

ALGO HUELE MAL EN LA GÓNDOLA

Una serie de casos de alimentos adulterados quedaron grabados en memoria colectiva y se convirtieron en emblemas de la corrupción y la desidia institucional, que hizo la vista gorda ante la codicia de ciertos empresarios que no medían las consecuencias de sus nefastos procedimientos. Una crónica llena de venenos e impunidad.

Javier Vogel

Es periodista egresado de TEA. Cursó la Maestría en Periodismo Político en UNLP. Colabora en el diario La Voz del Interior, de Córdoba. Entre 2009 y 2016 compartió la conducción del ciclo *Viaje al Centro de la Noche*, en Radio América, AM 1190.

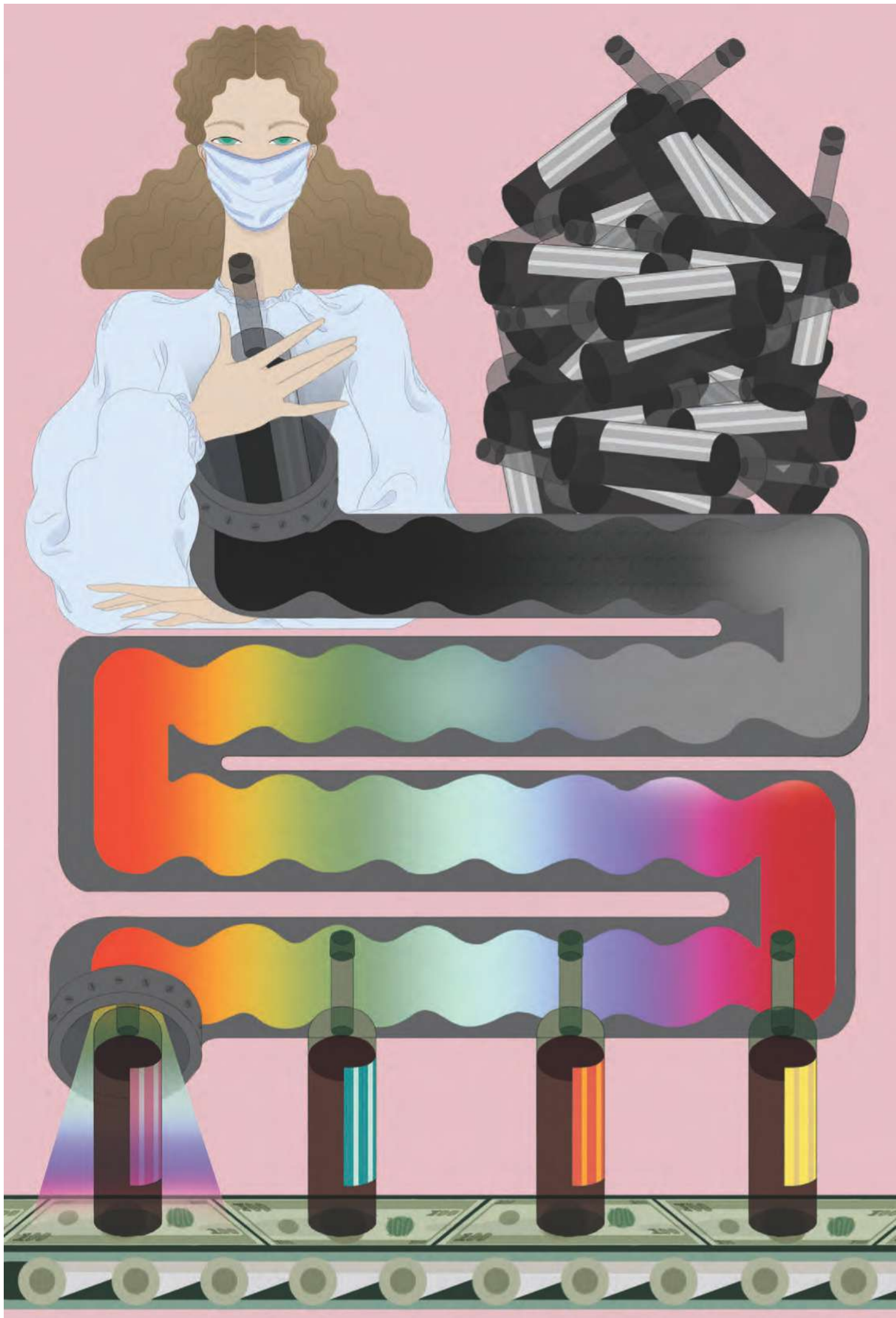
“Esta carne está como abombada, está muy fea patrón”, le dice Hermógenes al dueño de una carnicería ubicada en un barrio no identificado del conurbano. “¿Sabés lo que es esto? Plata, plata”, responde enojado el jefe, mientras cachetea los cortes que inmediatamente serán fregados con lavandina para disimular la descomposición en el mostrador.

