

*LOS PRINCIPALES PROBLEMAS
DE CONTAMINACION
de los alimentos en México*

La contaminación de los alimentos ha sido durante las dos últimas décadas una preocupación mundial. Efectivamente en un coloquio celebrado en Ginebra en 1971, se afirmó que la contaminación de los alimentos se presenta en más del 50% de ellos a nivel mundial, debido principalmente a que no se cumplen diversas reglas de higiene.

Hoy 20 años después de aquél coloquio internacional, los especialistas de las organizaciones internacionales como la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) continúan coincidiendo en la idea de que se sigue desperdiciando el 50% de la producción de alimentos, principalmente en los países en vías de desarrollo —que son quienes más los necesitan— como consecuencia de la contaminación y de las inadecuadas condiciones de almacenamiento y distribución.

Los alimentos básicos y su contaminación

No cabe duda que la tortilla es el alimento esencial y característico de los mexicanos, es por otra parte, el alimento más barato, disfrutado por cientos de años por ricos y pobres. Se calcula que se consumen diariamente alrededor de 800 millones de tortillas, mismas que se producen en 42 mil tortillerías. Esto representa un enorme comercio al que resulta prácticamente imposible controlar sus adecuadas condiciones de higiene. Por ello nuestra Asociación en una investigación que hizo de este producto encontró, entre los aspectos más

* Presidente de la AMEDC, A.C.

sobresalientes de su contaminación, el que, por ejemplo, en la producción de la tortilla se utiliza maíz de desecho, que incluso puede ser impropio hasta para el consumo de animales, con frecuencia se agrega a la masa cantidades excesivas de cal, olote, tortillas viejas contaminadas y hasta desechos de cartón.

Otro grave problema de contaminación que diversos investigadores han podido detectar es el que se refiere a las aflatoxinas, principalmente las B1, consideradas como las más tóxicas de ese grupo. Efectivamente, se han encontrado cantidades de ese compuesto desde 50 hasta 200 partes por millón, lo que es particularmente preocupante, ya que millones de mexicanos basan su alimentación (un 50%) en la tortilla. La ingestión de estas aflatoxinas ha producido hematomas y tumores hepáticos y también efectos de mutación genética en animales de experimentación.

Esta contaminación se debe principalmente por mezclar un maíz sano con otro descompuesto, que por deficientes condiciones de almacenamiento se ha contaminado y que no obstante que debería ser desechado, por falta de escrúpulos o por inmoralidad se vuelve a colocar en el mercado.

Por otra parte la contaminación del maíz con plaguicidas y por tanto de la tortilla, constituye también un grave problema y preocupación, que abordaremos más adelante.

Otro producto muy vulnerable de contaminación es la leche. Prácticamente no ha habido una sola investigación en la que no se encuentren diversas formas de ella. No obstante vale la pena revisar los aspectos más sobresalientes de esta contaminación.

Por ejemplo, es frecuente la adición prohibida y altamente peligrosa de antibióticos para prolongar la duración de los alimentos. Debido a ello en 1973, 177 niños murieron en la ciudad de Monterrey y 222 se hospitalizaron debido a una deshidratación causada por gastroenteritis. Los especialistas atribuyeron ese creciente número de enfermedades y muertes a que los distribuidores de leche venían utilizando este tipo de antibiótico. Efectivamente, la Universidad Autónoma de Nuevo León encontró, en muestreos realizados en plantas pasteurizadoras y en expendios de leche, dichas sustancias químicas, las que señaló, acaban con la flora intestinal de los niños; de ahí las diarreas y la deshidratación.

Otro producto altamente contaminado lo constituyen las llamadas "leches broncas" que se calcula representan cerca del 60% del consumo nacional. Como se sabe, este producto está fuera de todo control sanitario; con el agravante de que la mayoría de los consumidores se aferra a la idea de que es la "única leche pura". Por este consumo se exponen a infecciones tuberculosas, brucelosis, etc. que pueden afectar a la columna vertebral.

Varios investigadores también han señalado que en numerosos productos lácteos y en la propia leche, suelen encontrarse residuos de plaguicidas

organoclorados en cantidades superiores a los niveles de tolerancia establecidos por la OMS.

Habrá que destacar que la contaminaci3n por plomo en las leches condensadas y evaporada, chiles envasados, frutas, etc. representa otro grave problema de salud, originado por el plomo de la soldaduras. Esto puede tener consecuencias muy graves para los niños, ya que una dosis excesiva de plomo en el cuerpo, puede atacar a riñones y cerebro, producir anemia, retrasos mentales, ataques apopl gicos e incluso causar la muerte.

