

ASPECTOS SOCIOECONOMICOS Y TECNICOS DE LA INSPECCION SANITARIA DE LAS CARNES

*Dr. CARLOS SANHUEZA R.**

La higiene de la carne tuvo sus inicios con las primeras civilizaciones mediterráneas. Es así como los edictos que regían la alimentación en el antiguo Egipto proclamaban que el cerdo era impuro y que la vaca era sagrada, y prohibían el consumo de carne de estos animales.

El sacrificio de ciertos animales domésticos, base de la alimentación cárnica, obedecía a reglas muy detalladas que estaban ligadas generalmente a tabúes y ritos religiosos como consideraciones de tipo sanitario. Alrededor del año 2.000 A.C. los israelitas adoptaron estas normas e incluso las ampliaron al prohibir, por ejemplo, la costumbre egipcia de recoger la sangre de los animales sacrificados para utilizarla con fines alimentarios.

Una serie de autores clásicos griegos y romanos observaron la analogía existente en procesos patológicos del hombre y de los animales. Durante la Edad Media, la Iglesia había desaprobado cualquier especulación sobre los vínculos que pudieran unirlos. No es de extrañar, entonces, que en la Europa medieval la inspección sanitaria de las carnes fuera esporádica, superficial y sin muchas posibilidades de eficacia. A pesar de esto, en Francia en 1162, ya se practicaba. En 1615 en la región que hoy es Alemania se nombraron inspectores especiales para cerdos y en 1434 se encarceló a un habitante de Regensburg por haber intentado vender carne de cerdo con cisticercosis, en la que los quistes habían sido puncionados. En 1615 se prohibió en Baviera sacrificar y vender ter-

neros menores de tres semanas y se creó una inspección sanitaria antemortem y post-mortem.

En 1319 los primeros archivos municipales en Inglaterra señalan como una de las funciones del Alcalde y de sus funcionarios el vigilar los mercados de la carne. Reglamentos que datan de los siglos XIV y XV prohibían el uso de carne corrompida en las cocinas públicas que existían a orillas del Támesis. Las leyes que actualmente rigen en Inglaterra la preparación, almacenaje y la salubridad de los productos cárnicos, se fundamentan en la ley de 1938 sobre productos alimenticios y medicamentos.

En América del Norte, antes de 1884, año en que se fundó la Oficina Federal de Industrias Animales, la inspección sanitaria de las carnes era muy rudimentaria y sólo se efectuaba en algunas ciudades. Más tarde se creó dentro de esa Oficina un Departamento de Inspección de Carnes que declaró obligatoria la inspección de las carnes destinadas al consumo humano. Posteriormente por ley, en el año 1906, se creó el Servicio Federal de Inspección de Carnes.

En Canadá, la legislación sobre higiene de la carne tiene ya dos siglos de historia. En 1707, antes de que Napoleón fundara en París un sistema de mataderos públicos, se aprobaron en Nueva Francia las primeras le-

* Depto. Programas sobre el Ambiente.
Ministerio de Salud.

yes sanitarias para que sólo se vendiera carne de buena calidad.

Los MATADEROS constituyen la base industrial, en la cual se cimienta toda la industria de la carne; por lo cual, sin una adecuada estructuración de los mismos, es prácticamente imposible que la industria de la carne se desarrolle.

En nuestro país podemos ver que ya a partir del año 1868, disposiciones de Salubridad Pública entregaron a las Municipalidades la explotación de los mataderos. Al amparo de estas disposiciones *los mataderos se concibieron como servicios de utilidad pública*. Tal situación trajo como consecuencia que estos establecimientos se crearan con un carácter estrictamente local, lo que condujo a una proliferación exagerada en extremo en su número. Estos se creaban únicamente de acuerdo al número de municipios.

Estos mataderos se construyeron con instalaciones mínimas, de acuerdo a modelos de mataderos europeos del siglo XVIII y constituyen en la actualidad el gran número existente en nuestro medio.

La mala calidad de los servicios prestados por estos mataderos, las bajas inversiones que significan estos lugares de matanza, lo que se traduce en una deficiente infraestructura de estos establecimientos, la inexistencia de planes de localización de mataderos, situación esta última que inicialmente abordó CORFO con su Plan Nacional del año 61 con la construcción de Plantas Faenadoras, plan que por diversas razones no se mantuvo en el tiempo, han constituido las principales causas de que en nuestro país no se haya desarrollado una industria de la carne que hubiera escapado de la etapa medieval en que se encuentra.

