
SESIONES ORDINARIAS
2003
ORDEN DEL DIA N° 2648

**COMISIONES DE AGRICULTURA
Y GANADERIA Y DE COMERCIO**

Impreso el día 30 de septiembre de 2003

Término del artículo 113: 9 de octubre de 2003

SUMARIO: **Pedido** de informes al Poder Ejecutivo sobre si es el SENASA el organismo encargado de controlar el expendio de derivados cárnicos (vacunos, aves, porcinos, etcétera) y otras cuestiones conexas. **Romero (H.R.)**. (3.169-D.-2003.)

Dictamen de las comisiones

Honorable Cámara:

Las comisiones de Agricultura y Ganadería y de Comercio han considerado el proyecto de resolución del señor diputado Romero (H.R.), por el que se solicita informes al Poder Ejecutivo sobre el expendio de derivados cárnicos. Control del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA); y, por las razones expuestas en el informe que se acompaña y las que dará el miembro informante, aconsejan su aprobación.

Sala de las comisiones, 23 de septiembre de 2003.

Adrián Menem. – Héctor R. Romero. – Guillermo E. Alchouron. – Haydé T. Savron. – Julio C. Gutiérrez. – Elsa S. Quiroz. – Carlos A. Larreguy. – Roque T. Alvarez. – Carlos R. Brown. – Guillermo M. Cantini. – Víctor H. Cisterna. – Juan C. Correa. – Carlos A. Courel. – Juan C. Cusinato. – Zulema B. Daher. – Dante Elizondo. – Miguel A. García Mérida. – Angel O. Geijo. – Rafael Martínez Raymonda. – Juan C. Olivero. – Aldo H. Ostropolsky. – Blanca I. Osuna. – Ricardo A. Patterson. – Rafael E. Romá. – Mirta E. Rubini. – Miguel R. Saredi. – Francisco N. Sellarés. – Raúl J. Solmoirago. – Carlos D. Snopek. – Juan M. Urtubey.

Proyecto de resolución

La Cámara de Diputados de la Nación

RESUELVE:

Dirigirse al Poder Ejecutivo de la Nación para que a través del organismo correspondiente informe:

1. Si es el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) el organismo encargado de controlar el expendio de derivados cárnicos (vacunos, aves, porcinos, etc.), su inocuidad y su estado sanitario.

2. Si se han detectado casos concretos de presencia de *Escherichia coli* 0157:H7 en hamburguesas infectadas con la mencionada bacteria en locales de comidas rápidas.

3. En caso de ser afirmativa la respuesta a la pregunta anterior, cuántos casos se han detectado. Mencionar las firmas comerciales de los locales donde se han efectuado las comprobaciones.

4. Si los casos han sido detectados en medallones de pollo o de carne vacuna.

5. Si efectivamente la muerte de un menor en La Plata ha sido el resultado de la intoxicación con *Escherichia coli* 0157:H7, derivando la infección en una complicación llamada síndrome urémico hemolítico (SUH), presuntamente por comer hamburguesas mal cocidas en un local de los mencionados en el punto 2.

6. Si ha sido, en el caso de haberse comprobado el hecho mencionado en el punto anterior, constatada la responsabilidad de la firma comercial expendedora de esas comidas.

7. En tal caso, además del la eventual clausura, qué medidas se han tomado desde el punto de vista de la responsabilidad penal.

8. Qué medidas adoptará el Poder Ejecutivo nacional a fin de proteger la salud de la población.

9. Si se ha pensado en nuevas exigencias en toda la cadena, desde la faena hasta el expendio al público, para minimizar las posibilidades de riesgo de la población.

10. Si tiene el gobierno pensado realizar campañas masivas para instruir a la población a fin de concientizarla de las medidas para contrarrestar este flagelo.

Héctor R. Romero.

INFORME

Honorable Cámara:

Las comisiones de Agricultura y Ganadería y de Comercio al considerar el proyecto de resolución del señor diputado Romero (H.R.), 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.

Adrián Menem.

FUNDAMENTOS

Señor presidente:

El Estado nacional es el responsable de la sanidad y calidad de los alimentos que se expenden a tal efecto, el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) cumple un rol de superlativa importancia ya que debe supervisar toda la cadena que origina un determinado alimento.

A tal efecto, vemos cómo sus incumbencias comienzan a regir desde el mismo lugar de producción, o sea en el campo.

Así, hemos visto campañas nacionales como las de la aftosa donde el mencionado organismo ha cumplido un rol de especial importancia, diagraman-

do un sistema nacional de erradicación con las vacunaciones provistas al comienzo, desde el mismísimo Estado.

Luego, una vez terminados los animales cuando entran a faena, allí nuevamente está el SENASA controlando la sanidad y la calidad con controles en los distintos frigoríficos, completando su tarea una vez terminado el alimento, cuando ya está, según el organismo, apto para consumo.

Lo mismo ocurre para todo el resto de las cadenas agroalimentarias, donde son necesarias las presencias de los controles oficiales para garantizar la inocuidad de los alimentos y que la población los consuma con tranquilidad.

En este caso, la presencia de *Escherichia coli* se ha dado en alimentos mal cocinados, pues la bacteria es fácilmente combatida con la temperatura que se alcanza cuando la cocción es total.

Una complicación de la infección con esta bacteria puede dar como resultado el síndrome urémico hemolítico (SUH), producido por una toxina bacteriana que afecta las células sanguíneas, los riñones y, en algunos casos, el cerebro.

Entre el 3 y el 5 % de los que contraen esta enfermedad muere.

La bacteria habita el intestino del ganado bovino. La carne picada, insuficientemente cocida, ha sido señalada como el vehículo más frecuente de la infección. La infección entre las personas se disemina a través de las manos contaminadas con materia fecal.

Es por ello de suma importancia establecer patrones sanitarios muy estrictos para este tipo de actividad, donde las contaminaciones son muy fáciles.

Es por ello que solicito la aprobación del presente pedido de informes.

Héctor R. Romero.