

adeudan todavía á las farmacias de la localidad, 429 pesos con 15 céntimos, que esta Comisión confía serán abonados por la Intendencia del Durazno.

En fin, tanto desde el punto de vista de la salubridad, como por lo que se refiere al ejercicio de la beneficencia pública, esta Comisión cree haber hecho todo lo que le ha sido posible, dada la insignificancia de sus recursos, en la difícil emergencia en que la ha colocado una epidemia de tanta magnitud como la pasada.

Aprovecho esta oportunidad para saludar al señor Presidente con mi consideración más distinguida.

ALBERTO J. ENAMORADO,
Presidente.

Hilario Sánchez y Alvarez,
Secretario.

Aprovisionamiento de leche higiénica en las ciudades

Proyecto presentado á la Intendencia Municipal del Salto, por el señor Veterinario oficial, don Antonio Ubici

Control higiénico de la leche

La Higiene es la rama de las ciencias biológicas que reclama la atención de todo el mundo científico y la que necesariamente se impone cada día, porque su fin esencial, que no comparte ninguna otra ciencia, es conservar la salud de los individuos en sus relaciones con el mundo exterior.

Teóricamente podría decirse que si la Higiene se resolviera en fórmulas precisas, cuyas indicaciones se observaran estrictamente, el estado de equilibrio del individuo sano no se alteraría hasta que se hubiera agotado la energía vital disponible para la existencia y cuyo desenlace ó muerte natural pusiera término. Pero como no es posible basar en prescripciones absolutas la evolución vital de los individuos, la Medicina tendrá necesariamente que existir para luchar contra las causas que alteran el estado de salud y de las que no es posible preservarlos.

Sin embargo, es evidente que cada día se progresa en materia de higiene y que se ahorran muchas vidas que serían víctimas infalibles de enfermedades. Esa es la maravillosa misión de esta ciencia; es preferible preservar y no curar.

Me ocuparé ahora de las medidas que debieran adoptarse en centros importantes de población como éste, para que productos alimenticios como la leche y la carne, que constituyen la base de nuestra alimentación, reúnan condiciones de higiene suficientes para que su consumo no entrañe peligro alguno.

Producción de la leche.—Este artículo de primera necesidad, no es objeto de ningún control que garantice sus condiciones higiénicas, y puede asegurarse, sin embargo, que es el vehículo de gérmenes patógenos ó que contienen sustancias nocivas, aún prescindiendo de la mala fe de los expendedores.

Es necesario que las municipalidades se impongan de la importancia que tiene el aprovisionamiento de leche higiénica en las ciudades, y organicen un control severo de este producto alimenticio.

Vacas lecheras.—Cualquier estado patológico grave de una vaca, puede repercutir sobre las condiciones de la leche, modificando su composición química ó arrastrando materias virulentas. Por eso es indispensable asegurarse previamente del buen estado sanitario de todos los animales destinados á lechería.

No quiero extenderme sobre las diferentes enfermedades que con frecuencia atacan á las vacas lecheras y que pueden ocasionar estas perturbaciones de la leche; citaré solamente, como las más comunes, las mamitis, la fiebre aftosa, el *cow-pox* (viruela), y en cuanto á la tuberculosis, la más extendida de las enfermedades y compatible con un estado de salud aparente, es la que ocupará nuestra atención. Insertaré aquí algunos cuadros estadísticos sobre la generalización de esta enfermedad en diferentes partes para relacionarla con nuestro medio.

