

## Relaciones públicas / prensa:

Melody Serafino, Natural Resources Defense Council, 413-531-0180, [Melody@thenumber29.com](mailto:Melody@thenumber29.com)

Kari Hamerschlag, Friends of the Earth, 510-207-7257, [khamerschlag@foe.org](mailto:khamerschlag@foe.org)

Courtney Sexton, Center for Food Safety: 202-547-9359, [pr@centerforfoodsafety.org](mailto:pr@centerforfoodsafety.org)

Michael McCauley, Consumers Union: 415-431-6747, [mmccauley@consumer.org](mailto:mmccauley@consumer.org)

Steve Roach, Food Animal Concerns Trust: 618-203-2233, [sroach@foodanimalconcerns.org](mailto:sroach@foodanimalconcerns.org)

## **Nuevas calificaciones con respecto a antibióticos: el número de restaurantes principales restringiendo el uso en sus suplidores de pollo se ha duplicado en el 2016**

*Subway y Wendy's: mayor progreso; KFC, Olive Garden y 14 más: con calificación de F*

NUEVA YORK (20 de septiembre de 2016) – El pasado año ha visto duplicarse el número de cadenas de restaurantes principales en el país que alzan la voz en respuesta a la crisis de salud pública creada por la resistencia antibiótica, adoptando posturas y políticas rigurosas que prohíben el uso rutinario de antibióticos en general o aquellos que sean médicamente importantes en las carnes que sirven. Así lo asevera la segunda tarjeta anual de calificaciones *Reacción en cadena* (“*Chain Reaction*”), publicada hoy por un grupo de organizaciones de asuntos del consumidor, asuntos ambientales y asuntos de salud. La tarjeta de calificaciones evalúa las 25 principales cadenas de restaurantes en Estados Unidos, asignando puntuaciones basadas en las posturas y políticas públicas con respecto al uso de antibióticos y la transparencia en sus cadenas de suplidores. Los nueve gigantes en aprobar el reto lo son: Panera Bread (PNRA), Chipotle Mexican Grill (CMG), Subway, Chick-fil-A, McDonald's (MCD), Wendy's (WEN), Taco Bell (YUM), Pizza Hut (YUM) y Papa John's Pizza (PIZZA).

El informe de hoy, titulado *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*, sale a la luz pública en medio de una protesta generalizada, donde tanto consumidores como accionistas reclaman encarecidamente que cadenas como KFC, Olive Garden e In N Out Burger adopten políticas para eliminar el uso rutinario de antibióticos en las carnes que sirven. Los resultados de *Reacción en cadena II* llegan en un momento idóneo: justo un día antes de que se reúna la Asamblea General de las Naciones Unidas para discutir el problema de resistencia antimicrobiana, una crisis de salud global impulsada por el uso indebido de antibióticos en la comunidad médica y la industria ganadera.

Los hallazgos de *Reacción en cadena II* a destacar incluyen:

- Panera y Chipotle todavía son los líderes del sector, en la delantera con una calificación de “A”, por implementar políticas que restringen el uso de antibióticos en todas sus carnes.
- Nueve de las compañías –el doble del año pasado– aprobaron el reto, mayormente gracias a haber realizado la transición a pollo criado sin antibióticos o pollo criado sin antibióticos

médicamente importantes.

- Ninguna de las cadenas encuestadas este año hizo gran avance en el frente de la carne de res ni de cerdo.
- Cinco de las compañías con políticas rigurosas en cuanto al pollo recibieron calificaciones entre B y C- (Subway, Chick-fil-A, McDonald's, Wendy's y Taco Bell).
- McDonald's logró obtener este año una calificación de C+, una mejora significativa a la del año pasado, ya que cumplió la promesa que hiciera en el 2015 de acabar con el uso de antibióticos médicamente importantes en su suministro doméstico de pollo: 100% del pollo que se sirve en sus 14,000 locales en EE. UU. cumple con el estándar. No obstante, la compañía no ha tomado paso alguno con respecto a la carne de res ni de cerdo.
- Subway se lleva el honor de mayor progreso, mejorando de F en el 2015 a B en el 2016. En otoño del año pasado, luego de recibir presión por parte de la coalición y los consumidores, la cadena se comprometió a eliminar el uso de antibióticos de todas sus carnes para el 2025. Son muy pocas las cadenas que han adoptado una postura tan rigurosa, y ninguna de ellas son de tal escala. Subway comenzó con la implementación de la nueva política este año, empezando por la carne de pollo, pero aún no ha hecho cambios a las carnes de pavo, cerdo ni res.
- La única compañía que bajó de nivel fue Dunkin' Donuts, quien ha recibido una calificación de F este año, luego de debilitar la política de antibióticos que había hecho pública anteriormente.
- El grupo de calificación F incluye las siguientes cadenas que se han negado a publicar su política o que tienen políticas que continúan aceptado el uso de antibióticos por parte de sus suplidores ganaderos y avícolas: Applebee's, Arby's, Buffalo Wild Wings, Burger King, Chili's, Dairy Queen, Denny's, Domino's, Dunkin' Donuts, IHOP, Jack in the Box, KFC, Little Caesars, Olive Garden, Sonic y Starbucks.

