

PREVENCION DE LAS CAUSAS QUE AGRAVAN LA PROBLEMÁTICA  
SANITARIA ALIMENTARIA

Para prevenir las causas o factores que en la actualidad agravan la problemática sanitaria alimentaria, se deberán basar en las siguientes medidas:

En Mercados zonales ya construidos (en especial los antiguos).-

- a) Los puestos de venta con muy poco espacio, dar facilidades cuando se pueda, para unirse al puesto contiguo.
- b) Aquellos pasillos que son muy estrechos, si cabe, remodelarlos; en algunos casos suprimir algunos puestos de ventas, cuando su propietario se dé de baja.
- c) Repaso del pavimento, y en especial de algunos desagües.
- d) Repaso de algunos tejados y cubiertas, para así evitar goteras.
- e) Muy importante el repaso de las cámaras frigoríficas, en sus diversos aspectos de funcionamiento, y remozado de suelos, paredes y techos.
- f) Aumentar si cabe, la capacidad frigorífica en algunos mercados.
- g) Intensificar y dar facilidades para la instalación de mayor número de mostradores frigoríficos en los puestos de venta.
- h) Poner vidrieras de protección de alimentos, en aquellos casos que se consideren precisos.
- i) Intensificar la lucha contra los roedores.
- j) Mejorar la fluidez y rapidez en el desalojo y retiro de los restos de alimentos y basuras.
- k) Limpieza del pavimento, a ser posible con agua a presión.

En los Establecimientos alimentarios del Distrito.- Aquí también debemos señalar medidas similares a las citadas, teniendo en cuenta las peculiaridades de los diversos alimentos que se venden.

Los dos grandes problemas existentes, son:

- a) Establecimientos antiguos.
- b) Establecimientos que disponen de escaso espacio y no pueden ampliarse.

Ello exige inspecciones sanitarias periódicas, para que se introduzcan mejoras que sean factibles, para así adaptarse a las mínimas necesidades sanitarias actuales.

En los traspasos comerciales de Establecimientos, a veces el comprador ignora las deficiencias existentes, así como las exigencias sanitarias que el Establecimiento debe reunir.

Otro grave problema es el gran minifundismo comercial que se está implantando, que conducirá a un comercio con muy malas perspectivas económicas y que se traducirá en dificultades higiénicas y sanitarias. Cree-



mos, que en los comercios alimentarios de nueva construcción, debieran exigirse unas superficies minimas mayores a las actuales.

### MANDAMIENTOS DE LA HIGIENE ALIMENTARIA

Quizás la mejor forma de resumir las medidas preventivas, sea apropiarnos de los diez mandamientos de la Higiene Alimentaria expuestos recientemente por ROSSET, y que nosotros adaptamos a la higiene de la venta de los alimentos al detall:

- 1 - Utilizar sólo equipos y material de utillaje perfectamente preparados.
- 2 - Los alimentos serán sanos en su origen y procedencia, y protegidos con material de envasado limpio y desinfectado.
- 3 - Higiene del personal manipulador de alimentos.
- 4 - Exigir limpiezas y desinfecciones rigurosas.
- 5 - Recurrir sistemáticamente al frio para conservar los alimentos.
- 6 - Si el alimento es sometido a la conservación por el calor, que se haga correctamente.
- 7 - Aplicar correctamente el tratamiento térmico, para que así se consiga el efecto microbicida deseado.
- 8 - Aplicar correctamente el frio, tras las medidas de tratamiento térmico.
- 9 - Control sanitario, mediante inspecciones y tomas de muestras para análisis.
- 10- Informar y educar permanentemente al personal.

### PROBLEMATICA ACTUAL ANTE EL CONSUMIDOR

Un problema que incide negativamente hoy dia sobre el inspector sanitario, es el tenso ambiente que le rodea y que viene determinado por una obsesión permanente de la sociedad acerca de los riesgos alimentarios.

Desde un punto de vista científico e imparcial, solamente se pueden evaluar los riesgos consecutivos al consumo de alimentos no inocuos mediante tres criterios: La severidad de los daños causados, la frecuencia de presentación, y el plazo de tiempo transcurrido entre el consumo del alimento y la aparición de sus efectos tóxicos.

