

Alimentos: ¿salud en riesgo?



Reidel Gallo Rodríguez

Frente a la máquina de helados, al dependiente le corre el sudor por su rostro en medio del insoportable calor. Desliza el dedo pulgar por su frente e inmediatamente lo sacude. En otro momento toma una toallita y seca su cara.

En medio de ese episodio llega una señora de algo más de 60 años y pide sofocada: “Por favor me da un helado”. El hombre suelta su toallita, toma el barquillo —ese que va a consumir Miriam— sin nada de protección en sus manos, ni siquiera una servilleta, y deposita el alimento.

“Yo en la calle no como nada ni muerto”, dice categóricamente Porfirio, un hombre que no se considera escrupuloso, pero, al ser asiduo lector de cuanto texto le venga a mano, sí conoce al dedillo las normas vigentes sobre la inocuidad de los alimentos.

“Es que en Cuba son varias las resoluciones, normas y decretos que están en vigor sobre ese tema y, lamentablemente, muchas veces no se cumplen por falta de exigencia y seguimiento de las autoridades competentes”.

Porfirio no deja de tener razón. En nuestro país no ha caducado el Decreto-Ley No. 9/2020, que tiene como objetivo establecer las regulaciones y los principios que garanticen a lo largo de la cadena alimentaria, con un enfoque educativo, preventivo e integral, alimentos inocuos y nutritivos para asegurar una adecuada protección de la salud, así como lograr un desarrollo competitivo y responsable de las entidades involucradas, con el fin de lograr la transparencia y participación que asegure la confianza de los consumidores.

Tampoco han sido derogadas las normas cubanas, varias resoluciones y re-

glamentos que, en esencia, están dirigidos a garantizar la higiene de los alimentos y de los locales de elaboración.

Desde la introducción en el país del trabajo por cuenta propia, la venta de alimentos ligeros crece, pues en el lugar más insospechado aparecen panes, croquetas, dulces de distintos tipos, refrescos y otros productos que, no pocas veces, pueden constituir un riesgo si se consumen.

Ante ese panorama son inevitables las siguientes interrogantes: ¿En todos esos sitios se cumplen los preceptos establecidos para contar con la licencia sanitaria? ¿Existe un chequeo sistemático por los cuerpos de inspección de Salud, Comercio, el Gobierno y otros organismos competentes para que se cumpla lo establecido?

Dicha problemática va más allá del expendio, pues en la mayoría de los casos el local de elaboración no está a la vista del cliente, lo cual también constituye un riesgo para los consumidores si no se actúa de manera consciente y sentido de pertenencia por parte de los administradores y trabajadores de cada lugar.

El sector estatal tampoco escapa de tales irregularidades; ejemplos palpables son muchos: panes con croqueta, con mayonesa o hamburguesa expuestos en una mesita en pleno bulvar que, sobre todo en horas del mediodía, reciben el calor del sol y corren el riesgo de echarse a perder.

Basta un recorrido por cualquier zona de la geografía espiritana para constatar la falta de higiene o el peligro de que cualquier alimento se contamine por ausencia del envase adecuado durante su traslado hacia diferentes centros comerciales o de servicios; pensemos en el pan que muchas veces llega a las bodegas en coches tirados por caballos en cajas sin sus correspondientes tapas; por cierto, no pocas de esas unidades comerciales también son víctimas de la existencia de roedores y filtraciones que perjudican las mercancías.

A este panorama se suma la ausencia de gorros y guantes en las personas encargadas de ofertar productos, quienes manipulan celulares y dinero a mano limpia.

El empleo de los llamados vasos “desechables” también se cuestiona por la

población; unas veces son nuevos y otras, reutilizados.

Según datos ofrecidos por especialistas del Centro Provincial de Higiene, Epidemiología y Microbiología, en lo que va de año se han realizado más de 12 000 inspecciones estatales sanitarias y entre las violaciones más recurrentes se encuentran, precisamente, la exposición de alimentos elaborados por más de dos horas a temperatura ambiente, vendedores con falta de porte y aspecto adecuados o uñas largas, sin el nasobuco, el cual es obligatorio; otros que no cubren su cabello o prestan servicios en camiseta u otra prenda que no cubre las axilas.

Otro punto rojo es la falta de agua corriente o ausencia de detergente u otro producto idóneo para el lavado de las vajillas y los utensilios.

