Publicado en *Coordinación General de Comunicación Social* (https://www.comsoc.udg.mx)

Carnes y lácteos en tianguis y mercados públicos están contaminados

Los productos que rechazan en otros países son vendidos en México sin vigilancia.

En México, hasta el setenta por ciento de la carne y algunos productos lácteos que se expenden a granel, sin etiqueta y control están contaminados por organismos patógenos y pueden enfermar a quien los consume. Se trata de productos que venden en tianguis, mercados públicos y algunas carnicerías, según afirmó María del Refugio Torres Vitela, investigadora del Centro Universitario de Ciencias Exactas e Ingenierías (CUCEI).

Torres Vitela es también coordinadora de la XXVI Reunión Nacional de Microbiología, Higiene Toxicología de los Alimentos, que se llevará a cabo dentro del marco del XI Congreso Internacional Inocuidad de Alimentos en Puerto Vallarta los días 5,6 y 7 de noviembre.

Los que tienen empaque, garantía de una empresa y etiqueta tampoco son 100% seguros. “Hemos detectado muestras con etiquetas que aseguran que el producto está pasteurizado e intoxica a alguien”;en el caso de las frutas y verduras es también frecuente que estén contaminadas: “He tomado muestras y encontrado salmonela, E. coli 257 H7 y vidrio cólera, pero creo que lo que busque voy a encontrar”.

Esto es muy preocupante porque las buenas prácticas agrícolas se aplican en el campo de manera selectiva, a los productos que se exportan. Si rechazan algunos productos alimenticios en otro país se venden en el mercado nacional. Entonces, en los mercados nacionales se pueden encontrar lechugas cultivadas en pequeñas parcelas irrigadas con aguas negras, caso que nadie vigila.

Sin embargo, lo que sí está bajo vigilancia es lo que se va a exportar. En esos casos sí se implementan buenas prácticas agrícolas. “¿Y nosotros qué? ¿Somos ciudadanos de cuarta? ¿Por qué nuestra autoridad nos menosprecia tanto que no le importamos?” comento la doctora Torres Vitela.

Señaló que los tratamientos para descontaminar lechugas procesadas al mínimo no eliminan totalmente los contaminantes. “No hay tratamiento fuera de la cocción que nos garantice eliminar patógenos en los alimentos”.

“Estamos en una situación de exposición permanente a organismos patógenos. Tenemos mecanismos de protección como el PH, los jugos gástricos y el sistema inmunológico, pero eso tiene un límite porque cuando estamos permanentemente retando a nuestro organismo llega un momento en que ya no responde satisfactoriamente”

Algunas de las enfermedades que son originadas por el consumo de frutas, verduras y cárnicos contaminados son: la salmonelosis, virus de la hepatitis A y listeriosis.

Parte de la solución para alcanzar la inocuidad de los alimentos es mantener buenas prácticas agrícolas y de manufactura, así como principios de saneamiento, acondicionamiento de espacios, uso de herbicidas o sustancias alternativas. Por su parte el consumidor final debe manejar de manera adecuada los alimentos, cocinar bien la carne, que se laven y desinfecten frutas y verduras.

Estos temas serán abordados por especialistas en la inocuidad de los alimentos en el XI Congreso Internacional Inocuidad de Alimentos que tendrá lugar del 5 al 7 de noviembre, de las 9 a las 15 horas, en el Hotel NH Krystal, en Puerto Vallarta Jalisco.

Para mayores informes, los interesados pueden comunicarse a los teléfonos 13 78 58 18 extensión 7544 y al 31 34 22 22 extensiones 7543, 7524 y 7548 o en www.inocuidad.cucei.udg.mx [1].

Guadalajara, Jal., 29 de septiembre de 2009
Texto: Martha Eva Loera
Fotografía: Internet
Edición de noticias: LCC Lupita Cárdenas Cuevas

Etiquetas:
Evento [2]
Salud [3]

URL Fuente: https://www.comsoc.udg.mx/noticia/carnes-y-lacteos-en-tianguis-y-mercados-publicos-estan-contaminados

Links
[1] http://www.inocuidad.cucei.udg.mx
[2] https://www.comsoc.udg.mx/etiquetas/evento
[3] https://www.comsoc.udg.mx/etiquetas/salud