

# Alimentos bajo riesgo



Yanela Pérez Rodríguez

Después de regresar de la Feria Agropecuaria Delio Luna Echemendía, Ricardo pensó que con 4 litros tendría puré de tomate para un buen tiempo; sin embargo, fue su esposa quien le hizo saber que lo habían estafado. "Boté 50 pesos", le dijo luego a esta reportera, quien todavía se pregunta cómo fue que los vendedores lograron una mezcla tan parecida al producto y que supone el comprador haya sido a partir de calabaza y algún colorante.

Con este caso varias preguntas se destaparon no en mi mente, sino en mi estómago, ese pobre órgano en el que a veces envasamos más como los protagonistas de un *Pasaje a lo desconocido* que como los comensales de *El arte del chef*.

Sobre la calidad de los alimentos que se expenden al pueblo se ha escrito y hablado hasta el cansancio en los medios de prensa espirituanos y *Escambray* regresará al asunto siempre que sea vilipendiado el derecho del consumidor, que es a veces como la hidra, aquel monstruo de la mitología griega al que le salían dos cabezas cuando le cortaban una.

La inocuidad constituye uno de los parámetros válidos para evaluar la calidad de un alimento, en tanto este no resulta dañino a la salud humana. Estos dos elementos se complementan y existe entre ellos una línea muy difícil de delimitar; con el puré que parecía ser de tomate resultaron transgredidos ambos, a saber con qué lo alteraron y los conservantes que le echaron, aun cuando no estaba fermentado.

De cuánto hay que hacer para que un alimento al menos no sea una amenaza en materia de regulaciones estamos en el kilómetro uno del camino, ya que desde el año pasado fueron aprobadas las políticas de normalización, metrología, calidad y acreditación, así como la de inocuidad de los alimentos, dos tópicos que aún no han sido publicados oficialmente, pero ya se han comenzado a dar los primeros pasos para su organizada implementación, según dijo a este semanario Humberto Perera Díaz, director de la Unidad Territorial de Normalización (UTN) en Sancti Spiritus.

El especialista argumentó que recientemente fue creado en la provincia un grupo de trabajo, capaz de identificar y posteriormente comunicar a la Asamblea Provincial del Poder Popular las alertas principales en materia de inocuidad de los alimentos.

Una de las primeras medidas adoptadas por este aparato estatal consistió en el establecimiento el 30 de marzo pasado como fecha tope para que los productores estatales de alimentos adquirieran el registro sanitario que identifica legalmente las características de sus elaboraciones; a estas alturas quienes no hayan procedido ante esta determinación corren el riesgo de que se paralicen sus fabricaciones, de acuerdo con Perera Díaz.

La labor del Centro Provincial de Higiene, Epidemiología y Microbiología constituye la única vía, microscopio

mediante, encaminada a preservar la salud humana, pues en este centro se realiza el Programa de vigilancia epidemiológica del territorio.

Al decir de Isara Alvarado Gómez, jefa del Departamento de Inocuidad de los alimentos en la mencionada institución, este procedimiento se realiza en aquellos productos que por la naturaleza de su elaboración o las formas de su manipulación pueden constituir de alto riesgo epidemiológico.

La licenciada afirmó que diariamente se muestrea un municipio de la provincia y reveló que la mayor incidencia de alimentos fuera de norma está en instituciones escolares, por causas como mal manejo y condiciones higiénicas desfavorables, así como más de dos horas de elaborado a altas temperaturas.

En general, Alvarado Gómez enumeró como productos más sensibles los elaborados a base de salsas, como espaguetis y picadillos, dulces con merengue o rellenos, y subrayó que la mayonesa criolla está prohibida en cualquier punto de venta.

Precisamente, en un reciente análisis efectuado en el Consejo de la Administración Provincial (CAP) sobresalió como parte de las deficiencias señaladas en las unidades pertenecientes a este organismo (Empresa Provincial de la Industria Alimentaria, Comercio y Gastronomía, y unidades mayoristas) la imposibilidad de realizar ensayos de calidad a los alimentos en sus requisitos microbiológicos, físico-químicos y organolépticos, por no disponerse de un laboratorio provincial; donde radica el principal problema que presentan todos los productores de alimentos de las entidades de subordinación local, aspecto que se agrava por la poca cantidad de laboratorios de ensayos disponibles en los restantes centros elaboradores de la provincia.

Por otra parte, en la región central del país, solo el laboratorio del MINAL en Villa Clara se encuentra aprobado para hacer este tipo de exámenes a la calidad de los alimentos, lo que representa una limitación objetiva en el uso masivo y

práctico por parte de los productores en el territorio; de ahí que no puedan asegurar que sus productos sean inocuos y estén a expensas de las sanciones de los cuerpos de inspección, según se expresa en el citado documento.