En la década de 1930, la I. Municipalidad de Santiago, en un intento por introducir cambios, inicia la construcción del matadero Lo Valledor, matadero que sólo en 1973 puede iniciar sus actividades bajo la administración de Socoagro S. A.

A comienzos del año 1960 se inicia la construcción de algunos mataderos particulares, que logran la autorización de algunas Municipalidades para ello. Aparece así un primer intento por introducir modificaciones en esta industria, con instalaciones de frío y otros

requisitos que aparecen como revolucionarios en nuestro medio, pero que son exigencias mínimas en otros países.

El año 1961, CORFO elabora el Plan Nacional de Desarrollo Ganadero, que contempla la construcción de una Red de Plantas Faenadoras de Carne, provistas de maquinarias y equipos modernos, de acuerdo a las más avanzadas técnicas mundiales. Esta red de mataderos se construyó de acuerdo a los siguientes principios: 1) sustituir los inadecuados mataderos municipales y particulares existentes, creando una industria que ofreciera buenas condiciones higiénicas y aprovechará integralmente los subproductos; 2) transportar hacia los centros de consumo sólo el tonelaje útil (carne en vara), evitando así el traslado de animales en pie; 3) una vez funcionando, estas Plantas Faenadoras debían ser traspasadas al sector de productores, para de esta manera eliminar los intermediarios innecesarios existentes en el proceso de comercialización de la carne, garantizando al productor la obtención de una mayor proporción del precio final del producto.

Es interesante destacar el hecho de que los intermediarios, sin aportar nada, han encarecido el producto. Es impresionante la cantidad y diversidad de intermediarios que existen en el proceso de comercialización de la carne (financistas, gestores, revendedores, corredo, res, referiadores, embarcadores, comisionistas, vareros, etc.), en que su gestión la realizan a nivel de ganado en pie y carne en vara. Constituyen un elemento de distorsión del mercado de la carne y de inestabilidad de precios, transformándose generalmente en un factor decisivo en el encarecimiento de los costos de comercialización.

La sola aplicación de normas de libre competencia no ha logrado estructurar un mercado competitivo. Tal vez sería necesaria la existencia de normas que establecieran un ordenamiento del mercado de la carne.

Estas Plantas Faenadoras más algunos mataderos particulares, que cuentan con buenas instalaciones, tienen la capacidad suficiente como para haber absorbido todo el beneficio del país, eliminándose de este modo los pésimos e insalubres mataderos existentes. En lugar de esto se vieron en la necesidad de entrar en una competencia desleal con estos mismos mataderos, ya que al no contar con instalaciones ni personal pueden funcionar a

menor costo, pero entregando carne en condiciones de incuestionable salubridad.

Es interesante destacar el diagnóstico hecho por el Servicio Nacional de Salud, referente a la situación de mataderos, información obtenida y procesada en 1978 y que hoy día es aún plenamente vigente:

1. Existen oficialmente registrados 272 establecimientos destinados al beneficio de reses de abasto en el país, de los cuales el 80% (217) son mataderos propiamente tales —si es que así pudiera llamarse a muchos de ellos— y el 20% restantes son simples canchas de matanza.

2. De los 272 establecimientos, sólo el 25% (68) tiene autorización sanitaria para funcionar como tal, el 75% (204) restante ha sido tolerado por diversas razones, aunque no reúnen condiciones mínimas aceptables para funcionar como tales.

3. Solamente el 8% de los establecimientos (18) tiene algún sistema de frío para la preservación de las carnes.

4. El 15% de los establecimientos (42) no tiene inspección médico veterinaria.

Como consecuencia de lo anterior, existirá siempre el riesgo que lleguen al consumo público carnes sanitariamente objetables.

Es interesante destacar en esta oportunidad la situación epidemiológica de algunas de las principales zoonosis existentes en Chile:

Hidatidosis: La prevalencia nacional de esta enfermedad en el hombre durante el año 1980 fue de 5,6 por 100.000 habitantes. La prevalencia de esta misma enfermedad durante el decenio 1969-1978 fue de 7,5 casos por 100.000 habitantes. La tasa de mortalidad en el país durante el año 1980 fue de 0,4 por 100.000 habitantes (47 casos)

La hidatidosis durante el quinquenio 1975-1979 presentó la siguiente prevalencia en las especies de abasto beneficiadas en los mataderos del país: Bovinos, 35%; Ovinos, 30%, Porcinos, 13%; Equinos, 4% y Caprinos, 11%.

