

Resolución del Consejo Nacional de Higiene

Montevideo, 10 de mayo de 1921.

El Consejo en sesión de esta fecha, resolvió: Aprobar el precedente informe y elevarlo al Juzgado Nacional de Hacienda.

ALFREDO VIDAL Y FUENTES,
Presidente.

Justo F. González,
Vocal-Secretario.

CONSEJO NACIONAL DE HIGIENE. — Informe de los doctores J. Infantozzi y F. Giribaldo, relativo a las condiciones higiénicas del Matadero Municipal de la «Barra de Santa Lucía».

Montevideo, 27 de marzo de 1921.

Señor Presidente del Consejo Nacional de Higiene, doctor Alfredo Vidal y Fuentes.

Por moción del distinguido vocal de esta Corporación, el doctor Antonio S. Viana, se resolvió nombrar una Comisión compuesta por los doctores Infantozzi y Giribaldo, con el fin de practicar una minuciosa inspección del Matadero Municipal de la Barra de Santa Lucía para conocer las condiciones higiénicas y sanitarias de dicho establecimiento.

Dando cumplimiento a la resolución antes citada, dicha Comisión se trasladó al Matadero de la Barra, gentilmente acompañada por los Miembros del Concejo de Administración Departamental señores Fabini y Caramella, y el Director de Abasto y Tabladas, señor J. Raiz.

En nuestra visita pudimos comprobar, desde la llegada, que el edificio destinado a matadero es antiguo, podríamos decir ruinoso, conservado por las autoridades municipales, constituido por una gran cancha donde da fuertemente el sol y que

está completamente a la intemperie y, por consiguiente, castigada por el agua y el viento en el invierno; su pavimento es de tierra, que es a menudo levantada por el viento, el paso de los vagones del ferrocarril, de los caballos, etc., y llevada a la carne, que está colgada pronta para ser transportada.

Esta cancha está rodeada de un corral bajo y techado de tejas, muy viejo, con pavimento de piedra y con las juntas unidas por portland, que lo hace impermeable; la pared está hasta cierta altura cubierta de baldosas vidriadas e impermeables. Allí se carnea en la forma más primitiva que darse pueda, pues las reses llegan a unos bretes contiguos en estado bastante ruinoso, allí son enlazadas y arrastradas a *cincha de caballo* hasta el lugar indicado para su sacrificio. Muerto el animal en el suelo, es colgado del techo por las patas traseras, se le quita el cuero, luego se abre, el veterinario examina sus vísceras y si encuentra algo anormal la carne es decomisada y pasa a un digeridór, del que hablaremos oportunamente; si el animal es sano se le quitan las vísceras y se deja pronto para ser transportado, previo un conato de limpieza con un trapo de lona y con poca agua llevada en baldes, pues el aprovisionamiento de agua es defectuoso, por carecer de presión, debido a que los tanques-depósitos no tienen la altura necesaria, lo que impide que el agua pueda llevarse con una manguera y que la limpieza de la carne se haga como se hace en los frigoríficos.

Seguimos nuestra visita y pasamos a un segundo patio, destinado a la matanza de los ovinos, la cual se hace aún en peores condiciones, tanto por la estrechez del local como por la deficiencia en los detalles de su construcción y limpieza, y que constituye un espectáculo verdaderamente penoso, pues los animales son colocados en el suelo en una canaleta de piedra y allí son desollados. A la derecha, en ese mismo patio, se encuentra instalado en un viejo y deteriorado galpón, un digeridor del tipo más antiguo, donde van a parar todos los desperdicios para ser aprovechados industrialmente. Ese aparato es verdaderamente antihigiénico y debía estar situado fuera del sitio donde se carnea.

