

Reacción en cadena II (2016)

Cómo comparan los principales restaurantes en la lucha por limitar el uso de antibióticos en sus cadenas de suministro de carnes

Agradecimientos

Este informe es el resultado de un trabajo colaborativo entre varias organizaciones de interés público dadas a la tarea de eliminar el uso de antibióticos en animales de consumo. La autora principal, Sasha Stashwick, del Consejo para la Defensa de los Recursos Naturales (NRDC, por sus siglas en inglés), fue asistida a través de contribuciones significativas por parte de Lena Brook, del NRDC; Jean Halloran y Meagan Bohne, de la Unión de Consumidores; Kari Hamerschlag, de Amigos de la Tierra; Cameron Harsh, del Centro para la Seguridad Alimentaria; y Steve Roach, del Fideicomiso de Asuntos Referentes a Animales de Consumo (FACT, por sus siglas en inglés) y del grupo Keep Antibiotics Working (“Mantengamos el Funcionamiento de los Antibióticos”).

Juntos, los autores extienden su agradecimiento a Michael Hansen de la Unión de Consumidores y al Dr. David Wallinga, MD, del NRDC, por su trabajo de revisión en el presente informe.

Las opiniones expresadas en el presente informe no necesariamente reflejan el pensar de quienes apoyan o critican nuestra organización.

Sinopsis

Las cadenas de restaurantes más grandes de Estados Unidos sirven miles de millones de libras de carne de res, pollo, pavo y cerdo a millones de consumidores todos los años. La inmensa mayoría de dicha carne es el producto de instalaciones a nivel industrial, donde se suministran antibióticos rutinariamente a animales para asegurar su supervivencia y fomentar el crecimiento y desarrollo acelerado bajo condiciones de abarrotamiento estresantes y no sanitarias.ⁱ Dicho uso indebido de antibióticos contribuye al desarrollo de resistencia a antibióticos en bacterias, o sea, la habilidad de algunas bacterias a resistir la exposición a un antibiótico. Esto a su vez conlleva problemas en el tratamiento de infecciones bacterianas en personas, alarga la duración de enfermedades y aumenta la posibilidad de fallecimiento de pacientes.ⁱⁱ Por ello, refrenar el uso indebido de antibióticos en la industria de la carne de consumo es un asunto imperioso de salud pública.

Cada vez son más los consumidores que insisten en la disponibilidad de carnes producidas de manera sustentable, incluyendo carnes producidas sin el uso rutinario de antibióticos. La tarjeta de calificación Chain Reaction, o Reacción en cadena, asignó puntuaciones en el 2015 y publicó una lista con las 25 cadenas de comida rápida y restaurantes informales más grandes de Estados Unidos, evaluadas según sus posturas con respecto al uso de antibióticos.¹ La lista recibió amplia cobertura mediática en docenas

¹ La tarjeta de calificación cuenta como crédito entero cualquier política corporativa disponible públicamente que prohíba el uso, ya sea para fomentar crecimiento o para prevenir enfermedades, de todo antibiótico o de antibióticos pertenecientes a

de canales noticiosos convencionales, lo cual es indicativo del interés creciente del público en general con respecto a este tema. Esta segunda calificación e informe anual, titulado “Reacción en cadena II”, resalta el problema del uso de antibióticos rutinarios en las operaciones de los suplidores de carnes que abastecen las principales cadenas de restaurantes del país. El informe además identifica las compañías que han adoptado un rol de liderazgo en la industria a través del desarrollo de buenas políticas con respecto al uso de antibióticos, la compra de carnes provenientes de animales criados sin antibióticos rutinarios² y el aumento en la transparencia con respecto a sus prácticas. Dada su posición como principales compradores de carnes, los restaurantes tienen una oportunidad única de efectuar cambios positivos de manera exponencial en la cadena de producción de carnes de consumo a través del país, mediante sus políticas de compra y distribución.

Este año el número de compañías encuestadas que obtuvieron una calificación de aprobación se vio duplicado, lo cual es sin duda reflejo de compromisos parciales por parte de quienes poco a poco intentan hacer el cambio en sus suplidores avícolas para distanciarse del uso de antibióticos rutinarios. La mayor parte de estas compañías aparecen ahora todas juntas en la misma categoría con sus pares, todas calificadas con una nota de “B” o “C” (Subway, Chick-fil-A, McDonald’s, Wendy’s, Taco Bell). McDonald’s recibió una “C+”, lo cual es una mejora en comparación con el año pasado, ya que completó la transición de su mercancía aviaria, anunciando que 100 por ciento del pollo que se sirve en sus 14,000 establecimientos en EE. UU. proviene actualmente de granjas que crían sin la utilización de antibióticos importantes en el campo de la medicina.^{3,iii} Aun así, la compañía no hizo compromiso alguno con respecto a la carne de res o de cerdo. Por otra parte, Chick-fil-A, que en el 2014 fue una de las primeras compañías en anunciar una buena política con respecto al uso de antibióticos en el pollo (esencialmente su único producto), se mantuvo con la misma calificación de “B”, habiendo informado que actualmente “más del 23 por ciento” de sus suministros de pollo provienen de granjas que crían sin antibióticos^{iv}, lo cual es progreso marginal comparado con el año anterior.

