

HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE**18-10-04**

-En la ciudad de Mar del Plata, Partido de General Pueyrredon, a os dieciocho días del mes de octubre de dos mil cuatro, reunidos en el recinto de sesiones del Honorable Concejo Deliberante, y siendo las 10:06, dice el

Sr. Salvador: Muchas gracias por haber venido. Esta es una jornada que a partir de un proyecto que presentó el concejal Lopetegui conjuntamente con la Comisión de Calidad de Vida, hemos tratado de armar una jornada de trabajo que tiene por título “Seguridad Alimentaria, un Compromiso de Todos”. Comenzaría con esta primera reunión, con las partes oficiales y a posteriori seguiríamos realizando las reuniones, nos mantendríamos en contacto, con la información, las desgrabaciones que van a salir de estas reuniones para más o menos, marzo o abril tener una idea de cómo es el panorama de lo que está pasando en Mar del Plata y tener una nueva organización en vista a todas las expresiones que nosotros hemos podido recabar de ustedes que son las personas especializadas en el tema. Vamos a presentarnos, así nos conocemos. Nos encontramos con la concejal Adriana Di Julio, a mi izquierda tenemos a Mario Della Magiora, Director General de Relaciones Institucionales de Salud de la Municipalidad de General Pueyrredon, la señora Anahí Gonçalves de la Escuela de Hotelería y Gastronomía, Bolsa de Comercio, el señor Carlos Martinangeli, SENASA Pesca, el doctor Osvaldo Cotella del INE, Norma Bukmeier, presidenta de ACALDER, el doctor Boris Bogoslavsky, de UCIP y, hay participantes como Patricia Gambini, Escuela de Hotelería y Gastronomía, Bolsa de Comercio Mar del Plata, Roberto Penissi, directivo y gerente de Recursos Humanos y Producción de las empresas NATUSUR S.A. e INDUPESA S.A., Roberto Soler, Recursos Humanos y Administración de SENASA, Héctor Pettinato, Departamento de Tecnología de Alimentos Facultad C. Veterinarias Universidad del Centro de la Provincia de Buenos Aires y SENASA., Carlos Giordano Etchegoyen, Presidente de la Comisión Honoraria Departamento Bromatología y Cabráles S.A., Francisco Varela, Director de Protección Sanitaria del Departamento de Bromatología de Reinspección de Zoonosis, Susana Allenato, Secretaria del Colegio Veterinario de la Provincia de Buenos Aires, Ingeniero Oscar Raúl Seijo, Universidad Tecnológica Nacional, Oscar Raúl Eseverri, Dirección de Inspección General, Gladis Susana Romero, Escuela Técnica N° IV “Alfonsina Storni”, Santiago Dana, capacitador, manipulador de alimentos. Raúl Díaz, capacitador de alimentos, Nilda García y María Cruz Guiñazú, Teatro Auditorium, Mercedes Morro, Gastrónomos, Avedis Samagian, Asociación Hotelera y Gastronómica y del Ministerio de Salud, el señor Daniel Varenna. Del “Plan Estratégico” el equipo técnico, Candelaria Costa, Leticia y Adrián. Ya damos comienzo a esto y vamos a ir al trabajo que es lo que interesa. Vamos a comenzar con la exposición del doctor Boris Bogoslavsky.

Sr. Bogoslavsky: Quiero agradecer a las autoridades que me han invitado a participar en estas jornadas que ha dado en denominar “Seguridad Alimentaria, un Compromiso de Todos” y su relación con los manipuladores de alimentos. La preocupación de las ETA’s – las enfermedades transmitidas por alimentos – causantes de más del 80% de las patologías que sufre el ser humano es un tema que desde hace ya un tiempo ha calado muy hondo en la opinión pública, a nivel nacional, a nivel local, a nivel mundial y está siendo exigido a gritos por la sociedad y materia de responsabilidad compartida entre todos los sectores involucrados que seguramente están hoy citados en este recinto para discutir la problemática común que nos liga. Es más, creo firmemente que la idea de la seguridad alimentaria debería ser una política de Estado. Merecería contar con el total apoyo de las instituciones gubernamentales, de las empresas relacionadas con el rubro de la alimentación y del público, ya que su objetivo prioritario es hacer que los alimentos sean más sanos e inocuos para la salud de todos los consumidores. Y sin embargo es una materia pendiente que aun muchas veces ni siquiera es asumida. Algunos de los que están aquí son productores de alimentos, otros son transformadores o los comercializan, mientras que otros controlan o pertenecen a instituciones de salud. Pero hay algo muy profundo que nos une,

somos todos consumidores de alimentos, y por eso es bueno que el Concejo Deliberante de este Partido de General Pueyrredon haya tomado la posta, y motorizado por el concejal José María Lopetegui se convierta ésta en una excelente oportunidad para reunirnos – los distintos sectores que lo componemos – y se abra un debate para que cada uno desde su lugar de trabajo asuma la parte que le corresponde en esto de hacer que los alimentos sean sanos e inocuos. Para entrar en tema, la pregunta que surge inmediatamente es ¿cómo podemos definir la seguridad alimentaria? Yo les digo que, en momentos en que se estima que más de ochocientos millones de personas en el mundo padecen de hambre crónica, con un déficit energético en su dieta que varía entre cien y cuatrocientos k/calorías por día “per cápita”, lo cuál disminuye sensiblemente su capacidad de llevar una vida activa por parte de quienes la consumen y sin dudas les resta futuro, en momentos que dos millones de niños mueren por año en el mundo por causas de enfermedades diarreicas – transmitidas por alimentos – y aguas contaminadas. En momentos en que en países industrializados y – de los otros mejor ni hablar – ocurren cientos de millones de enfermedades transmitidas, por alimentos por año, en que un tercio de la población tiene al menos un episodio de ETA’s por año, en que la mortalidad de esas enfermedades alcanza cifras de veinte casos por millón y en que se estiman los costos en más de 6,9 billones de dólares por año se pueden dar dos definiciones de seguridad alimentaria. Una del Banco Mundial dice que: “la seguridad alimentaria es la posibilidad de que las personas puedan conseguir en todo momento comida suficiente para llevar una vida sana y activa”. Otra definición dada por la FAO va aún más lejos y expresa que: “se entiende por seguridad alimentaria que la comida esté siempre disponible. Que todas las personas puedan conseguirla en cantidad, calidad y variedad adecuada – desde el punto de vista nutricional – y aceptada dentro de su cultura, pero que además no cause enfermedad inmediata al consumidor”. El enfoque de este tema se complica, dado que alguno de nosotros, conocemos esta problemática y la estamos afrontando día a día, pero lamentablemente muchos de los que deberían estarlo aún no están familiarizados con las ETA’s. En realidad yo diría que somos muy pocos los que sabemos que los alimentos que ingerimos no suelen ser del todo lo sanos que deberían ser. Y por el contrario son muchos más los que creen que estos problemas no existen o que es remota la probabilidad que la comida le ocasione una enfermedad, o que directamente ante su mención miran para otro lado. Y lo más preocupante es que muchos pertenecen a las esferas de gobierno o son industriales o son sectores relacionados con la medicina, los que aún no han tomado conciencia de esta problemática. Sin embargo el riesgo de adquirir una ETA por los alimentos contaminados es real, es concreto y desde el punto de vista estadístico tiene una muy alta probabilidad de ocurrencia. Estas enfermedades no son nuevas, nos acompañan desde que el hombre empezó a caminar sobre la tierra y su incidencia ha aumentado sensiblemente hasta el punto de constituir hoy por hoy uno de los problemas de salud más extendido y una de las causas más importantes de la disminución de la productividad económica, no solo de los países en vías de desarrollo, sino también de los industrializados allí donde tal vez los niveles de higiene son muy elevados. El costo, espectacular, miles de millones de dólares por año. Pero lo grandioso de todo esto es que el descalabro económico que producen y todos los problemas de salud – incluso la muerte que ocasionan – son evitables y por lo tanto ambos problemas pueden resolverse nada más que con medidas preventivas. Y allí es donde hay que trabajar. No quisiera demorarme mucho pero les cuento cómo están afectando estas enfermedades en el mundo. En Europa, el público consumidor está sumamente preocupado por los altos niveles contaminantes de los alimentos. En Bélgica en el ’99 se produjo una crisis por presencia de dioxinas en carnes y pollos que le costó la “cabeza” al gobierno por una serie de desaciertos que cometieron en ese tema. También se detectaron altos niveles de ese contaminante, dioxinas – les aclaro que las dioxinas son los tóxicos producidos por el hombre más poderosos que existen en este momento – se detectaron altos niveles de contaminantes en jugos concentrados de naranja importados de Brasil a Bélgica que fueron rechazados y su comercialización fue prohibida y me gustaría saber ¿adónde fueron a parar? No vaya a ser que por ahí nosotros los consumimos. Otro problema, “la vaca loca”. Otro problema, Coca Cola tuvo una crisis también en Bélgica en el año ’99 y se vio obligada a retirar de las góndolas de los supermercados todos sus productos. Con lo cuál estima la empresa que por diez años sus balances serán negativos. ¿Qué ocurre en nuestro país? Todos sabemos que a través de la prensa lo que le pasó a una cadena de restaurantes fast foods, - McDonald’,

