

APLICACIÓN PRÁCTICA DE LA FISCALIZACIÓN DE LA LECHE*

Por el Ing. J. R. JENNINGS

*Jefe de la Sección de Control Sanitario de la Leche, Departamento Municipal de Sanidad,
Louisville, Kentucky, E. U. A.*

En el sentido moderno, la fiscalización de la leche es sumamente joven, pues tuvo su origen en la campaña en pro de leche certificada en 1892, y no fué hasta 1907-10 que los Estados y municipios le dieran mayor importancia. Desde entonces, han surgido tres formas principales o sistemas de fiscalización, a saber: el de las marcas, el obligatorio, y el de la clasificación, todos los cuales poseen sus variaciones propias. Vamos a tratar de exponer aquí los méritos de cada uno de ellos, fundándonos en nuestra experiencia.

El sistema de las marcas o notas tomó forma hacia 1903, y resultó útil para educar la industria lechera y el consumidor en el hecho de que la leche necesitaba protección desde el punto de vista sanitario. Sin embargo, pronto se descubrió que dicho método adolecía de ciertos defectos, en particular por no surtir efecto entre una gran parte de la industria, y en particular la porción más baja de ésta. Por ejemplo, algunos productores y distribuidores, por pertenecer a una escala superior, recibían regularmente mejores marcas que el resto, de modo que los mediocres o abandonados o ignorantes, pronto se mostraban negligentes, desalentados o descontentos, y el inspector era acusado de favorecer a los de marcas altas y de atacar a los que las tenían bajas. Cuando el inspector le decía al lechero: "el piso del establo está sucio, corrija la falta", aquél le contestaba: "sí, ya recuerdo que Ud. me llamó la atención sobre eso la última vez, pero desde entonces no he perdido el tiempo, y me pagan lo mismo por la leche". Este sistema no da resultado por las numerosas situaciones del mismo género que se presentan tanto en las plantas de pasteurización como en las granjas lecheras. El sistema también manifiesta otro importante punto vulnerable. Demos por sentado que la planta de pasteurización no esteriliza bien, o que el distribuidor de leche cruda tiene un abasto de agua contaminado; pero todo lo demás está bien. En ambos casos, conceden marcas de 97 ó 98 por ciento, probablemente las mayores de la población; sin embargo, ambas leches son potencialmente peligrosas, y el público las consume bajo una falsa sensación de seguridad. Esos defectos fueron los que impulsaron luego a las autoridades sanitarias a adoptar el sistema obligatorio.

Este sistema, en resumen, viene a ser esto: "Prohíbese a toda persona, razón social o corporación, la venta de leche en la ciudad de . . . a menos que se cumplan todos los siguientes requisitos sanitarios". Luego se enumeran los requisitos, que vienen a ser los mismos

* Trabajo leído ante la reunión anual de la Asociación Americana de Salud Pública, Indianápolis, 10 de obre, 1933; Am. Jour. Pub. Health, 158, fbro. 1934.

que aparecen en la tarjeta de marcas empleada con el sistema anterior. Teóricamente, esta fiscalización es ideal, pero en la práctica, y salvo algunas excepciones, es probablemente la peor de todas.

Por ejemplo, la ley u ordenanza exigirá, junto con otras muchas cosas, que la planta o depósito de leche, según sea el caso, queden a prueba de moscas y no contengan esos insectos. El inspector, en su visita, encuentra las botellas de leche cubiertas de moscas, y acto seguido amonesta o quizás dicte una fuerte reprimenda al superintendente o lechero. La próxima vez el inspector tal vez encuentre las cosas lo mismo que antes si no peor, y da aviso de que el establecimiento queda "clausurado". Si el lechero, o si el banco que es su acreedor, cuenta con influjo político, y así sucede frecuentemente, conseguirá le permitan seguir en su negocio, a pesar del dictamen del inspector. Acaso el asunto vaya a los tribunales, en cuyo caso el inspector tal vez no pueda probar que la leche de que se trata haya matado y ni siquiera enfermado a nadie. En la mayor parte de los casos, el juez o jurado dictarán una sentencia absolutoria, por considerar que el castigo es demasiado fuerte para el delito.

Tras varios percances de ese género, el inspector se pregunta "¿para qué molestarme?" Ya sabe, y la industria lechera también lo sabe, que lo han derrotado, y continuará ejerciendo únicamente sus dotes persuasivas, después de haber descubierto con sorpresa, en muchos casos, que no tan sólo los tribunales, sino el público y hasta el mismo organismo que dictara la ordenanza, no lo apoyan en el cumplimiento de ésta. De no ser por tales cosas, el sistema obligatorio tendría mayor éxito. El inspector también averigua que no es justo acabar con el negocio de un distribuidor, simplemente por incumplimiento de muchos de los requisitos estipulados en la ley u ordenanza, y así se lo dice su propio sentido de justicia.

Por esas razones, el sistema de clasificación ha encontrado amplia difusión en los últimos 10 años. Las precitadas dificultades son mucho menos frecuentes cuando se le emplea, con tal que se establezcan varios grados, pues si sólo se establece uno, resulta peor que el sistema obligatorio, dado que la única pena que puede imponerse es la clausura del establecimiento. Como esto resulta imposible en la mayoría de los casos por las razones mencionadas, el rótulo de "Grado A" aparece en leche de mala calidad. Los requisitos mencionados en el programa de clasificación son muy parecidos a los de los otros dos sistemas, pero los grados inferiores se reservan únicamente para hacer cumplir la ley. El inspector determina el grado, y el ama de casa se encarga de lo demás.

