

La importación de productos carneos enlatados y embutidos y su control sanitario

Un problema que a simple vista parece no tener gran trascendencia, es el que se refiere a la introducción al país de productos enlatados y embutidos, de todos aquellos países en donde parte de sus actividades industriales, está dedicada a la elaboración de estos alimentos de diferente tipo y naturaleza, ya sea para el consumo interno o para la exportación en grado más o menos considerable.

Entendemos que productos tales como sardinas, salmones, jamones, salchichas, salchichón, pollos, etc., etc., solamente requieren para su embarque la respectiva visa Consular, y la garantía de fábrica. De tal manera que, luego de haber llenado todos estos requisitos, y sin más formalidades, son entregados o dados al consumo público.

Más sin embargo, nos asalta una duda que, en nuestro sentir, pesa mucho sobre este delicado problema de la industria de productos de tan densa demanda y circulación: este problema es el que atañe especialmente al aspecto bacteriológico de los mismos. Un sinnúmero de productos de salchichería y de pescados enlatados, son considerados como causantes de serias y gravísimas intoxicaciones en lo humano. Con tal cuidado se fabri-

can alimentos de esta índole en muchos países, que aquellos no manifiestan contaminaciones sino en un grado mínimo, y que, desde luego son inevitables. Pero por otra parte, en muchos casos, se ha comprobado que lotes de enlatados o de embutidos elaborados en la misma fábrica, dejan mucho que desear desde el punto de vista higiénico o sanitario; es decir, que son por múltiples razones, condenables e inaceptables para el consumo público. Pero cabe entonces aquí preguntarse: ¿cuál la razón de este fenómeno? Para poner de presente este hecho, y encontrar así una explicación, recordemos qué productos de esta naturaleza son muy sensibles a la acción de factores de la más diversa índole, y que ello nos puede hacer pensar en una ignorancia de los más elementales conocimientos que rigen las distintas etapas en su fabricación, o una falta de raciocinio en los trabajos a ejecutar.

Los deficientes sistemas de empaque, transporte y medios de conservación, son factores que influyen de manera muy decisiva en las alteraciones que posteriormente sufren tales alimentos; fuera de las precarias condiciones de fabricación de muchos de ellos, y que se autoligan desde luego en el primer momento.

Por estas razones, consideramos que la manera más eficaz de proteger la salud del público consumidor de estos productos, consiste precisamente en la implantación de un riguroso control sanitario, que vaya desde la minuciosa inspección, o sea, su apreciación externa, hasta los más cuidadosos exámenes bacteriológicos y químicos de todos y cada uno de los elementos que entran a formar parte de su composición.

Debe haber pues, un más estricto control de estos productos, ejerciéndolo con más frecuencia, interviniendo cada despacho por parte de las autoridades sanitarias, hasta tanto se realice un rápido protocolo de análisis.

No debemos limitarnos a un examen y control de dichos productos en las épocas de mayor demanda por parte del público.

Debe crearse un laboratorio dedicado exclusivamente para estas prácticas de control; efectuar muestreos en

forma periódica, realizar también visitas más frecuentemente a los almacenes de distribución; y por último, dar instrucciones al público, para que así no sufra menoscabo en su salud.

Las investigaciones bacteriológicas, deben encaminarse como es bien sabido, hacia la detección de gérmenes entéricos. Una variadísima gama de microorganismos atacan a la carne, debido a que ésta es un excelente medio de cultivo para aquellos. Las carnes enlatadas como también las embutidas, son productos a los que se les debe prodigar sumo cuidado en su fabricación y medios de conservación, para que en esta forma pueda evitarse por todos los medios que estén a nuestro alcance, tan graves consecuencias, tales como las intoxicaciones y otros trastornos orgánicos que su ingestión puede acarrear.

Carlos E. Belalcázar G.
M. V.

PARA PROPAGANDA EN ESTA REVISTA

entenderse con el Administrador:

JUAN N. BAQUERO

Calle 17 número 15-30 Apartamento 202.

Teléfono 42-56-41

Apartado número 276.

BOGOTA - COLOMBIA