

TEMAS GENERALES



1ª
semana
nacional
veterinaria

INSPECCION DE ALIMENTOS
BARCELONA 26 SEPTIEMBRE - 1 OCTUBRE 1960

SECRETARIA GENERAL : COLEGIO OFICIAL DE VETERINARIOS · AV. REPUBLICA ARGENTINA, 25 · BARCELONA

I SEMANA NACIONAL VETERINARIA

INSPECCION DE ALIMENTOS

(26 de septiembre al 1 de octubre de 1960)

TEMAS GENERALES

COLEGIO OFICIAL DE VETERINARIOS
BARCELONA

Sugerencias para la inspección y reglamentación de la industria conservera española

Por el Dr. D. BENITO MADARIAGA DE LA CAMPA
Especialista en Sanidad Veterinaria.

La fabricación de conservas de alimentos y los problemas tecnológicos y sanitarios inherentes a esta industria, constituyen una materia que merece una atención especial por parte del veterinario. Confirma este criterio el hecho de que una gran parte de la pesca capturada se destina a la industrialización y cada día es mayor también el consumo de estos productos esterilizados entre la población.

Desde el punto de vista sanitario, las conservas y semiconservas deterioradas o polucionadas después de abiertas, pueden producir intoxicaciones y ser por esta causa un grave peligro para los consumidores. A título de información, recordemos que en el año 1950 fueron objeto de análisis bacteriológicos más de ocho mil botes de conservas de carne, en los Laboratorios de Higiene Alimenticia de los Servicios Veterinarios de París y del Departamento del Sena.

Para un criterio formal de lo que debe ser la inspección de las conservas y sentar bases para la reglamentación de estos alimentos conservados, tanto sanitaria como comercialmente, es preciso considerar los siguientes apartados:

1. Aspecto comercial.
2. Aspecto de investigación y enseñanza.
3. Aspecto higio-tecnológico de la fabricación.
4. Inspección sanitaria.
5. Aspecto legal.

Aspecto comercial. — Al objeto de aumentar el consumo de conservas de pescado y abrir nuevos mercados de exportación, se requieren los siguientes elementos en toda conserva: calidad del producto, garantía sanitaria, buena presentación y competencia de precios. Asimismo deberá hacerse una tipificación de las conservas teniendo en cuenta la especie elaborada, peso del bloque, caracteres órganolépticos del producto enlatado, líquidos de empackado, aromatizadores, etc. En la etiqueta se hará constar el peso, nombre científico de la especie, líquido de empackado, fecha de fabricación, calidad, etc.

Recalamos la necesidad de que se adopten formatos «standard» y se tenga en cuenta la tara y grosor de los envases. De igual manera, la inclusión de la denominación científica del pescado evita que se cometan equivocaciones que pudieran perjudicar al fabricante. Así, por ejemplo, es corriente designar en la zona cantábrica con el nombre de «bonito» al pescado generalmente conocido por «albacora», siendo la calidad de ambas especies muy distinta, tanto desde el punto de vista comercial como del bromatológico.

Finalmente, del mismo modo que se realiza en otros países, se fomentará el consumo de conservas mediante propaganda entre el público, sirviéndose de documentales, charlas a las amas de casa, exposiciones, etc. El Servicio de Peces y Fauna, de los Estados Unidos de Norteamérica, realiza este cometido por medio de un cuerpo de especialistas.

Aspecto de investigación y de enseñanza. — El Gobierno español debe preocuparse en desarrollar no sólo la investigación biológica y tecnológica, lo cual se realiza ya en alguna medida, sino también campañas educativas en los núcleos de población más directamente relacionados con la industria pesquera y conservera. Para ello se requieren centros de investigación y de enseñanza técnica superior, que formen especialistas en la materia. Igualmente son de gran utilidad los técnicos medios, que colaborarían con aquéllos en los trabajos prácticos y de investigación.