para ser específico- o hechos más recientes que tal vez pasaron no tan aparatosamente por la prensa - porque obviamente que Mc Donald' es motivo de prensa siempre – como cuatrocientas personas que se enfermaron por alimentos contaminados que consumieron durante un casamiento en una población cercana a San Miguel de Tucumán, donde cayeron en “la volteada” hasta el propio intendente del pueblo y la directora de el hospital local. En pocas palabras miremos, hacia donde miremos, las ETA's acosan a la salud pública y ponen en peligro también a la industria, no solo en su rentabilidad, sino en su continuidad a la vez que le hacen perder la confianza del sector consumidor. Teniendo en cuenta que en los países desarrollados el reporte de este tipo de enfermedades es del 10%, mientras que los que están en vías de desarrollo se estima que solo se reportan el 1% de los episodios, dejo para cada uno de los presentes que saquen sus propias conclusiones a donde podemos estar ubicados nosotros en cuánto al conocimiento de las ETA's. Tal vez Osvaldo nos puedas decir alguna estadística reciente, ustedes que trabajan directamente con eso. No me cabe duda que los aquí presentes estamos preocupados por esta problemática cada vez más frecuente que liga los alimentos con la pérdida de la salud. ¿Para qué? Para que nos integremos, que limemos las asimetrías, armonicemos los objetivos, que aseguren a los consumidores, a los clientes de nuestras empresas y a la sociedad toda, una provisión de alimentos en calidad, cantidad, inocuidad y precios accesibles pero fundamentalmente que sean inocuos. La Organización Mundial de la Salud, ante el cúmulo de problemas surgidos con el incremento de las ETA's a nivel mundial anunció un programa de seguridad alimentaria en respuesta a este reto planteado. Y en pocas palabras la doctora Gro Harlem Brundtland Directora General de la OMS declaró: “vamos a trabajar con las acciones que hay que tomar para revertir la curva que muestra el incremento de las ETA's y del número de muertos que ellas ocasionan. Por eso estoy muy agradecido y lo manifiesto nuevamente, que me hayan invitado a esta reunión, ocasión que voy a aprovechar para comprometer a cada uno de los presentes a que desde su puesto de trabajo reconozca esta problemática y asuma el liderazgo en la lucha y prevención de este tipo de enfermedades. Más del 30% de las personas están en riesgo de contraer alguna enfermedad alimentaria. Eso en los países desarrollados, en los países en vía de desarrollo estimo que aún es mayor. Por eso, darse cuenta del impacto social y económico de este problema, es fundamental para ejercer las acciones que sean necesarias. De manera que si se intensifica el trabajo en este tema y se atacan las raíces del problema se pueden lograr progresos significativos con planes de corto y largo alcance o plazo. Por eso propongo como objetivos de largo plazo que se pongan en marcha entre otros, planes de promoción de la salud a través de la educación partiendo desde la escuela primaria en donde se desarrollen hábitos de higiene y se incrementen los conocimientos que promuevan a la seguridad de los alimentos. Mar del Plata es una ciudad que necesita de toda la gente que trabaja en alimentos, dado su perfil turístico y consumidor fundamentalmente y también productor. Mientras tanto como objetivo a corto plazo propongo que se intensifiquen las tareas de fiscalización relacionadas con la obligatoriedad de la capacitación de los manipuladores a través de los cursos específicos como requisito imprescindible para alcanzar la Libreta Sanitaria. Me consta que se está trabajando en ese sentido – en Bromatología – es bueno lo que hacen y les puedo decir que desde nuestro punto de vista de la UCIP y de la Producción - en donde estoy trabajando – hemos comprobado que si la capacitación está bien realizada, los beneficios para la inocuidad de los alimentos se notan en forma inmediata. Este es otro de los desafíos que quiero plantear. La seguridad alimentaria requiere, exige, que no se comercialicen alimentos que estén contaminados y puedan ser inseguros. Y de allí surge la siguiente pregunta ¿cuál es la estrategia a aplicar para prevenir o combatir este problema de la contaminación que le puede ocasionar al consumidor, desde una simple diarrea hasta la muerte? Y les digo, la respuesta se debe tomar en acciones preventivas de control basadas en la higiene alimentaria para garantizar que los alimentos elaborados sean inocuos, de esa manera se podrá prevenir, reducir o eliminar los riesgos que presenten esos alimentos. Cómo definimos a la higiene alimentaria, muy sencillo. Es el conjunto de medidas tecnológicas con basamento científico que se utilizan en la industria para obtener productos inocuos y aptos para el consumo humano. Y ahora viene una pregunta ¿Quién es el responsable de la correcta aplicación de las medidas de la higiene alimentaria? Y quiero que vayamos pensando todos porque seguramente la respuesta va a ser igual. Efectivamente si lo han encontrado al manipulador de alimentos en esta pregunta

han acertado. El manipulador de alimentos es el responsable de la correcta aplicación de las medidas de higiene alimentaria y tal como lo define la OMS es la persona que nos va a llevar adelante estos temas de seguridad alimentaria. La Organización Mundial de la Salud demostró en casi todos los casos de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos que se presentaron en el mundo entero se debían a la falta de observancia de las normas de higiene en la elaboración, transformación, almacenamiento, venta o en la preparación para su consumo. Dicho de otra manera el doctor Walter Kreisel Director de la División de Higiene del Medio de esa misma organización (en una reunión de consulta acerca de las ETA realizada en Ginebra) allá por 1980, destacó la enorme importancia que tienen los manipuladores en la prevención. Una de las primeras medidas preventivas de eficacia comprobada es aplicar la educación, formación y capacitación en materia de higiene alimentaria. Es decir enseñar a los manipuladores a conocer y a aplicar todas las medidas tecnológicas y científicas que se utilizan para eliminar los peligros que están inherentes a los alimentos. Desde el propietario, desde el gerente, hasta el último y más humilde operario deben conocer estas medidas y aplicar las prácticas correctas en la manipulación de alimentos. Por eso cuando se formula un programa de formación en materia de inocuidad, a los primeros que hay que concientizar y educar en forma obligatoria – según mi experiencia personal – es al personal superior, al personal directivo. Ellos, luego serán los responsables, de organizar la formación de sus empleados, transmitir los conocimientos y supervisar personalmente o por los distintos encargados, la correcta aplicación de las buenas prácticas de manufactura. Y acá voy a definir que son las buenas prácticas de manufactura porque andan varias definiciones dando vuelta. La que me gusta a mi es la siguiente. Las buenas prácticas de elaboración o buenas prácticas de manufactura o buenas prácticas de fabricación o del inglés “good manufacturing practices” son en la práctica los métodos de elaboración de alimentos que se utilizan en establecimientos apropiados y habilitados a tal efecto, con equipos y utensilios diseñados con ese fin y en donde los manipuladores conocen y aplican todos los conceptos de la higiene alimentaria para obtener alimentos sanos, inocuos y aptos para el consumo humano. Resumiendo entonces la GMP o “good manufacturing practices” o buenas prácticas de manufacturas – como quieran llamarles – pueden ser definidas como los procedimientos de elaboración utilizados por la industria alimentaria que se ejecutan bajo normas de sanidad y calidad destinadas a garantizar que se obtendrán alimentos seguros. Otro desafío, que la gente actúe aplicando lo que aprendió, eso es lo que queremos en la industria y créanme nosotros consideramos que la gente es el recurso más grande que poseemos y suele estar la mayoría de las veces subutilizado y muy mal capacitado en los problemas relacionados con la higiene alimentaria. En las empresas elaboradoras de alimentos el personal responsable de supervisión de una operación unitaria de una planta, los manipuladores y además los fiscalizadores deben estar entrenados y habilitados para controlarlas de acuerdo a éstas normas, a éstos parámetros que marcan la higiene alimentaria. ¿Cuáles son las responsabilidades de las empresas y de los manipuladores? Las empresas y los manipuladores que operan correctamente deben trabajar colocando en forma figurada un paraguas protector sobre los alimentos con lo que se cubre la mayoría de los problemas que pueden aquejarlo y fundamentalmente lo protegen de la contaminación por microorganismos que pudieran afectar o al consumidor o a la vida útil del producto. Finalmente quiero remarcar que los manipuladores entrenados tienen la responsabilidad de conocer los puntos críticos de la planta donde se trabaja, a fin de controlarlos y ejercer las acciones preventivas y correctivas necesarias ya que si se pierde el control de estas operaciones seguramente resultarán los alimentos, afectados y podrán enfermar a nuestros consumidores. Los programas de capacitación y entrenamiento de los manipuladores que tienen las empresas, se inscriben entre los capítulos más importantes de la seguridad alimentaria. Los manipuladores que cumplen con las buenas prácticas de manufacturas no lo hacen por casualidad sino que es un fruto del trabajo de la capacitación y el entrenamiento. El gerenciamiento satisfactorio de la empresa, el aporte de las herramientas necesarias para el trabajo, las buenas condiciones de la planta y la supervisión permanente contribuirán enormemente a alcanzar las metas propuestas de calidad e inocuidad bajo el sistema de autocontrol. El entrenamiento o el adiestramiento industrial puede ser definido como el arte de ayudar a cualquier empleado a adquirir hábitos deseables tan necesarios para trabajar con alimentos y los hábitos surgen de la práctica y de la repetición de los métodos concretos.

Conclusiones: ¿cuál es el gran compromiso? Debemos ser conscientes que entre todos enfrentamos un gran compromiso con la sociedad que es proteger la salud de nuestra gente. Y en pocas palabras tanto los equipos de fiscalización como los integrantes de la industria alimentaria debemos preguntarnos ¿estamos haciendo las cosas bien? El mundo de la seguridad alimentaria está cambiando de muchas maneras, así como ha cambiado por ejemplo la computación. Pero este cambio es mucho más sutil y muchos aún no se han dado cuenta. Sin embargo es dramático. Por un lado se exigen alimentos cada vez más sofisticados y de una vida útil más extensa, pero por el otro lado se debe reconocer que las prácticas puedan introducir muchas fuentes potenciales de contaminación, con bacterias, con compuestos químicos peligrosos o con agentes físicos. Además nos hemos dado cuenta que poblaciones sensibles como ser, niños, ancianos, mujeres embarazadas, o personas con cualquier tipo de inmunodeficiencia, son mucho más susceptibles a contraer enfermedades de origen alimentario que el resto de la población, y hay que cuidarlas. Hay que reconocer entonces que el cambio en el mundo de los alimentos está corriendo a toda velocidad y es necesario estar atentos para no perder el tren. Ante lo expuesto quiero que veamos juntos diez razones elementales que nos comprometen a manipular y controlar los alimentos para que resulten seguros e inocuos. La número 10) “debemos saber que las prácticas de manipulación seguras de los alimentos proporcionan una de las maneras más eficiente de preservar la máxima calidad”. Número 9) “las prácticas de manipulación segura de los alimentos permiten disfrutar de todos los beneficios nutricionales que ellos nos brindan”. Número 8) “los caminos de la seguridad de los alimentos son usualmente los más eficientes para lograr los máximos beneficios económicos”. Número 7) “la manipulación segura de los alimentos es fácil, no hay cosas raras, no hay prácticas extrañas”. Número 6) “la manipulación segura de los alimentos inspira confianza por parte del consumidor hacia nosotros”. Número 5) “la manipulación segura de los alimentos lo posiciona muy bien al productor en su comunidad, con las autoridades y con su clientela”. Número 4) “la manipulación segura de los alimentos es su responsabilidad, la más importante y la unión entre los eslabones de la cadena que va de la granja al tenedor”. Número 3) “la manipulación segura de los alimentos le permite ahorrar dinero a las empresas, a los gobiernos y a la comunidad”. Número 2) “la manipulación segura de los alimentos le permitirá proteger a usted a su familia y a la sociedad de las enfermedades transmitidas por los alimentos”. Y finalmente la número 1) “la manipulación segura de un alimento le permitirá en más de una oportunidad, salvar una vida”. Ese es el planteo y los comprometo a todos a que trabajemos para lograr alimentos sanos, seguros, para todos los marplatenses y todos los visitantes que en gran número nos visitan todos los años. Nada más, muchas gracias.

