

PALABRAS DEL VICEPRESIDENTE DE LA REPÚBLICA
ENRIQUE BOLAÑOS GEYER
ANTE LA V FERIA NACIONAL DE LOS ALIMENTOS
“LA MUJER NUTRE AL MUNDO”
Octubre 16 de 1998

- Amigos todos



En nombre de Dios y de Nicaragua

Hace unos pocos meses me tocó decir las palabras de inauguración del restaurante MacDonald's, de Managua. En esa ocasión dije que MacDonald's es símbolo de estandarización y de confianza en calidad e higiene alimentaria mundial. Los turistas no dudan en la de la higiene que aplican cadenas de restaurantes como MacDonald's, o Burger King, o muchos otros similares.

Estas empresas aplican normas higiénicas estrictas no porque algún celoso inspector de gobierno así se los exige, sino por propia conveniencia de asegurar la confianza de la clientela. En Moscú, en París, en Nueva York, en Houston, en miles de otros lugares, y en Managua también, los clientes tienen confianza en la higiene de estos restaurantes.

Ya nos acercamos al siglo 21, y todavía no hemos logrado que en nuestras comunidades de la región –en general– sean controladas las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA). Los alimentos, además de nutrir, deben también evitar transmitir enfermedades.

El hombre ha ideado diversos medios para proteger sus alimentos y mantener su aptitud para el consumo, tratando de librarlos --a veces sin saberlo-- de la contaminación microbiana a la que son proclives, sobre todo los alimentos de origen animal. Y es que, en las manos de todos nosotros que a diario manipulamos y consumimos alimentos, está una posibilidad clara de contribuir a minimizar las consecuencias de los riesgos derivados de la contaminación de las comidas, así como también una mejor educación sanitaria dirigida a las personas que manejan los alimentos en los hogares o en pequeños negocios alimenticios.

La información disponible en el Ministerio de Salud, sobre la vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos en Nicaragua, indica que en muchos de los casos, los alimentos consumidos en restaurantes, hogares, mercados, y ventas callejeras, tienen una participación importante como causante de enfermedades, en especial aquellos que son elaborados artesanalmente.

Reconocemos que nos hace falta educación sanitaria. No se puede corregir el daño, si no conocemos que existe el peligro.

Quien maneja, quien prepara y quien consume los alimentos, debe estar consciente de los peligros de transmisión de enfermedades por medio de los alimentos, para poder evitar la transmisión. "El que no sabe es como el que no ve", dice el refrán; es como un no-vidente en estos asuntos. De ahí la importancia de simposios, de talleres educativos y de difusión de las normas que deban aplicarse. Detrás, deben ir los inspectores, vigilantes y honestos.

FAO ha escogido este año el lema "La mujer nutre al mundo" para dar énfasis en la predominio de la mujer en la preparación de los alimentos en el seno familiar, especialmente los alimentos de los niños. Es ella quien puede tener mucho mayor incidencia en la difusión de las buenas prácticas higiénicas en el manejo y preparación de los alimentos. Ella es un buen vector de comunicación en la educación.

La resuelta globalización, que incluye indiscutiblemente también el intercambio de alimentos, está trayendo ya nuevos estilos de vida, más demanda relativa a la higiene de los alimentos, más conocimiento acerca de esta higiene, así como la tendencia participativa de la población en las actividades atinentes a su bienestar. Esto hará del consumidor un protagonista de primera línea en la vigilancia de las condiciones de higiene de los alimentos.

Por otro lado, la industria alimentaria juega un papel muy importante en la calidad de los productos que elabora; su responsabilidad en la salud de la población es considerable pues le corresponde garantizar los valores nutritivos de los alimentos que elabora. Corresponde al gobierno velar por estos cumplimientos.

Ya Nicaragua ha suscrito tratados de libre comercio con los países de la región centroamericana, México y República Dominicana, y muy pronto lo hará, posiblemente, con Panamá y Chile. También hemos suscrito tratado comercial para la exportación de productos del mar, con la Comunidad Económica Europea. Nuevamente, esta globalización nos aumenta la importancia de la higiene en el manejo de alimentos.

Esto nos obliga a re-educarnos -todos- en el manejo de alimentos. Tenemos necesidad de cumplir con estrictas normas internacionales que den garantía y confianza a nuestros productos. Después debemos difundir que ya nuestros productos satisfacen estas normas de calidad. El Ministerio de Salud debe estar presente en todo este proceso y ser garante del estricto cumplimiento de todas estas normas. Además, El Ministerio de Salud debe ser el ente que haga las normas de manera que garantice una sana e higiénica alimentación a la población. Ningún asomo de falsedad o duda en la seriedad y veracidad de cumplimiento de estas normas debe existir.

Una cosa es segura: Toda esta educación debe comenzar por los niños, por los jóvenes, desde las escuelas. "El orden es el padre de la limpieza y la limpieza es la madre de la salud".

La educación debe hacer gran énfasis en la limpieza, en el manejo de los alimentos, en la higiene. Comencemos estas tareas en las escuelas.

En nombre del Presidente Alemán, del mío propio y del pueblo de Nicaragua, agradezco a FAO su valiosa contribución a la mejoría de la alimentación nacional; al Ministerio de Salud; a los productores, fabricantes, participantes y organizadores de esta feria, la que sé que redundará en bien de la salud ciudadana. Gracias a todos.

Que Dios los bendiga y bendiga a Nicaragua.