Actualmente, los Institutos Laborales de modalidad marítimo-pesquera se encargan de preparar a la juventud con vocación hacia las actividades pesqueras e industriales. Sin embargo, es lamentable que el veterinario no tenga opción al profesorado en dicha modalidad, que sería lógico fuese enmendado en consideración a sus conocimientos biológicos y sanitarios. Exactamente igual sucede en el Instituto Español Oceanográfico, a cuya Sección de Biología no puede opositar el veterinario, como consecuencia de una reglamentación absurda y anticuada.

Para completar la docencia es preciso tener en cuenta a los obreros especializados que trabajan en la industria conservera, al objeto de prepararles en las diversas técnicas del tratamiento del pescado. Tanto en las labores de investigación como en las de asesoramiento y enseñanza, el veterinario, por sus estudios y preparación, es uno de los profesionales más capacitados para resolver los problemas tecnológicos y sanitarios de estos productos de origen animal.

Aspecto higio-tecnológico de la fabricación. — Por ser harto divulgadas las condiciones técnicas y sanitarias que se precisan para la elaboración de una buena conserva, no vamos a extendernos sobre este particular. Resumidas, son las siguientes:

a) Materia prima fresca. Además de seleccionar la pesca por su calidad, se tendrá en cuenta la especie, tamaño, edad, desove, estación, caladeros, etc., etc.

b) El pescado, a su llegada a la fábrica, será sometido a las técnicas corrientes para la investigación del grado de frescura.

c) Conservación por el frío (hielo, salmuera enfriada, etc.), antibióticos u otros medios, cuando se precise almacenar la mercancía antes de su industrialización.

d) Esterilización suficiente de los preparados que lo requieran. Hacemos notar la conveniencia de que los autoclaves estén dotados de dispositivos registradores de temperatura y presión, que dejen constancia gráfica de la marcha de este tratamiento.

e) Utilización de maquinaria moderna, que acorta la duración de las diversas fases de la elaboración. Con la mecanización y la automatización se aceleran los procesos de fabricación y, además de ahorrarse mano de obra, es posible una producción a menores costos.

f) Sanitariamente, es imprescindible una limpieza esmerada en las instalaciones, equipo, personal, etc. Este punto se relaciona con el apartado que sigue.

Inspección sanitaria. — La calidad de una conserva viene dada por el tratamiento que sufre el pescado desde su captura hasta que se elabora. Por tanto, la inspección veterinaria debe comenzar en las embarcaciones de pesca. Se vigilará la limpieza de cubierta, bodegas, cámaras frigoríficas, etc. El veterinario puede, asimismo, asesorar al pescador sobre las maniobras de evisceración, descabezado, sangrado, etc., así como sobre el trato que debe darse al pescado.

Esta inspección continuará en las lonjas y locales de fabricación. No es de menos interés cuidar del estado sanitario del personal de las fábricas para evitar contaminaciones de la mercancía por portadores de gérmenes durante las maniobras de fabricación.

La vigilancia sanitaria comprenderá, en último término, a los establecimientos públicos, municipales o particulares, donde es preciso prestar la mayor atención, especialmente a las conservas abiertas, preparados condimentados de pescado y moluscos, etc. En nuestra comunicación «Fundamentos para la inspección de establecimientos públicos», presentada a esta I Semana Nacional Veterinario de Inspección de Alimentos, ampliamos estos aspectos y se analizan los sistemas de inspección adoptados en otros países. Sobre este particular sería interesante la creación de inspectores de zona, que se encargarían de asesorar y supervisar los procesos de fabricación. Aquellas industrias que por su volumen lo requieran, podrán tener un director técnico que garantice la calidad y sanidad de los productos.

El control sanitario de las conservas y semiconservas se podría realizar en Laboratorios Regionales Pesqueros, Laboratorios Municipales o en la Sección Veterinaria de los Institutos Provinciales de Sanidad. Nosotros, dada la extensa comprobación necesaria, somos partidarios de la creación de Laboratorios Regionales Pesqueros.

El control bacteriológico de muestras de las series de fabricación, hecho en los Laboratorios oficiales, y la vigilancia sanitaria durante las distintas operaciones, daría opción al fabricante a ponerlo en la etiqueta. Naturalmente, este control de las conservas permitiría ampliar

