

La Amenaza Pasada por Alto y Poco Cocinada

En el Reino Unido, la enfermedad de las vacas locas infectó casi 200,000 vacas. Casi destruyó la industria de la carne de la nación completa. Es una enfermedad que es temida tanto por el gobierno de los Estados Unidos y Canadá.

Existe una enfermedad en América, sin embargo, que representa inclusive una mayor amenaza que la enfermedad de las vacas locas.

Durante el tiempo que le llevó a una cepa de la enfermedad de las Vacas Locas matar a 129 personas en el Reino Unido, un contaminante pasado por alto en la cadena alimenticia Americana mató más de 400 personas.

El Centro de Control de Enfermedades estima que en los Estados Unidos, esta enfermedad mata 61 personas y enferma a 73,000 hombres, mujeres y niños cada año.

Esta enfermedad se transmite fácilmente entre las personas, especialmente miembros de la familia y trabajadores de guarderías.

Esta enfermedad puede contaminar agua de beber, ríos, lagos y albercas para nadar.

Esta enfermedad causa diarrea severa e inclusive con sangre. Puede lograr falla del riñón. De hecho, es la causa numero uno de falla renal en los niños.

No existe cura conocida o tratamiento para esta enfermedad.

¿Cuál es la causa primara de esta temida enfermedad?

La carne.

Bistec de carne poco cocinado.¹

La carne y las vacas lecheras llevan la bacteria que causa más muertes y enfermedades que casi cualquier otra enfermedad proveniente de los alimentos en América.

Escherichia coli O157:H7 es el nombre de la bacteria. Existen muchas cepas de la bacteria comúnmente conocida como E. Coli. Esta bacteria, sin embargo, es toxica a los humanos.

A diferencia del mortal prion, la cepa de E. Coli no daña al animal en la que se creo. Las reses que la cargan permanecen saludables. Estas silenciosamente son arrebatadas de su leche, o dirigidas a rastos para ser sacrificadas en carne. La pasteurización supuestamente mata a la E. Coli presente en la leche, pero la carne cruda no es procesada de la misma

manera. Es enviada a las tiendas de autoservicio o restaurante con peligrosas E. Coli todavía viviendo en la carne.

La contaminación de alimentos con E. Coli fue primeramente diagnosticada en 1982, cuando muchas personas sufrieron diarrea con sangre después de comer hamburguesas.

El caso del brote estuvo relacionado a una bacteria solamente encontrada en existir en el sistema intestinal de las vacas. Desde su primer descubrimiento, la cepa de E. Coli ha causado cientos de muertes, y posiblemente millones de enfermos solamente en Norteamérica.

Los niños son a quienes golpea con mayor fuerza esta enfermedad. La bacteria destruye sus glóbulos rojos, ocasionando falla renal. Este desorden es conocido como síndrome hemolítico urémico. El Centro de Control de Enfermedades declara que de los niños que se contagio con E. Coli, 2~7% desarrollará este mortal desorden. El desorden es demasiado común para hacer que la intoxicación con E.Coli sea la causa numero uno de falla renal en los niños Americanos.

La forma primaria e la que las personas contraen intoxicación con E. Coli, es mediante el consumo de hamburguesas inapropiadamente cocinadas o leche no pasteurizada. Las hamburguesas impropriadamente almacenadas pueden contaminar las superficies de trabajo de las cocinas, restaurantes y centros de comestibles. Frutas y vegetales que son ingeridos crudos pueden adquirir la contaminación de residuos de carne crudos. Que tan frecuentemente vamos a la tienda de abastecimiento, y observamos paquetes de hamburguesas que gotean sangre en la banda transportadora de la caja. La sangre pudo haber goteado en el asiento donde sienta a su pequeño, o pudo haber sido tallado en la agarradera del carrito de compras. Gérmenes de E. Coli puede permanecer infeccioso hasta por veinte semanas.² Sin una cocción completa o un desinfectante apropiado con cloro, los gérmenes de E. Coli de hamburguesas pueden contaminarle, sus alimentos, y a sus hijos. La bacteria de E. Coli son inclusive resistentes a la refrigeración normal y congelamiento. Artículos contaminados adquiridos hoy en día pudieran afectarle en los meses por venir.