- *Aplausos de los presentes*

Sr. Salvador: A continuación le vamos a ceder la palabra al representante de la Sociedad de Hoteles y Gastronómicos, el señor Avedis Samagian.

Sr. Samagian: Después de la exposición del doctor Bogoslavsky, queda muy clara la importancia que tiene la seguridad alimentaria como la manipulación de alimentos para todas nuestras empresas y para nuestra ciudad particularmente y al respecto de eso quisiera plantear una serie de puntos que interesan directamente a nuestra asociación y es el punto de vista que en general se ha venido debatiendo desde nuestras empresas. Las empresas gastronómicas en nuestra ciudad y en cualquier otra parte del mundo representan prácticamente el último eslabón antes de llegar al consumidor en la cadena de la industria alimentaria, que obviamente tienen su origen en distintos sectores agropecuarios o pesqueros, y termina en la mesa de nuestros consumidores. Esto, sin duda, nos hace acreedores de una gran responsabilidad frente a la sociedad ya que en nuestros locales se consumen la mayor parte de los productos elaborados industrialmente, al margen de las góndolas de los supermercados y otros puntos de venta de la alimentación. La hotelería y la gastronomía en nuestra ciudad particularmente tiene una conciencia muy clara de cómo afectan estos problemas tanto a los pasajeros de los hoteles como a los comensales de los restaurantes. De hecho, fuimos de las primeras asociaciones que apoyamos todo lo que tenía que ver con los cursos para manipuladores de alimentos y

permanentemente hacemos campañas de educación y preparación de nuestro personal en distintos campos, incluso en el de la manipulación propiamente dicha con cursos continuos. También vemos desde nuestro punto de vista la necesidad y la importancia que tiene la preparación y el entrenamiento no sólo del personal que está en directo contacto con los alimentos sino también de los empresarios del sector, cuya historia ha hecho que mucha gente – preparada o no- se abocara a todo lo que tenía que ver con la gastronomía en distintos aspectos, en distintos niveles. Podemos partir de una simple sandwichería a un restaurant de un hotel cinco estrellas. Muchas personas que han llegado a los puestos de mando de esos restaurantes o empresas lo han hecho con su esfuerzo personal, muchas veces improvisando y algunos que han avanzado han ido por el camino del acierto, pero en su mayor parte de manera intuitiva. La historia de los últimos años ha demostrado el avance que ha habido en la ciencia y en las organizaciones empresarias y gubernamentales ha llevado a un equiparamiento y a un nuevo posicionamiento de nuestras empresas y empresarios en general que están continuamente tratando de adecuarse, lo cual aun así no es suficiente. Es una clara autocrítica lo que estoy haciendo de todo el comercio y empresariado gastronómico de nuestra ciudad y creo que de todo el país. Pero en lo que atañe a nuestra Municipalidad tenemos que tener en cuenta dos puntos. Por un lado, cómo enfrenta el problema el sector privado y, por otro lado, como enfrenta el problema el sector público y de qué manera podemos seguir adelante para lograr una optimización en nuestros servicios y en la manera en que llegan al público. En ese punto se han presentado debates dentro de nuestra asociación y uno de los debates más importantes incluye, desde nuestro punto de vista, cómo se genera en la falta de controles y en la falta del ejercicio del poder de policía muchas veces y del relajamiento de la guardia en el sector público, que muchas empresas que no están habilitadas o preparadas para cumplir determinados servicios los están sirviendo. Por ejemplo, hablando en lenguaje llano, cafeterías que venden productos de restorán o polirrubros que venden productos alimentarios o puestos de choripan en la calle. Directamente las empresas gastronómicas vemos que en esa parte es muy importante cómo se logran desde el sector público y privado reglas de juego claras de manera que el que quiera determinado nivel de producción, obtenga determinadas garantías de parte del Estado. Por ejemplo, muchos restaurantes se han venido quejando en los últimos años de la presencia de locales que, no estando adecuados, compiten deslealmente con ellos no sólo desde el punto de vista de la seguridad alimentaria e inspección general, sino también también desde el punto de vista fiscal y cómo afecta ello el trabajo en negro en nuestra ciudad a las empresas establecidas dentro del marco de la ley. ¿Qué tiene que ver eso con la seguridad alimentaria? Muchísimo que ver, porque todo ese comercio que está funcionando al margen de la ley de las reglas mínimas bromatológicas de nuestro país y de las Ordenanzas de nuestra ciudad, generan todo el marco de inseguridad que tan bien describió el doctor Bogoslavsky. No dudo que hayan informaciones y que vamos a escuchar exposiciones mucho más técnicas que la que pueda hacer yo en este momento pero sin duda quiero dejar claro que la posición de nuestra asociación es que las reglas claras y bien controladas, cuando el ejercicio de la policía es bueno y además se hace una fuerte campaña en la educación, se obtienen resultados buenos para las empresas y para el conjunto de la ciudad, porque cuando ocurre algún problema en la ciudad, es una caja de resonancia muy fuerte en el país y afecta grandemente al turismo de nuestra ciudad. Por eso es que nos ponemos a disposición y asumimos el compromiso de llegar a las bases necesarias para que en un futuro lo más próximo posible tengamos mejores reglas de juego y se pueda aplicar la ley como corresponde de manera que haya una garantía desde el Estado de que nuestra ciudad tiene todas las seguridades y calidad necesarias para enfrentar el turismo masivo. Muchas gracias.

-Aplausos de los presentes.

Sr. Salvador: Muchas gracias, señor Samagian. Anahí Gonçalves, de la Escuela de Hotelería.

Sra. : Anahí Gonçalves es docente de la Escuela de Hotelería, yo soy la directora y quería hacer un comentario antes que ella, que es la especialista, vaya a hablar del tema. La Escuela de Hotelería y Gastronomía ha cumplido este año 25 años y desde sus inicios ha formado profesionales en la gastronomía y en la hotelería y desde ese tiempo está interesada en

la manipulación de alimentos, de las enfermedades transmitidas a través de ellos y en sus programas de cocina y pastelería tiene instrumentado desde sus inicios la materia “Higiene y Conservación de los Alimentos” donde nuestros alumnos están preparados para el hidratación y conservación de los alimentos desde los inicios de la escuela donde todavía estos temas de enfermedades transmitidas por alimentos no eran tan tratados ni se les daba la importancia debida. Nosotros en este momento capacitamos 200 chicos anualmente, que luego trabajan en las empresas gastronómicas y la profesora les va a explicar qué es lo que le damos y la importancia que le damos en nuestra escuela a este tratamiento. Nosotros fuimos capacitadores cuando los cursos se daban desde la Municipalidad y nuestros alumnos egresaban ya con el certificado de manipulador de alimentos. Cuando esto pasa al manejo de la Provincia nosotros dejamos de ser capacitadores y nuestros alumnos –que tienen una materia anual de manipulación- tienen que hacer igual el curso de manipuladores porque no les podemos acreditar. Así que lo que nos interesaría, desde la escuela, es la posibilidad de otorgarles el certificado después de un año que ellos tienen la materia y que ven potenciado durante en el curso de manipuladores en tres o cuatro días ya que los chicos lo ven durante todo un año en la escuela y nosotros le damos muchísima importancia a ese tema. Bueno, va a hablar la profesora Gonçalves en representación de nuestra escuela sobre el tema específico.

Sra. Gonçalves: Muy buenos días. Tenemos todos claro que la adecuada manipulación de alimentos desde que se producen hasta que se consumen van a incidir directamente en la salud de la población. Eso es lo que hemos estado hablando hasta ahora. A través de informes de organismos internacionales de salud sabemos que el problema de las eta's está muy difundido en el mundo contemporáneo y que en niños y ancianos las consecuencias pueden ser fatales. ¿Cuál es la mayor incidencia de estas eta's? ¿Por qué se producen? Está demostrado que hay una relación directa entre la producción de una eta y la adecuada manipulación de alimentos. Las medidas más eficaces en la prevención de estas enfermedades son las higiénicas ya que en la mayoría de los casos es el manipulador el que va a intervenir como vehículo de transmisión, ya sea por actuaciones incorrectas en la contaminación de estos alimentos. La falta de observancia de normas higiénico-sanitarias durante la producción, elaboración y/o comercialización de los alimentos es la causa fundamental por la cual se produce la destrucción física de los mismos por la alteración o rechazo de los compradores. Desde la Escuela de Hotelería y Gastronomía de la Bolsa de Comercio de Mar del Plata como formadores de manipuladores de alimentos –como parte importante en esta gran cadena de prevención de las eta's- tenemos como premisa que la capacitación es uno de los componentes de la calidad y en el rubro gastronómico dicha capacitación está dirigida no solamente a lo artesanal sino también a la educación higiénico-sanitaria. Entendemos que no solamente es importante la formación de nuestros alumnos desde el punto de vista de la preparación de un buen plato, que tenga un buen sabor y una correcta preparación sino la importancia de que este plato cuando sea consumido por alguien no se enferme. Pero hay una gran franja de la población que considera que un alimento para que nos haga mal tiene que estar podrido, en mal estado, me tengo que dar cuenta y todos los que estamos en el tema sabemos que esto no es así: un alimento con muy buena presentación, con muy buen gusto, también nos puede enfermar. Entendemos que el profesional de la alimentación en cualquiera de sus modalidades tiene ante sí la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los consumidores por medio de una manipulación cuidadosa, identificando prácticas de higiene ambiental, personal y de los alimentos que son necesarias incorporar a nuestro quehacer habitual. Desde la Escuela de Hotelería y Gastronomía –ya la señora directora les ha comentado- tenemos implementado una materia que se denomina “Higiene de los Alimentos” en los que damos los conocimientos básicos para una buena manipulación de alimentos y lo que hemos estado haciendo en los últimos años fue adaptar el programa de la materia a los contenidos básicos que se dan en los cursos de manipuladores que se están dictando hoy día para que no quede nada al azar. Nos habían invitado a explicar un poquito qué era lo que hacíamos con respecto a la seguridad alimentaria y creo que es hacer un poco base en todo esto. A partir de la capacitación es donde vamos a empezar a revertir estas cifras tan alarmantes como son las eta's que se producen hoy en día a nivel mundial. Muchas gracias.

-Aplausos de los presentes.

Sr. Salvador: Muchas gracias, Anahí. Le vamos a dar la palabra al señor Roberto Penissi, directivo y gerente de recursos humanos y producción de las empresas Natusur S.A. e Indupensa S.A.

