

image not found or type unknown



www.juventudrebelde.cu

image not found or type unknown



El flirteo y el baile estaban en pleno apogeo mientras en la fiesta, desbordante de placeres, nadie podía presagiar lo que se avecinaba. Autor: LAZ Publicado: 07/04/2018 | 04:23 pm

Caso Mayonesa... y otros manjares peligrosos

Las reglas de inocuidad de los alimentos no son siempre respetadas en centros estatales y de trabajo por cuenta propia, ni siquiera en nuestros hogares. Cuando la salud está en juego, no pueden ignorarse las normas higiénicas elementales

Publicado: Sábado 07 abril 2018 | 06:47:32 pm.

Publicado por: Nelson García Santos, Ana María Domínguez Cruz, Dorelys Canivell Canal

El flirteo y el baile estaban en pleno apogeo mientras en la fiesta, desbordante de placeres, nadie podía presagiar lo que se avecinaba.

La noche transcurría colmada de satisfacciones, no había de qué quejarse. Buen ponche, la música era para casi todos los gustos, y tampoco faltaban los aperitivos deliciosos, la única comida disponible en aquella fiesta quinceañera.

Horas después de que todo el divertimento había terminado se desencadenó la tragedia, aunque, por suerte, no hubo que lamentar consecuencias fatídicas. Una intoxicación masiva tuvo su origen en una simple mayonesa que, por su virulencia, determinó la hospitalización de muchas personas, a fin de preservarles la vida. Y esto que se narra, y que ocurrió recientemente en una celebración de 15 en Villa Clara, no resulta un hecho aislado ni extraño.

No son pocas las ocasiones en las que ciertos alimentos, elaborados bajo condiciones inadecuadas o consumidos mucho tiempo después de preparados, son los causantes de atenciones médicas de urgencia.

Las reglas de sanidad no son cumplidas cabalmente en todas las instalaciones estatales y de trabajo por cuenta propia en el país, a pesar de que existen legislaciones y sanciones a aplicar. Incluso, en nuestros hogares no siempre tomamos las precauciones necesarias. **JR** ha indagado y se acerca al tema, de suma importancia para todos: familia, instituciones y sociedad.

Vigilancia sanitaria

La doctora Mayra Martí Pérez, jefa del departamento nacional de Higiene de los Alimentos y Nutrición, de la Dirección de Salud Ambiental del Ministerio de Salud Pública (Minsap), refiere que, aunque las atenciones médicas por enfermedades diarreicas agudas decrecieron en 2017 en comparación con el año precedente, gracias a las acciones sanitarias desplegadas, no deja de ser una preocupación para el sistema de salud en el país facilitar la información necesaria para que la población en general, y los elaboradores y manipuladores de los alimentos conozcan cómo asegurar su inocuidad y, por consiguiente, evitar brotes de infección o intoxicación alimentarias.

Explica la especialista que la presencia de gérmenes patógenos, que proliferan y producen toxinas, o la presencia de tóxicos por sustancias químicas que forman parte de la composición del alimento, y también la contaminación accidental con alguna sustancia tóxica, son causas directas del padecimiento de una enfermedad, a partir del consumo de determinado alimento.

«Hay que tener cuidado con los alimentos perecederos, aquellos que se descomponen con gran facilidad, que tienen una elevada humedad y alto contenido en nutrientes, como son las carnes, pescados, la mayoría de las frutas y hortalizas, huevos, leche y productos lácteos, entre otros.

«Frutas secas como almendras o nueces y algunas viandas como la papa y la malanga, son semiperecederos, y no se descomponen durante cierto período de tiempo si son manipulados y almacenados correctamente. Y los denominados no perecederos son aquellos que no se alteran, a menos que se manipulen descuidadamente o se humedezcan, como los cereales, el azúcar, la sal y los frijoles.

«Se debe tomar en cuenta, además, que no todas las personas responden de igual manera ante una enfermedad transmitida por los alimentos, ya que la capacidad de respuesta varía según las posibilidades de defensa del organismo. No obstante, identificamos grupos vulnerables en los menores de cinco años, las embarazadas, los ancianos y las personas con inmunodeficiencias», precisó la especialista.

Un estricto sistema de vigilancia se activa a diario en las instalaciones de salud, y se exige el reporte al Centro de Dirección del Minsap para desarrollar la investigación epidemiológica pertinente, lo más detallada posible, con el objetivo de identificar el causante de alguna intoxicación o infección alimentaria.