El trabajo investigativo para el informe *Reacción en cadena II*, así como el de encuestar las 25 principales cadenas de restaurantes de EE. UU., fue llevado a cabo por el Consejo para la Defensa de los Recursos Naturales, el Fideicomiso de Asuntos Referentes a Animales de Consumo, Amigos de la Tierra, la Unión de Consumidores y el Centro para la Seguridad Alimentaria.

“Las calificaciones de este año muestran buenas señales que apuntan a un cambio en la industria de alimentos”, declaró Sasha Stashwick, Alta Defensora de Alimentos y Agricultura en el Consejo para la Defensa de los Recursos Animales (NRDC, por sus siglas en inglés). “Pero en medio de una ola en que compañía tras compañía opta por hacer algo para eliminar el uso de antibióticos rutinarios de sus cadenas de suplidores avícolas, KFC, gigante en la industria del pollo, se ha quedado atrás.

Independientemente de los llamados a acción recibidos el mes pasado por parte de consumidores preocupados, la compañía se niega a hacer su parte para frenar el desarrollo de súper-microbios”.

“Las infecciones resistentes a antibióticos son la causa de 23,000 muertes además de costar hasta \$55 mil millones al año; no obstante, el continuo uso indebido de antibióticos en la ganadería y la avicultura amenaza con precipitar un alza en estas estadísticas”, aseveró Steven Roach, Director del Programa de Seguridad Alimentaria para el Fideicomiso de Asuntos Referentes a Animales de Consumo. “Incluso los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades están de acuerdo en que el reciente hallazgo de una súper bacteria resistente a la colistina augura el fin de los antibióticos”.

“Es emocionante ver el impacto que la opinión de consumidores e inversores ha tenido sobre grandes compañías de restaurantes como McDonald’s y Subway, los cuales han recapacitado tras la presión pública y han optado por controlar el uso de antibióticos en sus cadena de suplidores”, comentó Kari Hamerschlag, directora auxiliar del programa de alimentos y tecnología de Amigos de la Tierra. “Olive Garden y su compañía matriz, Darden Restaurants, deberían prestar atención a la tendencia y atender las preocupaciones de los inversores: es hora de dejarse de palabrerías y retórica sobre la responsabilidad y empezar a efectuar cambios reales en las políticas de salud y antibióticos”.

“La futura eficacia de los antibióticos depende de que se usen sólo cuando sea necesario”, explica Jean Halloran, Director de Iniciativas de Políticas Alimentarias en la Unión de Consumidores, la rama de defensa de Consumer Reports. “Antes del fin de año, Subway se habrá unido a sus pares, McDonald’s, Chipotle y Panera, sirviendo únicamente pollo criado sin malgastar fármacos críticos en la medicina. Es hora de que todos los restaurantes de comida rápida hagan su parte y protejan la salud pública negándose a servir carnes de suplidores que abusan de estas medicinas”.

“El progreso que se ha alcanzado este año es alentador, pero hay un límite a lo que pueden lograr las compañías y los consumidores. Le toca actuar al gobierno de EE. UU., decretando e implementando reducciones en el uso de antibióticos para la industria en general. A falta de normas rigurosas y obligatorias, recae injustamente sobre el público la responsabilidad de hacer que las compañías cumplan sus promesas y de empujar a quienes se están quedando atrás para que tomen acción”, dice Cameron Harsh, Directora Ejecutiva del Departamento de Políticas Biológicas y Animales en el Centro para la Seguridad Alimentaria.