Sr. Penissi: No es fácil para mí esto, no es mi ámbito pero voy a tratar de compartir mis experiencias respecto a este tema que tengo bastante incorporado día a día. Una de las cosas que escuchamos todos decir es que en la Argentina no hay trabajo y yo digo que no es así, en Argentina hay mucho trabajo; lo que no hay es empleo. Y a veces hay hasta trabajo y empleo y no tenemos los empleados a quien emplear. Entonces desde hace dos años a esta parte, tal vez en Argentina hemos sido pioneros en este tema que nos convoca hoy en capacitar gente: no entra nadie a la empresa si no ha hecho el curso. Por ejemplo, hemos roto el círculo vicioso de que nadie emplea porque no sabe, no tiene experiencia y nadie enseña. Entonces como no hay escuela lo vamos a hacer nosotros mismos dentro de la empresa, asumiendo riesgos enormes porque no había –ahora tiende a haberlo- un marco donde poder entrenar gente y nos hemos transformado en una especie de escuela y ya han egresado más de 200 personas, de las cuales más de la mitad quedaron incorporadas a la plantilla. O sea, nosotros hoy por hoy de haber personas entrenadas podríamos emplear mañana 300 o 400 personas, por ejemplo, y en el sector serían miles. Lo que pasa es que, claro, hay que adquirir la práctica y la teoría. Hemos hecho un curso de tres meses, de cuatro horas y de hecho, en este momento, se están capacitando cien personas; vienen profesores de la talla de Boris –un gran aliado en esta patriada que hemos hecho- y esto de más y mejor empleo que hoy estamos escuchando a nivel nacional creo en alguna medida han tomado el formato de nuestra empresa. Y esto en forma anónima porque lo hemos hecho por una necesidad, sabemos del sentido y compromiso social que uno tiene donde está, pero lo hemos hecho por necesidad ya que nuestros clientes en el exterior nos demandan gente que esté entrenada, pero no por una cuestión de calidad sino porque necesitamos hacer más volumen de lo que estamos haciendo. Lleva un tiempo entrenar a esa gente y lo hemos hecho dentro del ámbito de la empresa empezando con gente que no sepa nada, prefiero gente que empiecen de cero pero que vengan con buena voluntad, con ganas de aprender. Vine acá a invitarlos a todos ustedes, que no los conozco, no sé dónde están, pero es compatible todo lo que hacemos nosotros con lo que hacen ustedes. Nosotros hacemos conservas de pescado y anchoas de pescado para exportación. Nos encontramos también que los supermercados acá no nos premiaban –ahora ya sí- a nosotros que después creamos el empleo para que luego vayan y sean consumidores de ellos. Por eso digo que todos nos tenemos que poner de acuerdo. Estoy acá para tratar de darles a conocer, de aprender y decir lo que ya estamos haciendo y con mucho éxito. Realmente es emocionante ver lo que hemos logrado ver cien personas de guardapolvo delante de un profesor, decir “bueno, se terminó la clase, vamos todos a la planta a manipular alimentos”. Porque no se puede hacer un curso de manipulación de alimentos sin manipularlos. Si vos querés aprender a tocar violín y por más que vayas diez veces al concierto no vas a aprender, tenés que agarrar el violín y darle; acá lo mismo: muchachos, si queremos ponernos a trabajar, aprendamos. La gente que hemos sacado de la calle, ladrones, bueno, están trabajando en la empresa; alguien dirá “pero la empresa es un caos”, sin embargo no da la sensación que sea así y estamos hoy por hoy justamente por haber roto este círculo vicioso de empezar a creer en la gente y capacitar. El riesgo es grande, han querido reventar esto años atrás, han salido en los medios pero no hay podido. Les cuento una anécdota. El profesor estaba capacitando a 125 personas, claro decían, están explotando a la gente y vinieron todos los movimientos de piqueteros a tomarnos la fábrica por primera vez en la historia. Nos tomaban la fábrica no porque no pagábamos sino porque estábamos tratando de romper el sistema. Se meten a la planta y dicen “no, compañeros”, “pará, pará, compañero tuyo no soy” le dijo la gente, “no sé quién sos, no te conozco, acá vengo porque quiero”, el profesor es testigo y le puede contar la anécdota mejor que yo. Se tuvieron que ir todos. A partir de ese momento no nos molestaron más, la gente misma salió a defender lo que hacía y hoy esa gente está trabajando y gana mil pesos por mes. Incluso se puede pagar bien porque si vos al final hacés todo esto pero no

repartís o corresponder esto, no cierra. Por ejemplo, a propósito de los manipuladores de alimentos, no podemos hoy por hoy tener las calles que tenemos en el puerto del Plata, teniendo empresas aptas para exportar a todo el mundo. ¿Cómo vamos a tener las calles como están? Entonces vine acá y dije “esta es la mía” y les tengo que decir “muchachos, ya tenemos que ponernos a trabajar, hay que arreglar las calles porque nos van a sacar la habilitación como puerto porque no se puede hacer un producto de calidad aparentemente partiendo de esa base”. Porque los camiones van por esas calles, los cajones se pueden meter uno adentro del otro, se puede romper el pescado, se tira, por eso los costos de manipular mal las cosas que le hablaba antes. Hacer las cosas bien no cuesta tanto. Les pido disculpas porque no tengo poder de síntesis, no estoy acostumbrado a estas cosas pero espero que les quede una idea de esto. Mañana recibo a una facultad de Buenos Aires en la empresa, tienen como una materia venir a nuestra empresa a aprender porque no se puede querer lo que no se conoce. Nosotros –como comentaba a él- bajamos un poco la guardia, abrimos las puertas, asumimos riesgos (imagínense qué desagradable, se nos metieron ciento y pico de monos en la planta) pero entendemos que la mejor defensa en este sentido es el ataque y nosotros lo que hemos hecho es abrir el juego. Ser más vulnerables en un sentido pero hoy tengo que decir que eso nos ha dado fortaleza. Otra cosa, siguen enseñando en las facultades que el personal ideal tiene que ser joven, capacitado y no sindicalizado. La verdad es que el que me asesora a mí tiene razón si me dice eso. ¿Y qué hacemos con esa gente? ¿Qué hizo Roberto Penissi? Tomó gente no joven, sindicalizada y no capacitada. ¿Me fue mal? Me fue muy bien y me va a ir mejor y vamos a tomar mucha gente. Pero, claro, si yo me siento que estoy en la Municipalidad y en lugar de verme como enemigo me ven como un tipo que dicen “mirá que importante, saca chorros de la calle, las chicas sólo conseguían trabajo en los privados”, bueno, esa gente está laburando en la empresa. Es la verdad, la realidad de hoy; si queremos mirar para otro lado, podemos. Pero hay chicos que tienen antecedentes ... a uno le dije “mirá, se te va a llamar en un tiempo”, está capacitado, y me dijo “Roberto, lo único que conseguía era robo de automotores”, entonces le dije “no, quedate acá”. Por otra parte, imagínense el riesgo, hoy ustedes me ven y estoy jugado, estoy expuesto a un nivel terrible que si no me cuidan un poco ... le digo a la gente “cuídenme” porque hay que estar un poco loco para poner en riesgo dos empresas, toda una trayectoria, tomando gente que no sabe para que luego encima vengan a hacernos pelota. Ya les aviso que soy muy fácil y muy frágil de hacerme pelota, por todos los frentes, pero yo hoy me siento fuerte porque siento el eco, siento que todos ustedes creen en lo que les estoy diciendo, no persigo el fin a ver si gano más o menos porque realmente para mí es mucho más cómodo alquilar la empresa y vivo fantástico, pero no es lo que me enseñaron. Soy hijo de un inmigrante analfabeto y si yo haría eso le daría un gran disgusto, y el tipo creyó en sí mismo y entonces no es ver para creer como le digo a la gente sino que hay que creer para ver. Yo creo que esto va a cambiar y quiero creer, por otra parte, que las calles las van a arreglar ya que la verdad es desagradable ir a trabajar como si estuviésemos en Irak. Bueno, de mi parte nada más, muchas gracias.

-Aplausos de los presentes.

Sr. Salvador: Gracias, Roberto, por tu experiencia. Le vamos a dar la palabra al señor Héctor Pettinato, que pertenece al Departamento de Tecnología de Alimentos de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional de Centro de la provincia de Buenos Aires.

Sr. Pettinato: Les agradezco, no tenía previsto porque no me habían dicho que tenía que hablar en esta oportunidad así que voy a ser muy breve. En realidad todos los que estamos acá tenemos claro el tema de manipulación de alimentos y fundamentalmente, como profesor de la Universidad y trabajar en una institución pública como el SENASA, creo que la base de todo esto es la educación. Si no hay educación no hay posibilidades de poder lograr estos objetivos. A través de la facultad, que es una de las formas fundamentales de poder formar gente joven para producir los cambios que necesita este país. Nosotros estamos involucrados en estos cambios formando gente joven desde la Universidad formando gente joven en el área de tecnología de alimentos y de acuicultura a efectos que esa gente joven pueda insertarse antes de recibir su título profesional en las empresas, porque no hay mejor forma de formar un

profesional que se involucre desde el punto de vista del conocimiento en una empresa. Hemos logrado a través del tiempo ir modificando los planes de estudio e incorporar dentro de un establecimiento fabril futuros profesionales que tienen que cumplir pasantías durante seis meses donde no solamente aprenden desde el punto de vista técnico y tecnológico, sino que va acompañado todo eso en la formación como personas en su relación en el establecimiento e interpretar las relaciones humanas que forman parte de esto que pretendemos lograr: que esos profesionales sean formador de formadores y puedan revertir algunas situaciones de cambio que nuestro país necesita también desde el punto de vista alimentario. Para resumir lo que quiero significar, no hay mejor forma para lograr estos cambios que estamos pensando y pretendiendo que mantener la cultura de la educación y esto no solamente significa desde el campo al plato, sino que nos estamos olvidando que la cultura y la educación debe ser transmitida al consumidor. Porque el consumidor también forma parte de este problema que se está planteando y normalmente son los consumidores los que se enferman. Déjenme decirles que normalmente muchos de los problemas de enfermedades transmisibles por alimentos se producen en los hogares, no en forma industrial, porque en los hogares también se cocina, se preparan alimentos y en los hogares la gente también necesita que se la eduque para evitar problemas enfermedades transmisibles por alimentos. Nada más, muchas gracias.

-Aplausos de los presentes

Sr. Salvador: Muchas gracias. Vamos a dar el uso de la palabra a la señora Norma Buckmeier, presidenta de Alcalder.