Aplicando éstos criterios, el Simposium sobre seguridad alimentaria del Instituto Americano de Nutrición de 1978, las causas de toxicidad alimentaria se clasificaron en cinco grupos de mayor a menor peligrosidad:

- 1º - Causas de origen microbiano.
- 2º - Causas de desequilibrio nutricional.
- 3º - Contaminantes ambientales en los alimentos.
- 4º - Alimentos toxicos " per se ".
- 5º - Aditivos y colorantes alimentarios.

Creemos nosotros que la citada ordenación es practicamente inversa a la que el público en general, daría en una encuesta rápida; y para ello, no tenemos más que coger cualquier nota de prensa o comentario de calle, y comprobar como muchas veces se exageran los problemas toxicológicos de los aditivos y colorantes.



## EVOLUCION DE LA DIETA DEL CONSUMIDOR

Las tendencias observadas en estos últimos años, han sido las siguientes:

- a) Aumento de los consumos de alimentos de origen animal, carnes de todos los orígenes, huevos y pescados. La leche tambien ha aumentado però en menor medida.
- b) Tambien se ha observado un aumento del consumo de frutas, asi como de verduras destinadas a ensaladas.
- c) Disminución del consumo de cereales, leguminosas y tubérculos, y en menor medida de verduras.
- d) Tambien disminución del azúcar, pan, pastas alimenticias, asi como del consumo de helados, cremas y dulcerias.

No obstante dada la crisis económica actual que padecemos todos, en éstos últimos meses se viene observando una disminución de la adquisición de los alimentos caros.

Tambien cada día a nivel de consumidor, van disminuyendo los alimentos naturales sin transformación, y aumentando los alimentos industrializados, y ello es debido a que las distancias entre el sitio de producción de alimentos y los sitios de consumo van aumentando, y entonces hay un transporte cada vez más grande en km. y en tiempo, y entonces hay que conservar el alimento.

## CONSIDERACIONES SOBRE EL CONTROL SANITARIO EN EL MOMENTO DE VENTA AL CONSUMIDOR

Hasta que un alimento llega a casa del consumidor pasa por las siguientes fases: Producción del alimento, Su transformación o industrialización, Su distribución o transporte, y por último su venta al consumidor.

Producción de alimentos.— Los centros productores en grandes lineas son, las granjas animales (carne, leches, huevos, grasas animales, etc.), el mar o rio, y los campos agrícolas (cereales, leguminosas, tubérculos, frutas, verduras, etc.). Aqui, además de la tecnologia, se requiere un muy bien control sanitario para asi obtener ya alimentos sanos en origen.

Transformación o industrialización de alimentos.— Bastantes de los citados alimentos tienen que pasar por ésta fase, como son mataderos en sus diversas clases, industrias cárnicas, centrales lecheras e industrias lácticas, industrias pesqueras, industrias de productos vegetales, etc.

Además de requerir una muy avanzada tecnologia alimentaria, se requiere un minucioso control alimentario tanto de las materias primas, como procesos alimentarios, productos terminados y manipuladores de alimentos.

Distribución y transporte.— Aqui el alimento debe ir protegido, envasado y debidamente etiquetado (salvo determinados alimentos por sus características peculiares), los medios de transporte serán adecuados, lim-



pios e higiénicos. Y es muy importante en aquellos alimentos que lo requieran, que no se rompa la cadena del frío, y estén acompañados con la correspondiente documentación sanitaria.

Venta al consumidor.- Aquí el control sanitario comprende: Adecuado envasado, etiquetado y registro sanitario de los diversos alimentos.

Condiciones higiénicas del local de venta e higiene del personal manipulador (especialmente en determinados alimentos).

Conservación y protección por el frío de aquellos alimentos que lo requieran.

Aquí la inspección sanitaria permite encontrar alimentos sin marca o de procedencia desconocida o ilegal, o de alimentos que previamente no han pasado ningún control sanitario.

Como RESUMEN, recalcamos la especial importancia del Control Sanitario en las fases de PRODUCCION DE ALIMENTOS y en la de TRANSFORMACION 6 INDUSTRIALIZACION DE ALIMENTOS.