

# Carne mal manipulada, tiene riesgos de enfermedades graves

**La Escherichia Coli o E. Coli, la Salmonella, Listeria Monocytogenes y Staphylococcus Aureus, son bacterias que pueden surgir en carnes mal manejadas y generar graves enfermedades a los consumidores.**

En carta enviada al director del Departamento Nacional de Planeación, Simón Gaviria, el presidente ejecutivo de FEDEGAN, José Félix Lafaurie Rivera, le manifiesta que “existen muchos riesgos para la salud de los consumidores por el manejo informal que se le da a los productos cárnicos derivados de los bovinos y en la medida que se haga realidad la aplicación del Decreto 1500 de 2007, estos se reducirán y garantizarán la inocuidad de los mismos”.



La informalidad en la cadena cárnica se traduce en insalubridad de los productos.

Para el dirigente gremial, el mal manejo de los productos cárnicos, en una sociedad que tradicionalmente consume carne de bovino es un asunto de salud pública, y de no combatirse la informalidad en la cadena, que se traduce en insalubridad, el riesgo al consumir carne caliente será latente y cada vez con mayor alcance.

De la misma manera, conlleva los riesgos de contaminación para la especie humana, el significado de estos patógenos en intoxicaciones masivas, la reducción en costos de incapacidades para los operarios de plantas y la demostración y seguridad para consumidores nacionales e internacionales de productos inocuos, se reducirán a probabilidades mínimas de ocurrencia con la aplicación del Decreto 1500.

Con esto se entiende que la apuesta por la inocuidad que reside en la implementación del Decreto 1500 va indiscutiblemente a mejorar el manejo de los productos derivados de los animales.

En dicha misiva, además, se expresa al director del DNP “que la manipulación adecuada de la carne de bovino y los derivados cárnicos previenen enfermedades al mitigar la presencia de patógenos, pero de no ser así, estos pueden convertirse en un vehículo de una proporción significativa de enfermedades humanas transmitidas por los alimentos. Este problema ha sido ilus-

El mal manejo de los productos cárnicos, en una sociedad que tradicionalmente consume carne de bovino es un asunto de salud pública.

trado ampliamente con estudios epidemiológicos y de vigilancia en seres humanos”.

Es así como los ganaderos de Colombia siempre le han apostado a una visión inte-



La manipulación adecuada de la carne de bovino genera un producto libre de patógenos.

gral de la cadena donde la responsabilidad por una dieta saludable empieza desde el productor primario, pasa por las cadenas de transporte y la industria frigorífica, llega a un adecuado manejo por parte de los canales de comercialización y termina en un consumidor final atento e informado de las características y atributos saludables del producto cárnico que consume.

Por todo esto, de la correcta implementación del Decreto 1500, se deriva el éxito de los niveles de control de peligros en los alimentos que están relacionados con los niveles requeridos de protección al consumidor. Así mismo, en muestreos realizados existen estadísticas que demuestran la importancia de la implementación del sistema HACCP.

## Enfermedades que evitar

La manipulación adecuada de la carne de bovino y los derivados cárnicos pueden prevenir enfermedades al mitigar la presencia de patógenos como:

### Escherichia Coli o E. Coli

Esta es una bacteria cuya presencia se deriva del mal manejo de los intestinos del ganado, en donde reside el patógeno.

Puede causar diarrea sanguinolenta que dura entre dos y ocho días, incluso llegando a causar insuficiencia renal y llegar a ser fatal.

**Salmonella**

Esta bacteria se encuentra cuando la carne de res (generalmente molida), no es manejada adecuadamente teniendo un impacto considerable en la salud pública: genera más de 600 muertes al año. Los síntomas derivados de la ingesta de esta bacteria son fiebre, diarrea, cólicos abdominales y dolor de cabeza. Si la Salmonella llega al torrente sanguíneo puede ser fatal. Puede generar artritis y meningitis, que afecta directamente a los recién nacidos. Algunas cepas de la bacteria pueden generar osteomielitis y neumonía.

**Listeria**

La ingesta de la bacteria Listeria Monocytogenes (resistentes incluso a las temperaturas frías de un congelador) puede generar listeriosis, una enfermedad que

genera fiebre, dolor de cabeza, malestar estomacal y vómito.

**Staphylococcus Aureus**

Esta bacteria, cuya presencia se deriva de un mal manejo del producto cárnico puede generar náuseas, vómito y dolor abdominal, así como cefalea, calambres musculares y cambios en la presión sanguínea. El manejo de los alimentos de forma inocua, la cocción adecuada y la refrigeración deben prevenir las enfermedades transmitidas por estafilococos.

**Por la modernización...**

Atendiendo a todas estas precisiones, los ganaderos y la cadena cárnica nacional, comprometida con la modernización del sector, esperan que los procesos suscitados a partir de la implementación de la normativa, garanticen la inocuidad de los alimentos cárnicos. Este avance hará que la salud pública del pueblo colombiano mejore y permitirá también la generación de incen-

tivos, que desembocarán en avances en la competitividad de la cadena, en la apuesta por la mejora de la calidad de los productos ofrecidos por la misma. ▣



- Implementar procedimientos internacionales de calidad -sistema HACCP- en las plantas de beneficio, es oportuno e inmediato.



Knowledge grows

**Tu Complex de siempre ahora es Yara**