Sra. Buckmeier: Buenos días. Soy Norma Buckmeier, presidenta de Alcalder, que es una asociación de defensa al consumidor, con personería jurídica desde 1995. Una de las primeras actividades que hicimos fue presentar el anteproyecto de lo que hoy es Ordenanza municipal en cuanto al curso obligatorio para la manipulación de alimentos y la persona que me acompañó en la parte técnica es la doctora Pintrava, que está aquí a mi lado. Lo que queríamos básicamente era hacer alusión al espíritu de esa Ordenanza, que creemos en principio que no se está cumpliendo o por lo menos está lejos de cumplirse con lo que nosotros proyectamos en un principio, esto es, llegar a un nivel de capacitación óptimo con una Municipalidad fiscalizadora a niveles óptimos también. Digamos que la Municipalidad se transformó en un ente educativo y no fiscalizador, eso es lo que sentimos y creemos que está sucediendo. Me gustaría también recalcar algunos temas que tienen que ver con este proyecto de Ordenanza que se presentó en 1996 por nota 277 y que luego siguió todo el curso que nosotros conocemos, la reglamentación y demás. Respecto a cuestiones técnicas me gustaría darle la palabra a la docta Pintrava que por ahí es más específica en esta cuestión. Gracias.

Sra. Pintrava: Soy la doctora Pintrava, actualmente me desempeño como profesora titular de Bromatología en la Carrera Nutrición en FASTA y tengo una cierta práctica en manejo de comedores, era gerente en Bromatología en INTEGRALCO, una empresa de catering de Buenos Aires, con 126 comedores, 1.500 empleados, algo de esto entiendo. En el año '95 cuando fueron los Juegos Panamericanos, ya el año anterior -yo me desempeño en el control de Chapadmalal desde el año '88-, en el año '94 ya había ciertas normas de buena práctica y manipuleo en la Colonia de Chapadmalal. En el '95, en los Juegos Panamericanos, ustedes se acuerdan que eran veinte días, con 4.500 deportistas que teníamos en Chapadmalal y donde la comida se servía desde las seis de la mañana hasta las dos de la madrugada. Gracias a una capacitación previa, a normas que teníamos y a la ayuda de veterinarios cedidos por SENASA, que estaban permanentemente con nosotros, yo era la responsable por parte de los concesionarios de los nueve hoteles por la parte privada y el doctor de SENASA era por la parte oficial. En conjunto y con fiscalización sanitaria logramos que durante esos juegos, con la cantidad de comida que se sirvió no hubo un solo incidente de ETA, ninguno. Gracias a que a través de ese juego ya se habían implementado las buenas prácticas de manipuleo, se siguió en la Colonia, puedo decir que con pequeñas excepciones, la fama que tenía Chapadmalal, prácticamente se perdió. Estamos trabajando bastante bien y seguimos bien. A raíz de los Juegos Panamericanos, al año

siguiente la apoye a la señora Bukmeier y presentamos un anteproyecto en el cual los temarios que yo veía como obligatorios eran las nociones biológicas, bacterias con procesos físico-químicos, bacterias, hongos y levaduras, factores de crecimiento de dichas bacterias, porque yo no puedo enseñar buenas prácticas de manipuleo cuando el alumno no comprende cuál es el elemento que en todo momento tiene que controlar. Un buen conocimiento al nivel que ellos pueden captar de las condiciones físicas, biológicas, es fundamental para que ellos puedan razonar. El conocimiento de alimentos, la conservabilidad, almacenamiento, refrigeración, congelamiento, cadena de frío que es fundamental, uno de los factores más importantes de las ETA's, un buen conocimiento de las causas, de los motivos y causas de intoxicación e infecciones. Luego la parte de higiene y manipuleo, metodología de trabajo, limpieza, desinfección, fuente de contaminación, manipuleo, contaminación cruzada y nociones de puntos críticos de control. Este temario se presentó acá, en el Concejo en el año '95. Una de las cosas que yo había sugerido como condición que debían cumplir los capacitadores eran: estar matriculados con título habilitante en la enseñanza de bromatología, tener experiencia en asesoramientos bromatológicos comprobables, no inferior a cinco años y antecedentes docentes en el área de alimentación. El antecedente docente es muy importante, porque si nosotros estamos enseñando a alumnos, no solamente tenemos que tener nociones de la parte técnica, sino que tenemos que actuar como docentes. Yo personalmente tengo una carrera docente de más de 20 años. Todo eso ya se presentó en el año '95 y cuando el doctor Bogoslavsky comentó que teníamos que tomar el concepto de seguridad alimentaria y profundizar en ese tema, tengo que hacer recordar que ese concepto de seguridad alimentaria yo lo presenté en Mar del Plata en el '96 y además pusimos como fundamento de la presentación, que una ciudad balnearia como Mar del Plata, aparte de todos los servicios que podía brindar, tenía que brindar una absoluta seguridad en cuanto a la alimentación que estaba entregando. Nada más.

Sr. Presidente: Tiene la palabra el doctor Osvaldo Cotella.

Sr. Cotella: Desde el año '92, llevo varios años haciendo promoción de cursos de enfermedades transmitidas por alimentos, más que esto de epidemiología y control de las enfermedades transmitidas por los alimentos. Porque si uno parte de plantear el hecho desde el punto de vista clínico, lo que hace el equipo asistencial médico, es fundamentalmente atender la relación médico-paciente y eventualmente indicar algún tipo de tratamiento, algún tipo de diagnóstico del punto de vista de laboratorio y ahí se termina la relación respecto a este tipo de problema. Desde el punto de vista de epidemiología y control va más allá, aparte de mostrar en la hipótesis con respecto a qué agente está involucrado en el brote, hay hipótesis sobre el alimento incriminado, hay que demostrar qué alimento puede estar incriminado. Muchas veces no tenemos toda la posibilidad de bromatología, es decir, rescatar alimentos que puedan ser investigados desde el punto de vista bromatológico y de laboratorio para identificar que ese alimento está incriminado y hay un determinado agente eteológico que debe coincidir con el agente eteológico que también se presenta en los casos humanos. La tercera hipótesis que hay que demostrar es cómo ese alimento se contaminó. Cuando transitamos el área de la epidemiología tenemos que estar demostrando estas tres hipótesis. La experiencia es que los alumnos que son profesionales y técnicos que pasan por los cursos nuestros salen muy entusiasmados con respecto a poder poner en práctica este problema y llevar adelante un programa de control. El segundo punto, aparte de la epidemiología y demostrar estas tres hipótesis es plantear un programa de control que significa atender a las personas afectadas, hacer diagnósticos de laboratorio de especímenes humanos, hacer diagnósticos de laboratorio bromatológico, hacer saneamiento ambiental, componentes del programa, que es muy importante, hacer educación para la salud y hacer investigación del brote. Generalmente nos quedamos con simplemente el hecho de la investigación del brote, como eje central, para apagar el incendio y no estamos formalmente llevando a cabo un programa integral de este tipo de problemas. Apuntamos a los cursos de manipuladores, a pensar que esta tendría que ser –no sé si será muy pretencioso- una carrera técnica, un cargo técnico, porque si la OMS dice que estos peligros son de diferentes grados ya que pueden producir un simple trastorno digestivo, hasta la propia muerte del consumidor de alimento, como por ejemplo una contaminación con la toxina

productora por parte de *clostridium botulinum*, este es uno de los ejemplos y de los más extremos, de todas maneras hay botulismo. En el año 2003, hay 22 casos de botulismo y tiene un riesgo potencial de 50% de letalidad. Pero hay otras enfermedades, lo han planteado el resto de los expositores con respecto al punto de menores de dos años y mayores de 60 años. Yo ya estoy más preocupado porque ya cumplí sesenta y tengo que empezar a preocuparme cuando voy a un restaurant de no entrar en el grupo de alto riesgo, porque una simple diarrea, que es autolimitada en un inmunocompetente joven de 70 kilos y 20 años de edad, eso no es lo mismo para un chico menor de dos años, un chico que va a una guardería desde los 45 días hasta los tres meses y hemos visto y hemos observado problemas muy serios con respecto a las fórmulas del lactario, es decir cómo se preparan las mamaderas. El personal que trabaja con el lactario, no tiene que estar con los niños, lo más lejos de un pañal con materia fecal, pero ese personal de alguna manera se recicla y está en alto riesgo al trabajar en un lactario. Todos estos puntos que hemos nombrado, por ahí todos los han planteado y es meritorio por ahí lo que la empresa ha planteado con la posibilidad de incorporar a los manipuladores de alimentos, las empresas tienen la obligatoriedad de tener un cargo técnico profesional que supervise estas actividades. ¿Sería pretencioso que haya una carrera técnica para el manipulador de alimentos? ¿y si eso no es posible, nos conformamos solamente con el curso de manipuladores? ¿y si ese curso de manipuladores es suficiente para abastecer a una cantidad de establecimientos alimentarios o productores de alimentos, tendrían que tener la supervisión, así como se tiene la supervisión en una línea de producción de una industria alimentaria, también la posibilidad de que sean supervisados por un cargo profesional? Ejemplo, diez fábricas de pastas rellenas tendrían que tener una supervisión de un cargo profesional y técnico que se haga responsable de esa línea de producción, que permanentemente esté controlando los problemas y que de alguna forma tenga algún tipo de supervisión, no solamente su propia supervisión, sino que el Estado a través del área de bromatología también tendría que tener ese intercambio. Cuando en Córdoba sacaron las siete cocinas de los hospitales, las pusieron en una planta elaboradora privada que costó casi u\$s 1.000.000.-, no era solamente la responsabilidad de la empresa que había puesto el capital y estaba a cargo de esa producción y esa línea de producción, estaba el equipo de bromatología oficial dentro de la línea de producción. Hay algunos de estos puntos, por el tiempo que tenemos, creo que por ahí tenemos que ver la posibilidad de mejorar esto, darle mayor calidad y no creo que sea imposible. Por ahí se plantea “el costo económico”, el costo económico es porque la gente no demanda sus derechos, no plantea problemas de tipo judicial, pero cuando se plantea un problema judicial, le ha costado la carnicería a aquel que elaboró factura de cerdo sin control bromatológico, le ha costado una panadería a aquel que ha vendido una tarta de ricota con salmonella. Hay un tercio del costo en un brote de salmonella de cincuenta afectados, sin ninguna muerte, casi \$ 100.000.-, \$ 33.000.- le corresponden al comerciante, \$ 33.000.- le puede costar al equipo de salud, al estado que investiga el problema y otro \$ 33.000.- les sale a los afectados. Creo que estos son puntos importantes a tener en cuenta y la posibilidad de que el sector privado, propietario de los establecimientos tienen que tener en cuenta estas posibilidades, de que hay detrás de esto una posibilidad de tipo judicial que va a encarecer indudablemente mucho más el costo de lo que le puede salir la posibilidad de incorporar personal idóneo y aparte cuántas cosas le estamos achacando al manipulador que no le corresponden al manipulador. La infraestructura de provisión de agua, Obras Sanitarias se hace cargo hasta la puerta del comercio, de ahí para adentro si los tanques no están limpios, si hay contaminación cruzada con servicios de agua de cloaca y servicio de agua potable, es responsabilidad del propietario de brindar una infraestructura. No hay agua caliente, no hay jabón, no hay toallas descartables, no hay sanitarios adecuados. Toda esa posibilidad. No hay área lógica entre la cantidad de comensales de un comercio y el área de elaboración de alimentos. Esa contaminación cruzada está pendiente permanentemente. Estos serían los puntos más importantes que quería resaltar.