Tomo de la obra del doctor Bidart sobre «Tuberculosis bovina», el siguiente cuadro sobre el

Resultado de la tuberculinización de las vacas de los tambos de la ciudad de Buenos Aires en los años 1897-1908

AÑOS	Animales tuberculizados	Tuberculosas	Sospechosas	Tuberculosas %
1897.	1,444	343	131	23.75
1898.	2,420	219	212	13.18
1899.	1,758	297	166	16.89
1900.	2,208	348	302	15.76
1901.	1,640	194	248	11.83
1902.	2,478	75	271	3.03
1903.	1,758	28	198	1.59
1904.	2,189	39	195	1.78
1905.	1,165	219	165	18.79
1906.	1,465	234	189	15.97
1907.	1,454	267	198	18.36
1908.	1,530	297	—	19.53

La circunstancia de que las vacas lecheras permanezcan en establos antihigiénicos, y sobre todo, la de que vivan en comunidad con animales tuberculosos, favorece el desarrollo de esta enfermedad. Aún el hombre puede conferir el contagio á los bovinos.

En cuanto á los animales de campo, es mucho menor el número de tuberculosos y casi insignificante en los ganados que escapan á la mestización, como lo he constatado en el matadero de esta ciudad, en el que sólo encontré dos vacas criollas tuberculosas, con la circunstancia de que una era una lechera vieja que había estado, durante mucho tiempo, en un establo de esta ciudad, y presentaba una tuberculosis generalizada con lesiones importantes en las mamas. Todos los demás animales que resultaron tuberculosos eran de muy buena clase.

CORRALES DE ABASTO DEL SALTO

MESES	Animales faenados	Tuberculosis generalizada	Tuberculosis localizada	Tuberculosis %
Abril	889	10	55	7.26
Mayo	908	5	78	9.14
15 de Junio	432	1	30	7.10

Lamento no poder incluir aquí ningún dato sobre el estado sanitario de las vacas lecheras de esta ciudad. Precisamente, mi objeto es

demostrar la importancia que tiene para la higiene pública organizar un servicio de tuberculinización.

Hasta ahora se luchaba con el inconveniente de que no había recursos para pagar los animales que se sacrificaran por tuberculosos; pero la reciente organización de la Policía Sanitaria Animal viene á salvar felizmente á los propietarios, indemnizándoles las vacas cuyo sacrificio sea ordenado por cualquiera de las oficinas dependientes de esta Repartición. Podría aún sostenerse que esta indemnización no compensa el valor del animal, y que por consiguiente, esta medida perjudicaría á los lecheros que disponen generalmente de pocos recursos y cuyo comercio no les reporta grandes utilidades, pero tampoco tendría consistencia esta objeción, por cuanto la misma ley de *Policía Sanitaria* en el artículo 35 declara á la tuberculosis bovina comprendida entre los vicios redhibitorios á que se refieren los Códigos Civil y Rural. «El adquiriente de un animal tuberculoso tendrá derecho á repetir el precio pagado, dentro de los treinta días de la fecha de su entrega por el vendedor.

«La comprobación de la enfermedad por la División de Ganadería y Policía Sanitaria de los Animales, dará á la acción fuerza ejecutiva».

Los estancieros, que son los que venden las vacas para lechería, no pueden considerarse perjudicados, porque siempre obtendrán por la vaca el precio de animal de carnicería, y habrán eliminado de sus rodeos un animal tuberculoso que les ocasionaría mayores perjuicios.

Como se ve, domina dentro de esta organización un espíritu práctico que ampara hasta los intereses individuales, y da margen para salvaguardar la salud pública, que es el interés colectivo y primordial.

ALOJAMIENTO Y ALIMENTACIÓN

Hemos visto, anteriormente, los peligros de la estabulación para las vacas lecheras, y si tenemos en cuenta la alimentación, nos encontramos con otra faz importante de este problema. En efecto, no es suficiente garantía para la salud pública que las vacas ingresen á los tambos exentas de toda enfermedad, porque esos dos factores malograrían el éxito de estas precauciones.

