la inspección.—El servicio federal de inspección de carnes tiene por propósito eliminar del abasto la carne enferma o impropia en otro sentido para consumo, cerciorarse de que la preparación de la carne y sus productos se verifica higiénicamente, vedar el empleo de colorantes, preservativos, sustancias químicas y otros ingredientes nocivos, impedir el empleo de nombres o declaraciones que se presten a tergiversación y, en resumen, proteger los derechos y salud del consumidor en el mayor grado posible, de acuerdo con las leyes. Las disposiciones de la ley relativa a la inspección federal de carnes, se aplican a todo matadero o fábrica que preparen carnes remitidas a o vendidas, por lo menos en parte, en algún otro Estado o país extranjero. Ningún matadero o fábrica que vendan sus productos dentro del Estado en que los prepara, tienen derecho a la inspección federal.

La inspección federal de carnes sólo se implanta en un establecimiento después que se han cumplido ciertos importantes y precisos requisitos en cuanto a construcción y dotación, y estos son probablemente los factores más importantes en lo tocante a elaborar carnes y productos limpios. El servicio puede dividirse en cinco inspecciones coordinadas, a saber: condiciones sanitarias, inspección del animal vivo o *ante mortem*, inspección después del degüello o *post mortem*, inspección de carnes y productos, y examen de laboratorio, siendo todas ellas indispensables para obtener un servicio completo y eficaz. Rígidamente medidas sanitarias se dictan y hacen cumplir. Todos los animales vivos son reconocidos en cuanto a signos de enfermedad antes de sacrificarlos. Todos los cadáveres y los órganos son cuidadosamente examinados con la misma mira en el sitio de degüello. En este examen se observa cuidadosamente cada órgano, haciendo con una cuchilla incisiones en las partes conocidas como posibles asientos de enfermedad, de modo que el examen sistemático del cadáver de un bovino sano exige más de 60 incisiones.

Decomiso por enfermedad.—Los reglamentos muéstranse muy precisos al prescribir las varias enfermedades por las cuales se decomisará a una res. Las carnes enfermas y malsanas son rotuladas “Decomisada por los Estados Unidos”, y se destruyen efectivamente para fines alimenticios bajo la vigilancia inmediata de un inspector. Las carnes sanas se estampan con un sello de tinta purpurina, que lleva una abreviatura del lema federal de inspección, “Inspeccionada y aprobada por los Estados Unidos”, junto con el número seriado del establecimiento en que se inspeccionó la carne. Un porcentaje bastante elevado de las carnes y órganos comestibles son conducidos del departamento de degüello a los cuartos de elaboración, donde tomarán la forma de salchichas, manteca, jamón, tocineta, carnes en conserva, oleomargarina, etc. En esos departamentos la inspección abarca todas las operaciones a que sean sometidos los productos en su preparación. Numerosas muestras de productos cárneos, preservativos y especias también se recogen para análisis en el laboratorio. Las carnes y productos decomisados en el departamento de preparación, son los que se han contaminado, agriado, enranciado o convertido en otras formas en impropios para alimento.

La inspección federal abarca unos 800 establecimientos situados en unas 200 ciudades y poblaciones, en los cuales se degollaron e inspeccionaron durante el año pasado más de 70 millones de cabezas de ganado bovino, ovino, porcino y caprino. El personal consta de veterinarios, inspectores profanos, laboratoristas y oficinistas, comprendiendo en conjunto unos 2,500 empleados. La entrada al servicio tiene lugar por concurso de oposición a cargo del servicio civil, y los nombramientos y ascensos se rigen por la aptitud y el escalafón.

Economía y eficacia.—Al discutir un servicio de este género, aun cuando su utilidad sea reconocida y aceptada, conviene preguntarse si se presta económica así como eficientemente. Recuérdese que comienza con el animal vivo en el corral y continúa hasta estar el producto acabado ya dispuesto para envío. Dividiendo el costo por el número de animales inspeccionados en el momento del degüello, se verá que representa 7.6 centavos por animal. No debe considerarse como barato, sino como un servicio eficaz y valioso, prestado económicamente. Debido a su alcance y magnitud, el servicio federal de inspección de carnes ocupa un puesto casi único entre los sistemas de su género en el mundo. Además de constituir un elemento de higiene y saneamiento de mucho valor para nuestra nación, permite por las garantías que ofrece, la exportación de carnes y sus productos de los Estados Unidos a todos los países del mundo.