Sr. Presidente: Gracias doctor. Tiene la palabra el doctor Carlos Martinangeli del SENASA.

Sr. Martinangeli: Yo soy médico veterinario, estoy a cargo del área de pesca del servicio en la ciudad de Mar del Plata, en el Partido de General Pueyrredon. No quiero ser reiterativo en todo

lo que se ha ahondado, en lo que son las buenas prácticas en el sistema de sanitización. Sí quiero dejar aclarado cuál es la función del servicio y lo que es la garantía de los productos en principio que se exportan. El SENASA está certificando los productos elaborados en el partido hacia diferentes grupos económicos del mundo, como ser Estados Unidos, Unión Europea, el Mercosur, sudeste asiático y tratando de adaptar nuestros códigos sanitarios a las diferentes exigencias de esos diferentes bloques. Ahora, ¿qué pasa para adentro? Nosotros garantizamos no solamente eso, sino lo que es el tráfico federal, el tránsito de productos alimenticios desde el Partido de General Pueyrredon hacia otras provincias e incluso el ingreso a Capital Federal. El tema es cómo garantizamos a los países que nos compran que los productos que nosotros los enviamos son de óptima calidad, si no podemos garantizar que los productos que nosotros comemos son óptima calidad. La cuestión es tener un solo estándar sanitario, no un doble estándar sanitario. Por un lado garantizamos que todos los productos que se importan están controlados, con un determinado nivel de carga bacteriana, que están dentro de un plan de control de residuos, de mercurio, cagno, plomo, arsénico, que las plantas elaboradoras tienen un auto control y los empresarios son responsables de los productos que se manipulan ahí. Pero ante la pregunta de las personas que nos vienen a controlar, “¿cómo garantizan ustedes los productos que ustedes consumen?”, realmente hacemos agua. A partir de este inconveniente hemos tendido a tratar de integrarnos, esto es una experiencia propia del servicio en este último tiempo, de integrarnos a los otros organismos que hacen el control primario de los alimentos y son responsables en forma primaria. El SENASA es un servicio requerido, solamente actuamos en los establecimientos que solicitan nuestra presencia allí, debido a sus necesidades de mercado, o que quieren exportar o que quieren hacer tráfico federal. También es nuestra responsabilidad tratar de colaborar con los organismos primarios de control. Es por ello que en este último tiempo estamos acotando el control, -por lo menos en lo que es la industria pesquera- de la salida de los productos que van hacia los diferentes establecimientos productores. Concretamente lo que queremos hacer, -de nuestra parte ya lo estamos implementando- es tener un control de todo producto que salga de Mar del Plata hacia los establecimientos que tiene el SENASA, controlando esos productos dentro de los establecimientos. Para ello, en esta etapa estamos requiriendo colaboración del Consorcio Portuario, que nos está preparando una oficina de control y en la cual vamos a incorporar también un control compartido con la Municipalidad. A tal efecto, en teoría se van a poner equipos en red de computación y manejar una sola base de datos. Es decir que todo producto que hasta el momento estaba saliendo para plantas que tienen habilitación nacional y están controlados, se sumen a lo que teóricamente en un futuro va a empezar a controlar la Municipalidad. De esa manera vamos a tener concretamente una base de datos cierta de todo el producto que está saliendo del puerto de Mar del Plata. ¿Qué tienen que ver esto con la manipulación de alimentos? Ahí viene el tema, vamos a saber a qué lugares se están dirigiendo y los vamos a poder controlar en el tránsito entre el puerto y los diferentes establecimientos que hasta este momento no se está haciendo. Nosotros tenemos 150 plantas controladas y hay una inmensa cantidad de establecimientos o lugares donde se manipulan alimentos, en este caso de origen marino y no tienen las mínimas condiciones para hacerlo. Yo coincido plenamente con el doctor del INE, en que la persona que puede estar manipulando el alimento puede tener la mejor formación, la mejor predisposición, pero si carece de baños, de vestuarios, de un agua apta y segura para la elaboración del alimento, obviamente que se va a contaminar y los va a contaminar ni más, ni menos con materia fecal que se origina en la propia gente que lo está manipulando. O sea que sumado a la educación que es fundamental, tenemos que poner las pautas claras para que todos los establecimientos estén en las mismas condiciones para que haya incluso una competencia que no sea desleal. Nosotros por las inspecciones y las clausuras que se han hecho en principio, que son pocas, pero que espero que marquen un camino, lo que vemos es que estos establecimientos, el obrero que está trabajando ahí, lo está haciendo en una forma precaria, hay una precarización laboral, que directamente en algunos casos atenta contra la dignidad humana, lo puedo decir, porque lo he visto, es gente que cobra en negro, que no tiene obra social, pero es una cuestión muy difícil de solucionar porque en la medida que uno quiere hacer algo, parece que estuviera atentando contra la libertad de trabajo y no es así. En este caso quiero ser claro que por sobre la libertad de trabajo de estas personas tiene que primar

la salud pública y hacia eso creo que estamos encaminados. Hasta el momento tenemos una buena respuesta de parte de la Municipalidad, hemos hecho operativos en conjunto, les estoy hablando específicamente del tema pesca en lo que es el área Puerto. Lo que quiero pedirles es que valoren a la gente que está haciendo este trabajo, los técnicos que tiene la Municipalidad, que los apoyen, que les den los medios, que los apoyen políticamente y que en determinado momento nos banquemos algunas situaciones que no van a ser agradables. Hay que tener preparado un sistema de contención para esta gente y tratar de incorporar a esta gente que teóricamente en no mucho tiempo más va a quedar sin su lugar de trabajo, poder incluirlas rápidamente en establecimientos y en los casos que las condiciones en las cuales desarrollan sus tareas tengan un mínimo de posibilidad, tratar de apoyar esa gente en forma financiera o buscarle alguna forma como para que puedan desarrollar su actividad en forma lícita. Eso es un poco lo que quería dejar claro, nosotros necesitamos de ese paraguas político para que podamos soportar los embates, en algunos casos injustos o declaraciones con respecto a este tema. Se lo digo con conocimiento de causa. Nosotros hace aproximadamente dos años hicimos un blanqueo de los establecimientos que estaban introduciendo productos alimenticios en las plantas de SENASA, nos costó mucho y creo que fuimos injustamente atacados por muchos sectores, pero es absolutamente imprescindible esto que se hizo en forma de un plan piloto en las plantas que tiene SENASA. Hay que hacerlo abarcativo a todos los establecimientos que manipulan alimentos, en principio de origen marino y lo hago extensivo, como bien dijo el señor de los gastronómicos a todos los establecimientos en general que producen alimentos en el Partido de General Pueyrredon. Nada más.

Sr. Presidente: Ahora va a disertar el señor Francisco Varela, Director de Protección Sanitaria, Departamento de Bromatología y Reinspección de Zoonosis

Sr. Varela: Buenos días, yo ante todo quisiera decir que los departamentos que integran la Dirección de Protección Sanitaria de la Municipalidad, Secretaría de Salud, también hacen fiscalización sanitaria, que no solamente dictan cursos para manipuladores de alimentos. Para entender la problemática de la seguridad de los alimentos, nuestro Municipio cuenta con la Dirección de Protección Sanitaria con sus Departamentos, dos de los cuales, el Departamento de Bromatología y el de Reinspección Sanitaria poseen misiones y funciones específicas en la protección de alimentos, mientras que el de Zoonosis interviene en esta temática ante el caso de presentarse brotes de triquinosis. Son tareas que se enmarcan en la protección de la salud de la población y que por lo tanto requieren referenciar a medidas y procedimientos que trascienden el límite de un determinado territorio, dada la propia problemática que trata. La OMS en conjunto con la FAO, Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, por intermedio de sus diferentes comités de expertos en las distintas especialidades, recomienda a sus Estados miembros establecer sus respectivas normas alimentarias. La OPS, Organización Panamericana de la Salud, perteneciente a la OMS, sugiere contar con sistemas de información para la vigilancia de las enfermedades transmitidas por alimentos y la misma organización también propone que se ejecuten programas de protección de alimentos. Siguiendo estos lineamientos, nuestro país cuenta con un sistema de control de alimentos que está compuesto por la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica, a través del Instituto Nacional de Alimentos, el SENASA, la Comisión Nacional de Alimentos, que es la CONAL, representantes de las provincias y del Gobierno Autónomo de la Ciudad de Buenos Aires. A su vez la CONAL está representada por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación por el Ministerio de Salud, también de las cámaras empresariales y gremiales a través de su Consejo Asesor en donde también tienen representación las entidades de Defensa al Consumidor. En este sistema nacional las competencias de las autoridades provinciales y municipales son las de aplicar el Código Alimentario en sus respectivas jurisdicciones, registrar productos, autorizar establecimientos para la elaboración, almacenaje, fraccionamiento, distribución y comercialización de alimentos, percibir tasas de los establecimientos en el área de su competencia y controlar la boca de expendio. En la Provincia de Buenos Aires participa su Ministerio de Salud, su laboratorio central de Salud Pública con sede en la ciudad de La Plata, Fiscalización Sanitaria con

