
La misión del médico veterinario frente a la industria de chacinería

Por el doctor **CARLOS E. BELALCAZAR G., M. V.**

El médico veterinario al contraer la gran responsabilidad de efectuar el reconocimiento sanitario de los alimentos que han de darse al consumo público, debe buscar o perseguir una finalidad: **La higiene.** Es decir, el señalamiento o discriminación entre los alimentos sanos, aptos para el consumo, y los que constituyen un peligro para la salud humana.

Es indudable que mediante la inspección veterinaria de los alimentos, se disminuye el número de víctimas a incontables enfermedades que afectan al consumidor. Es de gran consi-

deración la importancia de éstos hechos, si tenemos presente que la mayor parte de estas causas perturbadoras de la salud, y que son ocasionadas por alimentos nocivos, pasan muchísimas veces desapercibidas ante los ojos de la persona que los ingiere.

Los alimentos de origen animal que se dan al mercado ya sean enlatados o embutidos, pueden ser atacados por innumerables gérmenes patógenos y saprófitos, provocando graves alteraciones del sustrato donde vegetan. Esto trae como consecuencia la forma-

ción de sustancias de naturaleza tóxica a expensas de las proteínas, carbohidratos y grasas que normalmente se encuentran en estos tipos de alimentos. Este fenómeno de la descomposición de las carnes y la formación de toxinas que desde luego son muy perjudiciales para la salud, tiene como causa principalísima la absoluta falta de higiene en los sistemas de elaboración.

Hechas estas consideraciones, queremos referirnos a una de las industrias extendida de manera bastante amplia por todos los países del mundo, y que desde luego abarca ya al nuestro: la industria de la chacinería, que comprende la fabricación de toda una serie de productos alimenticios a base de carnes procedentes de animales de distinta especie.

Constituyen tales productos una intrincada variedad de tipos o clases, pudiera afirmarse de dificultosa catalogación. Para la preparación de algunos de ellos, se utilizan carnes de ganado vacuno, cuyas condiciones de bondad, no son ciertamente las que señala el Código de Inspección de Carnes para autorizar su consumo público al estado fresco. Sufren ellas antes de darlas a la venta, ciertos procesos de elaboración que como lo

establece la legislación sanitaria deben realizarse dentro de las más rigurosas condiciones de sanidad y de pulcritud en cuanto a los condenables sistemas de fraude respecta. Pues no se nos escapa considerar que si a esas carnes embutidas que en su mayoría son de ínfima calidad, se suma la adulteración o fraude, consistente entre otras muchas cosas en la adición de elementos o sustancias que están terminantemente prohibidos, tales como féculas (en ocasiones papa, yuca, etc. molidas), colorantes de anilina, preservativos, etc., etc., se está cometiendo como es natural deducirlo, el más reprobable engaño que debe ser sancionado de la manera más severa y sin contemplaciones de naturaleza alguna.

Sobre este problema tan importante, somos de opinión que nuestras autoridades de higiene deben dictar las normas de control que son del caso, para que de esta manera puedan los médicos veterinarios que tienen a su cuidado la inspección de los alimentos, ejercer una acción más efectiva. Pues bien lo sabemos que en otros países tales normas son pilares en la defensa de la salud pública. Así se estarán salvaguardando los intereses de la ciudadanía.