CLARIN ★ Buenos Aires, miércoles 21 de abril de 1993

OPINION / SOCIEDAD

POR QUE ES NECESARIA UNA RED DE SEGURIDAD PARA NO ENFERMARSE CON LA COMIDA

Peligro: alimentos

El 20% de lo que se come en Buenos Aires en este momento está en mal estado. Pero las intoxicaciones no son las únicas cuestiones para alarmarse. El exceso de alimentos o su carencia —en los que está comprendida la mayor parte de la población— también son responsables de una cantidad abrumadora de enfermedades e incluso de la muerte misma.

Por Ginés González García

CUANDO se lee que un 20 por ciento de los alimentos consumidos en Buenos Aires está en mal estado, el principal peligro es hacer un gigantesco reduccionismo: creer que todo el problema alimentario se ciñe a la contaminación y que, además, solo se trata de encontrar a los culpables y castigarlos.

La verdad completa es que **las enfermedades provocadas por la ingestión de alimentos son las de mayor frecuencia en la Argentina**. Una, precisamente porque **los alimentos adulterados y, con mucha mayor frecuencia, los contaminados son los responsables de la mayor causa de morbilidad entre nosotros. Y otra, porque la mala alimentación, por carencia o por exceso, hace una tarea devastadora en el conjunto de la población.**

El cuadro es realmente complejo. Hay que pensar que los alimentos son mucho más difíciles de proteger que el agua. No estamos viviendo en las sociedades tradicionales, donde nosotros mismos producíamos lo que comíamos: en el modo de vida urbáno-industrial de hoy, antes de ser ingeridos los alimentos pasan por una cadena numerosa y difícilmente controlable de "manos". Son elaborados, almacenados, distribuidos y preparados antes de ser consumidos. Entonces, **¿cuántas "manos", procedimientos industriales, aditivos químicos, manipulaciones comerciales y hogareñas plantean riesgos de adulteración y contaminación? ¿Cómo se controla todo?**

Pensemos en los factores que contribuyen a "enfermar" los alimentos: productos químicos agregados; obreros infectados; equipos sucios; manipulación contaminante; cocción o recalentamiento inadecuados, cadena de frío incorrecta y, finalmente, mala higiene personal.

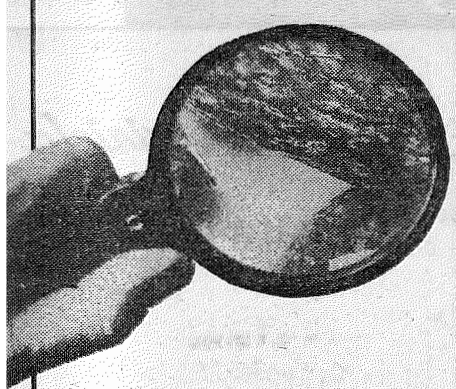
La parte más visible del iceberg son las intoxicaciones colectivas. Pero la mayoría de las veces los síntomas quedan ocultos puertas adentro. Diarreas, vómitos, náuseas y malestares digestivos tienen como primera causa la contaminación alimentaria. Pasan en casi todas las casas y no son noticia ni para los enfermos ni para los médicos las escasas veces que son consultados por estas causas.