El Patrón: Radiografía de un crimen, es el relato salvaje de un caso de explotación laboral y tortura psicológica que terminó en un asesinato. Sin embargo, la crudeza de las imágenes genera sensaciones que exceden los aspectos humanos y policiales. “Es tan fuerte la impresión que deja la manera en la que algunas carnicerías tratan su ‘material de trabajo’ que uno sale del filme con ganas de volverse vegetariano”, escribió el crítico Diego Lerer después de ver la película protagonizada por Joaquín Furriel y Luis Ziemkowski que, entre otras cosas, muestra el desprecio por la salud y la vida del resto de las personas, cuando la finalidad es obtener la mayor ganancia posible.

La codicia es tal vez la característica más presente en los casos más emblemáticos de alimentos adulterados que recuerde la historia argentina reciente.

Los años descompuestos. La mala leche

Toneladas de mozzarella agusanada y podrida, vinos adulterados con alcohol de quemar, leches vencidas, gaseosas y helados que en lugar de placer generan diarreas son algunos de los ejemplos que expresan la necesidad de profundizar la conciencia alimentaria y fortalecer los instrumentos de control estatal para cuidar la calidad de la comida y la vida de las personas.



La codicia es tal vez la característica más presente en los casos más emblemáticos de alimentos adulterados que recuerde la historia argentina reciente.

La del "90" fue una década marcada por la reducción del Estado, la pérdida del empleo y el desmantelamiento del aparato productivo. En ese marco, la paridad cambiaria entre el peso argentino y el dólar estadounidense dividió las aguas entre quienes podían consumir a sus anchas y la porción de la sociedad que se dedicó a sobrevivir. Mientras algunos preferían comprar quesos y vinos franceses, helados alemanes y galletitas dinamarquesas, otro sector debía conformarse con las segundas, terceras y cuartas marcas.

En 1991 la Dirección Nacional de Maternidad e Infancia ordenó la compra directa dos millones de kilos de leche en polvo "para embarazadas, menores de dos años y desnutridos". Summum, una empresa del asesor presidencial Carlos Spadone, fue la única que se presentó y, por supuesto, ganó.

Spadone no era productor de leche y tampoco estaba en condiciones de conseguir en el mercado nacional las cantidades que establecía el pliego; entonces importó distintas partidas de leche en polvo desde Francia, Alemania, Bélgica, Uruguay e Irlanda, y las presentó en cajas rotuladas con los nombres Jorgiano y Silvana, dos marcas de Córdoba y Santa Fe.

El fraude se convirtió en un escándalo nacional cuando además se supo que una de las fábricas que simuló la producción local, era propiedad del secretario privado del presidente de la Nación, Miguel Ángel Vicco. Para rematar el cuadro, las partidas decomisadas en General Rodríguez, Luján, Marcos Paz, Merlo, La Matanza, Morón y Moreno estaban contaminadas con *escherichia coli*. "Mala leche, denunció en tapa *Página/12*, el 21 de noviembre de 1991.

El asesor y el secretario renunciaron a sus cargos y, once años después, un juez de primera instancia absolvió a Spadone del delito de defraudación a la administración pública. Para el magistrado, se había cometido un fraude comercial, no penal. Sin embargo, la Cámara revirtió el fallo y dio por comprobado que había alterado la fecha de vencimiento de la leche, para engañar al Estado con un producto vencido y contaminado, y lo condenó a dos años y medio de prisión en suspenso, y a pagar una multa de 90 mil pesos.