La contaminaci3n bacteriol3gica es también evidente. En una investigaci3n de nuestra asociaci3n, que incluy3 prácticamente a todas las marcas de leche que se expenden en el D.F., se encontr3 que la contaminaci3n por cuenta bacteriana o grupo coliforme era alarmante e indicativa de fallas sanitarias, deficiente manejo, mala refrigeraci3n, etc. Por todo ello aconsejamos a los consumidores nunca consumir cualquier tipo de leche si no es previamente hervida.

Respecto a los derivados lácteos la situaci3n no resulta halagadora. En el caso del queso, por ejemplo, con relativa frecuencia se encuentran toxiinfecciones del tipo de la salmonelosis; intoxicaciones debidas a diversos agentes químicos, envenenamiento por putrefacci3n o mala conservaci3n, etc. También puede presentarse la temida brucelosis; principalmente por la ingest3n de quesos blandos fabricados con leche contaminada que puede contener *brusela melitensis* viva durante 20 3 30 días a partir de su fabricaci3n. Las llamadas toxiinfecciones son producidas generalmente por estafilococos y estreptococos, los que pueden encontrarse con frecuencia en los quesos. El origen de la salmonella en el queso, generalmente se debe a manipulaciones del ordeño y manejo de la leche en el establo o en el curso de la fabricaci3n en la quesería. Obviamente también se ha encontrado en diversas ocasiones contaminaci3n por plaguicidas.

Un derivado lácteo particularmente contaminado lo constituyen las cremas, ya que muchas de ellas tienen un elevado grado de contaminaci3n por residuos fecales. En una investigaci3n sobre marcas, enviadas a los laboratorios, realizada por nuestra asociaci3n, de diez, siete resultaron altamente contaminadas, con elevadas cuentas bacterianas y por supuesto, muchas de ellas adulteradas.

Un producto de gran consumo que con frecuencia se encuentra contaminado lo forman los jugos de fruta. De los que se expenden en la calle son verdadera excepci3n los que no se encuentran altamente contaminados, igualmente los que se venden cerrados, productos que se empaacan en cart3n u otros materiales que requieren refrigeraci3n. En nuestras investigaciones, encontramos una cuenta bacteriol3gica muy alta; así como del grupo coliforme, hongos y levaduras. Las aguas envasadas también suelen estar contaminadas; en una investigaci3n reciente de la AMEDC, de 15 marcas analizadas, seis estaban fuera de norma.

Dentro de los productos alimenticios de consumo masivo, vale la pena mencionar la contaminación que encontramos en marcas conocidas, de las frituras de maíz, chicharrones de cerdo, etcétera.

Efectivamente, en la investigación respectiva, nos sorprendió encontrar en algunos de estos productos, cuentas bacterianas relativamente altas, lo que indica que tales productos no son siempre manejados de manera eficiente desde el punto de vista sanitario, más aún, no existen normas oficiales que puedan determinar los límites de las cuentas bacterianas para los productos de marca.

La contaminación química

El uso de aditivos químicos en la industria alimentaria es un problema que suscita graves y preocupantes controversias. Sabemos que se están usando en la actualidad cerca de siete mil sustancias que son adicionadas normalmente a los alimentos para saborizarlos, colorearlos, preservarlos y para otros fines, que por otra parte, las pruebas para determinar la seguridad de estos aditivos, resultan excesivamente caras o de una alta complejidad técnica para países como el nuestro. Por tal motivo siempre estamos a la zaga o a la expectativa, esperando en el mejor de los casos, la suficiente disponibilidad de los datos que los organismos internacionales nos proporcionen acerca de la toxicidad, los cambios en la materia y otros factores. Ante tales problemas, que por supuesto no son exclusivos de los países en desarrollo, la verdad es que se ha dejado una amplia licencia a la industria alimentaria para que en forma anárquica y muchas veces arbitraria, decida acerca de que aditivos usar. Esto ha sido una particular preocupación de las organizaciones de consumidores, ya que como se sabe, los aditivos químicos pueden traer intoxicaciones graves, cánceres, etc. que pueden afectar a millones de consumidores.

Queremos destacar también la poca participación que se da a los consumidores organizados, pues en muchas ocasiones quedan en calidad de pequeños ghetos, elites de informados o “parientes pobres” a quienes en el mejor de los casos se les tolera sus iniciativas cuando no hacen demasiado ruido y no perjudican a los intereses de la industria.

