

INSPECCIÓN DE PREPARADOS DE CERDO

MEDIDA QUE DEBE ADOPTARSE

POR

JUAN E. RICHELET

Durante mis continuas inspecciones á las Fábricas de Embutidos que funcionan bajo la vigilancia de la Sección Frigoríficos y Fábricas de Productos Alimenticios de la División de Ganadería, he recibido numerosas quejas de parte de algunos propietarios de estas fábricas que cumplen con las resoluciones últimamente dictadas por el Superior Gobierno, haciendo obligatoria la inspección de preparados de cerdo que se introducen á la Capital Federal.

El decreto del Gobierno Nacional de fecha 15 de Noviembre de 1906 obliga á todos los dueños de fábricas de preparados de cerdo que remiten sus productos á la Capital Federal, á territorios nacionales ó entre provincias, á someterse á las reglamentaciones dictadas por la División de Ganadería.

En casi todos los partidos de la provincia de Buenos Aires y en algunas localidades de otras provincias, existen fábricas de embutidos que remiten sus productos á la Capital Federal, y de éstas, sólo un número muy limitado se han acogido de buena fé á la reglamentación que rige, á las que se les obliga á poner en condiciones higiénicas y á abonar una suma mensual de acuerdo con la importancia de la fábrica, por concepto de inspección sanitaria. Un número muy crecido de estas mismas fábricas que remiten igualmente productos de cerdo á la capital, se rehusan á ponerse en igualdad de condiciones, pretextando no estar comprendidas en esa parte de la ley. De todo lo expuesto se desprende, que el comerciante de

buena fé, que cumple con los reglamentos, ne puede competir con los infractores del decreto del Superior Gobierno, los cuales violan la inspección sanitaria y remiten sus productos á la Capital.

En vista de estas reclamaciones que son por demás justas. y estudiando la forma de evitar la continuación de estos hechos, opino que se podría subsanar procediendo de la siguiente manera :

El artículo 42 del Reglamento de Policía Sanitaria Animal (capítulo Tráfico y Transporte de Ganado) dice: “Las empresas de transportes no podrán cargar ni transportar ganado para exportación sin tener en su poder los permisos establecidos en el artículo 63.”

“Artículo 63.—Efectuada la revisión establecida y comprobado el buen estado sanitario del ganado, el inspector entregará al dueño ó encargado del establecimiento ó al cargador, un permiso autorizando al Jefe de la Estación del Ferrocarril para cargar el ganado dentro de los diez días de la fecha de la inspección.”

“El permiso transporte será retenido y archivado por el Jefe de la Estación del Ferrocarril. El certificado de sanidad deberá acompañar al ganado hasta el puerto ó destino.”

La medida á tomarse es bien simple y consiste en hacer extensivos los citados artículos 42 y 63 del Reglamento General de Policía Sanitaria Animal para con los preparados de cerdo que se remiten á Buenos Aires, territorios nacionales ó se transporten de una provincia á otra, ó dictar otros semejantes en la siguiente forma :

PROYECTO

Artículo 1.º—Las empresas de transporte no aceptarán cargas de productos alimenticios de origen animal con destino á Buenos Aires, territorios nacionales ó de una provincia á otra, sin la presentación del certificado de inspección sanitaria con el sello de la División de Ganadería, especificando el número exacto de kilos de preparados de cerdo que se remiten, cuyo certificado será otorgado por el inspector sanitario nacional de la localidad. Este certificado será válido hasta dos días después de otorgado.

Art. 2.º—El certificado de sanidad deberá acompañar los preparados hasta su destino.

Art. 3.º—Es obligación de los inspectores sanitarios de fábricas de embutidos otorgar previa inspección, certificado por el número exacto de kilos de preparados, cada vez que lo soliciten los propietarios ó encargados de las fábricas que estan bajo su vigilancia.

Art. 4.º — Los certificados de productos alimenticios de origen

animal que se expidan para la Ciudad de Buenos Aires, territorios nacionales ó de una provincia á otra, serán extendidos de acuerdo con el formulario número 2 (certificados dobles). Los certificados para el uso de la localidad ó entre pueblos de una misma provincia, serán extendidos en el formulario número 1.

Si se adopta el procedimiento propuesto, se terminará con los infractores al decreto del superior gobierno por cuanto los jefes de estaciones al negarse á despachar guías por productos alimenticios sin certificados sanitarios impedirán la introducción clandestina de preparados de cerdo á la Capital Federal y demás puntos á que se refiere el decreto citado.

CARNES ICTERICAS

CASOS DE COMISO

Con frecuencia se observan desavenencias entre inspectores veterinarios en los decomisos por ictericia, que es conveniente evitarlas reglamentando los casos en que debe decomisarse por esta enfermedad.

Todos los textos de inspección de carnes al tratar los casos en que debe procederse al decomiso de una res por ictericia, no aconsejan una determinación fija, prestándose esta circunstancia á interpretaciones diversas.

Respecto á las reses con tejido adiposo amarillo, pero que no son ictericas, he observado en el Frigorífico "Las Palmas Produce Co. Ld. donde dediqué algún tiempo á estas observaciones, que los cuartos de novillo á medida que se van congelando pierden la coloración amarillenta y al llegar al grado de congelación se confunden con los demás cuartos. El tejido adiposo amarillo que no es icterico sometido á la ebullición pierde su coloración y se hace de un color blanco sucio.

Los distintos autores de tratados de inspección de carnes y de mataderos que he consultado á este respecto se expresan en la siguiente forma con relación á la ictericia:

El profesor G. Savarèse en su "Manual de inspección de carnes" pág. 327 dice: La ictericia no es una enfermedad, pero si el síntoma general predominante de diversos estados morbosos del hígado ó el es-