

José Cruz Virgilio Páez Aquiles Jijón Enrique Garcés

## El abastecimiento de artículos de primera necesidad

### La carne

Es uno de los alimentos que casi nunca falta en todos los hogares. Por eso es importante la vigilancia sanitaria. Esta vigilancia se practica así entre nosotros:

*Camal.*—El bovino destinado al sacrificio, no es examinado previamente. Lo único que se hace es la clasificación a base de cálculo de «reses flacas y gordas», sin que haya para esto el requisito de la pesada en la báscula que debe existir a la entrada del Camal. Una vez muerto mediante la puntilla, se hace el desangre con una puñalada en el corazón. Los cuartos traseros sirven para introducir los cabos que han de levantar al animal. Los jiferos, pésimamente presentados, frotan con una «bayeta» excesivamente sucia. La cantidad de agua que hay en el pavimento, no es suficiente para hacer un barrido completo de los deshechos. Las vísceras son arrojadas allí mismo y arrastradas por las trabajadoras a un departamento terriblemente sucio, donde se hace el despendio del «menudo» en la forma más antihigiénica. Las piezas de carnes son transportadas a hombros a una dependencia en donde se cuelga de unos ganchos, sin que exista protección de las moscas, al polvo, al manoseo de los compradores. Allí se sella poniendo la indicación: Carnes de primera, segunda, tercera. Clasificación también sumamente deficiente, porque no se dosifica la cantidad de grasa, no se sabe si proviene de un animal enfermo, etc. En cuanto al local mismo, es inadecuado: por estar situado en el centro

de la ciudad, por tener corrales inmundos, pavimentación del camal con piedra y no con cemento. El transporte de la carne, aunque se hace en un automotor, empero deja mucho que desear porque se amontonan las carnes sin tener una especie de recipientes que las aisle. En cuanto a las tercenas, hay que reconocer que sí se ha preocupado bastante por higienizarlas; pero como el mal está en la raíz, en el camal, no se hace sino presentar adecentada la carne que tiene una forma de obtención demasiado primitiva.

Merece hacerse una especial descripción de lo que es el jifero: Indígena sin costumbres. Tiene un delantal sucio, un cuchillo que asienta en todas partes, incluso en una vaina de cuero que lleva al cinto; maneja el cabo enbadurnado en sangre, materias fecales, tierra; cuenta dinero, recibe las fichas que acreditan su trabajo. Hace todo sin precaución de ninguna clase.

Sí hemos de referirnos ahora al desposte de ganado menor: porcino, ovejuno, los más comunes, se puede concluir en una sola palabra: sin control. Introducción clandestina de carnes, mataderos improvisados en los corredores y patios de las casas de la barriada semirural de Quito. La falta de un camal para desposte de este ganado es urgente, y sabemos que el Municipio está dictando ya siquiera un reglamento para la introducción de estas carnes: La llamada «quínua-da» por el cisticercos de la tenía, es a veces buscada con más afán por parte de la gente ignorante que imagina que ella es de las más alimenticias.

En el camal hemos podido hacer esta comprobación: El 99 por ciento del ganado bovino está atacado de duva hepática, siendo ya en el Ecuador —datos suministrados por los médicos— imposible desterrar este mal. El ganado proveniente del Norte es el más enfermo, aunque no hay excepción.

Los jiferos del camal se aquejan constantemente de amebiasis. Hemos comprobado en los excrementos de los bovinos la presencia de la Ameba Hístolítica.

La estadística que se nos suministró, es la siguiente: De 2.258 reses sacrificadas en el Camal, 283 tenían duva hepática en supuración abundante; 57 varios abscesos de origen desconocidos; 1 con absceso pulmonar. Estos datos arrojan un quince por ciento de reses enfermas, aunque la duva —como

se sabe— en el primer momento no causa estragos que puedan notar los empíricos.

Es digno de anotarse el dato que obtuvimos en la Clínica Veterinaria de esta ciudad, donde el experto nos aseguró que sus estudios le permitían aseverar que en el Ecuador no existe ganado afecto de tuberculosis. Razón interesante para cuidar con escrúpulo el ingreso del ganado al país.

