

CONTRIBUIR A MEJORAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Autores Lic. ALICIA GRACIELA PEREZ

 Téc. PATRICIA DE LA CRUZ GUTIERREZ

 Dr. EDUARDO RAFAEL HERRERO

 Dr. GUSTAVO ENRIQUE CANTONI

FUNDAMENTO

Durante varios decenios, organismos nacionales e internacionales se han esforzado por mejorar la salud de la gente en todo el mundo.

Las enfermedades provocadas por alimentos contaminados constituyen un importante problema sanitario, quizás el más difundido en el mundo actual.

Los conocimientos actuales sobre las enfermedades transmitidas por alimentos expresan que las enfermedades gastrointestinales, y especialmente las diarreas infantiles de origen microbiano y viral, en porcentajes de entre un 30% y un 70% se transmiten por los alimentos.

Las personas no pueden sobrevivir sin agua y alimentos, pero estos elementos básicos pueden transmitir peligrosos organismos que causan enfermedades. Si no se toma una auténtica comprensión sobre cómo enfermedades como la diarrea se producen y transmiten, la peligrosa contaminación del agua y de los alimentos continuará. Las personas no nacen con los conocimientos sobre higiene, estos se aprenden.

En la Provincia de Río Negro, la estadística oficial de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) da que el año 1996 la Tasa de Incidencia del 1,38% denunciando 80 casos, siendo que no fue incluido un brote de ETA que afectó a 75 personas. En 1997 la Tasa de Incidencia fue del 0,84%, denunciando tan sólo 5 casos. Estamos en presencia de subregistro en el que no es sorprendente que no se haya prestado debida atención al efecto en la salud de las enfermedades transmitidas por alimentos, existe un gran bache entre los casos ocurridos y los notificados.

PROPOSITO

El propósito fundamental de la Unidad Regional de Epidemiología y Salud Ambiental es la CAPACITACION mediante acciones inherentes a las funciones y misiones que le competen a esta unidad como así a través de relaciones con otras instituciones, mancomunar esfuerzos interdisciplinarios para que las intoxicaciones alimentarias NO OCURRAN y para que esto no suceda, se aportará todo el esfuerzo, para que no sean CAUSADAS, esto debido siempre por no seguir buenas prácticas higiénicas.

OBJETIVOS

Lograr un suministro de alimentos inocuos.

Disminuir la morbilidad y mortalidad humana, causadas por enfermedades alimentarias.

Disminuir las pérdidas y otros perjuicios en la producción y mercados de alimentos.

Establecer una comunicación permanente de información de alerta epidemiológica para la selección y aplicación de medidas sanitarias de prevención y control de las ETA, a través de la denuncia obligatoria del C2 y L2.

DIAGNOSTICO

El impacto económico negativo para un país, una región o una provincia, que se generan por una inadecuada protección de alimentos merecen su programación debido al ausentismo laboral que producen las ETA, los gastos de atención médica bajo internación o enfermos ambulatorios, sin considerar la pérdida de vidas humanas.

La inadecuada educación sanitaria para manipular higiénicamente los alimentos, (específicamente amas de casa y personal del gremio gastronómico) no contempla la necesidad de incorporar en los distintos niveles de la educación para la salud en este tema. Es una deuda que tiene la Salud Pública con la comunidad.

Es común la falta de coordinación entre distintos sectores, organismos o reparticiones que debieran compartir la responsabilidad en la protección de alimentos. Existen deficiencias en las leyes y reglamentaciones para una efectiva aplicación, por superposición de algunas normas y falta de precisión sobre los límites de responsabilidad otorgados a las distintas dependencias oficiales que participan en la misma actividad, o bien una imposibilidad práctica en su aplicación.

Se comprueba el déficit de infraestructura física, sobre todo en el área de laboratorio. Es necesario disponer de un laboratorio local.

No hay suficiente número y capacitación de personal técnico por remuneraciones escasas.

Estas son algunas de las razones que deben hacernos reflexionar sobre la necesidad de programar.

METODOLOGIA

La Unidad Regional de Epidemiología y Salud Ambiental Zona Andina, RIO NEGRO, ARGENTINA para contribuir a mejorar esta situación considera :

1) Realizar tres (3) campañas de difusión masiva al años, a través de los medios de comunicación radial, televisiva y escrito. Para concientizar a la población sobre las medidas higiénico sanitarias sobre la elaboración, adquisición, conservación de los productos alimenticios.

2) Dictado de tres (3) Cursos Específicos al año que estarán dirigidos a personas relacionadas directamente con la manipulación de alimentos. Basados en la Producción, Elaboración, Fraccionamiento, Expendio, Transporte y conservación de los alimentos.

3) Confección de Folletos para ser entregados en nuestro lugar de trabajo.

4) Realización de charlas en las escuelas, mediante videos, afiches, folletos, etc.

5) Agilizar el engranaje para la coordinación de acciones conjuntas con otras instituciones en el accionar.

6) Implementar el Muestreo Programado Semanal de alimentos acondicionados para la venta directa al público, en los lugares de expendio según los distintos rubros. Remisión de las muestras al Laboratorio para el correspondiente análisis Bromatológico ; y de acuerdo a los resultados se tomaran las acciones que correspondan.

7) Aplicar en la Industria de la Alimentación el Sistema HACCP y Buenas Prácticas de Manufactura.

8) Implementación de las normas vigentes en el estudio epidemiológico de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos.

RECURSOS

Recursos Humanos

Se cuenta con un plantel de 5 profesionales y 02 administrativos. Todos capacitados e idóneos para llevar a cabo las tareas inherentes al caso.

Recursos Económicos

A) Equipamiento para campo

Termómetro de aguja para control de procesos.

Indumentaria Sanitaria

Conservadora de campo

Material estéril para tomas de muestra

Hisopos con medios de cultivo estériles

B) Equipamiento para oficina y campañas de divulgación

Artículos de librería

Folletería

Videos

C) Gastos de movilidad: Combustible y mantenimiento de vehículos ya que se cuenta con movilidad propia.

D) Campañas de difusión

E) Cursos de capacitación específico (espacio físico, docentes, librería, equipamiento audiovisual).

EVALUACION

No todos los gobiernos provinciales contemplan el problema de protección de alimentos con la debida antelación, agravados por la inercia e ignorancia de los

propios consumidores, como así tampoco han incorporado el tema de la inocuidad de los alimentos en sus sistemas de atención primaria. Nuestra provincia es una de las que sí.

Los alimentos contaminados con microbios o sus toxinas, con parásitos, con agentes químicos o residuos de drogas, de hormonas, de plaguicidas, o con tóxicos naturalmente presentes en ellos, generan problemas sanitarios de graves consecuencias. Son considerables las pérdidas económicas que sufren las provincias por alteración y pérdida de alimentos y por rechazo de los productos alimentarios que se elaboran en malas condiciones; los que no siempre satisfacen los requisitos de calidad exigidos por los consumidores.

El principal responsable de los casos de intoxicación alimentaria es siempre el HOMBRE.

Por eso proponemos como recomendación de todo lo expuesto antes :

- 1) Que es obligación del gobierno contribuir a una mejor calidad de vida y a la protección del derecho a la Salud de los Rionegrinos.
- 2) Que resulta indispensable velar por el cumplimiento de Código Alimentario Argentino y de las Normas referentes al sector alimentario en todo el territorio nacional.
- 3) Que es necesario lograr la coordinación y colaboración de las tareas de los distintos organismos en materia alimentaria y de sanidad animal y vegetal, estrechamente vinculada a la salud humana.