En los humanos, la toxica E. Coli permanece en el sistema digestivo durante 5~10 días. Estas salen del cuerpo a través del excremento. Este excremento es un agente infeccioso. Trabajadores de centros de salud y guarderías están con el riesgo particular de a infectarse con la bacteria de una manera secundaria. Estas bacterias son especialmente virulentas en agua.

Cuando bacterias de la E. Coli son expulsadas junto con el excremento en los desperdicios públicos, estas pueden permanecer toxicas a menos que sean tratados especialmente en las instalaciones de desperdicio. Desafortunadamente, muchas poblaciones existen sin facilidades apropiadas de tratamiento. Halifax es la prospera capital de Nueva Escocia con más de 360,000 habitantes. A pesar de su riqueza como ciudad exitosa, “cuatro quintas partes de sus aguas negras son arrojadas directamente hacia la bahía.”³ Sin tratamiento especial, la bacteria E. Coli puede permanecer como un agente infeccioso mortal, listo a esparcirse en el publico desprevenido.

Halifax no es la única área metropolitana que no practica tratamiento seguro de aguas residuales, ciudades alrededor de las riberas del Lago Ontario derraman suficiente aguas negras sin tratar en el mismo no solamente para destruir el lago sino que también para hacerlo peligroso para nadar.

Los Grandes Lagos están interconectados; es difícil contaminar uno sin afectar los otros. Canadá y los Estados Unidos se enorgullecen en tener una fuente de agua fresca inmensa para disponer ella, y ciudades de ambos lados de la frontera utilizan estos lagos como su fuente de agua para beber. ¿Pero realmente que tan fresca es esta agua?

Ciudadanos de Walkerton, Ontario eran felices acerca de su vida diaria, confiando que el gobierno les esta proporcionando agua segura de beber.

En Mayo del 2000, su confianza se esfumó, y probablemente nunca regrese.

Un día de verano del 2000 un granjero se subió a su tractor y procedió a esparcir estiércol de vacas en un campo. Esta es una practica común en áreas agrícolas y el granjero la esparció siguiendo los estándares gubernamentales.

Desafortunadamente, alrededor de Mayo 12, el estiércol que el granjero había esparcido se filtro hacia uno de los pozos de agua de la ciudad de Walkerton. Trabajadores de empresas de servicio público de Walkerton no reaccionaron a tiempo a las evaluaciones que mostraron que la E. Coli estaba presente en el agua de beber. No agregaron la suficiente cantidad de cloro para matar la bacteria. No fue sino hasta el 21 de Mayo, nueve días después que ocurrió la contaminación, que las autoridades locales advirtieron al público acerca del peligro. En ese momento hombres, mujeres y niños de Walkerton ingirieron suficiente E. Coli toxica de estiércol de res para intoxicar a 2,300 residentes y matar a siete.

Muchos de los niños que sobrevivieron al brote desarrollaron el síndrome hemolítico urémico, dañando sus riñones de manera permanente. El Centro de Control de Enfermedades detalla los efectos a largo plazo:

Cerca de una tercera parte de personas con el síndrome hemolítico urémico tienen funciones renales anormales muchos años después, y unos cuantos requieren diálisis durante largos periodos. Otro 8% de las personas con síndrome hemolítico urémico tienen complicaciones por el resto de sus vidas, tales como presión arterial alta, ataques, ceguera, parálisis, y los efectos de que parte de sus intestinos sean extraídos.⁴

Padecimientos de largo plazo.

Ese podría ser el precio en Walkerton por vivir cerca de campos en los cuales se esparce estiércol de vacas. El granjero que causo la infestación de E. Coli no se considerado culpable. Los lineamientos gubernamentales lo protegieron. ¿Qué pautas protegieron a los habitantes de Walkerton?