Por otro lado el consumismo insensato, el mercantilismo y el aumento de la población han provocado el surgimiento de diversos alimentos artificiales, desnaturalizados o como se ha dicho de “plástico”.

Estos alimentos artificiales son producto de una alta tecnología aplicada a la industria de la alimentación, que permite el uso y abuso de numerosos procedimientos químicos que llegan a convertir a los alimentos en un verdadero “festín envenenado”; como atinadamente lo denominó R. Nader. Estos procedimientos consisten fundamentalmente en añadir sustancias a los alimentos y adulterar clandestinamente el producto en razón de intereses comer-

ciales y económicos. Como resultado de tales prácticas, millones de consumidores nos vemos obligados a consumir embutidos, salchichas, jamones, panes, etc. que no deberían llevar tal nombre. Suelen agregársele a esto productos alimenticios cantidades excesivas de agua, grasas, productos de desecho hasta aserrín, etcétera.

Finalmente quiero destacar un hecho en el que han coincidido numerosos investigadores: la contaminación de casi todos nuestros alimentos por plaguicidas. Efectivamente, en diversas investigaciones, por ejemplo, las de las Dra. Lilia Albert, se determinaron residuos de plaguicidas en el 82% de diversas muestras de origen vegetal. Ellas tenían un mínimo de dos y un máximo de cinco plaguicidas por muestra. En otros análisis se encontraron plaguicidas en huevo de gallina, distribuidos en el D.F., Torreón y Coahuila. Durante los últimos 15 años, diversos investigadores han denunciado la excesiva contaminación de alimentos como el maíz, tomate, chile, cebolla, pepino, frijol, melón, aceites comestibles, cereales, harinas, jaleas, frutas en almíbar, especies marinas, mariscos, carnes, leches, etc. Ante tales datos, de ninguna manera ha sido extraño que México haya tenido que padecer el rechazo de diversos productos agrícolas en el mercado internacional, debido al uso de plaguicidas que han dejado a los productos en condiciones que no pasan las normas de seguridad internacionales. Todo ello es consecuencia de que nuestro país forme parte del “paraíso latinoamericano”, donde numerosas empresas nacionales y trasnacionales abusan de la inadecuada legislación; de la falta de control de la contaminación y de la falta de control institucional, etc. dedicándose a comercializar productos altamente tóxicos y peligrosos sin más límites que su afán de ganancias.

Notables deficiencias en la inspección sanitaria de los alimentos que importamos

Ya se ha vuelto común, afirmar que los países del tercer mundo somos el basurero donde el primer mundo deposita sus desechos de toda índole. Desafortunadamente la complicidad de las autoridades nacionales para que ello suceda, ha sido reiteradamente comprobada.

Desde el inicio de 1987, nuestra asociación dio la voz de alarma respecto a la llegada a nuestro país de 17 mil toneladas de leche radiactiva y más de 100, de grasas buíricas. Después de una larga historia de contradicciones oficiales y de simulaciones que duraron más de un año y gracias a la intervención del presidente Miguel de la Madrid, el 3 de marzo de 1988, el director de Conasupo anunció la devolución a Irlanda de 3,900 toneladas, más aún, se afirmó entonces que el gobierno mexicano había obtenido una “carta de crédito” por el importe de esa leche. Nada se dijo respecto al resto de la leche, ni de las grasas

buítricas, que con toda seguridad fueron consumidas. Pero al parecer todo fue un engaño oficial, pues en fecha reciente, en 1990, el administrador de la Aduana Marítima del puerto de Veracruz, dio a conocer a la opinión pública que la leche contaminada de Irlanda ¡todavía se encontraba en las bodegas! El hecho es que hemos consumido productos contaminados por esas leches y grasas a través de 120 empresas entre quienes se distribuyó ese producto, y como consecuencia del “robo hormiga” numerosos consumidores principalmente en Veracruz han estado también expuestos a la “cherno leche”.

Eventualmente así pudimos importar embutidos, chocolates, quesos, vinos, etc. también afectados por el accidente de Chernovyl, y que quizá se han vendido a precios sospechosamente bajos en el mercado nacional.

