

A stylized human figure composed of thick, light-brown, curved lines. The figure is positioned centrally on the page. It has a circular head at the top, a torso with a white cutout, and two curved arms and legs. Four solid light-brown circles are placed around the figure: one above the head, one to the left of the torso, one to the right of the torso, and one below the legs.

PROPUESTA DE FUNCIONES A DESARROLLAR POR LOS SERVICIOS VETERINARIOS
EN LOS EQUIPOS DE ATENCION PRIMARIA, Y SANIDAD LOCAL

Noviembre, 1984

Instituto de Salud Colectiva
Universidad Nacional de Lanús

FUNCIONES A DESARROLLAR POR LOS SERVICIOS VETERINARIOS EN LOS EQUIPOS DE ATENCION PRIMARIA DE LAS ZONAS DE SALUD.

El Decreto 137/1984, de 11 de enero por el que se crean nuevas -- estructuras sanitarias a nivel local, establece la Zona de Salud, el Centro de Salud, el Equipo de Atención Primaria y determina las funciones de los ci-- tados equipos.

Se estiman que las funciones a desarrollar por los Servicios Veterinarios en los mismos pudieran ser principalmente, las siguientes:

- Control de higiene de los alimentos de origen animal, toma de muestras y análisis de productos alimenticios, y en su caso re-- misión a los laboratorios del Area.
- Intervención en cuanto a condiciones higiénico-sanitarias que de-- ben reunir los locales de apertura, así como del mantenimiento -- de los establecimientos e industrias de alimentación.
- Contribución a que la población consuma alimentos sanos a través del control sanitario de las industrias y de los productos en to-- das sus fases desde su producción, transformación, almacenamien-- to, transporte, distribución, venta y consumo.
- Vigilancia y control de los alimentos preparados y de los que se consumen en los Comedores Colectivos.
- Intervención en la ejecución de la normativa y directrices sani-- tarias establecidas por la Administración pública adaptadas a -- las circunstancias particulares de la zona de salud.

.../...

- Contribuir a mejorar la vigilancia y control de las enfermedades zoonósicas y sus repercusiones en la salud humana.
- Conocer la información puntual y urgente facilitada por los Servicios de Sanidad Animal del Ministerio de Agricultura de las incidencias epizootológicas de las enfermedades de los animales transmisibles al hombre, así como la intervención en la toma de decisiones a llevar a cabo en cada caso.
- Obtención, valoración y comunicación de la información sanitaria de la Zona en asuntos de su competencia, de acuerdo con las normas que se establezcan.
- Intervención en los Programas de Educación Sanitaria de la población de la Zona, relacionados con las funciones propias de su competencia profesional.
- Intervención en la formulación de los Programas de Salud de la Zona.
- Intervención en los Programas de Atención del Medio en su Zona.
- Contribuir a garantizar que la eliminación de subproductos y residuos sólidos y líquidos se haga en condiciones higiénicas y no constituyan riesgo para la salud pública.
- Conocer las condiciones de trabajo de la población de la Zona - cuando ésta sea eminentemente agraria, y adoptar las medidas necesarias para contribuir a lograr unas condiciones óptimas de vida.

FUNCIONES EN MATERIA DE SALUD PUBLICA A REALIZAR POR LOS SERVICIOS VETERINARIOS OFICIALES ENCOMENDADAS A LOS VETERINARIOS TITULARES EN EL AMBITO LOCAL

El Comité de Expertos de la FAO/OMS en su informe técnico número 573 dice que "La Veterinaria de Salud Pública consiste en la utilización de las técnicas, los conocimientos y recursos de la Veterinaria para la protección y el mejoramiento de la salud humana".

Estos recursos y estas funciones, son muchos y variadas, pero deben figurar como prioritarias el diagnóstico, tecección, control y vigilancia de las y la higiene de los alimentos para que éstos sean inócuos y se conserven en buen estado desde el momento de la producción hasta su consumo por el hombre.

La importancia de las zoonosis se comprende si consideramos que más de doscientas enfermedades de los animales son transmisibles al hombre y algunas de gran importancia social y económica como la brucelosis, tuberculosis, rabia, hidatidosis, etc.

La importancia de la protección e higiene de los alimentos es cada día mayor a causa del rápido crecimiento de la población mundial y la demanda cada vez mayor de alimentos; el aumento de la población urbana que estimula el incremento de la producción de alimentos elaborados o semielaborados; los peligros de la contaminación ambiental; la intensificación del comercio nacional e internacional de alimentos y a la cada día mayor importancia de la restauración colectiva.

Por otra parte, a las enfermedades transmitidas por los alimentos, hay que agregar el peligro real que en la actualidad suponen los aditivos peligrosos, los residuos de plaguicidas, insecticidas, antibióticos, antiparasitarios, hormonales, tranquilizantes y metales pesados que aquellos pueden contener.

Otras de las competencias de la Veterinaria de Salud Pública con las relacionadas con la protección del medio ambiente. Cada día tendrán más intervención los Servicios Veterinarios en la protección del medio ambiente, pues los animales presentan grandes ventajas como detectoras de los peligros que amenazan la salud del hombre, sirven de indicadores de la absorción y de las consecuencias biológicas de la polución y gracias al puesto que ocupan en la cadena de la alimentación, algunas especies pueden acumular determinadas sustancias con mayor rapidez que el hombre y servir precozmente de alarma sanitaria.