Para la carne porcina, adjuntamos estos datos:

Procedencia	Número de cerdos	Enferr	Cisticercosis
Rumipamba	1143	<b>19</b>	
Quito	266	5	
Calderón	101	1	
Pomasquí	226	2	
Chaupícruz	331	9	
Tumbaco	149	2	
Conocoto	103	3	
Sangolquí	128	3	
Ambato	361	1	
Otavalo	45	1	
Latacunga	27	1	

Los datos corresponden a dos meses.

Indicaciones:

1. <sup>a</sup>—Construcción de dos camales modernos: para ganado mayor y menor, respectivamente. Un personal técnico suficiente pesará al ganado, tomará la temperatura, hará la reacción de la tuberculina, inspección de la piel, baños garra-paticidas antes de ingresar al camal.

2. <sup>a</sup>—La inspección de las carnes con relación a la reacción, color, olor, el rezumar a la expresión, etc.

3. <sup>a</sup>—Cerramiento de los espacios con telas de alambre, sobre todo en los depósitos de las carnes.

4. <sup>a</sup>—Inspección médica del estado del jifero.

5. <sup>a</sup>—Obligatoriedad de ciertas prácticas higiénicas de los jiferos, para que no sean ellos los que tengan que hacer todo servicio. Delantales de

6. <sup>a</sup>—Pavimentación de los corrales, para evitar los fangos en el invierno. Cuidar de que éstos no sean depósitos de basuras y hacer el aseo e irrigación muy continuamente.

7. <sup>a</sup>—Métodos de conducción de la carne en vehículos apropiados.

8. <sup>a</sup>—Reglamentación de la venta de vísceras, «menudo».

9. <sup>a</sup>—Cursos de higiene sobre la carne para el personal encargado de los camales.

El ideal nuestro sería evitar las clasificaciones de las carnes, porque se debería vender buena, o de primera como se llama, y prohibir la venta de las otras. Nos arrimamos en el criterio de que no vale de nada proveer de carne barata y

#### Las Panaderías

\*

Las observaciones que hemos practicado, nos permiten hacer estas conclusiones: En la actualidad existen en la ciudad cien panaderías que elaboran ciento veinticinco quintales de harina en la producción de pan y pastas para la ciudad, al día. De las cien panaderías, una reúne los requisitos de la Higiene; dos o cuatro son de regular observancia en esas normas, y el resto se encuentra en muy mal estado. El gran consumo de pan y pastas hace urgente una atención inmediata al problema de higienizar los establecimientos de elaboración.

Generalmente, el que tiene una panadería no es gente acomodada. Aquí radica especialmente la cuestión higiénica. Ha de verse únicamente que ellos buscan el mejor rendimiento para su trabajo, sin preocuparse de las disposiciones en bien de la salud. Por eso toda orden de autoridad que implica hacer adecuaciones del lugar, choca al dueño porque tiene gastos. Para ellos es inconcebible que así se cotíce la salud pública.

Los establecimientos destinados a la fabricación del pan y de las pastas, están radicados generalmente en los barrios apartados. Las casas que hacen estos arriendos, han destinado mediaguas en los tras-patíos, frente a las quebradas

muchas veces. El piso está obligado que sea de cemento, empero la orden no se ha cumplido todavía y por tanto no son fácilmente lavables. Se ordenó que han de tener los lugares donde se amasa, puertas de alambre provistas de cimbras para que siempre estuvieran cerradas y evitar así el fácil acceso de las moscas; pero en nuestras visitas encontramos todas estas puertas de alambre abiertas de par en par y aún aseguradas con alambres para evitar que estuvieran cerradas. Hacen falta lavabos en los salones de la masa. Un dueño nos dijo que no hacía poner porque eran muy sucios los obreros que hacían la masa. Hemos visto personalmente que en esos lugares de alta temperatura por la cercanía del horno, los obreros sudan abundantemente y el sudor pasa a ingresar en la harina que se emplea en el pan. Los servicios higiénicos para los obreros de las panaderías, están absurdamente colocados. En más de treinta panaderías les comprobamos la incursión que hacían las moscas desde la taza del W. C. al interior de las salas de trabajo. Las mesas de amasijo son de madera y en las ranuras de los ensamblados hay de todo residuo. Nada hemos encontrado tan desaseado como los establecimientos a los que nos referimos y sería largo enumerar todos los otros detalles. Empero no podemos dejar pasar inadvertida una observación que causa profundo dolor: En las casas visitadas, en departamentos que hemos tenido que cruzar, se ve un descuido terrible. Desorden de los objetos, basura amontonada, suciedad. Y cuando entrábamos súbitamente, al grito pavoroso de «sanidad», «la sanidad viene», todos se escondían y se apresuraban a practicar algún aseo de urgencia.