El distribuidor pronto averigua que debe mantenerse en el "Grado A" o perderá el negocio. También prefiere le impongan una multa en el tribunal, a que sus competidores se enteren de que lo han rebajado de grado. Todos convendremos en que sólo debería venderse la leche de mejor calidad. Guiándome por mi experiencia, el método

más sencillo, más rápido y seguro, y con mucho el que más armoniza los departamentos de sanidad y la industria en lo tocante a conseguir un abasto de leche buena, es el sistema de clasificación. El público, los tribunales y las legislaturas, prestan apoyo a un programa de ese género, al enterarse de que el castigo no será tan rígido que haga clausurar un negocio legítimo, sino que simplemente obliga al distribuidor a rotular su leche de acuerdo con el cuidado que ésta reciba. El inspector le manifiesta al distribuidor que no desea privarlo de vender leche, ni procesarlo por infracción de la ordenanza, pero que tiene que marcar su leche "Grado C" o "Grado D". Cuando el ama de casa ve ese grado inferior estampado en la tapa de la botella o mención de ello en los diarios, le avisa al lechero que va a cambiar a una lechería de "Grado A".

Cuando se inició la clasificación de la leche en Louisville, las condiciones eran muy semejantes a las que existen en la mayor parte de las zonas metropolitanas, donde la fiscalización de la leche es inadecuada e ineficaz: los establos eran oscuros y sucios; las casas de leche, o no existían, o rara vez eran satisfactorias; los enseres estaban abollados o rotos, o eran impropios; y los métodos sanitarios eran por el mismo estilo. Gracias al espíritu de cooperación engendrado en la industria por una aplicación cuidadosa y competente del sistema de clasificación, se obtuvieron en cuatro meses resultados que hubieran sido imposibles con el sistema de las marcas u obligatorio. Los establos se hallan ahora debidamente construídos, alumbrados y limpios; se construyeron casas de leche de dos piezas para acomodar debidamente los utensilios y atender a la limpieza y cuidado de la leche; se ampliaron los laboratorios, y se hicieron análisis frecuentes de toda la leche. También se atendió a las plantas de pasteurización, comprendiendo las instalaciones y métodos más modernos, exigiéndose que no recibieran leche que no fuera clasificada.

Este sistema funciona tan bien en una población de 1,000 habitantes, como en las zonas metropolitanas. Da resultado en una municipalidad en que la temperatura sea de 46° C en verano, y en otra en que nieve todo el invierno. Cuando no da resultado, es debido a la política.

Sin embargo, ningún sistema resultará satisfactorio, si se deja el cumplimiento a cargo de un personal incompetente o ignorante. Uno de los peores males de que adolecen los organismos de fiscalización de la leche, es la política. Aparte de su educación y experiencia, no debe emplearse a ningún inspector que no posea buenos modales, tacto y capacidad para cooperar con la industria lechera, sin ocasionar perturbaciones innecesarias. Con toda justicia, pues, en Louisville los inspectores de leche son nombrados únicamente después de un detenido examen oral y escrito.

El objetivo, tanto del departamento de sanidad como de la industria, debe ser el mismo: más leche y mejor. Todos los departamen-

tos de sanidad deben hacer saber a la industria que, cuando la leche es limpia y segura, esto ayudará a educar al público sobre la necesidad de consumir más de ella. Con este fin, nuestro departamento de sanidad auspició una Semana de la Leche, comprendiendo una procesión civil por el centro de la población; exhibiciones de tres minutos en los cinematógrafos; colocación de carteles y material de propaganda en las vitrinas; una fiesta popular a la que concurrieron mil ares de personas; distribución de un manifiesto del director de sanidad acerca de la leche en los cuellos de las botellas; exhibición ante grupos cívicos y escuelas, de una película preparada en la localidad, en que aparecía el cuidado prestado a la leche desde la granja a la casa; conferencias radiofónicas dictadas por higienistas eminentes; y un sinnúmero de otras actividades a fin de dar a conocer al consumidor el abasto de leche.

En contraposición a la opinión de algunos, esta clase de fiscalización no es más cara que otras y, considerado el resultado, es menos costosa. Nuestro programa ha sido financiado a un costo de menos de 8 centavos por cápita anualmente en la ciudad de Louisville, y ninguna parte del costo es sufragada por impuestos directos, pues es satisfecho por los distribuidores de leche, con su completa anuencia.

SUMARIO DEL VALOR DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA EN LA NUTRICIÓN HUMANA Y ANIMAL

Por JOHN RUEL MANNING

Tecnólogo Jefe, Negociado de Pesca, Departamento de Comercio de los Estados Unidos

Un viejo dicho reza “que un ejército viaja y combate con su estómago”, y con igual verdad cabe decir que los hábitos alimenticios de una nación son uno de los factores que limitan su destino e historia. A nuestras grandes industrias alimenticias les corresponde tanto una oportunidad como responsabilidad, en lo tocante a influir, para bien general, sobre la alimentación nacional. Para esclarecer más el punto, citemos lo siguiente de un trabajo del Dr. William Weston, de Columbia, Carolina del Sur, al referirse a un reciente estudio verificado por el Dr. J. F. McClendon, de la Universidad de Minnesota, acerca del régimen nutritivo de los japoneses: “No es improbable que el elevado contenido de yodo en el régimen japonés explique en gran parte la fortaleza, vigor y viveza mental de la gente, y los hombres de ciencia tal vez tengan razón en suponer que su extraordinario régimen explique su capacidad para asumir el papel de primera potencia militar del mundo”. El Dr. McClendon discute la relación de los hábitos dietéticos de los japoneses con su viveza mental y vigor físico, y su notable exención de ciertas enfermedades extenuantes y enervantes. Hace notar que sólo hay un caso de bocio por cada millón de habitantes en el Japón, agregando que, al parecer, no existen entre los japoneses las enfermedades derivadas de las glándulas endocrinas, que cada vez