Sistemas de agua públicos están disponibles en la mayoría de ciudades y pueblos de los Estados Unidos y Canadá. Las personas que viven en villas o áreas rurales utilizan agua de pozos privados. En muchos casos, los campos en los que los granjeros esparcen el estiércol de sus propias vacas están a corta distancia de los pozos de los cuales beben sus vecinos. Si los campos vecindantes pueden contaminar el suministro de agua público monitoreado por el gobierno, ¿Qué podrán ocasionar en el agua de pozo?

Para todos aquellos de ustedes no tienen la seguridad del agua pública tratada (Los residentes de Walkerton podrán discutir esto), ¿saben lo que hay en su agua de beber?

Inclusive si su agua es segura, la E. Coli de la res es prevalente en alimentos que nuestros hijo comen cada día. Miles de toneladas de carne molida son servidas a nuestros hijos en comedores, restaurantes de comida rápida, y en el hogar.

Reses que cargan la dañina bacteria E. Coli están aparentemente sanas. Estas no muestran señales visibles de infección. Los inspectores de carne no prueban la presencia de E. Coli antes de permitir la carne para el consumo humano. Desde su descubrimiento en 1982, millones de personas han enfermado debido a su presencia en hamburguesas. Demandas legales a cadenas de restaurantes como la ocurrida a Jack in the Box que distribuyó hamburguesas infectadas con E. Coli, son prueba de los peligros que amenaza a los consumidores.

Eric Schlosser, autor del bien vendido libro del New York Times "*Fast Food Nation*", se ha convertido en una autoridad en la industria restaurantera en los Estados Unidos. En un artículo llamado "Carne Mala" escrito para la publicación *The Nation*, Schlosser detalla el increíble peligro de infección de E. Coli, y la carencia de control de los gobiernos federales.

Eric Schlosser señala que la USDA ya no tiene la capacidad de detener a plantas procesadoras de carne de distribuir carne de res contaminada. Hoy en día empleados de las compañías realizan la inspección de la carne de sus propias plantas. Los inspectores de la USDA solamente realizan pruebas aleatorias de bacteria de E. Coli en las tiendas de abastecimiento y tiendas menudistas. Para cuando los inspectores localicen cualquier carne contaminada, los consumidores probablemente ya la hayan adquirido.

Para mostrar el poderoso poder que la industria de la carne tiene sobre el gobierno, Schlosser detallo el caso donde la USDA clausuró una compañía en Texas, Supreme Meat Processors, uno de los mas grandes proveedores de carne al Programa Nacional de Almuerzos Escolares. La USDA cerró la planta en Noviembre de 1999. Con la ayuda de la industria empacadora de carne, Supreme Meat Processors demandó al gobierno federal y ganó. Presionaron para influenciar al gobierno para revocar limitaciones de salmonella en productos de carne. Ahora es legal en los Estados Unidos vender carne que esta totalmente contaminada con salmonella a todos los ciudadanos de los Estados Unidos, incluyendo a los jóvenes que utilizan el Programa Nacional de Almuerzos Escolares.

Schlosser señala que la legislación federal inclusive no requiere a plantas procesadoras de carne mantener una lista de proveedores a quienes embarcan. La USDA no puede inclusive

rastrear un cargamento de carne infectada desde su fuente hasta los restaurantes o establecimientos que abastecen.⁵

Esta no es una buena señal para proteger a las personas de la enfermedad de las Vacas Locas cuando se asome a los Estados Unidos. ¿Cómo sabemos que no ha ocurrido ya? Ahora que la inspección de seguridad de la carne esta ahora en las manos de las compañías que procesan la carne, ¿Cómo sabemos si no han escondido peligrosos hallazgos? ¿Qué compañía quisiera ser la primera en ser culpada acerca de la enfermedad de las Vacas Locas?

Con la USDA intimidada por los proveedores de carne, ¿Qué tan seguro se siente en poner esa hamburguesa en la boca de sus hijos? Schlosser declara que mientras la USDA use dos sombreros, una de inspector de carne y otra de promotor de consumo de carne Americana, el consumidor nunca estará apropiadamente protegido.