Tuberculosis: A nivel de mataderos, solamente en vacunos se decomisan anualmente por esta causa alrededor de 2.800 animales, lo que representa el 0,4% del total de vacunos beneficiados en el país.

Triquinosis: La tasa de morbilidad notificada por esta causa en la especie humana para el período 1975-1979, en Chile, fue de 1,3 por 100.000 habitantes. En esta enfermedad, a pesar de ser su notificación obligatoria, ella es deficiente. La incidencia en esta enfermedad parece ser más alta que la señalada, así lo demuestran trabajos de investigación efectuados en cadáveres correspondientes a individuos fallecidos por otras causas e ingresados para su autopsia al Instituto Médico Legal. Trabajos efectuados en los años 1966-1967 y 1972 muestran tasas de infección de 2,2 y 3,3, respectivamente. La diferencia de estas tasas con la oficial de 1,3 se debería a que ésta corresponde sólo a casos clínicos, los que son inferiores al número real de casos subclínicos y además a deficiencias en la notificación.

Durante el período 1975-1979 el porcentaje de cerdos decomisados por esta causa fue de 0,12% (2.517 animales).

Cisticercosis: Los casos de cisticercosis detectados a través de egresos hospitalarios durante el período comprendido entre los años de 1950-1969, fue de 127 casos sobre un total de 27.000 egresos.

En la especie porcina, durante el quinquenio 1975-1979 se decomisarán en mataderos por esta causa 17.690 animales, sobre un total de 2.023.986 de cerdos beneficiados.

Mientras los países desarrollados y los que se precian de estar alcanzando esta meta, han logrado la plena industrialización en el mercado de la carne o están en vías de conseguirlo, nuestra agroindustria en esta materia continúa sumida en el período artesanal.

Los pretextos de carácter social esgrimidos durante mucho tiempo para tolerar la existencia de mataderos en las condiciones que se han señalado, han perjudicado a consumidores y a productores y han impedido, además, que las Plantas Faenadoras de Carnes y los mataderos particulares aceptables, trabajen a plena capacidad. Se estima que las pérdidas producidas durante el período 1975-1979 por la mala extracción de cueros, pérdida de producción de harina de carne, sangre y sebo, posible de haber aprovechado si las matanzas se hubieran efectuado en mataderos industriales, alcanzan aproximadamente a la suma de veinte y cinco millones de dólares.

Respecto a la inspección sanitaria de las carnes, el Código Sanitario vigente establece en su Art. 110 que corresponde al Servicio de Salud realizar la inspección médico veterinaria de los animales que se benefician en los mataderos y de sus carnes. Esta disposición legal, que constituye el fundamento del programa de inspección de carnes ejecutado en la casi totalidad de los Servicios de Salud, ha sido ampliamente discutida en nuestro país y a pesar de los numerosos altos y bajos y cambios de administraciones, ha continuado vigente. Esta disposición, que es indiscutiblemente aceptada y aplicada en la gran mayoría de los países del mundo, ha tenido como razón sanitaria fundamental el hecho de que no puede dejarse en manos de los usuarios la decisión sobre el destino final de los animales enfermos que se benefician en los mataderos.

Al respecto se ha presentado en nuestro medio una situación paradójica: mientras en un comienzo hubo una fuerte resistencia para la aplicación de este programa oficial, por parte de los usuarios de los mataderos, aduciendo pretextos carentes de todo fundamento, hoy en día este mismo sector opositor pide en forma unánime que las normas sanitarias y la

inspección de carnes se aplique sin distinción a todo nivel. (Véanse las conclusiones de los Seminarios de la Carne realizados en la Universidad Austral de Valdivia).

Las razones que hicieron posible la iniciación hace aproximadamente unos 20 años, de los primeros pasos en el programa de inspección de carnes por parte del entonces S.N.S., se basaron en lo importante que significa proporcionar una independencia técnica a los profesionales que realizan inspección de carnes, quienes de este modo adquieren una responsabilidad administrativa y técnica con un Servicio del Estado que es absolutamente imparcial; recordamos que en inspección de carnes hay en juego problemas de índole sanitario y de índole económico. Estadísticas sanitarias de una misma Región muestran diferencias significativas entre decomisos efectuados en mataderos con inspección estatal y los con inspección privada.

Las normas modernas sobre higiene de la carne no tienen otro objetivo que garantizar mediante una adecuada inspección, que la carne destinada al consumo humano reúna las condiciones debidas de salubridad.