

El Médico Veterinario en la Salud Pública

Por Miguel Ordoñez B.
Médico Veterinario.

Constituye la medicina Veterinaria la base fundamental de la salud pública. Es imposible el pensar en la salud humana, sin antes meditar en el estado sanitario de los animales, fuente de alimento, de trabajo y de riqueza para el hombre. El bienestar económico del país deriva mayormente de la ganadería. Todo este bienestar económico, toda aquella salud humana, se encuentran por entero en las capaces manos del Médico Veterinario.

Uno de los mayores aportes del Médico Veterinario a la salud Pública, está en el Control de los Alimentos. El término "Control de los Alimentos", es usado para indicar supervisión en la producción, proceso y manipuleo de los mismos y sólo el Médico Veterinario, por virtud de su educación, es el único profesional capacitado para llevar a cabo esta delicada labor.

La leche y la carne, bases de nuestra alimentación, serían, más que fuentes de nutrición, una amenaza a la salud pública, sin el valioso aporte de la ciencia médico-veterinaria. En la leche, encuentran los microorganismos todo cuanto necesitan para vivir, crecer y reproducirse, propiedades que hacen de este básico alimento un formidable medio de cultivo y un vehículo ideal para la propagación de enfermedades de origen bacterial. Otro tanto podría decirse de las carnes, sirviendo éstas además, para la propagación de enfermedades producidas por parásitos.

Las regulaciones alimenticias, existen desde mucho tiempo atrás, como podemos comprobarlo leyendo el Capítulo XIII de Levítico en la Biblia. En este capítulo, vemos la discriminación que se hace con las carnes, autorizando el consumo de unas y prohibiendo el de otras. Pudiéramos decir, que es éste el comienzo del Control de Alimentos, aunque éste estuviera basado más que todo en un punto netamente religioso. Después de

este período, pasamos a los que pudiéramos llamar el umbral de la época de oro de la Bacteriología, siendo la figura más saliente el científico suizo Albercht Von Haller, quien demostró, que extracto-acuoso de materias en estado de putrefacción, inyectados endovenosamente a animales, les causaba la muerte. Muchos intentos se hicieron con productos de origen animal y vegetal en la búsqueda del producto venenoso y sólo en 1865 el italiano Solmi le da el nombre de Ptomaina (del griego ptoma-cadaver). Por ser el principio activo de carácter básico y parecido a los alcaloides vegetales, se le llamó frecuentemente "alcaloide de la putrefacción". En 1870, Pasteur anunció la teoría de los gérmenes como causantes de las enfermedades; las primeras creencias cambiaron y se iniciaron las búsquedas alrededor de bacterias patógenas o tóxicas o sus productos como agentes de envenenamiento en los alimentos en cuestión.

Desde 1875, cuando Koch introduce medios de cultivos sólidos (gelatina), Hesse introduce el agar y luego Petri en 1887 diseñó su plato de cultivo, muchos han sido los problemas de intoxicaciones, causadas por bacterias, que se han comprobado. A medida que los agentes bacteriológicos fueron conociéndose, pasaron en desuso las "ptomainas" hasta el punto de que hoy se les considera carentes de poder dañino.

Muchas son las enfermedades que el hombre puede contraer al consumir alimentos de origen animal, cuando ellos son ingeridos sin cumplir con los mandatos que la higiene prescribe. Citaré algunas:

Salmonellosis:

Solamente unas pocas salmonellas son exclusivas del hombre. La mayoría de las conocidas, atacan preferentemente al animal, más tienen ellas repercusión en la salud humana gracias a la gran facilidad con que se adaptan al organismo hu-

mano al que les son patógenas, causándoles principalmente disturbios entéricos.

Carbón bacteridiano:

Ataca a bovinos, equinos, ovinos y otros. Comunicable al hombre, mediante la ingestión de carnes y leches infectadas y por contacto con los enfermos. Puede presentarse en el hombre en tres formas: la cutánea, la pulmonar y la intestinal.

Tuberculosis:

Es la que mayores estragos causa, ya que se propaga por el consumo de leches infectadas y es este un alimento básico para el hombre, indispensable para los niños. La tuberculosis de las tonsilas y de los nódulos linfáticos cervicales, es usualmente de origen bovino.

Brucelosis:

Mucho oímos acerca de la fiebre ondulante o fiebre de malta, la cual la contrae el hombre al consumir leche infectada o ponerse en contacto con animales enfermos.

Tularemia:

Es una enfermedad infecciosa producida por el *Bacterium tularense*. Primeramente apareció como una bacteria fatal para los roedores. Secundariamente, se ha convertido en afección humana, la que se contrae al ingerir carnes procedentes de animales enfermos o ponerse en contacto con ellos.

Gracias a la preparación y vigilancia del Médico Veterinario, quien autoriza o prohíbe la distribución del alimento de origen animal, el pueblo consumidor se encuentra a salvo del azote de las enfermedades aquí citadas y de muchísimas otras más.

Con sus conocimientos zootécnicos, interviene el Médico Veterinario en la racional producción de los alimentos de origen animal. Por su dominio en la patología animal, actúa en la prevención de epidemias al controlar las epizootias. Sus estudios en el Control de los Alimentos, lo capacitan para proporcionar al hombre un alimento sano. Es la misión del Médico Veterinario, el proporcionar una vida mejor a la humanidad.