Las reses faenadas quedan colgadas y expuestas al sol, la lluvia, el viento, la tierra y las moscas, hasta el momento de ser colocadas en los vagones del ferrocarril; vagones que, a pesar de estar en buenas condiciones de limpieza, pues tuvimos ocasión de inspeccionarlos, no reúnen las condiciones higiénicas requeridas para el caso y la carne es traída a la ciudad en malas condiciones, llena de tierra y machucada por

los repetidos golpes que sufre durante el viaje, que se hace con suma lentitud.

Debemos declarar en honor a la verdad, que a pesar de ser un día de calor y en horas de sol fuerte (por la tarde), no vimos muchas moscas y no se notaba olor desagradable a no ser en el digeridor mencionado.

El servicio sanitario animal lo hacen dos médicos veterinarios acompañados de tres ayudantes, servicio que, a pesar de estar desempeñado por competentes profesionales y dotados de la mejor buena voluntad, es deficiente y debe ser aumentado, así como construir una sala de autopsias en debida forma.

Si bien es cierto que hemos comprobado muchas deficiencias, debidas precisamente a la antigüedad del local y a otras causas reparables, como veremos en seguida, no es menos cierto, también, que la matanza, tal cual se practica actualmente, no constituye un inmediato peligro para la salud pública, pero eso no obsta para que esta Comisión crea que las condiciones de la carne que llega a la ciudad deban ser encuadradas dentro de rigurosos preceptos de higiene, y por esas razones deduce que: el Matadero de la Barra de Santa Lucía es un edificio muy viejo, que adolece de serios defectos y que, a pesar de la buena voluntad y celo de los funcionarios encargados de esas tareas, el abastecimiento de carne a la población no se hace en las condiciones exigidas por los higienistas modernos, y que el ideal y lo urgente sería la construcción de un nuevo matadero modelo, de acuerdo con los actuales conocimientos en la materia, pero como eso no es posible hacerlo rápidamente por razones fáciles de comprender, esta Comisión cree que es urgente, mientras no se haga el nuevo matadero, mejorar en lo posible el actual, comunicando a las autoridades municipales que este Consejo vería con agrado que se introdujeran las reformas aconsejadas por el Director de Salubridad en su brillante informe de fecha 24 de febrero de 1920, y que más o menos son las siguientes:

- 1.º Pavimentación de la playa central del matadero, para impedir la tierra.
- 2.º Levantar los techos de los corrales de matanza; impermeabilizar bien el piso y pared.
- 3.º Urgentemente debe ser arreglado el aprovisionamiento del agua, haciendo de modo que el agua llegue con presión suficiente para que la limpieza de la carne pueda hacerse bien.

4.º Colocar unos aleros para proteger las reses del sol, la tierra, el agua, etc.

5.º Trasladar el digeridor de los desperdicios a un lugar fuera del matadero.

6.º Poner en buenas condiciones el lugar destinado a la matanza de los ovinos.

7.º Hacer transportar las tripas en recipientes cerrados completamente.

8.º Arreglar los bretes que están deteriorados.

9.º Modificar el sistema de conducción de la carne a la ciudad y conseguir que la carne venga en trenes rápidos.

10. Aumentar el servicio de veterinarios y hacer construir una sala de autopsias.

11. Proveer al establecimiento de un botiquín o pequeña sala de auxilios para socorrer a los empleados en casos de accidentes, que puedan producirse.

12. Hacer otras obras complementarias: ww. cc., luz eléctrica, lavabos para empleados, etc.

13. Hacer de modo que la carne sea conservada en cámaras frigoríficas hasta el momento de su transporte.

Es cuanto tiene que informar al respecto vuestra Comisión. Saluda atentamente al señor Presidente.

F. Giribaldo — José Infanzozzi.

Consejo Nacional de Higiene.

Montevideo, 10 de mayo de 1921.

Aprobado por el Consejo en sesión de esta fecha, transcribese con el oficio acordado la parte dispositiva, al Concejo de Administración Departamental y publíquese en el Boletín.

ALFREDO VIDAL Y FUENTES,
Presidente.

Justo F. González,
Secretario.