La doctora Mayra precisa que las enfermedades producidas por el consumo de agua o alimentos contaminados con microorganismos, parásitos o por las sustancias tóxicas que ellos producen, manifiestan síntomas fáciles de identificar, como vómitos, dolores abdominales, diarrea y fiebre. También pueden presentarse síntomas neurológicos, ojos hinchados, dificultades renales, visión doble, dificultades respiratorias y, finalmente, fallas cardiorrespiratorias.

Entre los microorganismos aislados con más frecuencia como causantes de enfermedad alimentaria se encuentran algunas bacterias de los géneros Salmonella, Staphylococcus, Escherichia, Bacillus y Clostridium, y entre los alimentos de mayor riesgo pueden citarse los productos a base de huevo, las mayonesas, las carnes, los

quesos, el pescado, los moluscos y las conservas, argumentó.

La exposición de los alimentos a inadecuadas temperaturas ambientes, un tiempo entre la elaboración del producto y su consumo por encima del aconsejable, la violación de las normas de conservación y manipulación, así como la deficiente higiene en los lugares y en los propios manipuladores, son las causas principales de las enfermedades transmitidas por alimentos y agua contaminada.

También se identifica el lavado insuficiente de las materias primas, cuyo origen a veces es incierto; la descongelación inadecuada, el uso de agua no potable, la cocción insuficiente de los alimentos y su enfriamiento lento como otras de las variables que inciden en estos brotes.

Comenta la facultativa que «en nuestras propias casas no siempre respetamos las reglas de inocuidad de los alimentos, y lo mismo sucede en los establecimientos estatales y de trabajadores por cuenta propia, aunque en estos últimos se han reportado muy pocos casos.

«La mayoría de los incidentes se registran a partir de la venta ambulante y de carácter ilegal de determinados productos de alto riesgo, como son los dulces rellenos con crema o con merengue, los que el consumidor no sabe desde cuándo están elaborados ni las reglas de manipulación, conservación y traslado a los que han estado sometidos», precisó.

Los manipuladores de alimentos deben usar uniforme y gorros con el pelo recogido y lavar sus manos constantemente. No pueden operar a la vez con el dinero y está estrictamente prohibido que usen prendas, uñas largas y pintadas, que fumen, tosan o coman encima de los alimentos.

La funcionaria del Minsap insiste en que los inspectores de la Inspección Sanitaria Estatal deben exigir el cumplimiento de la legislación establecida, como las Normas Cubanas 455, 554, 452 y 492, referidas a la Manipulación, Transportación, Envases y Embalajes y Almacenamiento de los Alimentos, entre otras.

«Ante cualquier infracción detectada se impone una multa, amparada en el Decreto Ley 272, se puede paralizar la actividad, decomisar los alimentos y retirar la licencia sanitaria, lo que equivale al cierre del lugar, motivo por el que, presumiblemente, en los establecimientos de trabajo por cuenta propia se vela tanto por el respeto de las normas de sanidad».

Medidas en vueltabajo

La venta de alimentos siempre ha sido una actividad controlada por las autoridades sanitarias de cada territorio, ante el riesgo que representa para la salud de las personas el consumo de productos en mal estado o con fechas de vencimiento.

Al respecto, el doctor Alejandro Márquez Ferrer, subdirector provincial de Salud Ambiental en Pinar del Río, explicó a JR que la inspección de vigilancia estatal, a la que se le incluyó el universo de cuentapropistas en Cuba, establece revisiones a los diferentes lugares que expenden alimentos con una periodicidad que puede ser desde quincenal hasta trimestral o semestral, según el riesgo de cada uno de ellos.

«En el caso del cuentapropismo, atendemos la elaboración y venta de alimentos y las cuidadoras de niños. Se les da un seguimiento mensual, y en dependencia del riesgo se pueden ver hasta con más frecuencia. Cuando realizamos las inspecciones se les exige que usen productos certificados por el Instituto Nacional de Higiene de los Alimentos», aclaró Márquez Ferrer.

«Por ejemplo, si desean vender pan con mayonesa, tiene que ser mayonesa comprada en la red de mercados industriales, no elaborada. De suceder un evento epidemiológico por un alimento casero se aplican las medidas correspondientes, e incluso, se procede a paralizar el servicio, o se retira la licencia sanitaria.

«Hasta el momento en Pinar del Río no han ocurrido intoxicaciones ni otros casos de eventos epidemiológicos que tengan como antecedente el expendio de alimentos producidos de forma artesanal.