Todas y todos

Cada vez que un caso de intoxicación por alimentos en mal estado toma estado público, queda en el aire una idea: "a cualquiera le puede pasar." Efectivamente, nadie está a salvo de una descompostura feroz después de comer un helado de palito de marca reconocida, de brindar en Navidad con una gaseosa popular o de consumir un café con leche con media lunas en el parador más conocido de la Ruta 2.

Durante la Primera Conferencia Internacional sobre Inocuidad de los Alimentos, desarrollada en Etiopía en febrero de 2019, especialistas convocados por la Unión Africana y organizaciones dependientes de Naciones Unidas estimaron que la comida contaminada con bacterias, virus, parásitos, toxinas o productos químicos, causan la muerte de 420 mil personas y enfermedades a más de 600 millones, cada año.

Las recomendaciones para preservarse parecen simples: mantener la limpieza, separar los alimentos crudos de los cocinados y usar materias primas seguras para evitar la contaminación, cocinar por completo los alimentos para matar los microorganismos y mantener los alimentos a temperaturas seguras para que las bacterias no proliferen.

El problema de estas "claves" es que son acciones individuales. Los mayores riesgos para la salud alimentaria se generan en las distintas etapas de la producción y distribución. La responsabilidad principal, entonces, no puede estar centrada en las conductas hogareñas sino en el manejo de la industria y las políticas sanitarias y de control que ejerzan los gobiernos. "Garantizar que las personas tengan acceso a alimentos inocuos requiere una inversión sostenida en reglamentos, laboratorios, vigilancia y control más estrictos. En nuestro mundo globalizado, la seguridad alimentaria es un asunto de todos", se sostiene en el documento final de la Conferencia.

Abejas saboteadas

En los primeros días de agosto de 1992, dos hombres y una mujer ingresaron al Hospital Italiano de La Plata con cuadros gripales, dolores musculares y lumbares. Las tres personas, de entre 58 y 60 años, no podían orinar, lo que evidenciaba una afección renal severa. Antes de establecer un diagnóstico certero, creció el número de casos y una semana después, seis personas habían muerto, mientras que otras doce seguían internadas en estado crítico. Todas habían consumido caramelos y jarabes de propóleo, rotulados con la marca Huilén.

"El propóleo puede ser la causa, por lo que hemos clausurado el laboratorio Huilén y prohibimos su venta en todo el país", anunció el entonces ministro de Salud y Acción Social,

Julio Cesar Aráoz. Si bien la televisión de aquellos años no estaba tapizada de programas con panelistas, discutiendo acerca de todos y cada uno de los temas del momento, el debate acerca de las terapias alternativas se instaló en los medios de comunicación.

En pocos días murieron 25 personas, 11 en la Ciudad de Buenos Aires y 14 en la zona de La Plata. Alrededor de 3000 consumidores de propóleos fueron asistidos con síntomas renales y hepáticos similares a los que produce la ingesta de *dietilenglicol*, una sustancia industrial altamente tóxica, que se usa para fabricar lubricantes para autos. En la lista de internados estaba la actriz Alicia Bruzzo, quien había perdido reflejos en las piernas, tenía dificultades para hablar y su memoria sufría alteraciones.

La investigación determinó que la sustancia tóxica no había sido utilizada en la elaboración de los productos, por lo tanto Mabel Aparicio y Emilio Alejandro Castro, la dueña y el director técnico del laboratorio Huilén, resultaron absueltos de toda responsabilidad. Se comprobó que se había tratado de sabotaje, pero los 25 envenenados nunca tuvieron justicia.