representación en la Zona Sanitaria de la Provincia. Asuntos Agrarios a través de la dirección de Ganadería, con sus representantes en cada partido y también intervienen sus Municipios, como es el caso de General Pueyrredon. En tanto la ciudad de Mar del Plata es un centro turístico que tiene la particularidad de duplicar la problemática referida a la salud durante la temporada veraniega. Esto en relación directa a la concurrencia turística que llega a la costa. Este punto resulta trascendente en lo referido a la tarea de control de alimentos, ya que esta afluencia de personas se suma a la población estable en la demanda de servicios y así mismo nuestra ciudad tiene la particularidad a diferencia de otros centros turísticos de la costa, de tener además varias vías de entradas importantes, muchísimos accesos alternativos, situación que dificulta el control de ingresos de alimentos. En lo que concierne a la alimentación, en la temporada veraniega se verifica una sobredimensión de requerimientos en la cadena alimentaria, con sus consecuentes derivaciones o riesgos. Ante esta situación anteponeamos nuestra propia organización, siempre siguiendo las recomendaciones y lineamientos anteriormente expuestos en donde tratamos de no dejar nada librado al azar, la inspección o fiscalización sanitaria lleva a cabo un programa de control y seguridad en los alimentos con la estrategia de atender la demanda de prioridades según la época del año que se trate y teniendo en cuenta la afluencias de personas a nuestra ciudad. Ultimamente pretendiendo una labor más abarcativa concretamos una tarea de relevamiento de comercios por zonas y sus zonas, donde los datos que son relevados se vuelcan en planillas diagramadas a tal fin consignando los comercios con una codificación especial. Esta codificación especial es luego transferida a una base de datos creada a tal fin. También se cuenta con un muestreo de alimentos, alimentos con mayor riesgo de producir enfermedades transmitidas por alimentos. Alimentos que luego son analizados por el laboratorio de química y bacteriología para determinar su aptitud para el consumo, pero que los mismos también cumplan con las normas establecidas en el Código Alimentario Argentino, esta es la zonificación que estamos realizando, la tarea de laboratorio. Por convenio de descentralización operativa del año 1978 el Ministerio de Salud Bonaerense delega la tarea a nuestro municipio zonal a realizar la labor de inscripción de productos para consumo, es decir interviene en forma directa en el Registro Público de Alimentos como así también de productos de uso doméstico y de tocador y es así como se habilitan cerca de trescientos productos que ingresan al circuito comercial. El Departamento de Reinspección Sanitaria, en tarea conjunta con el Departamento de Bromatología es el encargado de controlar los alimentos que ingresan para su consumo a nuestro Partido, el servicio de en su sede de calle de Bronzini 3939 atiende las 24 horas del día, para efectos de contrarrestar la evasión se concretan operativos en rutas de acceso y distribución, así como controles en comercios y depósitos de mercaderías. El número que figura de mil setecientos transportes que se menciona en la fecha, ha sido ampliamente superada al haberse incorporado recientemente por Ordenanza del Concejo Deliberante otros productos al control de introducción que son considerados según las estadísticas de laboratorio de mayor riesgo. Con relación a la educación sanitaria concretamos la campaña de concienciación destinada a todos los integrantes de la cadena alimentaria utilizando para ello los medios de difusión, realizando además charlas y jornadas de la especialidad y dedicamos una semana en el año que denominamos “semana del alimento sano” donde intensificamos la difusión, realizando seminarios talleres para profesionales y técnicos, charlas de divulgación a docentes, ponencias de temas de actualidad para el público en general, así como el concurso de afiches y grafitis para alumnos de Polimodal y EGB. En el marco de la educación sanitaria también dictamos los cursos para manipuleo de alimentos, resultando ser el primer Municipio en la provincia en la realización de los mismos que por resolución ministerial de la Provincia de Buenos Aires que son los que los autorizan resultan obligatorios para todas aquellas personas que desarrollan actividad con alimentos. Somos un Ente más inscripto de los que hay en Mar del Plata. Que además de nuestra comuna, lo dictan otras instituciones de nuestra ciudad que se encuentran autorizadas por el Gobierno Provincial. No tengo más que decir, agradezco al Concejo Deliberante el haberme invitado a esta disertación. Muchas gracias.

-Aplausos de los presentes.

Sr. Salvador : Para cerrar con todos los disertantes que han venido hoy, vamos a terminar con el doctor Della Maggiora que está en representación del Intendente.

Sr. Della Maggiora: Es bastante difícil hablar después de tantas personas expertas en esta problemática, pero antes que nada quiero felicitar al Honorable Concejo Deliberante por haber tomado esta iniciativa de tratar la problemática relacionada al tema de la manipulación de alimentos. Como lo han manifestado acá es uno de los problemas más extendidos en la salud pública y que no solamente tiene una incidencia sobre la salud sino que también es multidisciplinaria el abordaje a este tema como lo hemos visto también. ¿Porqué? Porque no solamente afecta la salud pública sino que también tiene unos daños económicos, una caída de productividad con pérdidas económicas que son terribles. Hay algunos datos, que son rescatados por ahí muy al pasar, pero por ejemplo que nos permite graficar cuál es la problemática económica de pérdidas a raíz de las eta's. En el caso de Perú, en el año 91' la pérdida por el cólera fue de u\$s 495.000.000.= de los cuáles sesenta y dos millones eran atribuibles a la pérdida por turismo – este es un dato que aquí en Mar del Plata lo tenemos que tener muy en cuenta – En Canadá el doctor Bogoslavsky, lo había mencionado la incidencia que tienen las ETA's como enfermedad de alta prevalencia, pero en Canadá una de cada once personas tienen un episodio ETA al año. En los Países Bajos una de cada diez y estamos hablando de países con altos controles y desarrollados. Esto nos hace pensar que la erradicación de las enfermedades transmisibles por alimentos es totalmente imposible pero el control es sumamente necesario. Aquí se habló de algunas pautas, de algunas propuestas cómo para acotar este flagelo, porque realmente es un flagelo, que quizás estamos tomando consciencia hoy porque tenemos mayores elementos de control, no quisiera remontarme a algunos datos epidemiológicos si es que los hay de hace cincuenta años atrás - donde no había ningún tipo de consciencia de aquellos que nos hemos criado en algún lugar donde se fabricaban alimentos, como una simple panadería, no quisiéramos saber de dónde provenía la milasa que se utilizaba para degradar la harina, esto creo que todos lo hemos visto alguna vez. Pero hay algunas sugerencias de la Organización Panamericana de la Salud con las medidas a tomar para la prevención de las eta's y creo que se han nombrado muchas de ellas acá, por ejemplo el tema de un gerenciamiento que tienda a la calidad total con las normas ISO. Tiene mucho que ver buscar calidad en los alimentos, esto hoy se ha mencionado. El análisis del peligro potencial de riesgo. Esto creo que en nuestra sociedad siempre es una materia pendiente. No está demasiado difundido y espero que en este momento se comience a hacer – el peligro potencial – muchas veces nos hacemos cargo de los peligros cuando los eventos han ocurrido. Todos recordarán aquel famoso episodio lamentable que ocurrió con las leches maternizadas en Jujú por el transporte comparación, donde hubo creo que catorce muertes de bebés en neonatología y recién ahí se comenzó a discutir la problemática del transporte de alimentos con otras cosas y se empezó a discutir el transporte. Pero hubo que lamentar muchas muertes. Nosotros lamentablemente en la Argentina tenemos muchas malas experiencias -se acuerdan de aquel vino que mató a varias personas, ni que hablar del “propoleo”, cuando la raíz de todos estos episodios recién se empieza a tomar consciencia de que es necesario crear organismos de control y a partir de estos lamentables hechos surge la necesidad y surgen los organismos estos. Sería bueno tener un análisis potencial de riesgo para no tener que esperar a aquellos eventos que son tan lamentables y poder actuar en consecuencia. Aquí también se habló de la determinación de los puntos críticos y se habló fundamentalmente de la educación sanitaria. La educación sanitaria que si bien está desarrollada y fundamentalmente acá en Mar del Plata con el tema de los cursos de manipuladores de alimentos, donde algunos datos nos dicen que hubo desde el año 2000 a la fecha que se implementó, siete mil ochocientos veintiún personas capacitadas, pero cuando hablamos de educación no solamente tenemos que tener en cuenta la capacitación de manipuladores que tiene que ver con las empresas, sino también la educación y como decía el doctor Petinatto una de las fuentes principales de contaminación y de transmisión de estas enfermedades se da en los hogares, o sea que la educación tiene que ir mucho más allá de la necesidad de los manipuladores en empresas sino también a toda la población y esto tiene que estar desde la escuela. Desde la escuela, desde la educación en general y a veces corremos en contra con algunos hábitos alimentarios que tiene que ver con lo étnico, con lo religioso y que muchas

veces están involucradas en este tipo de patologías. De cualquier forma y volviendo a lo local y a Mar del Plata, Mar del Plata es una ciudad donde su fortaleza principal está dada en el turismo y el turismo como un espacio de ocio y de placer y dentro de este placer ustedes saben que la actividad gastronómica tiene mucho que ver. La gente no solamente viene aquí a Mar del Plata a disfrutar de la hermosa geografía y de la hermosa ciudad sino también a saborear sus manjares culinarios que tenemos aquí en Mar del Plata. Y esto tiene que ver mucho con la industria del pescado donde Mar del Plata es famosa por esto, y a veces nos encontramos con algunas dificultades de fiscalización, donde entramos en temas de jurisdicciones, donde si esto es municipal, esto es nacional o esto es provincial. Y estamos seguros que la salmonella, la sclerilla colis, no tienen ningún inconveniente en saltar este tipo de barreras. Se está trabajando en este sentido y mucho, en tener una coordinación que tiene que ser muy aceptada y muy perfecta en cuanto a poder tener los controles y de tener la seguridad de el alimento en Mar del Plata independientemente que esto sea del lado de la Provincia, del lado de la Nación, o del lado de la Municipalidad. Cuando aquí se intoxica alguien se intoxica en Mar del Plata y no dice me intoxicó en la Provincia, o en la Nación o en el municipio. De cualquier forma me parece que es muy interesante este tipo de jornada. Seguramente si esto sigue van a tener que hacer la semana del alimento y trabajar desde el Concejo Deliberante y tener en cuenta que en Mar del Plata no nos podemos dar el lujo de que haya algún brote de ETA. Creo que hemos tenido una experiencia lamentable que fue hace cuatro o cinco años donde hubo un par de casos de Síndrome Endémico Hemolítico en plena temporada y esto nos costó muchísimo a todo Mar del Plata. No quisiera pensar qué pasaría en Mar del Plata en plena temporada si aparece un caso de cólera o algo de esto. Realmente sería catastrófico, no solamente por el hecho sanitario en si, sino sería catastrófico desde el punto de vista económico. Les agradezco a todos el aporte, estamos seguros que tienen muchísimo más que aportar y que en una simple jornada lo único que logramos y es rescatable, es tener la inquietud de que esto es un problema y un problema grave no solamente a nivel mundial y particularmente en Mar del Plata y no nos podemos dar el lujo de tenerlo. Muchas gracias y espero que esto se repita el año que viene.

