

PROGRAMA REAL DE FUNCIONAMIENTO DEL MOMENTO Y DEL FUTURO PROXIMO
EN LA CIUDAD DE BARCELONA.

por Jaime Roca Torras

- 1.- CANTIDAD DE ALIMENTOS.- Que se producen, manipulan, transportan y se venden. Hacero por estadísticas, evaluaciones, etc.
- 2.- ALTERACIONES MAS FRECUENTES DE LOS ALIMENTOS.- Por las inspecciones y datos analíticos de estos últimos años, se puede sacar.
- 3.- ADULTERACIONES MAS FRECUENTES.- Aquí decimos lo mismo.
- 4.- SOFISTICACIONES MAS FRECUENTES.- Tener en cuenta aquí la propaganda y el pseudo-etiquetado. Señalar aquí los más importantes.
- 5.- CENTROS DE PRODUCCION DE ALIMENTOS Y SUS MAS GRAVES DEFICIENCIAS.-
Mataderos en sus diversas clases y categorías, Industrias cárnicas en sus diversas clases y categorías, etc. etc.
- 6.- CENTROS DE DISTRIBUCION MAYORISTAS Y SUS MAS GRAVES DEFICIENCIAS.-
Mercados centrales, centros mayoristas, etc, etc.
- 7.- CENTROS DE DISTRIBUCION MINORISTAS Y SUS GRAVES DEFICIENCIAS.- Comprenden las tiendas, puestos de mercados, etc. Un gran problema actual es su gran proliferación y minifundismo, y con espacios muy pequeños. Y cuando interviene sanidad el propietario ya ha pagado la compra y ya ha hecho el traspaso, etc. etc.
- 8.- TRANSPORTE DE ALIMENTOS Y SUS GRAVES DEFICIENCIAS.- En camiones, furgonetas, etc. falta de higiene, de frío, etc. etc.
- 9.- TENDENCIAS FUTURAS DE LA PRODUCCION Y PRESENTACION DE ALIMENTOS.-
 Carnes frescas y congeladas (mataderos, etc.).
 Derivados cárnicos, chacineria, industrias carnicas, embutidos, etc.
 Leches y derivados (mantequillas, quesos, yagurs, etc.)
 Pescados y mariscos (frescos, congelados, conservas, etc.)
 Huevos y derivados.
 Frutas y verduras (frescas, congeladas, conservas, etc.).
 Otros alimentos
- 10.- TENDENCIAS FUTURAS DE LA COMERCIALIZACION DE LOS ALIMENTOS.-
 Mercados centrales y mayoristas.
 Supermercados, Galerías de alimentacion, Autoservicios, etc.
 Mercados minoristas.
 Alimentos industrializados.
 Platos preparados y precocinados.
 Comedores colectivos.

11.- ZONOSIS TRANSMISIBLES MAS FRECUENTES Y GRAVES EN LA ACTUALIDAD.-
Señalarlas.

12.- TOXIINFECCIONES E INTOXICACIONES ALIMENTARIAS MAS FRECUENTES Y GRAVES EN LA ACTUALIDAD.-
Señalarlas.

13.- LEGISLACION ALIMENTARIA.- Esta viene señalada por el Código Alimentario Español, y por la legislación que de numerosos alimentos ha salido en éstos últimos años. Es bastante buena y lo importante es que se cumpla y sobre todo se vigile su cumplimiento. Si se cumpliera solamente un 25% de lo básico y fundamental legislado, otro gallo nos cantaría.
Ahora debemos estar pendientes de la nueva LEY DE HIGIENE ALIMENTARIA que tiene que salir ahora.
En lo que respecta a LEGISLACION SANITARIA MUNICIPAL, si que hay algunos apartados que habrá que reformar y actualizar.
Además debemos tener presente nuestra próxima entrada en el MERCADO COMUN EUROPEO.

14.- UNIDAD OPERATIVA DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.- De la enumeración de todos y cada uno de los citados apartados se desprende la inmensa labor a desarrollar por ésta Unidad.

Dados que los problemas graves son muchos, deberá establecerse un orden de prioridades a resolver según urgencia a gravedad.

Tener los pies en el suelo, actuar con sentido común y empezar con lo más perentorio. Ya que por escasez de recursos económicos, no tendremos demasiados medios.

Los medios los clasificamos así:

- a) Humanos (el más importante).
- b) Utillaje e instalaciones.

