

El Gobierno niega infección vacuna

El viceministro de Desarrollo Rural, Víctor Hugo Vásquez, descartó la existencia de la bacteria *Escherichia Coli* en el 5,66 por ciento de la carne cruda ofrecida en mercados de Tarija y El Alto, como estableció un estudio realizado por el Instituto Nacional de Laboratorios de Salud (Inlasa).

La autoridad dijo que el producto está completamente sano y controlado. Sin embargo, el estudio del Inlasa indica que, con base en estos resultados, recomienda la vigilancia a través de muestras clínicas de alimentos, según un reporte presentado y ratificado por la entidad.

“La carne que se vende a partir del uso de estos dos mataderos no adolece de ninguna enfermedad, es carne sana que no afecta a la salud humana, por tanto, la población debe estar tranquila en el consumo de esta carne”.

Vásquez explicó que ese estudio piloto muestra resultados de 2010, que ya fueron atendidos y solucionados oportunamente por el Ministerio de Desarrollo Rural, mediante el Servicio Nacional de Sanidad Animal e Inocuidad Alimentaria (Senasag) y en coordinación con las alcaldías involucradas.

“Nosotros vamos a sostener una reunión con el gerente del laboratorio para trabajar en un nuevo análisis y de esta forma transparente demostrar a la población de que la carne es sana”.

La patología. La persona se enferma cuando come la carne infectada que ha sido mal cocida, ya que las temperaturas altas (sobre 70 grados Celsius) matan la bacteria. El mal afecta los riñones, especialmente en niños y ancianos. También puede derivar en una diarrea sanguinolenta hasta causar la muerte.

Recomendaciones médicas indican que se debe evitar el consumo de la carne cruda o semicruda. Es recomendable que ésta esté bien cocida. Mientras está en los intestinos del animal, la bacteria no afecta al ser humano, pero sí le causa daños cuando se mezcla accidentalmente los intestinos con la carne faenada y eso ocurre, por lo general, en los mataderos. Por eso, es importante una manipulación correcta en esos sitios y puestos de venta al público.

Se deben lavar las manos por lo menos 20 segundos y evitar el consumo de carne molida, porque se manipula al triturlarla, cuando puede contaminarse el alimento con la bacteria. Si uno consume hamburguesas, debe pedir que estén bien cocidas, según reportes médicos.

90 días es el lapso en el que el Senasag hace los controles en los mercados para garantizar la salud de la población.

"La carne que se vende a partir de estos mataderos (El Alto y Tarija) es sana y beneficiosa para la salud. Ya hemos hecho las correcciones correspondientes". Víctor Hugo Vásquez / VICEMIN. DE DESARROLLO RURAL