

Los Servicios municipales relacionados con la vigilancia de los alimentos de origen animal, frutas y verduras

Por LAUREANO SAIZ MORENO. Veterinario, Jefe de los Servicios

La acuciante preocupación de los gobernantes por proporcionar alimentos suficientes y sanos a los censos humanos, no podía ser excepción en nuestra Capital. En todas las Corporaciones que se han venido sucediendo, al menos en los últimos 25 años, hemos encontrado una inquietud permanente en relación con estos problemas, y en todo momento han prestado su apoyo a cuantas sugerencias les hemos hecho a este respecto, dentro, naturalmente, de sus posibilidades económicas.

A ello se debe, en primer término, el magnífico MERCADO MUNICIPAL DE ABASTOS, planeado, construido y orientado con un criterio económico y sanitario perfecto, que está sirviendo de modelo en muchas provincias. De hecho, se ha conseguido la centralización de la venta e inspección sanitaria de la carne, pescados, moluscos, crustáceos, huevos, caza, frutas y verduras, del único modo que es posible conocer en cada momento sus características comerciales y sanitarias. Desde la iniciación de su funcionamiento, nuestro Mercado cuenta con un Reglamento técnico-administrativo, que constantemente tenemos que enviar a otras capitales para que sirva de pauta en la estructuración de sus servicios, así como de cámaras frigoríficas y fábrica de hielo, suficientes para las necesidades de este establecimiento sa-

nitario. Anejo a él, funciona el Laboratorio de los Servicios Veterinarios, convenientemente dotado de personal y material, capaz para llevar a cabo cuantas investigaciones son necesarias, con el fin de garantizar la sanidad de los alimentos que se expenden. De este modo, es a veces posible aprovechar alimentos que en otro caso sería necesario decomisar, ante la sospecha de alteración o fraude que solamente el Laboratorio puede aclarar.

En el comercio de productos de origen animal y vegetal, el mayor escollo es su conservación, por constituir estos alimentos, sobre todo los primeros, medios óptimos para el desarrollo de los microbios, que en condiciones ambientales normales, principalmente en primavera y verano, se multiplican con increíble rapidez, provocando con su metabolismo, estados fermentativos, primero, y de clara descomposición después, que los hace impropios para el consumo, lo que obliga a utilizarlos en plazos, a veces tan cortos, que dificulta su comercio. Por ello, una de las primeras preocupaciones del hombre fué la conservación de la carne de los animales, cazados en épocas fáciles, con el fin de garantizar su consumo cuando existían dificultades para su captura. Los rudimentarios procedimientos de conservación utilizados, estaban fundamentados en el calor y la desecación. Algunos de los



preparados, tales como el «somarro» y el «tasajo» (combinación de la desecación y la sal), están aún vigentes entre nuestros pastores, lo que ha hecho afirmar a Katslering, «que el que quiera conocer el arte culinario de la edad de piedra, debe visitar los pastores de las sierras españolas».

Posteriormente, fué utilizada la cocción, coincidiendo con la invención de la cerámica en el período neolítico, estableciéndose más tarde, a fines del siglo XVIII, la conservación por esterilización, ideada por el cocinero francés Appert (1796) y mejorada por Martín (1854), que en principio resolvió el problema, aunque las pérdidas que sufren los alimentos de este modo conservados, principalmente en vitaminas, y los elevados costos del sistema, hace que se aplique solamente a determinados alimentos.

Ha sido por ello la aplicación de frío, lo que de un modo definitivo ha venido a resolver este apasionante problema bromatológico, más inquietan-



Una vista parcial de las instalaciones del Auto-Servicio de la Mancha, en una de las amplias naves del Mercado de Abastos.