«Los casos que hemos tenido en la provincia han sido determinados fundamentalmente por las malas condiciones higiénicas, en las que sobresale la incorrecta manipulación de los alimentos, dificultades con el abasto de agua, el lavado de las manos, entre otras causas. Pero nunca por la calidad del producto».

Ante este tipo de situaciones, explicó, se ha paralizado el servicio, y cuando el escenario es muy comprometedor se ha detenido la licencia hasta que estén restablecidos los requisitos que se exigen para la actividad.

En este sentido, se trabaja de conjunto con la Dirección Integral de Supervisión (DIS) en cada territorio.

Evelio García Miranda, especialista de la Dirección Provincial Integral de Supervisión en Vueltabajo, añadió que entre las principales deficiencias que se detectan en los controles están la permanencia de alimentos elaborados junto a otros sin procesar en las neveras, pulpas para jugos y mermeladas sin las fechas de vencimiento correctamente identificadas, productos de elaboración casera cuando se exige que los que se expendan sean de carácter industrial, como es el caso de la mayonesa; productos en recipientes sin tapas, refrescos gaseados caseros, dulces con merengue fuera de refrigeración y quesos de producción artesanal listos para comercializar.

Argumentó que todas estas violaciones atentan contra la protección de la salud de la población, y que en no pocas ocasiones se ha pedido a Salud Pública el retiro de la licencia.

Según datos ofrecidos por Eulis Hernández Lores, subdirector de la DIS, en 2017 fueron impuestas en Pinar del Río más de 110 multas, con un monto total superior a los 76 500 pesos.

A ello se suman las más de 500 ilegalidades de forma general que diagnosticaron los inspectores de la DIS en las actividades asociadas a la venta de alimentos. Los municipios de Pinar del Río y Viñales resultan los de mayor incidencia.

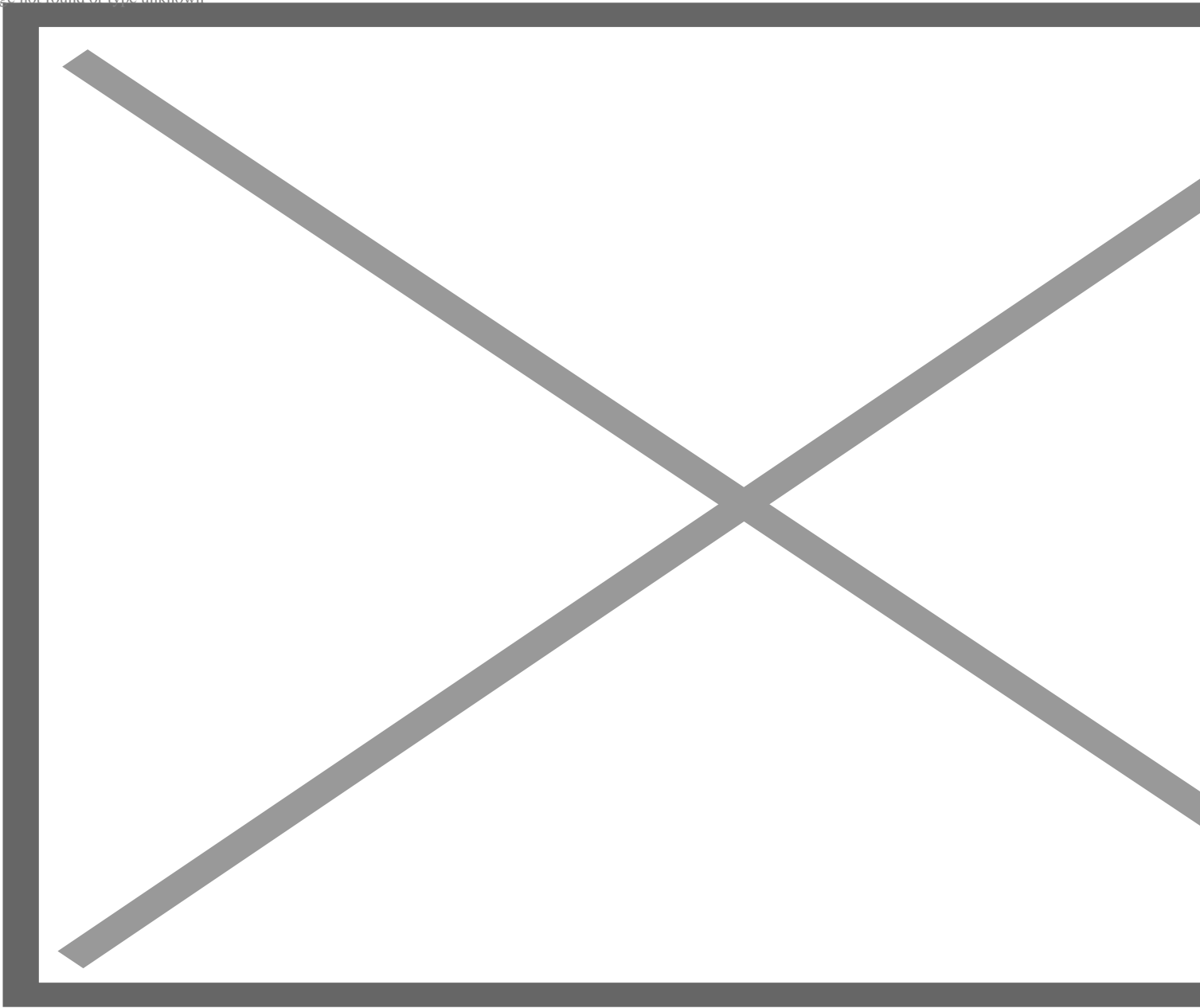
Destacaron los especialistas que las personas no tienen una percepción de riesgo verdaderamente formada, de ahí que no se interesen siempre por consumir alimentos en sitios en los que se aprecie una elaboración adecuada y con higiene.

