

Michael Osterholm: La bacteria E. Coli es simplemente el enemigo; debemos tratarlo como tal

La irradiación es la única forma en que nosotros podemos decir de manera confiable, que la carne que comemos es segura.

Michael Osterholm

Publicado en el periódico Star Tribune de Minneapolis, MN, EUA, el 24 de noviembre del 2007

Mark Twain dijo una vez que “Consigue tus hechos primero y luego puedes distorsionarlos tanto como desees”. El gerente de un restaurante local Lenny Ruso seguramente debería tomar el consejo de Twain. Su comentario del 19 de noviembre de 2007 contiene mucha distorsión pero es terriblemente limitado en hechos. Reclamó que si solo se alimenta al ganado bovino con pastos y no alimentos artificiales, obtenidos de los agricultores locales y usando procesadoras locales, el problema de la bacteria E. coli en la carne roja desaparecería pero eso no es verdad.

Russo citó conclusiones de un estudio de 1998 de la Universidad de Cornell, donde el ganado alimentado con una dieta de pasto, sin granos, tendría muy pocas bacterias E. coli y que las bacterias que sobrevivieran en las heces de las vacas, no provocarían alguna enfermedad en los humanos, si se comían su carne mal cocinada, particularmente hamburguesas. Esta declaración está basado en un estudio de solo tres vacas con dietas diferentes y para el que los investigadores ni siquiera hicieron pruebas de bacteria E. coli O157:H7.

Desafortunadamente, los autores extrapolaron estos resultados tan increíblemente escasos a toda la industria de ganado. El estudio Cornell no está corroborado en numerosos artículos científicos publicados por grupos de investigadores de renombre alrededor del mundo. Finalmente, el trabajo realizado por el Departamento de Salud de Minnesota como parte de un estudio nacional de enfermedades por alimentos recientemente mostró que comer carne roja de granjas locales era un factor de riesgo significativo para una infección por bacterias E. coli.

La conclusión para mí y en lo que he estado tratando de hacer en mi carrera profesional, es jamás volver a tener la experiencia con un niño sufriendo el insoportable dolor de una infección por bacterias E. coli o tener que consolar el duelo de un padre cuyo hijo acaba de morir por una comerse una hamburguesa mal cocinada. Russo entendería esta cuestión desde un punto de vista enteramente diferente si él hubiera estado conmigo cuando tuve que explicarle a unos padres desconsolados que la muerte de su joven hijo fue debido a una hamburguesa mal cocinada, preparada por ellos y que la bacteria E. coli que causó su enfermedad vino de la carne de una vaca criada solo con hierba y pasto y procesada por una empacadora de carne local. La vaca además venía de la granja de su abuelo.

Yo apoyo el hecho de que todas las partes que componen la cadena alimenticia son responsables de asegurar que las enfermedades provocadas por la bacteria E. coli en los alimentos no suceda otra vez. Mantener buenas prácticas agrícolas es importante para la salud de los animales y por razones ambientales, ninguna investigación creíble ha identificado una varita mágica que un granjero pueda utilizar para bajar significativamente la presencia de la bacteria E. coli en la carne que compramos. Y no hay justificación para no poder satisfacer los más altos estándares de sanitización posibles en nuestras plantas de procesamiento de carne pero debemos reconocer que simplemente no hay manera de asegurar que la contaminación microscópica de las heces de las reses no suceda cuando el animal es destazado.

En las habitaciones quirúrgicas estériles de nuestros hospitales ultra modernos, casi 3 por ciento de todas las "cirugías limpias" todavía resultan en una infección después de las intervenciones quirúrgicas. Esto significa contaminación bacteriana de la piel del paciente o de alguien más del equipo quirúrgico que infectó la incisión. Si un cirujano no puede hacer algo mejor bajo condiciones ideales de esterilidad, ¿cómo podemos esperar que una planta de procesamiento de carnes garantice que las reses saliendo de la línea, no tienen alguna bacteria microscópica E. coli escondida?

Finalmente, solo podemos esperar que el consumidor también tome su responsabilidad para nunca servir carne de res mal cocinada o cualquier producto de carne de pollo cocinado de manera inadecuadamente. Pero, como sabemos, aún sucede.

Al final, hay solamente una medida absoluta para afrontar este asunto: la irradiación de alimentos. Este proceso, que principalmente usa un cañón de electrones, así como el utilizado en su televisión, excepto por la alta energía que convierte la electricidad en energía que mata las bacterias E. coli en forma segura y a costos efectivos. Lo hace sin cambios significativos en el sabor, el color o el contenido de nutrientes de los alimentos. La irradiación rutinaria de carnes y aves haría para estos productos lo que la pasteurización hizo a la leche: hacerlos seguros. Al final, eso es todo lo que importa, particularmente para aquellos quienes han perdido a sus seres queridos innecesariamente por una infección de bacteria E. coli

Michael Osterholm es director del Centro de Investigación y Políticas sobre Enfermedades Infecciosas y profesor en la Escuela de Salud Pública en la Universidad de Minnesota.