Nosotros hacemos las siguientes indicaciones:

1. <sup>a</sup>—Necesidad imprescindible de que el Municipio construya un edificio dedicado a panaderías, las que deberían ser arrendadas a igual que lo hace sus dependencias como para almacenes, etc. Esta medida permitiría dos altas ventajas: construir las de acuerdo con la higiene, y como estarían reunidas todas, el control de la autoridad sanitaria sería eficiente y no tan absurdo como el de hacer una visita mensual cuando más.

2. <sup>a</sup>—Prohibir —una vez así establecido— la panificación en otros establecimientos que no reúnan las más estrictas condiciones de Higiene.

3. <sup>a</sup>—Incrementar en lo posible el empleo de la harina netamente nacional, en bien de la economía del país.

4. <sup>a</sup>—Incluir en estas disposiciones a las pastelerías y confiterías.

5. <sup>a</sup>—Cursos de Higiene dedicados al personal de obreros del pan.

6. <sup>a</sup>—Sindicalización de los trabajadores, para que esta entidad pueda entenderse más eficientemente con las autoridades respectivas y para la defensa del obrero.

#### Lecherías y ordeños

Nuestras visitas efectuadas a las haciendas productoras de leches, nos permiten hacer las siguientes conclusiones: Los lugares destinados al ordeño son pésimos hasta el extremo. Coincidió nuestro viaje en el invierno y pudimos anotar que las vacas estaban embadurnadas de lodo y materias fecales, hasta las ubres. Muy pocas veces se hacía un aseo de las tetillas, aseo que no hacía ganar nada desde luego. Las obreras encargadas de la extracción de la leche, llevan muchas veces a sus hijos en las espaldas. Sus manos estuvieron siempre sucias cuando las examinamos. Ellas mismas atan al ternero y manejan las piolas arrastradas en el suelo y en el estiércol. No se lavan jamás las manos. Introducen las manos en el recipiente y lubrican las tetillas con la leche. El crío de la vaca sirve también para excitar las glándulas. Los recipientes son lavados el día anterior en el agua de la acequia vecina. Destapados, despedían todos un olor agrio y fermentecible. Muchas haciendas ordeñan a la tarde y la leche reposa toda la noche antes de ser enviada a la ciudad, transcurriendo algunas leches doce horas, en otras cinco o seis de reposo, tiempo suficiente para que la germinación microbiana se propague.

En cuanto a las lecherías de esta ciudad, se puede decir que han alcanzado ya un grado de higiene bastante apreciable. Un cuarenta por ciento tienen suelos de cemento, el veinte por ciento de tabla, y el resto ha recibido un plazo prudencial para que las arreglen. Estamos seguros de que en

cuanto a las adulteraciones, persisten todavía, pero un control estricto va haciendo disminuir.

De quinientas trece muestras de leches examinadas en esta ciudad, las ciento cincuenta y seis decoloraron total o parcialmente el azul de metileno, prueba, aunque insuficiente todavía, para demostrar la acidez de la leche producida por la flora microbiana existente. Se puede concluir que por lo menos el cincuenta por ciento de las leches que llegan a Quito, tienen una inmensa abundancia de bacilos, ya que según últimos análisis el ciento por ciento se hallan contaminadas. De las mismas 5 J 3 muestras, las 47 fueron malas por faltarles el canon de grasa fijada por la Ley de Higiene, que en Quito sí fijó voluntariosamente en treinta por mil. 53 muestras tuvieron añadiduras de agua. A pesar de que el examen bacteriológico no puede darnos una fórmula precisa por las variaciones de las leches contaminadas, nosotros hacemos esta conclusión: Las leches que llegan a Quito tienen por término medio 20 millones de bacterias por centímetro cúbico y por lo menos 1.200 colibacilos por litro.

