

SESIONES ORDINARIAS

2000

ORDEN DEL DIA N° 612

COMISIONES DE AGRICULTURA Y GANADERIA, DE INDUSTRIA, DE COMERCIO Y DE DEFENSA DEL CONSUMIDOR

Impreso el día 20 de julio de 2000

Término del artículo 113: 31 de julio de 2000

SUMARIO: Pedido de informes al Poder Ejecutivo sobre los motivos que causaron la contaminación de listeria en una partida de embutidos comercializados en supermercados, y otras cuestiones conexas.

1. — **Corvein.** (1.689-D.-2000.)
2. — **Farizano y Guevara.** (1.972-D-2000.)

Dictamen de las comisiones

Honorable Cámara.

Las comisiones de Agricultura y Ganadería, de Industria, de Comercio y de Defensa del Consumidor han considerado el proyecto de resolución de los señores diputados Farizano y Guevara y el proyecto de resolución del señor diputado Corvein, por el que solicitan informes al Poder Ejecutivo sobre los motivos que causaron la contaminación de listeria en una partida de embutidos que fue comercializada en supermercados, y otras cuestiones conexas; y, por las razones expuestas en el informe que se acompaña y las que dará el miembro informante aconsejan la aprobación del siguiente

Proyecto de resolución

La Cámara de Diputados de la Nación

RESUELVE:

Dirigiéndose al Poder Ejecutivo a fin de que, a través de sus organismos correspondientes, informe a la brevedad posible, las siguientes cuestiones:

- 1º — Los motivos que causaron la contaminación de listeria en una partida de embutidos que fue comercializada en supermercados y sobre las medidas de emergencia que se han tomado al respecto.

2º — Cuáles son los controles de rutina que desde el SENASA (Servicio Nacional de Sanidad Animal), se realizan en los frigoríficos y cuál es la mecánica de habilitación para dichas instalaciones.

3º — Si en los frigoríficos encargados de la producción de las partidas en las que se descubrió el germen se realizaban dichos controles y si poseían certificados de garantía de inocuidad de los alimentos sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).

4º — Cuál es la razón por la cual el INAL (Instituto Nacional de Alimentos) detectó la listaña el día 4 de marzo, pero hizo pública la situación comunicándola al ministerio y a la opinión pública el miércoles 22 del mismo mes del corriente año.

5º — Si dicho instituto realizó la comunicación de rigor a todas las direcciones provinciales y municipales de bromatología, previo decretar la incautación de todas las partidas salidas a la venta.

6º — Si fueron realizadas las pruebas de control microbiológico en las partidas posteriores producidas por los frigoríficos y si se prevé incrementar los controles en otros embutidos crudos y cocidos.

7º — Qué medidas ha tomado el INE (Instituto Nacional de Epidemiología) para la detección precoz de casos, control, análisis y erradicación del germen.

8º — Cómo se va a elaborar la metodología aplicable a todos los hospitales (servicio de neumología, neonatología, ginecología, etcétera).

9º — Qué medidas y qué sanciones se aplicaron a los frigoríficos responsables de la fabricación y a la cadena de supermercados responsables de la comercialización.

Sala de las comisiones, 12 de julio de 2000.

Héctor R. Romero. — Juan P. Baylac. —
 Rafael H. Flores. — Eduardo Santín.
 — Adrián Menem. — Osvaldo H. Rial.
 — Francisco A. García. — Mario Das Neves. — Humberto A. Volando. —
 Luis A. Trejo. — Mirian B. Curletti de Waisfeld. — Sarah A. Picazo. — Carlos T. Alesandri. — Miguel A. Giubergia. — Luis M. Díaz Colodrero. —
 Delki A. Scarpin. — José L. Saquer. — María N. Soda. — Guillermo E. Alchourón. — Enrique M. Martínez. — Julio C. Conca. — Jorge L. Bucco. — Atlanto Honcheruk. — María del Carmen Alarcón. — César A. Albris. — Miguel A. Bonino. — Alberto N. Briozzo. — Mario A. Cafiero. — Carlos A. Castellani. — Héctor J. Cavallero. — María R. D'Errico. — Guillermo H. De Sanctis. — Marta I. Di Leo. — María R. Drisaldi. — Teresa B. Foglia. — Jorge O. Folloni. — Beatriz Z. Fontanetto. — Pablo A. Fontdevila. — Gus-