Sobre el traslado de los alimentos, es cierto que el país sufre severas limitaciones de recursos, pero las autoridades sanitarias del territorio insisten en que hay que cumplir con la higiene y correcta protección de los alimentos, especialmente aquellos que están listos para el consumo, dígame el pan, los dulces, la leche, entre otros, y, además, lograr que se transporten en horarios donde las temperaturas sean más frescas.

La máster Isara Alvarado Gómez, vicedirectora de Salud Ambiental en el Centro Provincial de Higiene, Epidemiología y Microbiología y responsable del Programa Inocuidad, Higiene de los Alimentos y Nutrición, manifestó que el trabajo no estatal y los puntos de venta de Gastronomía son los sectores que más inciden en las mencionadas violaciones.

Según la propia fuente, con los infractores se han tomado medidas que van desde la suspensión temporal o definitiva de la licencia sanitaria con el consiguiente cierre del local, la imposición de multas de acuerdo con la envergadura de la violación y también el decomiso del producto.

Es cierto que no debemos pecar de absolutos porque existen buenos ejemplos tanto en el sector estatal como en el privado cuando se habla de higiene y presentación de las ofertas, pero también es verdad —sin llegar a ser tan tajantes como Porfirio— que para consumir algo en lugares públicos el cliente debe meditar sobre la calidad de la oferta y el confort del lugar para no poner en riesgo su salud.



**La columna
del navegante**

Escambray enriquece el debate en su edición impresa con las opiniones de los internautas en la página web: www.escambray.cu

PROGRAMA PARA LA TRANSICIÓN ENERGÉTICA HACIA MUNICIPIOS SOSTENIBLES EN CUBA AVANZA A SU ETAPA DE IMPLEMENTACIÓN

Dalgis Dueñas Boggiano: Excelente oportunidad que transformará nuestros municipios en modelos de gestión para el desarrollo diferentes, desde el punto de vista agroenergético, innovador y capaz de buscar soluciones limpias a las problemáticas que tienen identificadas.

VIGILANTE SANCTI SPÍRITUS ANTE CIRCULACIÓN DE CHIKUNGUNYA

Miguel: Existen focos de infección más peligrosos que los mosquitos. Frente al edificio 14 de Olivos II lleva

semanas una fosa reventada expulsando excrementos en un área por donde transitan cada día niños para las escuelas, y los vecinos están soportando un hedor horrible y viven bajo un alto riesgo de enfermar sobre todo niños y ancianos. ¿De esto nadie se ocupa en Sancti Spíritus?

YAYABOCIENCIA 2025 EN EL CORAZÓN DEL DESARROLLO CIENTÍFICO Y TECNOLÓGICO CUBANO

Nelson Fernando Ventura Ruiz: Como participante y ponente en este evento puedo dar fe que fue especial. El valor científico de las ponencias y el intercambio profesional siempre estuvieron presentes. El VI Taller de Gestión

Empresarial y Administración Pública, espectacular.

Ronel: La magna cita fue una muestra del potencial que tenemos. Yayabociencia 2025 constituyó un ejemplo de cuánto hemos hecho y cuánto nos falta por hacer. En nombre de los maestrantes en Dirección damos las gracias al Comité Organizador del evento por darnos la oportunidad de crecer juntos en la familia de la ciencia.

CONFESIONES DE JUANELO: EL PADRE FONT, UN HOMBRE CERCANO AL PUEBLO

Juan Beltrán: Un día allí, en nuestro querido bulvar, Sancti Spíritus también honrará merecidamente al gran Juanelo.

Pero como espiritano, nacido hace 80 años en la tierra de Serafín Sánchez, y emparentado por parte de madre con este gran patriota, y de padre con Judas Martínez-Moles, me siento con derecho a proponer la idea de que el bronce que perpetúe por los siglos venideros a Juanelo no espere a que en un aciago, pero inevitable instante, no contemos más con sus valiosas pinceladas sobre nuestros personajes espiritanos, sus calles y sus amados lugares históricos. Exhorto a Madrigal y a nuestras instituciones culturales a emprender manos a la obra de manera que Juanelo, desde ya, pueda tener justa satisfacción viéndose reconocido por ese pueblo que con cada aporte le debe y agradece más.