Si bien en la provincia pinareña los casos de intoxicación no han ocurrido por la calidad de los alimentos o por el consumo de estos elaborados en casa, sí se han dado casos vinculados a la inadecuada higiene en los lugares de venta, o por la propia manipulación de los productos.

En función de ello se disponen las regulaciones emitidas por Comercio Interior y Salud Pública para garantizar

el derecho de cada persona a tener una vida completamente saludable.

Image not found or type unknown



Lo que se ignora del huevo

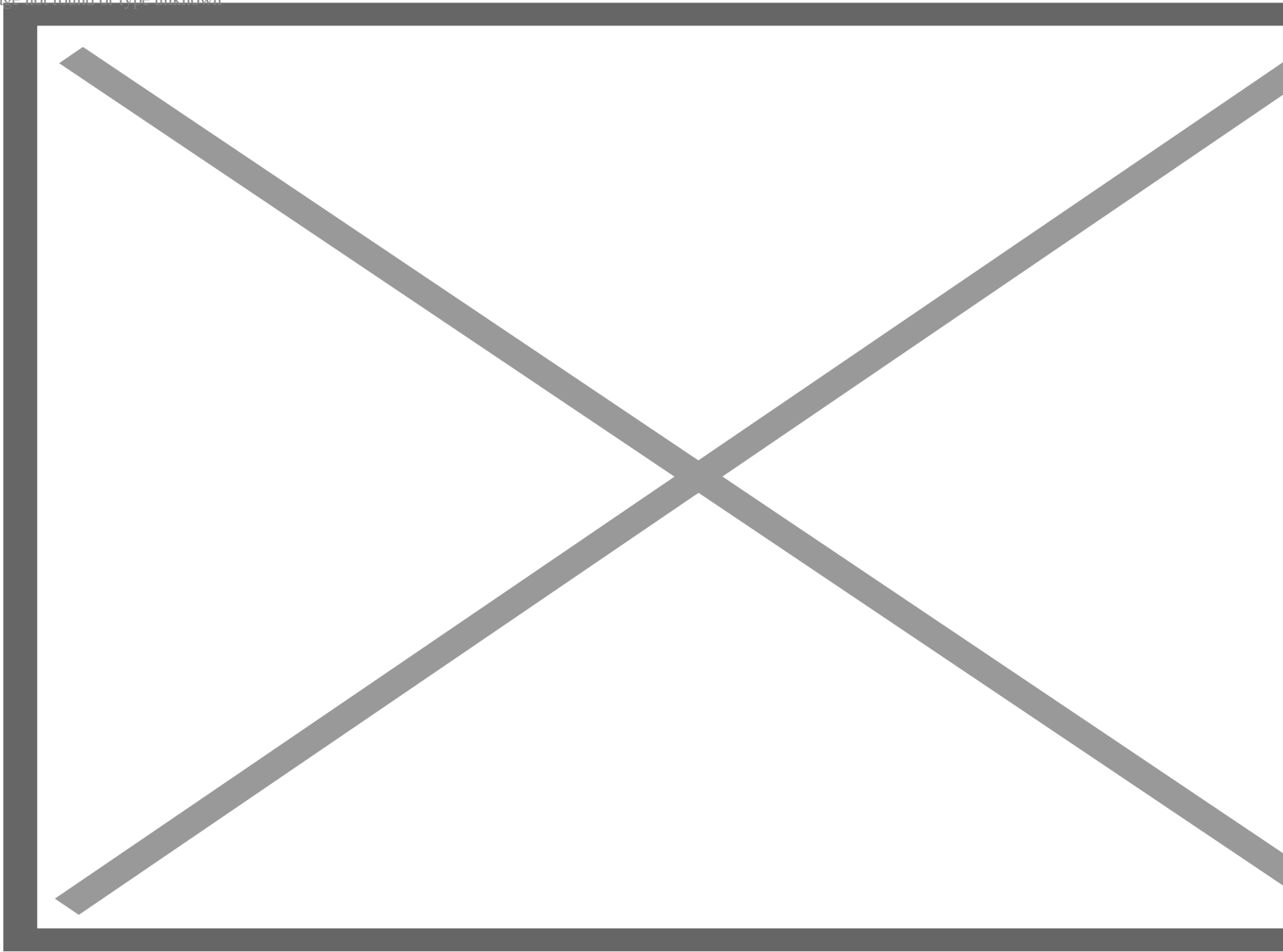
El huevo, componente básico de la mayonesa y de cremas y merengues para dulces, puede ocasionar la infestación por la salmonella, un microorganismo causante de diarreas agudas, acompañadas de vómitos, fiebre y cefalea.