Conozco una ordenanza de esta Municipalidad, en la que se establecen las condiciones higiénicas que deberán llenar, en lo sucesivo, los tambos de la ciudad, y en la que está incluida además la inspección veterinaria de las vacas lecheras; pero no hace referencia á los tambos situados fuera de la planta urbana, y que son la mayoría. ¿Qué consecuencias tendrá esta ordenanza una vez puesta en vigencia? Sen·cillamente, que los lecheros de la planta urbana emigrarán para campaña. Esto mismo ocurre en Montevideo, y yo creo que es aún más pe-

ligroso ese control parcial, que si no se hiciera ninguno, porque los consumidores de leche, fiados en esa inspección veterinaria, descuidan posiblemente hasta la precaución de hacer hervir la leche.

La vaca que ingresa sana á un establo puede dar una leche tóxica y aún virulenta: tóxica debido á la alimentación á que puede ser sometida, y virulenta por falta de higiene de los ordeñadores ó de los recipientes.

En cuanto á la alimentación, debo hacer constar que aquí en el Salto, como en el resto del país, no existen fábricas de destilerías, azucarerías y cervecerías, cuyos residuos sean empleados como en Alemania, Estados Unidos, etc., para alimentar las vacas lecheras. Conocemos lo alterables que son estos residuos y la toxicidad de las leches que producen las vacas sometidas á esta alimentación, que llegan hasta ocasionar trastornos digestivos graves en los niños. Aquí las vacas lecheras que viven á campo ó en establo, se alimentan bien; sólo habría razón para ser más exigentes con respecto al agua, que con frecuencia es mala y acarrea alteraciones en la leche, cuyos efectos son análogos á los citados al hablar de los residuos.

La cuestión se torna más grave si hacemos intervenir en la ordeñada de las vacas á personas poco escrupulosas para la higiene personal y para la de los recipientes que han de contener la leche. Sobre este punto, haré conocer algunas observaciones descriptas en la Revista Zootécnica de Buenos Aires, que ponen de relieve la contaminación de la leche por gérmenes virulentos:

«1.ª En una sola casa de las cercanías de Könisberg, 32 defunciones por fiebre tifoidea se producen en catorce años. Llamado á determinar las causas de esa epidemia el doctor Scheller, constató que todas las personas fallecidas se proveían en una lechería de la citada propiedad. Extremando la encuesta, llega al conocimiento de que una mujer empleada en la lechería había tenido fiebre tifoidea diez y siete años antes. Ahora bien: desde que ingresó esa mujer en la lechería, se había iniciado la serie de los casos fatales.

«Se comprobó que dicha mujer era portadora en su aparato digestivo de bacilos tíficos casi al estado de cultivo puro. Naturalmente, esa mujer fué alejada porque era la causante inconsciente de la mayor parte si no de todos los casos mortales diseminados en torno de ella».

2.ª Observación (contenida en la misma Revista):

El doctor Kossel relata que en una ciudad de 60,000 habitantes, se declaran 25 casos de tifoidea en tres grupos distintos. «Todas las investigaciones tendientes á aclarar su origen permanecen inútiles. La encuesta establece, sin embargo, que de las 25 personas enfermas, 21 compraban la leche en la misma lechería y la bebían cruda, es decir, sin hacerla hervir previamente.

«Esa lechería se abastecía en tres chacras diferentes, una de las cuales estaba ubicada en una propiedad donde la fiebre tifoidea es endémica, particularmente en los niños y en los obreros agrícolas transitorios. Antes ya, un acceso tifoideo producido en una localidad vecina de aquella propiedad, había sido atribuído á la leche procedente de la misma chacra. Un examen metódico del personal de la misma sospechada, hace descubrir que un porquero frecuentemente ocupado en el ordeño de las vacas, es un portador crónico de bacilos.

«A solicitud del doctor Kossel, el porquero peligroso es inmediatamente alejado del servicio de la lechería; la tifoidea cesa en seguida. En mayo del año siguiente, un nuevo caso estalla, y se le atribuye en seguida á la leche de la chacra sospechosa. Una investigación inmediata hace descubrir que el mismo porquero alejado había sido nuevamente empleado en las faenas de la lechería.»