Se podrían enumerar otras muchas funciones a realizar por la Veterinaria de Salud Pública, tales como el importante papel a desempeñar en Medicina Comparada, en todo lo referente a los animales de laboratorio y de experimentación, así como la importante labor sanitaria que callada y eficazmente desarrollan los Servicios Veterinarios en el ámbito rural.

Las funciones del Veterinario Titular en el área local vienen determinadas en el artículo 50 del Reglamento de Personal de los Servicios Sanitarios Locales aprobado por Decreto del Ministerio de la Gobernación de 27 de noviembre de 1.953 (B.O.E. 9-4-54) y demás disposiciones concordantes.

Entre otras enumeramos las siguientes:

Higiene Alimentaria

- Inspección y control sanitario de las industrias y actividades relacionadas con la producción, transformación, conservación, almacenamiento, transporte y venta de productos alimenticios de origen animal y de las frutas y verduras frescas, así como de los alimentos citados.

Entre estas funciones destacan las siguientes:

- Inspección sanitaria de mercados, supermercados y puestos de venta de los productos alimenticios frescos, preparados o conservados de

.../...

origen animal y de otros orígenes de su especial competencia.

- Inspección sanitaria de la caza, volatería, huevos, y de los establecimientos en que se expenden.
- Inspección de las condiciones sanitarias de las lonjas de pescado, pescaderías y puestos en mercados, así como la de los pescados, mariscos que en ellos se contraten o expendan, así como la realización de los análisis pertinentes.
- Inspección sanitaria de la leche y productos lácteos desde su obtención, transporte, conservación y venta, así como la realización de los análisis bioquímicos necesarios.
- Inspección de grasas animales comestibles, hongos, frutas, verduras y hortalizas frescas así como la de la miel.
- Inspección sanitaria en mataderos, salas de despiece y centros de contratación y distribución de carnes.
- Practicar el reconocimiento sanitarios de los animales destinados al consumo público, tanto en vida como después de obtenida la canal.
- Realizar el exámen macro y microscópico de las carnes y de las reses sacrificadas en el matadero y de las procedentes de otros mataderos.
- Vigilancia de las condiciones higiénicas de las carnes hasta su salida y carga en los medios de transporte y la expedición de la documentación sanitaria para su circulación.
- Vigilancia sanitaria de la obtención y manipulación de órganos y glándulas para fines industriales o farmacéuticos.

.../...

- Ordenar y dirigir las operaciones de limpieza y desinfección que se realicen en el matadero, salas de despique y otras industrias de la carne.
- Dirigir y vigilar las operaciones de esterilización y destrucción de carnes y vísceras decomisadas.
- Inspección sanitaria de las reses de cerda sacrificadas para consumo familiar.
- Inspección sanitaria de los almacenes frigoríficos así como la comprobación de las condiciones higiénicas para la conservación del frío de los alimentos, especialmente el grado de temperatura y humedad.
- Inspección y control sanitario de las industrias de la carne (fábricas de embutidos, de conservas cárnicas, extractos, caldos y gelatina, industrias de elaboración, manipulación y almacenamiento de tripas, plantas fundidoras de grasa, almacenes al por mayor de productos cárnicos, etc.)
- Vigilancia y control sanitario de las industrias y platos preparados, así como de los alimentos que se consumen en los Centros de consumo colectivo (comedores escolares, de fábricas, hospitales, catering, etc.)
- Inspección periódica de establecimientos donde se expenden productos de control veterinario (carnicerías, pescaderías, lecherías, etc.)
- Realizar los análisis físico-químicos, microbiológicos, anatomopatológicos, parasitológicos y toxicológicos necesarios a su función inspectora.

Zoonosis

- Vigilancia, información y control de las zoonosis; investigación

.../...

epidemiología, planificación y ejecución de la lucha contra las -
mismas.

- Vigilancia de animales que hayan agredido a personas o que sean po-
sible fuente de transmisión de zoonosis.
- Colaboración con otros servicios cuyas competencias incidan en es-
tos aspectos.

Sanidad ambiental

- Vigilancia de los problemas sanitarios que plantean los desechos
de la ganadería, de las industrias alimentarias, de los subproduc-
tos y de los Centros de destrucción de cadáveres animales, estiér-
coles, aguas residuales, plaguicidas y otros contaminantes.

Información, Estadística y Educación Sanitaria

- Documentación sanitaria.- Información sanitaria y confección de
partes estadísticos.
- Educación sanitaria de la población.- Información al consumidor.

INDICE DE ACTIVIDADES VETERINARIAS MAS IMPORTANTES EN SANIDAD AMBIENTAL

- La contaminación de los alimentos. Contaminación por Hongos, bacterias, virus y parásitos.
- Contaminación farmacológica. Antitiroideos, estrógenos de síntesis, Antibióticos y otras sustancias agregadas al pienso.
- Contaminación por Plaguicidas y similares.
- Los Metales pesados.
- Las industrias alimentarias y su acción sobre el medio ambiente.
- Las explotaciones ganaderas y la contaminación ambiental.- Los animales de compañía.
- Peligros ambientales de los trabajadores de industrias y demás actividades de control veterinario.
- Contaminación por vertidos industriales y aguas residuales.- Residuos secos y líquidos.- Estiércoles animales.- Destrucción y aprovechamiento de cadáveres de animales, subproductos y productos de decomisos.
- Contaminación de las aguas continentales y marinas. Su importancia en la producción y sanidad de los productos de la Pesca.
- Contaminación de la Fauna Silvestre.
- Contribución a la lucha contra los insectos y roedores transmisores de enfermedades al hombre y animales.