A simple vista descubrimos a la venta en los mercados huevos sucios, embarrados de excremento de las propias

ponedoras, a pesar de estar prohibido por la norma cubana sobre los requisitos higiénicos y sanitarios para su producción, envasado, transportación, almacenamiento y distribución.

En realidad no deben enviarse en ese estado al mercado. Generalmente esos lotes de huevos sin la debida higiene son el resultado de la prolongación en el proceso de recolección en las naves, con independencia de que puede haber un porcentaje que haya sido ensuciado por las mismas gallinas. Pero en ambos casos está reglamentado que tengan otro destino, que puede ser la industria, por ejemplo.

Image not found or type unknown



La norma cubana recoge, entre otros procederes impropios para la alimentación humana directa, los huevos embarrados en su exterior con heces fecales, sangre u otras sustancias que puedan alterar su calidad sanitaria.

Los sucios y cascados se recogerán de forma independiente y no se almacenarán junto con los sanos, y su destino será de forma dirigida por la autoridad sanitaria competente.

De ahí la vital necesidad de extremar las medidas a la hora de preparar en la casa lo que muchísimos consideran un delicioso manjar. Su proceso debe empezar por la higienización de los huevos.

Según las normas aconsejadas por Salud Pública, cuando uno compra los huevos, antes de guardarlos, habrá que pasarles un paño seco, y lavarlos solo cuando se van a cocinar.

Nunca se lavará para guardar (ni en el refrigerador en recipiente tapado) porque su cáscara es porosa y, obviamente, se le filtra el agua hacia dentro y lo puede contaminar.

También es importante separar los utensilios en contacto con huevos crudos y lavarse las manos tras manipularlos, para evitar la contaminación cruzada.

En lo que respecta al huevo cocinado, la cocción debe ser hasta que la yema esté dura, indicador de que la temperatura ha llegado a más de 65 grados, adecuada para evitar la infestación por la salmonella.

A diferencia de la mayonesa producida en la industria que garantiza la inocuidad, en el caso específico de la preparada en la casa, para lograr una mayor seguridad, se debe añadir a la pasta un vinagre de calidad en cantidad suficiente y dejarla reposar durante varias horas a fin de que la acidez elimine el germen si existiera.

No se trata de renunciar a la mayonesa o estigmatizar los huevos sino que, como bien advierten las autoridades sanitarias, hay que manejar tanto el producto como los procedimientos higiénicos de manera apropiada para evitar intoxicaciones alimentarias con ese origen. Y esa posibilidad, que está en nuestras manos, jamás debemos desperdiciarla.

<http://www.juventudrebelde.cu/cuba/2018-04-07/caso-mayonesa-y-otros-manjares-peligrosos>