15.- CENTRO DE INFORMACION AL CONSUMIDOR .- Importantísimo, ya que es el verdadero protagonista, y consumidores lo somos todos los barceloneses.

Esta información ha de ser: Real, no alarmista, esperanzadora, constructiva, preventiva, etc. etc.

Los medios a utilizar serán: Telefono, folletos, radio, ruedas de prensa, televisión, etc.

Al frente del centro debe estar una persona responsable y muy bien preparada.

16.- ETAPAS Y PERIODOS A CONSIDERAR.- Como la anterior labor que hemos expuesto es mucha, consideramos los siguientes periodos a tener en cuenta:

Año 1976, fin de la dictadura.

" 1979, inicio de un ayuntamiento democrático y progresista.

" 1981, momento en que nos encontramos.

" 1983, plan de objetivos nuestros ya cumplidos.

17.- RELACIONES DE LA UNIDAD OPERATIVA.- En especial con el Laboratorio Municipal, con el Instituto Municipal de la Salud y con la Unidad Operativa de Sanidad Ambiental. Y también con el Servei de Higiene de los Alimentos y Zoonosis de la Generalitat.

EN LA ORGANIZACION DEL AREA DE SANIDAD, parece existir una dualidad de funciones en lo que respecta al **SERVICIO ANTIRRABICO**.

Asi en el **SERVEI DE ZONOSIS** de la Unidad O. de Higiene de los alimentos y Zoonosis, figura:

Analisis histológicos y diagnóstico de la rabia en el hombre y los animales.

Campañas de vacunación antirrábica. Preparación y aplicación de vacunas.

En el **SERVEI DE VIROLOGIA** del Laborato-rio Municipal, figura:
Preparación y diagnóstico antirrábico.

Creemos sería conveniente estudiar los citados puntos, a los efectos de organizar un **Servicio** mejor.

=====

Como ahora en las Dependencias Sanitarias Municipales, no hay criterios gremiales, creemos y consideramos de **justicia**, que los Veterinarios tambien puedan opositar a las futuras plazas existentes en el Laboratorio Municipal, en los siguientes **SERVEIS**:

De Bioquímica y Bromatología.

De Microbiología.

De Virologia.

Y en Sanidad Ambien en el **Servei de Desinfección, Desinsectación y Desratización**.

Apoyamos la anterior propuesta, basada en el Plan de Estudios que tienen los Veterinarios de la Rama de Bromatología y Sanidad.

Primer curso

Matemáticas

Física

Química

Biología

Anatomía

Segundo curso

Histología

Bioquímica

Microbiología, virologia e inmunología

Parasitología

Etnología

Biometría y estadística

Tercer curso

Fisiología

Patología general

Anatomía patológica

Farmacología

Genética general

Agricultura.

Cuarto curso

Enfermedades infecciosas

Enfermedades parasitarias

Bioquímica de los alimentos

Microbiología de los alimentos

Tecnología de los alimentos

Análisis de los alimentos

Quinto curso

Producción animal

Ciencia y tecnología de la carne

Ciencia y tecnología del pescado

Lactología e industrias lácteas

Microbiología industrial

Higiene e inspección de alimentos

Saneamiento ambiental y legislación.

El citado Plan de estudios empezó en 1967.

C O N F I D E N C I A L

Es continuación de mi anterior:

Como consecuencia de la actuación y competencia de las profesiones afines (farmacéuticos, químicos, biólogos, agrónomos), urge el que para plazas y puestos de trabajo en Laboratorios Municipales y Laboratorios bromatológicos, promocionemos a nuestros Veterinarios jóvenes licenciados en la rama de BROMATOLOGIA.

Como no actuemos muy pronto, vamos a perder muchos puestos de trabajo, de los que aún tenemos.

La profesión veterinaria, debe hacer URGENTEMENTE y para cada Ayuntamiento un plan de trabajo útil y práctico para el Control Higiénico-Sanitario de los alimentos y zoonosis (otras profesiones ya se han adelantado) y presentarlo a cada Ayuntamiento.

Sugiero que la Junta del Colegio de Barcelona, contacte con la Federación Catalanay nuestras Jefaturas de Higiene de los Alimentos y Zoonosis, a los efectos de evitar funestas consecuencias.

TENE MOS QUE DEMOSTRAR NUESTRA COMPETENCIA, DILIGENCIA Y HONRADEZ.