Como en casi cualquier fenómeno social, los números ilustran apenas una dimensión de la problemática, pero si se pudiera cambiar el dicho, valdría decir que a veces una cifra vale más que 1 000 palabras. Por incumplimiento del Decreto-Ley No. 227 que se refiere a la Higiene e inocuidad de los alimentos y la Protección al consumidor, la Dirección Provincial de Inspección y Supervisión impuso en el mes de abril cerca de 200 multas, precisó Víctor Adolis Figueredo Borges, director de la entidad. Por otra parte, en el citado documento debatido en el CAP también se dio a conocer que del total de inspecciones efectuadas por los cuerpos de la provincia en el 2017, solo en un 51.9 por ciento se obtuvo la evaluación de conformidad.

Unas más visibles que otras, las violaciones casi se atropellan: jamones y ahumados con exceso de nitrato, transportación de panes en carretones, embutidos y lácteos que se congelan porque no existen carros térmicos afines, cárnicos que se trasladan y expenden a altas temperaturas, ventas a granel por déficit de envases, productos que se venden vencidos..., la lista parece interminable.

La cultura sobre inocuidad y calidad comienza en el respeto del productor hacia los consumidores, pero estos tampoco deben ser entes pasivos, que aceptan un pan de manos que también tocaron el dinero. Inversiones constructivas y transformaciones tecnológicas igualmente permean la protección del consumidor, y claramente la capacitación y ética de todos los cuerpos de inspección.

Sin lugar a dudas hay un camino complejísimo, de costumbres y hábitos incorrectos por erradicar, pero que no debe asumirse como una oleada fanática ni organizarse como una alfombra de retazos, es mejor transitar con objetividad y coherencia paso a paso.



## CARTAS DE LOS LECTORES

A cargo de Delia Proenza Barzaga

# La Aclifim no es plan jaba

A finales del pasado enero se aclaraba en este propio espacio: "El verdadero sentido de la pertenencia a la Aclifim es la inserción en la vida social, de manera que el discapacitado no tenga que sufrir adicionalmente debido a su aislamiento. Lo del empleo del carné para determinadas situaciones forma parte de esa intención". Lo explicaba Reinaldo Garrido Piñero, presidente de la Asociación Cubana de Limitados Físicos y Motores (Aclifim) en la provincia, quien reconocía que existe la tendencia a hacerse pasar por limitado físico o por impedido para beneficios personales.

A propósito de una queja remitida a la columna por un lector con interés en recibir el carné de esa asociación y a quien el mismo le había sido negado, Garrido explicaba que la edad de entrada a la misma data desde hace años y no significa que no se analicen casos específicos.

Ahora nos escribe Tomás Bedolla Castro, de 68 años de edad, aquejado de un cáncer de cuello con metástasis que lo llevó a una operación "de vaciado de cuello vertical izquierdo". Esta a su vez lo dejó con invalidez total para el ámbito laboral y con una deformidad visible. Los requisitos para entrar a la Aclifim, según explicaba Garrido, plantean que se debe tener deformidad severa, visible y permanente.

Bedolla quiere contar con ese carné porque se siente merecedor y necesitado del mismo, pero también le fue negado. Alega que muchos de los que lo poseen no están menos limitados que él. *Escambray* volvió a contactar con el presidente de la Aclifim en Sancti Spiritus, quien prometió encargarse del caso y emitir un juicio posterior. Sea cual fuere el resultado de la gestión, entendemos que no se puede actuar de forma automática ni para alentar ni para coartar.

Según Garrido, la esencia de la organización se mantiene, porque las actividades se realizan y los asociados participan. Pero todos sabemos que el uso del susodicho carné ha ido entronizándose en colas para la adquisición de los renglones más deficitarios en el ámbito social y ya lo mismo se muestra por un familiar que por un vecino o es tan solo mencionado con un solo vocablo: impedido, para que se haga en abracadabra de la ansiada prioridad.

¿Será la Aclifim o serán las instituciones ante las cuales se presenta el documento quienes deberán poner coto al desorden? ¿Será un carné de esa índole el único recurso para despertar la sensibilidad del cubano hacia su prójimo con peor suerte? ¿A dónde van a parar las colas si ser anciano ya es casi equivalente a ser no solo limitado físico, sino incluso impedido? ¿No estaremos vaciando de contenido esas dos frases?

Por otra parte, la defensa es permitida y no hay muchas válvulas de escape a las cuales acudir. Después de desear todo lo mejor para Bedolla, solicitamos el criterio especializado de un psicólogo o de un sociólogo que, por favor, nos ayude a aclarar las cosas.

Dirija su correspondencia a:  
Periódico *Escambray*.  
Sección "Cartas de los lectores".  
Adolfo del Castillo No. 10 e/.  
Tello Sánchez y Ave. de los Mártires.  
S. Spiritus  
Correo electrónico:  
correspondencia@escambray.cip.cu