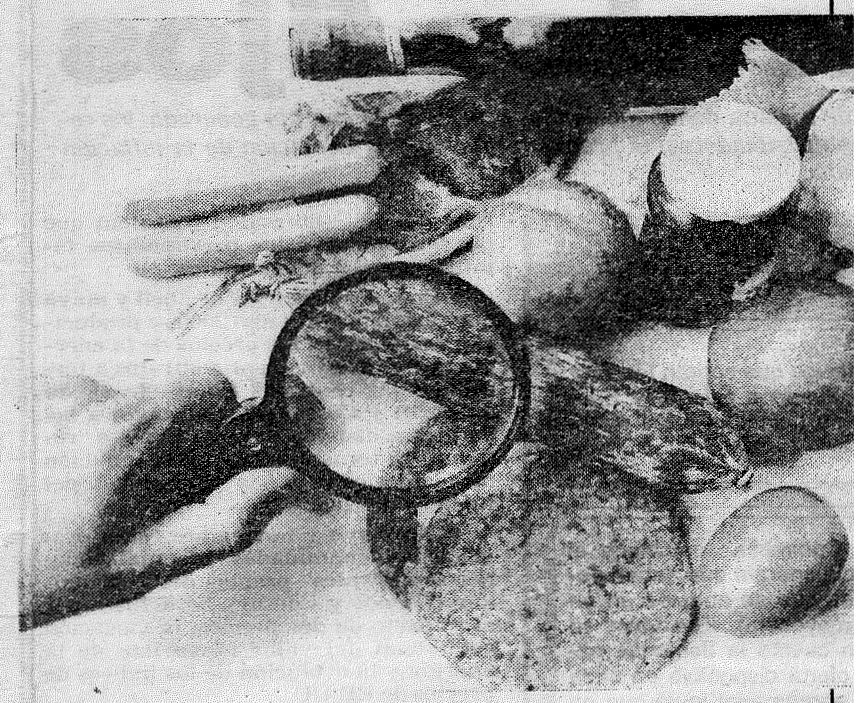
Un ángulo del problema radica, entonces, en que **hace falta al mismo tiempo más Estado controlador y más vigilancia privada**. Organos estatales con efectiva capacidad de control y una conducta activa de todos nosotros extremando nuestra higiene y exigiendo la de los demás.

No estamos en medio del campo: **comedores escolares, restaurantes, "fast foods", pizzerías, comedores de fábricas y choripanes al paso plantean una zona de riesgo demasiado ramificada que obliga a diferentes tipos de controles y fiscalizaciones con penalidades igualmente diferenciadas.**

Pero otro ángulo del problema es la tarea silenciosa, continua y devastadora que realizan el exceso y la falta de alimentos sobre la salud de la población. **En la Argentina aproximadamente dos tercios de la población está expuesto a enfermedades y muertes derivadas del exceso de alimentos y un tercio sufre las consecuencias de la carencia.** Los ricos se exponen a problemas cardiovasculares, obesidad, colesterol elevado, ácidos grasos y algunos cánceres vinculados con la alimentación. Los pobres son principalmente víctimas de las enfermedades infecciosas, que casi siempre tienen como telón de fondo el hambre y la mala nutrición.

Un ángulo del problema radica en que hace falta al mismo tiempo más Estado controlador y más vigilancia privada. Organos estatales con efectiva capacidad de control y conducta activa de todos nosotros extremando nuestra higiene y exigiendo la de los demás.





No hace falta esperar intoxicaciones colectivas para realizar los imprescindibles controles de calidad.

De cualquier modo, la realidad está cruzada: **a principios de siglo la foto de una gran fábrica mostraba a un señor obeso, el dueño, rodeado de obreros flacos; la misma foto tomada hoy estaría poblada de obreros obesos rodeando a un patrón delgadísimo.** Por primera vez en la historia del mundo hay países donde comer es patrimonio de todos sus ciudadanos. Y no deja de ser un elogio paradójico que el principal problema de salud de los pobres en los Estados Unidos sea la obesidad causada por la sobrealimentación.

En la opulenta sociedad del Norte, la disminución anual del número de fumadores (en una tasa sostenida del 2%) y el descenso en un cuarto del consumo de huevos registrado en los últimos diez años significaron más para la salud colectiva que cualquier molécula farmacológica o procedimiento médico.

No hace falta, entonces, esperar una intoxicación colectiva para hablar de los alimentos en términos epidemiológicos. Es un tema político, económico, social y cultural de las sociedades. Y, con más Estado y más sociedad, es la parte esencial de una política de salud, que tiene un ciento por ciento de chances de éxito cuando actúa sobre las causas y no sobre las consecuencias.

Ginés González García es médico sanitarista, ex ministro de Salud de la provincia de Buenos Aires y titular de la Fundación ISALUD y de la Asociación de Economía para la Salud.