CONCLUSIONES

Parecería á primera vista irrealizable llevar á cabo una fiscalización que consultara todas las exigencias de orden higiénico que se establecen en este proyecto; sin embargo, no es así, porque dada la importancia de esta obra humanitaria y los sentimientos altruistas que animan á la corporación municipal, no es aventurado basar el éxito de esta iniciativa en la buena voluntad de los señores miembros que pueden zanjar las dificultades que opone toda obra nueva como ésta, que tiene que reñir con la costumbre y la rutina, pero cuya idea fundamental importa un verdadero progreso.

Quiero hacer constar, antes de detallar este proyecto, que la única ciudad de Sud América que tendrá organizado un servicio de lechería higiénica como lo exige la salud pública, será Buenos Aires, en cuyos propósitos me he inspirado para presentar este informe.

Así como cada Municipalidad tiene bajo su dependencia el establecimiento de los Corrales de Abasto donde se faenan los animales destinados al consumo público y en el que se practica la inspección veterinaria de cada res, evitando con esta concentración que cada abastecedor tenga su matadero particular, ajustado á condiciones de higiene y construcción especiales, y que exigirían, además, un personal numeroso para el control sanitario de las carnes, así también se resolvería el problema de la leche, que bajo el punto de vista de la higiene tiene tanta importancia como el de la carne.

Sería necesario, para llegar al objeto propuesto:

1.º Disponer de un área de campo suficiente para el pastoreo de todas las vacas destinadas á la producción de leche para la ciudad.

2.º Construir uno ó más pabellones para alojar todas las vacas, cuando sea necesario, como en el invierno, darles una ración suplementaria.

3.º Ubicar á una distancia conveniente del pabellón un galpón destinado á lazareto, donde cumplan la cuarentena reglamentaria y la tuberculinización las vacas que ingresen al establecimiento. Las que resulten tuberculosas serán llevadas á los Corrales de Abasto, y si la carne es utilizable en concepto del Veterinario inspector, será vendida á los abastecedores, ó quemada en caso contrario, indemnizándose al propietario lo que establece la ley de Policía Sanitaria.

4.º Cada lechero llevará sus vacas al establecimiento, las que una vez admitidas como sanas por la Inspección Veterinaria, no podrán salir de él ni ser ordeñadas por personas ajenas al establecimiento.

5.º El personal encargado del ordeño será tomado del existente actualmente en las diversas lecherías, exigiéndoseles la presentación de un certificado médico en el que conste que no se hallan afectados de ninguna enfermedad contagiosa y que no son portadores de bacilos tíficos.

6.º La leche será entregada en la puerta del establecimiento á cada propietario, en recipientes higiénicos de uno á cinco litros de capacidad con su correspondiente estampilla en el cierre.

7.º Sólo la leche de los recipientes que no hayan sido abiertos, podrá ser admitida nuevamente en el establecimiento, la que será destinada para la elaboración de manteca que se entregará á cada propietario de acuerdo con la cantidad de leche depositada. También la manteca se dispondrá en paquetes estampillados.

8.º Tener una sala exclusivamente para la fabricación de manteca.

9.º El agua que se emplee para lavar los recipientes y las manos de los ordeñadores será filtrada previamente.

10. Todo el personal del establecimiento, incluso los ordeñadores, serán pagados por la Intendencia.

11. Los propietarios de las vacas pagarán mensualmente por cada una lo que estipule la Intendencia por concepto de pastoreo, alojamiento, ordeño, etc.

Tienen forzosamente que escapárseme muchos detalles de organización, pero mi objeto es tratar lo esencial. Tampoco me ocupo del reglamento por el que debe regirse el personal de servicio.

La parte financiera del proyecto tiene algunas dificultades, y sería motivo de un estudio especial; pero opino que su realización haría honor al país entero, consiguiéndose además del inmenso beneficio público, reales ventajas para los lecheros y una importante renta para el Municipio.