Sr. Díaz: Una inquietud mía, que aunque no lo dijera yo, que alguien lo hubiera difundido, que me parece que no ha sido tocado por eso vengo ahora a la mañana. No dejo mi trabajo para expresar una inquietud muy importante y que no ha sido tocada. Yo estoy en parte molesto, por eso se lo digo así. Es una inquietud muy importante más que acá hay gente, doctores y gente que le agradezco al doctor Mario Gómez de Bromatología que me supo escuchar, de todos los lados que yo he ido.

Sr. Salvador: Nosotros no tenemos ningún problema. Las inquietudes que vos nos traigas las vamos a tratar, esto va a continuar. Estas charlas, una vez que nosotros desgrabamos esto que se utilizó acá, este Concejo Deliberante desgrabe toda esta conferencia, nosotros a todas las personas que han venido y a las que faltan venir le vamos a ir mandando permanentemente todo para que sigamos la discusión. No terminamos en esta reunión. Hoy se organizó desde este punto de vista de disertantes y a medida que sigamos profundizando vamos a tratar de hacer una reunión de estas cada treinta días con otro grupos que van a venir, nosotros mismos –la Comisión de Calidad de Vida- tenemos el compromiso político que hemos asumido en conjunto, acá somos diferentes bloques. Todos juntos vamos a tratar, por el tema este que es muy simple. Simplemente yo les quería decir que este país durante los últimos años ha estado en una situación que no hay que dejar de ver. Ha estado en una situación de disolución, en una situación de fragilidad social y en una situación en la cuál todo lo que era urgente se trataba con la rapidez –como si fuéramos bomberos– y lo que era necesario no se podía tratar. Porque los temas con una marginalidad de un cincuenta por ciento de personas fuera del contrato social, con una miseria alarmante, con toda clase de problemas, lo que se pensó primero era dar solución a las actividades primarias de la gente. El país retrocedió, los años pasan, los países se acomodan, este país se acomodó, se está acomodando. Por lo menos institucionalmente ya no está en situación de incendio. Todos los argentinos nos hemos puesto a caminar en una dirección, en una democracia, en una representación cada uno la que tiene y los demás ayudamos. Entonces comienzan a aparecer éstos problemas. Cuando uno deja de lado la

anarquía social, deja de lado la anarquía educativa, que son los primeros temas que se tocan. Porque lo primero que se toca cuando hay una crisis es; la educación, la salud, y la vivienda y el primer perjudicado casi siempre es el trabajador. El primer perjudicado es la masa asalariada, la que queda totalmente fuera del contexto social, marginada. Antes eran desocupados pero ahora lamentablemente son marginados. Y volver a recuperar la masa social, la que realmente trabajaba, la que realmente aportaba otra vez al circuito social es muy difícil. Pero gracias a Dios o gracias a nosotros los argentinos, parece que con rapidez vamos acomodando los tantos. Ahora empezamos a aparecer, entonces estas reuniones comienzan a tener valor. Esto es un germen, acá hay mucha gente que viene trabajando hace años, son especialistas. Nosotros somos el poder político nada más, la representación social, los que le damos el pié a ustedes para que vengan acá a debatir. Y eso es lo que queremos, acá con Lopetegui, con Di Julio, con Boza, con otros tantos concejales que hoy no están, Rodríguez, Pulti y Zubiaurre, nos decidimos entre todos a tratar estos temas en forma conjunta sin diferencias políticas sino con una entidad social de país y de ciudadanía. Entonces abrimos estos espacios. Estos espacios tienen que estar permanentemente abiertos a ustedes. Ustedes no tienen porqué venir cada tanto, ustedes tienen que estar en contacto con nosotros, porque nosotros vivimos de lo que traen ustedes. Pero todo no se va a resolver en esta conferencia, este es un puntapié. Se va a resolver en el trabajo que nosotros o en el compromiso político que hemos asumido de llevarlo todo el tiempo que sea necesario para lograr que este tema en la Argentina sea un tema de política de Estado –como se dijo acá– sepamos todo lo que nos ahorramos, si cuidamos a la gente y sepamos que una Nación tiene que tener una organización y tiene que saber lo que es lo urgente y que es lo necesario. En este momento estamos tratando lo necesario. Lo hacemos así democráticamente, abrimos el Concejo Deliberante para todos. Lo que pasa es que nosotros habíamos armado la conferencia de esta forma para que sea organizada, para que todo el mundo expusiera y no se debatiera, porque el debate se va a dar, lo vamos a dar en todos lados, lo vamos a dar entre nosotros, civilizadamente, educadamente, cada uno va a tener satisfacción a lo que hoy dijo acá y a cada uno, iremos a los lugares, nos juntaremos el tiempo que sea necesario, iremos a todos los lugares que sean. Por eso tu inquietud ya la tiene Lopetegui, va a ser escuchada.

-Ante las palabras del señor Díaz, dice el

Sr. Salvador: Lo va a leer Lopetegui ahora para que lo escuchemos acá, pero lo que te pido que nos manejamos con la reunión como es. Lo vamos a leer ahora. ¿Cuál es tu nombre, por favor? ¿Raúl Nicolás Díaz? Es un gusto, es un manipulador de alimentos

Sr. Lopetegui: Con Díaz, al comienzo de esta jornada le dije que me entregara la documentación que tiene él. Nosotros habíamos planteado un orden de esta reunión -de escuchar a todos- no es que a usted lo queríamos dejar sin escucharlo. Él ha tenido una respuesta del área de Bromatología del señor Mario Gómez y yo voy a leer la respuesta que le mandaron al señor Díaz que dice: “atento a la consulta realizada, cumplo en informar que la competencia de este Departamento es específica en cuánto al control de alimentos y lo expuesto, un problema de higiene y correcta utilización de un medio proporcionado por el comercio como servicio al cliente, siendo este en definitiva el responsable por sus actos tratándose a criterio del subscripto una forma de conducta ciudadana y respeto al prójimo que excede a la competencia del Estado para su control. No obstante ello, es de esperar la presencia de todo tipo de calzado, de infinidad de bacterias, hongos o parásitos, dependiendo ello en los diferentes medio ambientes que transitan” La propuesta del señor Díaz decía: “me dirijo a usted para solicitarle por escrito... no la puedo leer.

Sr. Salvador: Léela vos Díaz.

Sr. Díaz: ...de los chicos en los carritos de los supermercados. La mercadería tiene su higiene hasta la góndola. De la góndola hasta la caja ya es otra cosa, porque pienso que un chico puede transmitir muchas enfermedades. Un chico que camina ya puede transmitir y pisar en cualquier lado ¿no sé dónde vive? ¿no sé lo que pisó? Entonces la higiene se acaba hasta la góndola. Me

pueden decir que tiene barbijo, que tiene guantes el que prepara los fiambres, pero ahí se acabó. Y hay mercaderías que son devueltas y yo lo he visto – carnes envueltas en bolsas de nailon que mide micrones – que esas tampoco no tienen porqué ser devueltas. La carne pedida, tendría que ser arroz, todas esas cosas, pero las carnes no tienen porqué ser devueltas. Y toda esa mercadería vuelve de nuevo, los chicos jugando arriba de los carritos entonces ¿dónde estamos? Que hagan lo que quieran en la calle, pero adentro es responsabilidad de los supermercados. Y creo que todos ustedes me van a saber comprender. Esa es mi inquietud, se tiene que acabar eso, porque si no empezamos por ahí no se adónde vamos a llegar. A mí no se qué me da ver en un supermercado a un chico dentro de la mercadería, jugando, manipulando con la mercadería. No sé que pisó, no sé por donde anduvo. El chico que camina ya es propenso a tener cualquier cosa en una zapatilla. Exceptuando como dice la nota el respeto del chico que pueda ir sentado cuando un chico no camina en los carritos que lo traen. Eso es todo nada más, yo creo que mi inquietud es importante.

Sr. Lopetegui: En la Comisión de Calidad de Vida lo vamos a tener y vamos a llamarlo en cualquier oportunidad para seguir charlando.

Sr. Díaz: Yo ya dije lo mío. Creo que a los doctores, lo que les corresponde es a ellos, yo ya hice mi expresión, pienso que lo que corresponde les toca a ellos, yo ya más no puedo hacer. Otra cosa no les voy a decir porque no voy a poner algo sobre ello que no exista.

Sr. Lopetegui: Nosotros les queremos agradecer a todos la presencia. Cuando decidimos plantear estas jornadas era con motivo del Día Mundial del Alimento que fue el 16 de octubre y en el marco de esta jornada queríamos comenzar como decía el concejal y presidente de la Comisión de Calidad de Vida, Salvador, una serie de reuniones, de jornadas, porque la salud alimentaria creo que es muy importante. A mi me movió presentar este proyecto porque hace tiempo que la manipulación de alimentos creo que a todos nos preocupa, entonces era dar el puntapié para decir en el ámbito del Concejo Deliberante, escuchemos, analicemos las propuestas como se han presentado hoy y vayamos sacando conclusiones. Porque yo siempre digo y acá se ha dicho el tema de los alimentos es un problema de todos nosotros, entonces creo que esto debemos seguir, las cosas planteadas son muy importantes, acá el poder político ya sea municipal, provincial o nacional en esto tiene que jugar mancomunadamente, porque decía el doctor Della Magiora cuando pasa algo no preguntan si es de la provincia de la nación o de la municipalidad. Creo que esto es un trabajo en conjunto que debemos seguir insistiendo, Dios quiera que nunca pase nada acá en la ciudad como lo contaba el doctor que en pleno verano nos llegue a ocurrir alguna desgracia con los alimentos. Para eso necesitamos un control, Inspección General debe tener un control estricto de los negocios habilitados, cuando vienen en el verano y vienen muchos negocios golondrinas que a veces nos perjudican a los marplatenses. Por eso merece un seguimiento permanente de los negocios que no están habilitados. Eso también es un desafío que tenemos todos nosotros porque también con los negocios no habilitados el municipio deja de recibir las tasas, los impuestos y creo que es en el conjunto donde debemos tratar de aunar esfuerzos. El agradecimiento a todos, una vez que tengamos desgrabado todo lo que se ha dicho acá de poder hacerle llegar a todos ustedes lo que hemos planteado y también los proyectos y las cosas a corto plazo creo que tenemos que ponerlas en funcionamiento porque es para bien de todos. Muchísimas gracias a todos.

-Aplausos de los presentes

-Es la hora 12:00