



Provincia de Buenos Aires
Honorable Cámara de Diputados

Proyecto de Resolución

El Senado y Cámara de Diputados de la Provincia de Buenos Aires

Resuelve

Que vería con agrado, que a través de los organismos de control, se implementen campañas de prevención y difusión de las denominadas Enfermedades Transmitidas por Alimentos, haciendo especial hincapié en toda la población escolar.-

ROBERTO JORGE PASSO
Diputado Provincial
H.C. Diputados Pcia. de Bs. As.

Fundamentos

Señor Presidente:

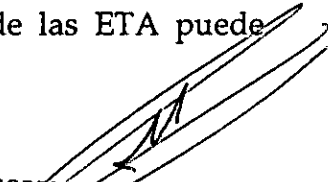
Aunque la frecuencia con que se propagan y la cantidad de casos cada año aparenten lo contrario, las enfermedades transmitidas a través de los alimentos son fácilmente evitables y su control está, como ocurre con muchos de los problemas sanitarios, al alcance de la mano de cada miembro de la comunidad.

Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA, es la sigla tal como se la reconoce en los distintos ámbitos vinculados a la alimentación) son aquellas que se originan por la ingestión de alimentos infectados con agentes contaminantes en cantidades suficientes para afectar la salud del consumidor. Sean sólidos naturales, preparados, o bebidas simples como el agua, los alimentos pueden originar dolencias provocadas por patógenos, tales como bacterias, virus, hongos, parásitos o componentes químicos, que se encuentran en su interior.

Los síntomas varían - entre diversos factores- de acuerdo al tipo de contaminación, así como también según la cantidad del alimento contaminado consumido. Los signos más comunes son diarreas y vómitos, también pueden presentar: Dolores abdominales, dolor de cabeza, fiebre, síntomas neurológicos, visión doble, ojos hinchados, dificultades renales, etc.

También ciertas enfermedades transmitidas por alimentos pueden llevar a una enfermedad de largo plazo. Por ejemplo, la *Escherichia coli* O157:H7 puede provocar fallas en el riñón en niños y bebés, la *Salmonella* puede provocar artritis y serias infecciones, y la *Listeria Monocytogenes* puede generar meningitis, o un aborto en las mujeres embarazadas.

Sin embargo, existen malestares provocados por los alimentos que no se consideran ETA, como las alergias que se manifiestan a los mariscos y pescados, o a la leche, por ejemplo. Para algunas personas, la mayoría de las ETA puede


ROBERTO JORGE PASSO
Diputado Provincial
H.C. Diputados Pcia. de Bs. As.

representar enfermedades pasajeras, que sólo duran un par de días y sin ningún tipo de complicación. Pero, en ciertos casos, las ETA pueden llegar a ser muy severas, dejar graves secuelas o incluso hasta provocar la muerte en personas susceptibles como son los niños, los ancianos, las mujeres embarazadas y las personas con las defensas bajas.

La Organización Mundial de la Salud ha desarrollado las 5 claves de la Inocuidad de los Alimentos, cuya implementación constituyen una accesible manera de evitar las ETA.

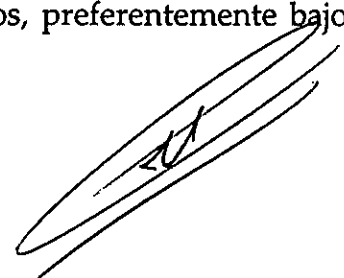
Las 5 claves se presentan cada una con una misión especial:

1. Conservar la higiene;
2. Separar alimentos crudos y cocinados;
3. Cocinar completamente los alimentos;
4. Mantener los alimentos a las temperaturas seguras;
5. Usar agua potable y materias primas seguras.

Como primera medida preventiva que garantiza un consumo seguro de los alimentos, la OMS aconseja que las personas que manipulan alimentos, presenten una adecuada higiene. Un intenso lavado de manos -antes de preparar o cocinar un alimento- reduce los riesgos de infección que causan los microorganismos presentes.

Luego, durante la preparación de los alimentos, es necesario que los productos crudos se mantengan en recipientes separados de los que ya han sido cocidos o que ya están listos para comer. Es importante no usar, para alimentos cocidos, utensilios como cuchillos o tablas para cortar que se hayan utilizado en la preparación de los alimentos crudos, o que no hayan sido debidamente higienizados.

También es necesario asegurar la completa cocción de los alimentos, sobre todo de aquellos -como los grandes trozos de carne y pollo- que requieren una mayor cocción. Cuidar especialmente que estén totalmente cocidos en su interior. Además, se recomienda no exponer alimentos cocidos a la temperatura ambiente por más de dos horas. Para evitar la reproducción de las bacterias se sugiere que se refrigieren los alimentos cocidos y los que son perecederos, preferentemente bajo los 5°C.




Por último, la OMS recomienda no consumir alimentos luego de su fecha de vencimiento, así como también aconseja el consumo de agua potable de red. De no contar con ella, propone potabilizarla con 2 gotas de lavandina por litro, o bien, hervirla durante 5 minutos. Luego, si se va a consumir, enfriarla y conservarla tapada.

Entonces, es importante considerar que el papel de las comunidades, y especialmente el de cada persona, cobra un valor fundamental en la tarea de prevenir las enfermedades que son transmitidas por los alimentos.

Creo que los niños en edad escolar pueden ser perfectos replicadores de los conocimientos que se impartan sobre estos temas, colaborando en la prevención de enfermedades de todas sus familias.-

Por lo expuesto, solicito a mis pares me acompañen con la firma en el presente proyecto.



ROBERTO JORGE PASSO
Diputado Provincial
H.C. Diputados Pcia. de Bs. As.