

TEMA 18 Educació sanitària de la població

3 1

EDUCACIÓ SANITÀRIA PROFESSIONAL AMBIENT RURAL

- Jaume Roca i Torras - Veterinari

SITUACIÓ ACTUAL.-

Encara no tenen tots els Graduat Escolar (ens referim inclòs als joves). La formació professional, en els seus graus primer i segon, la tenen en escàs percentatge, i aquesta és una formació necessàriament bàsica. Referent a la educació sanitària en general, si bé ha augmentat en aquest últims anys, no obstant, es té que millorar, sobretot la professional. Per el personal rural, tenen que prevenir-se millor de possibles malalties dels animals (brucelosi, tinya, hidatidosi, etc) i sobretot evitar el que les explotacions animals i les indústries i derivats, no siguin activitats molestes, insalubres, nocives i perilloses per els habitants que estiguin en les rodalies. Un altre capítol molt important és el dels manipuladors d'aliments, que dins l'ambient rural encara està bastant descuidat.

COM DEURIA SER.-

Partin de la situació ^{asmentada,} suprimir les deficiències apuntades.

A quí deu anar dirigida?

A tots { Escolars
Juventut
Adults

Especialment a:
Agricultors i ramaders i
Manipuladors d'aliments

Educadors: Mestres i professors: coneixements en general.
Sanitaris: coneixements higiènics.
Veterinaris i tècnics agropecuaris: els coneixements sanitaris específics rurals

Temes principals: per els que directament tenen contacte directe o indirecte amb ramaderia i els seus derivats (granjes, etc.).
Evitar el contagi de les malalties dels animals (brucelosi, hidatidosi, tuberculosi, leptospirosi, etc.)

per els que treballen en indústries alimentària (escorxador, indústries lactees, càrniques, etc.)
Evitar que contaminin, i s'infectin els aliments, el quals manipulen, elaboren i treballen, indicant-los les normes higièniques que tenen que seguir (netedat personal, conservació dels aliments, higiene de locals i util tge)

Medis a utilitzar: Mitjançant contacte i diàleg personal. Xarrades de divulgació (si es possible audiovisuals) en empreses, sindicats, cooperatives, etc. i amb col.loqui. Fulletons i divulgació per radio.
A les inspeccions sanitàries a les indústries alimentàries, (càrniques, lactees, peix, subproductes, etc.) implantant i dictant normes concretes.
Senyalar per els aliments (ens referim als centres de fabricació, distribució i comerç) les avantatges no només sanitàries, sino també econòmiques, que s'oposa l'aplicació correcta de la cadena de fred i que aquesta no es trenqui, així com també l'ús raonable de desinfectants, desinsectants i la lluita contra els roedors.

AMBIENT CIUTADA

Com ha de ser: Aquí ens referim específicament a aquelles àrees en les que intervé el veterinari i que són les següents:

Animals de companyia (gosos, gats, i altres)
Indústries de aliments d'origen animal (càrniques, làctiques, peix, etc.)
Centres de distribució d'aliments (mercats, supermercats, carnisseries, peixeteries, etc.)
Restauració col·lectiva (hosteleria, etc.).

Per a quins

Manipuladors d'aliments (personal elaborador, distribuïdor i venedor d'aliments, cuiners, cambrers, etc.)

Per a la direcció i personal d'activitats en indústries molestes, insalubres, nocives i perilloses (peixeteries, granjes d'animals, indústries de subproductes animals, etc.).

Temes principals.-

Animals de companyia (gosos, gats, ucells, etc.) evitant-se que les persones es puguin contagiar de les seves malalties (hidatidosi, tиныes, etc.)

Manipulació correcta dels aliments, i que afecte a un sector professional numèricament molt important, sent els que més, els centres de distribució d'aliments.

Aquest col·lectiu el que tingui una formació sanitària correcta de la manipulació dels aliments és importantíssim, ja que tots els ciutadans som consumidors tots els dies de cada any i sense excepcions. Tot el que es fagi en aquest camp serà poc, per així poder disminuir les incidències que es presentin de malalties com salmonelosi, estafilocòciques, brucelosi, etc.

Mitjans a usar.-

En els animals de companyia, en els consultoris veterinaris.

Per a la manipulació correcta dels aliments, a més dels cursets que tenen que ser clars, simples, concisos, amb mitjans audiovisuals i colloqui.

I en les inspeccions que es realitzin en els esmentats centres, a més de donar informació, implantació de normes correctores.

Fer campanyes sistemàtiques dels aliments de més risc de toxi-infecció, com són les carns picades, formatges frescs, gelats, plats preparats, maioneses casolanes, etc.

Fer campanyes remarcant la gran importància del fred aplicat adequadament a la conservació dels aliments moridors (carns fresques, peix, ma risc, formatges frescs, llets pasteuritzades, salses, etc.).

A més d'assenyalar els riscos abans esmentats, s'han d'explicar, de forma simple i eficaç, els mètodes de prevenció, lluita i erradicació de les infeccions i toxi-infeccions produïdes per els aliments conservats en males condicions higièniques.