Brindis sin Salud

El 1ro. de marzo de 1993, una nota de la revista *Somos* contabilizó: “a comienzos de esta temporada, 70 personas se intoxicaron en Chapadmalal y otras 42 en Mendoza. A fines del 92, la intoxicación mató a 5 personas en La Plata, 50 fueron internadas en Santiago del Estero y 21 chicos jujeños se contaminaron al ingerir unos chicles de nombre *NBA Magic Johnson*”. El texto del periodista Jorge Búsico mencionaba que, en los 18 meses previos, se habían incautado “miles de litros de agua lavandina adulterada; agua mineral en mal estado; 18 mil hormas de queso podrido; 1.700 kilos de palitos salados sin autorización; y 4 toneladas de muzzarella putrefactas”.

El año 93 había arrancado con alarma. En tres meses, 33 personas habían muerto por una epidemia de cólera, una enfermedad que dejaba al desnudo la pobreza estructural y la falta de políticas sanitarias. Desde la asunción de Menem, el 9 de julio de 1989 hasta esa fecha, cinco hombres habían estado al frente del Ministerio de Salud y Acción Social: Julio Corzo, Erman González, Alberto Kohan, Avelino Porto y Julio César Aráoz. Ninguno de ellos era médico o sanitarista.

La nota de *Somos* venía a cuento de una nueva tragedia que había sacudido al país en ese tiempo. El 25 de febrero de 1993, el diario *Clarín* dividió su tapa en dos partes. La mitad inferior, ilustrada con una foto de Sergio Goycochea y Diego Maradona estaba dedicada a la victoria por penales de la Selección ante Dinamarca, por la Copa Artemio

Franchi. La parte superior estaba muy lejos de ser festiva. Un título catástrofe anunciaba “22 muertos, 85 internados, 10 en coma”. Los números correspondían al recuento parcial de víctimas por consumir vinos sanjuaninos de las marcas Mansero y Soy Cuyano.

El saldo final fue de 29 fallecidos y un centenar de personas con síntomas de ceguera y daños neurológicos irreparables. Las autopsias constataron que las víctimas habían consumido vino estirado con alcohol metílico, agua y azúcar.

El caso dejó al desnudo la codicia de empresarios decididos a ganar más dinero a cualquier precio y la falta de controles gubernamentales. El bodeguero Mario Torraga terminó condenado a 15 años de prisión y su hijo, a diez. Si bien durante el juicio intentó instalar que había sido víctima de un sabotaje, el enólogo de la bodega Armando Ribes aseguró que los dueños habían agregado alcohol metílico a las piletas de fermentación para obtener más litros de vino. Ribes recibió una condena de 8 años. A todos se les comprobó la participación en la “adulteración de vinos” y la “adulteración de sustancias alimenticias en forma peligrosa para la salud, seguida de muerte reiterada de 10 o más casos”.

La última información acerca del destino de Mario Torraga indica que es el propietario de una pollería en la capital sanjuanina. A 34 kilómetros de ahí, sobre la Ruta 20, sólo se mantienen en pie unas pocas edificaciones de lo que fue la bodega “Nietos de Gonzalo Torraga”. Sus piletas fueron desmanteladas y en 2015, la Municipalidad de Caucete compró el predio para instalar a pequeños productores. Allí funciona actualmente Polok Nenu, una cooperativa de trabajo integrada por miembros de las comunidades originarias del pueblo Huarpe Pinkanta, que se dedican a la producción de harina de algarroba y elaboran productos a base de ese cultivo.

“Desarrollamos productos relacionados a la identidad indígena. La única manera de generar fuentes de trabajo es lograr niveles de industrialización, pero respetando todas las normas de higiene y salud”, contó orgulloso a *La Perla del Oeste*, Franco Gil, representante de las comunidades huarpes y pieza importante en el armado de la cooperativa que viene a cerrar un círculo que se inició tres décadas antes en el mismo lugar, cuando la codicia tuvo más valor que la vida humana. ■

La Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica es el organismo estatal que se ocupa de controlar la calidad de todo lo que consumimos. En su página web se puede hacer un seguimiento de las prohibiciones y retiros del mercado de productos que incumplen las condiciones sanitarias requeridas para el consumo y la comercialización. La ANMAT tiene un departamento de **Vigilancia Alimentaria** que atiende denuncias a través del teléfono **0800-222-6110**.