Durante los últimos meses se han conocido otros casos a cual más de escandalosos e indignantes de importación de leches contaminadas con aftosa de Holanda y Francia; maíz contaminado con aflatoxinas de los Estados Unidos; golosinas también de EU con fecha de caducidad vencida; vitaminas, complementos alimenticios, anabólicos, esteroides sin control de calidad ni sanitario y por supuesto nos falta saber en que medida los muchos alimentos que importamos están contaminados por plaguicidas y conservadores químicos, como el alar en las manzanas y jugos. ¿Qué exámenes se han hecho de las aguas, los aceites de oliva y la infinita variedad de latería que hoy en día importamos?

Como si todo ello fuera poco recientemente tuvimos acceso a unas muestras de azúcar importada de Yugoslavia con un desagradable olor amoniacal. Se realizaron algunas determinaciones químicas y se encontró un 23% de nitrógeno o sea aproximadamente cinco por ciento de hidróxido de amonio. Si tal azúcar fuera a dar a la preparación de aguas frescas o bebidas con sabor a frutas, independientemente de afectar de manera muy desagradable al sabor, también podría afectar a la salud de los consumidores.

Esta muy breve reseña de la impresionante falta de inspección sanitaria de los alimentos que importamos y la que también caracteriza a los alimentos nacionales, explica ampliamente porqué se calcula que padecemos más de 300 millones de casos anuales de infecciones intestinales, de las cuales poco más de 200 mil terminan con la muerte del enfermo.

Alarmante situación en la venta de alimentos preparados

En 1985 un documento de la FAO/OMS para el Codex Alimentario (“Problemas y programas de control alimentario en relación con la rápida urbanización en América Latina y el Caribe”) ya se anunciaba la inminencia de epidemias y catástrofes en diversos países de la región y en especial en Perú y México, como consecuencia de la casi absoluta falta de control higiénico en la venta de

alimentos en las calles de estos países. El informe citado equiparaba tales posibles catástrofes y tragedias con la provocada en Bophal, en la India o en San Juanico, México. Desafortunadamente éste trágico vaticinio se cumplió a sólo 6 años de distancia sin que nadie pudiera hacer nada para remediarlo: el cólera apareció primero en Perú y con relativa facilidad se va extendiendo a todos los países de la región, sin que México haya quedado a salvo.

El hecho es que oficialmente ya desde entonces, se sabía que éste debería ser un problema de salud con la máxima prioridad; porque se reconoce que prácticamente la totalidad de los vendedores de alimentos, en las calles y aún en establecimientos, no cuentan con licencia sanitaria, ni tienen la más mínima educación o información para poder reconocer lo que es una buena práctica higiénica del manejo de los mismos.

Nadie sabe a ciencia cierta, cuantas personas se dedican por su cuenta o como empleados de otros, a la venta y elaboración de alimentos en la ciudad de México y su área metropolitana. El número de vendedores ambulantes, se dice, que varía entre 300 y 600 mil, de los cuales seguramente cerca de la mitad se dedican a la venta de alimentos. No obstante, si tomamos en cuenta a todas las personas que ocupa la industria restaurantera, fondas, comedores de todo tipo y toda la gama de vendedores ambulantes de comidas, podríamos decir que en el área metropolitana de la ciudad de México sumarían quizá, más de un millón las personas que de alguna manera son responsables de la higiene de los alimentos que eventualmente consumimos 18 millones de personas. A nivel nacional estas cifras deberían multiplicarse por cuatro. De cualquier manera es obvio que quizá de cada 10 mil personas ni una ha recibido nunca, ninguna forma de capacitación o conocimientos elementales de higiene en la preparación de alimentos. Por ello no es de extrañar que las enfermedades gastrointestinales continúen siendo una de las tres primeras causas de morbilidad y mortalidad en el país. A pesar de que oficialmente se manejan cifras triunfalistas que nada tienen que ver con la realidad; el hecho es que las tasas de morbilidad por enteritis, enfermedades diarreicas, infecciones diversas, amibiasis, etc. continúan en aumento.

Ahora, no obstante que durante varios meses nuestros funcionarios de salud insistieron en que sería muy difícil o imposible que llegara el cólera, éste ha llegado y así las previsiones catastróficas de los funcionarios de la FAO/OMS se están convirtiendo en una oscura realidad en nuestro país.

Ante esta situación es necesario reconsiderar las políticas económicas que se han mostrado ciegas al proceso de pauperización de las mayorías, por una parte y por la otra, implementar una verdadera y permanente campaña de educación higiénica que abarque dos frentes: la totalidad de la población en general y en particular a toda la población responsable del manejo de los alimentos para su venta.