Presentamos las siguientes indicaciones en este problema:

1. <sup>a</sup>—Levantamiento a la ficha que corresponde a cada hacienda productora de leche que cumpla los requisitos impuestos por la autoridad para poder venderse esa leche. Sin esta especie de matrícula, no se debería consentir la venta;

2. <sup>a</sup>—La Ficha de la hacienda contendría un estado sintético de las condiciones higiénicas, de las instrucciones, de las contravenciones, etc.;

3. <sup>a</sup>—Establecimiento de un personal sanitario de vigilancia rural que hiciere visitas sistemáticas y denunciare toda contravención. Sólo así se puede suministrar la leche.

4. <sup>a</sup>—Por lo menos en el valle de Machachí, podría con- srguírse que la nieve carbónica de Tesalia sea utilizada para el refrigerio de la leche.

5. <sup>a</sup>—Establecimiento de conferencias sobre higiene de la leche, dedicadas a los patronos y a los obreros.

Esta práctica rinde mayor utilidad también en la cantidad de la leche y permite una alimentación adecuada del becerro.

7. <sup>a</sup>—Necesidad de establecer un tipo standar de recipientes para conducción de la leche, con sellos apropiados para que no haya adulteraciones.

8. <sup>a</sup>—Necesidad de pensar en un medio más rápido de transporte de la leche, para evitar el reposo en largas horas.

9. <sup>a</sup>—Exigir que la extracción de la leche se haga el mismo día en el que debe ser transportada a la ciudad.

10. —Nosomos partidarios de la creación de establos en las haciendas. Hemos encontrado establos lujosos, a los que llegan las vacas por caminos lodosos, fuertemente embadurnados de estiércol. Creemos más oportuno que se debería hacer el ordeñado en los mismos potreros. En la Argentina, el establo se ha reducido a simples barreras de alambre que pueden movilizarse para que la «ceba» no se estropee demasiado y para que en cada nuevo lugar haya aseo esmerado en el momento del ordeñado.

í 1.—La pasteurización de la leche en la ciudad es algo imposible de dejar postergado. Nosotros somos de una opinión final y definitiva: único medio de buscar el fin ideal de la higiene sería monopolizar la leche para que sea vendida únicamente con un control estricto, embotellada y con el respectivo sello que atestigüe su hígienización.

12.—La última resolución municipal de Quito, de crear sus almacenes para la venta de artículos de primera necesidad, confirma ampliamente el sostenimiento de nuestra tesis acerca del monopolio. El Concejo va a invertir cuarenta mil sures tan sólo por la emergencia de que los artículos han sido subidos en el precio por los explotadores. Así como se ha puesto atención al alza inmoderada del precio, debe ponerse también a la hígienización de los mismos. No hay inconveniente alguno al defender ampliamente esta tesis como una solución para poder contar en la ciudad con artículos de primera necesidad debidamente controlados.

J 3.—El Gobierno tiene una planta Pasteurizadora de Le-

che destinada al desayuno escolar sea debidamente higienizada.

Añadimos los siguientes datos sobre el consumo de carne en Quito por habitante: En tres años se ha podido hacer el cálculo que arroja 125 libras más o menos por habitante, lo que daría al año unas 32 libras por habitante. Los últimos cálculos arrojan la cantidad de 18,30 gramos por habitante y por día.

En cuanto a la leche, no puede ser más clamorosa la hipoalimentación láctea del obrero quiteño. 20 mil litros de leche se consumen en Quito diariamente. Para una población de 100 mil habitantes y a un litro diario por persona, tomarían leche únicamente el 20 por ciento.

Estos son los estudios que hemos podido realizar con toda la sinceridad y entusiasmo que nos inspira una labor humanitaria de la cátedra de Higiene.