tavo C. Galland. — Angel O. Geijo. — Carlos R. Iparraguirre. — Arnoldo Lamusovsky. — Beatriz M. Leyba de Martí. — Marta S. Milesi. — María G. Ocaña. — Juan C. Olivero. — Jorge A. Orozco. — Ricardo A. Patterson — Alejandro A. Peyrou. — Bernardo P. Quinzio. — Elsa S. Quiroz. — Rafael E. Romá. — Haydeé T. Savrón. — Federico R. Soñez.

INFORME

Honorble Cámara:

Las comisiones de Agricultura y Ganadería, de Industria, de Comercio y de Defensa del Consumidor al considerar el proyecto de resolución del señor diputado Gorbea y el proyecto de resolución de los señores diputados Fauzano y Guevara, creen innecesario abundar en más detalles que los expuestos en los fundamentos que lo acompañan por lo que los hacen suyos y así lo expresan.

Héctor R. Romero.

FUNDAMENTOS

1

Señor presidente:

Funcionarios del Instituto Nacional de Alimentos (INAL) tuvieron la certeza de haber detectado la bacteria listeria en las salchichas marca Norte, fabricadas en el frigorífico Swift, se trata de un germe resistente al calor y que se reproduce alejadamente en el freezer, según una publicación de la revista "Noticias" del sábado 25 de marzo de 2000.

El 4 de marzo se detectó listeria en una partida de salchichas, la empresa recibió la noticia de la mercadería contaminada recién el 7 de marzo argumentando que no habían sido notificados por el INAL sino por los directivos de la cadena de supermercados Norte-Tía, mientras tanto el producto siguió dando vueltas por las góndolas del supermercado. Recién el 22 de marzo el INAL decidió hacer pública la denuncia enviando un comunicado al Ministerio de Salud de la Nación, lo que hace ver que tardó veinte días para dar un alerta que debió ser inmediato, temiendo en cuenta que la bacteria encontrada puede no manifestar síntomas, pero puede producir desde aborto, hasta meningitis en embarazadas y en personas con las defensas bajas.

La defensa que se argumentó fue que el alimento contaminado vencía el 5 de marzo, un día después de haberse descubierto la bacteria, por lo que el INAL entendió que no valía la pena prevenir a la gente, ya que la población sabe que no debe consumir comida vencida. Lo que se deduce que el INAL no tuvo en cuenta los cientos de personas que pudieron haber ingerido las salchichas conta-

minadas durante los días previos a la fecha de vencimiento del producto.

El INAL convocó a una reunión con quince de las empresas más representativas de la industria del chacinado y las tres cámaras que reúnen al sector, para informarles que habían llegado a la conclusión de que el problema no era sólo del frigorífico Swift sino que existirían 25 establecimientos en las mismas condiciones.

Esto nos hace llegar a la conclusión de que se intenta evitar culpas, es difícil estimar la cantidad de personas que pudieron haber consumido salchichas contaminadas durante los casi veinte días que tardaron en notificar a la población. Dios quiera no sea demasiado tarde.

Diego R. Gorvein.

2

Señor presidente:

El INAL (Instituto Nacional de Alimentos), dependiente del Ministerio de Salud, realizando investigaciones de rutina, descubrió el pasado 4 de marzo que una partida de salchichas sin piel producidas en un frigorífico estaban contaminadas con listeria monocytogenes, agente causal de meningoencefalitis, septisemias, abortos, endocarditis y otras lesiones.

El INAL demoró aproximadamente 20 días en comunicar oficialmente al Ministerio de Salud, finalmente convocó a una reunión de las quince empresas más importantes productoras de embutidos y tres cámaras que reúnen al sector, posteriormente enviaron una comunicación solicitando que a partir de la fecha agregaran la consigna al envase "hierva antes de consumir". El problema es que si el agua no hiere, la bacteria no sólo no muere, sino que se multiplica.