## **Trasfondo**

Más del 70 por ciento de los antibióticos médicamente importantes en Estados Unidos se venden para uso ganadero y avícola. De dichos fármacos, más del 96 por ciento se suministran rutinariamente a través del pienso o del agua, a menudo a animales sanos, para acelerar el crecimiento y para ayudarlos a sobrevivir en las condiciones de abarrotamiento antihigiénico que imperan en las granjas industriales.

Dicha costumbre contribuye a la creciente epidemia de infecciones resistentes a antibióticos en las personas. Los expertos médicos han advertido que es imperativo cesar el abuso de antibióticos tanto en la medicina como en la ganadería y avicultura, y que, de lo contrario, corremos el riesgo de que cese el

funcionamiento de fármacos que actualmente combaten infecciones comunes y hacen posible la disponibilidad de procedimientos médicos.

Se estima conservadoramente que al menos 2 millones de estadounidenses sufren de infecciones resistentes a antibióticos cada año, y al menos 23,000 personas mueren a raíz de ello, según los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades. Este año se descubrió en Estados Unidos el primer gen transmisible que otorga a bacterias resistencia contra la colistina. Ya que la colistina se considera uno de los antibióticos de último recurso cuando otros antibióticos fallan, el hallazgo plantea la posibilidad del desarrollo de una “súper-súperbacteria” que sea capaz de resistir todo antibiótico disponible.

###

### **Sobre NRDC**

El Consejo para la Defensa de los Recursos Naturales (NRDC, por sus siglas en inglés) es una organización internacional sin fines de lucro dedicada a asuntos ambientales. Cuenta con más de 2 millones de miembros y activistas por internet. Desde el 1970, nuestros abogados, científicos y demás especialistas ambientales han estado trabajando arduamente para la protección de los recursos naturales, la salud pública y el ambiente. NRDC mantiene sedes en la Ciudad de Nueva York; Washington, D.C.; Los Ángeles; San Francisco; Chicago; Bozeman, Montana; y Beijing. Visítenos por internet en [www.nrdc.org](http://www.nrdc.org) y síganos por Twitter, @NRDC.

### **Sobre FACT**

El Fideicomiso de Asuntos Referentes a Animales de Consumo (FACT, por sus siglas en inglés) es una organización nacional sin fines de lucro con sede en Chicago, dedicada a la fomentación de granjas saludables y compasivas mediante apoyo, defensa y educación basados en la ciencia. Tenemos como misión asistir en el bienestar de los animales de consumo, ampliar el campo de oportunidades para granjeros compasivos y atender las necesidades y problemas de salud pública derivados de la producción de carnes, leche y huevos. Por más de 20 años FACT ha abogado por la eliminación del uso excesivo de antibióticos en animales de consumo.

### **Sobre FOE**

Los Amigos de la Tierra (FOE, por sus siglas en inglés) son una organización que lucha por crear un mundo más sano y justo. Las campañas actuales se enfocan en la energía limpia y soluciones al cambio climático; la seguridad y sustentabilidad de la comida que consumimos y los productos que utilizamos; y la protección de ecosistemas marinos y la gente que habita y trabaja cerca de ellos.

### **Sobre la Unión de Consumidores**

La Unión de Consumidores es la rama de defensa y política pública de Consumer Reports. La Unión de Consumidores se enfoca en reformas de salud, seguridad de alimentos y productos, reformas financieras y otros asuntos del consumidor en Washington, D.C., los estados y el mercado. Consumer Reports es la organización independiente más grande del mundo dedicada al estudio de productos. Con más de 50 laboratorios, un centro de estudios automovilísticos y un centro de encuestas investigativas, la

organización sin fines de lucro califica miles de productos y servicios anualmente. Fundada en el 1936, Consumer Reports cuenta con más de 8 millones de suscripciones a su revista, página web y demás publicaciones.

### **Sobre el Centro para la Seguridad Alimentaria**

El Centro para la Seguridad Alimentaria se dedica a darle poder al pueblo, apoyar a granjeros y proteger a la tierra del impacto perjudicial a raíz de la agricultura industrial. A través de iniciativas vanguardistas tanto legales y científicas como comunitarias, protegemos y fomentamos el derecho del ciudadano a alimentos y ambiente seguros. Únase a los más de 750,000 defensores y representantes de consumidores, granjeros y agricultores a través del país, por medio de [www.centerforfoodsafety.org](http://www.centerforfoodsafety.org).

Twitter: [@CFSTrueFood](https://twitter.com/CFSTrueFood), [@CFS\\_Press](https://twitter.com/CFS_Press)