Con respecto a la carne del cerdo y de res, el progreso ha sido prácticamente nulo. No ha habido nuevos entrantes al grupo calificado con “A”, calificación reservada para las pocas compañías con políticas que limitan el uso de antibióticos en todas sus carnes y que afirman públicamente que la mayoría de sus carnes provienen de suplidores que cumplen dichas normas. Hasta el momento las únicas en la categoría son Panera y Chipotle. No obstante, Subway ha expresado su deseo de unirse al grupo selecto. Subway fue la única cadena de restaurantes en adoptar una nueva política de antibióticos para todas sus carnes, lo cual le otorgó una mejoría de la “F” recibida el año pasado a una calificación “B” este año.

Dos cadenas más, Pizza Hut y Papa John’s, recibieron una calificación de “D” por hacer un esfuerzo simbólico, es decir, por haber creado políticas contra antibióticos en el pollo, pero haberlas implementado en una fracción ínfima de sus compras. Y desafortunadamente, 16 de las 25 cadenas de comida rápida, incluyendo gigantes como KFC y Burger King, no han hecho esfuerzo alguno para reducir

una clase que se utilice en la medicina. El uso de dichos antibióticos para tratar animales enfermos o controlar un brote infeccioso no se considera indebido.

² En esta primera instancia y en todo uso futuro, “carnes provenientes de animales criados sin antibióticos rutinarios”, se refiere tanto al uso de todo antibiótico y/o al uso de cualquier antibiótico importante en el campo de la medicina.

³ “Antibióticos importantes en el campo de la medicina” o “antibióticos médicamente importantes” son antibióticos que son propiamente los mismos o similares a tipos de fármacos que se utilizan en la medicina. Por ejemplo, el antibiótico tilosina, utilizado en la ganadería, pertenece al grupo de los macrólidos, que también incluye el fármaco medicinal eritromicina, por lo cual hay que prestar atención al peligro que supone la tilosina en el desarrollo de resistencia a fármacos macrólidos medicinales. Por ende, la tilosina es considerada “médicamente importante”.



el uso de antibióticos en sus cadenas de suministro. Por ello, dichas compañías reciben una calificación de “F”.

No cabe duda que las campañas públicas iniciadas por las organizaciones partícipes en el presente informe junto con nuestros aliados, las cuales han sido dirigidas a McDonald’s, Subway y otras marcas Yum! (la compañía matriz de KFC, Taco Bell y Pizza Hut), así como a Darden (los dueños de Olive Garden), y otras entidades, en conjunto con las acciones tomadas por la comunidad de inversores, han tenido un impacto. Las compañías se encuentran sobre aviso: tanto la clientela como los accionistas están pendientes a las costumbres que involucran fármacos en la crianza de animales de consumo por parte de suplidores, y las decisiones tomadas acarrearán consecuencias. No obstante, es de suma importancia efectuar cambios inmediatos y universales impulsados por las cadenas de restaurantes y los suplidores principales en la industria de la carne para lograr la eliminación de antibióticos en los animales de consumo.

El propósito del informe y la calificación anual de Reacción en cadena es crear conciencia en el consumidor y proporcionar la oportunidad de tomar decisiones informadas sobre la carne que comemos, a fin de fomentar mejoras en la política de compra y venta de carnes por parte de las grandes cadenas de restaurantes. Tenemos fe en que al destacar quiénes son los líderes y lastres de la industria alentaremos a más cadenas de restaurantes a adoptar públicamente posturas y políticas que acabarán por prohibir el uso de antibióticos rutinarios en la industria de consumo ganadero y avícola. Intentamos además fomentar la transparencia en las transacciones y políticas de compra de restaurantes, incluyendo la divulgación del uso de antibióticos y fármacos en carnes de consumo por parte de sus suplidores.

Aun así, el mercado no podrá detener el alza en la resistencia antibiótica por sí solo. Garantizar que el consumidor tenga acceso a información y a opciones de carnes provenientes de crianza sin antibióticos rutinarios no detendrá el desarrollo de resistencias ocasionadas por el amplio uso indebido de antibióticos en la industria de carnes de consumo. Para ello se necesitan normas universales implementadas por el gobierno, que prohíban el uso de antibióticos en la producción de carnes de consumo, incluyendo aquellos administrados para fomentar crecimiento o para prevenir enfermedades, además de crear estándares específicos que delineen el uso aceptable de antibióticos en el tratamiento veterinario para controlar brotes de contagio. Hasta la fecha, la respuesta gubernamental a esta amenaza a la salud pública ha sido altamente insuficiente.

ⁱ Pew Commission on Industrial Farm Animal Protection. (2008). Putting Meat on the Table: Industrial Farm Animal Production in America. Pew Charitable Trusts y Johns Hopkins Bloomberg School of Public Health. Obtenido a través de http://www.ncifap.org/_images/PCIFAPFin.pdf.

ⁱⁱ Cordova, Carmen. “Antibiotic Resistance: From the Farm to You,” Hoja de datos de la NRDC, March 2015, <https://www.nrdc.org/sites/default/files/antibiotic-resistance-farms-FS.pdf>

ⁱⁱⁱ McDonald’s, “McDonald’s USA Announces Big Changes to its Food,” McDonald’s Newsroom, 1 de agosto de 2016, <http://news.mcdonalds.com/US/news-stories/2016/McDonald-s-USA-Announces-Big-Changes-to-its-Food>.

^{iv} Chick-fil-A, “Chickens Raised With No Antibiotics Ever,” <http://www.chick-fil-a.com/Antibiotic-Free>, accedido el 2 de agosto de 2016.