Evitar las hamburguesas por completo no es garantía para usted y su familia para no contagiarse de E. Coli proveniente de la res. Las vacas lecheras también pueden transmitir la toxina hacia su leche. El Centro de Control de Enfermedades le ha hecho creer que solamente la leche no pasteurizada puede tener el riesgo de infección de E. Coli, pero esto no exacto.

En Junio 1 del 2000, una inspección de la USDA de una porción de queso cottage Breakstone mostro que el producto contenía la bacteria E. Coli. El queso cottage frecuentemente es consumido principalmente frio, y la E. Coli pudo haber provocado una brote considerable de la enfermedad. Kraft, la compañía padre, rápidamente se ofreció voluntariamente a retirar el producto, el cual había sido vendido a consumidores de tiendas de varias localidades. No se como Kraft y la FDA tuvieron la esperanza de localizar a todas las personas que adquirieron el producto. Muy pocos de estos retiros del mercado obtienen la atención de los medios para proteger a la totalidad de la población. De hecho, la FDA tiene tantos retiros del mercado de manera regular que podría justificar su propia estación de televisión y radio solamente para anunciarlos.

¿Cómo pudo la E. Coli llegar al queso cottage? La FDA nunca se molesto en saberlo. Se contentaron con el hecho de que Kraft retiro su producto. ¿Qué hubiera pasado si un inspector de la USDA no hubiera hecho una visita la planta? El lote infectado liberado para su consumo había pasado la unidad de inspección de calidad de la compañía, y estaba en los aparadores de tiendas cuando el inspector de la USDA hizo el descubrimiento de la E. Coli y solicitó su retiro del mercado en Junio.

Cuando una compañía se le permite inspeccionar sus propios productos para la seguridad del consumidor, el conflicto de intereses crea considerable espacio para un error deliberado. La carta de la FDA al Oficial Ejecutivo en Jefe de Colgate-Palmolive (referida anteriormente en este libro), en relación a pasta dental contaminada, dejo esto bastante claro.

No existen suficientes inspectores de la FDA para asegurar la seguridad de la FDA. Kraft asevera estar sinceramente interesada en proteger al público de riesgos de la salud.

Considerando que Kraft es propiedad de Philip Morris, gigante del tabaco cuyos productos han causado muertes incontables debido al cáncer, ¿Qué tanto podrían estar interesados en proteger la salud del público?

Sigue sin haber respuesta al como la peligrosa E. Coli de vacas lecheras llevo al alimento Kraft diseñado para ser consumido sin ser cocinado. Si puede pasar en queso cottage, E. Coli puede contaminar crema acida, yogurt crema e inclusive leche. Si ningún inspector de la FDA estuviesen en las plantas de alimentos para detener la contaminación peligrosa, nuestra primera advertencia seria el ver a nuestros seres amados enfermarse.

Las vacas locas pueden ser una amenaza seria para la cadena alimenticia, pero la E. Coli de la res ya lo es. Hasta el momento esta simple bacteria, por la cual las plantas empacadoras de carne no permitirán a los inspectores gubernamentales realizar pruebas, ha matado mas personas en tres años que las que han muerto debido a la enfermedad de las Vacas Locas en diez.

¹ Center for Disease Control. 'Escherichia coli O157:H7 Frequently Asked Questions' **Division of Bacterial and Mycotic Diseases**. www.cdc.gov.

² Health Canada, 'An outbreak of escherichia coli O157:H7 infection associated with unpasteurized non commercial, custom-pressed apple cider' **Canada Communicable Disease Report**. July 1999. Vol 25-13.

³ McMahon, F. 'Halifax's political sewage problem.' **National Post**. July 13th, 1999.

⁴ Center for Disease Control. 'Escherichia coli O157:H7 Frequently Asked Questions' **Division of Bacterial and Mycotic Diseases**. www.cdc.gov.

⁵ Schlosser, E. 'Bad Meat.' **The Nation**. August 29, 2002.