La listeria es una bacteria grampositiva, las personas expuestas al mayor riesgo compienden recién nacidos, ancianos, personas con deficiencias inmunitarias, incluidos los alcohólicos, y también las mujeres embarazadas.

Puede mostrar un cuadro febril leve, agudo, y a veces con síntomas similares a los de la gripe, este cuadro puede ser especialmente peligroso en la mujer embarazada ante la posibilidad de contagio del feto. Existen casos de niños nacidos con septisemia (infección en sangre) o incluso contagio de meningitis en el período neonatal, aunque la madre esté asintomática. Se han detectado casos de abortos, neumonías, hidrocefalias y retrasos mentales en recién nacidos.

El curso del posparto por lo común es normal pero la tasa de letalidad (muertos sobre enfermos) es del 30 %.

Según la Organización Panamericana de la Salud en una epidemia reciente, en los Estados Unidos, la tasa de letalidad entre mujeres adultas no embarazadas fue del 33 %.

La bacteria es resistente al calor y se reproduce ante el frío. En un artículo publicado en la "Revista de la Sociedad Argentina de Nutrición" se señala que hasta un diez por ciento de la población porta el germen sin manifestar síntomas.

Por las razones expuestas y ante la urgencia de medidas efectivas que eviten una propagación del germen y las consecuencias previsibles sobre la población, es que solicito la sanción del presente proyecto de resolución.

Juan C. Farizano. — Cristina Guevara.

ANTECEDENTES

1

Proyecto de resolución

La Cámara de Diputados de la Nación

RESUELVE:

Solicitar al Poder Ejecutivo un pedido de informes para que las autoridades responsables del Instituto Nacional de Alimentos informen a esta Honorable Cámara sobre:

1. Si es correcta la información de que el mencionado instituto tenía conocimiento de la existencia de una partida de salchichas fabricadas por el frigorífico Swift y que se comercializan con la marca Norte, contaminada con la bacteria *listeria monocytogenes*.
2. En caso afirmativo, por qué no se le comunicó inmediatamente a la empresa Norte con el fin de que las mismas fueran retenidas de la venta.
3. Qué medidas y qué sanciones se aplicaron al frigorífico Swift responsable de la fabricación y a la cadena de Supermercados Norte responsable de la comercialización.

Diego R. Gorchein.

2

Proyecto de resolución

La Cámara de Diputados de la Nación

RESUELVE:

El Poder Ejecutivo, a través de sus organismos correspondientes, informará dentro de los treinta días de recibida la presente:

—Sobre los motivos que causaron la contaminación de *listeria* en una partida de embutidos que fue comercializada en supermercados y sobre las medidas de emergencia que se han tomado al respecto.

—Cuáles son los controles de rutina que, desde el SENASA (Servicio Nacional de Sanidad Animal), se realizan en los frigoríficos y cuál es la mecánica de habilitación para dichas instalaciones

—Si en los frigoríficos encargados de la producción de las partidas en las que se descubrió el germen se realizaban dichos controles y si poseían certificación de garantía de inocuidad de los alimentos sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).

—Cuál es la razón por la cual el INAL (Instituto Nacional de Alimentos) detectó la listeria el día 4 de marzo, pero hizo pública la situación comunicándola al ministerio y a la opinión pública el miércoles 22 del mismo mes.

—Si dicho instituto realizó la comunicación de rigor a todas las direcciones provinciales y municipales de bromatología, previo decretar la incautación de todas las partidas salidas a la venta.

—Si fueron realizadas las pruebas de cultivo microbiológico en las partidas posteriores producidas por los frigoríficos y si se prevé incrementar los controles en otros embutidos crudos y cocidos.

—Qué medidas ha tomado el INE (Instituto Nacional Epidemiología) para la detección precoz de casos, control, análisis y erradicación del germe.

—Cómo se va a elaborar la metodología aplicable a todos los hospitales (servicios de neurología, neonatología, ginecología, etcétera).

Juan C. Farizano. — Cristina R. Guevara.