

Percepció i anàlisi de la seguretat alimentària en persones immigrades a Catalunya

Elena Espeitx i Juanjo Càceres, 2009

Resum executiu elaborat per Juanjo Càceres

Percepció i anàlisi de la seguretat alimentària en persones immigrades a Catalunya

Elena Espeitx i Juanjo Càceres, 2009

Aquest estudi ha consistit en un aproximació en profunditat als comportaments de persones immigrades residents a Catalunya respecte a la seguretat alimentària. S'ha desenvolupat una recerca sobre persones estrangeres d'origen africà, asiàtic i llatinoamericà, procedents del Marroc, Senegal, Gàmbia, Xina, Filipines, Pakistan, Equador, Perú i Colòmbia. S'ha seguit una metodologia qualitativa, per la qual han estat examinades noranta llars distribuïdes equitativament entre els diferents orígens escollits i en cadascuna s'ha recollit informació mitjançant l'entrevista als responsables domèstics.

S'ha observat que a les llars formades per famílies nuclears, les tasques relacionades amb l'alimentació recauen majoritàriament en les dones. En canvi, a les llars multipersonals integrades per homes sols no emparentats, es donen sobretot dues formes d'organització domèstica: la primera, consistent que cada individu s'ocupi de comprar i cuinar el propi menjar, així com de netejar la cuina i els estris utilitzats, i la segona, en què es reparteixen aquestes responsabilitats entre tots els membres de la llar, per a la qual cosa s'estableixen tornos. Pel que fa a les competències culinàries, una gran part de les dones analitzades eren ja responsables de l'alimentació en origen, per la qual cosa havien adquirit ja àmplies competències culinàries. D'altres dones, especialment dones joves, han assumit aquesta responsabilitat en arribar a Catalunya, per la qual cosa tendeixen a tenir un major desconeixement de les pràctiques de seguretat alimentària i han d'adquirir coneixement, o bé entre el cercle de relacions que disposen a Catalunya (parents, amics, contractants...) o bé en els establiments en què compren. El nivell de competència més baix es dona entre els homes que viuen sols, especialment aquells procedents de Pakistan, Senegal, Gàmbia o Marroc.

Els espais principals per a la conservació a les llars d'immigrants són, en primer lloc, els armaris, calaixos i altres mobles adreçats a dipositar aliments a temperatura ambient. Els productes més habitualment conservats d'aquesta manera són els farinacis, les fruites, les patates i els productes envasats. La nevera serveix per a la conservació de productes frescos (carns, peixos, hortalisses, etc.) i productes envasats que han estat encetats (per exemple, llet, sucs...). La major part dels informants deixaven també els ous frescos a la nevera, però no tots: la manca d'espai, especialment en llars en què diferents famílies comparteixen les neveres, és una de les raons adduïdes, però també la consideració que no és necessari refrigerar-los. Quant a la conservació de plats cuinats, és desigual el recurs de mantenir-los tapats, sense que apareguin preocupacions vers la contaminació creuada de manera explícita, ni la necessitat de mantenir separats productes crus i cuits. Es tracta, doncs, d'un hàbit no basat en coneixements específics.

El repartiment dels productes dins de la nevera varia en funció de l'estructura de la llar. A les llars unifamiliars, els productes s'organitzen de manera força homogènia i es respecta l'espai previst per a cada tipus de productes (els ous en el seu espai, les hortalisses en els calaixos, etc.). En canvi, a les llars compartides, els espais es distribueixen segons les persones que han d'utilitzar-la. En llars on existeix subarrendament, el propietari principal acostuma a ocupar els espais més amplis, mentre que la resta de persones disposen d'espais més petits i més concentrats, la qual cosa dificulta seguir un ordre aconsellable des de la perspectiva de la seguretat alimentària. A més a més, a les llars formades per homes, els criteris classificatoris acostumen a ser escassos i els productes es dipositen allà on hi ha lloc.

Respecte a la congelació, la carn acostuma a ser el producte més afectat per aquesta pràctica, atès que en cas de voler-se tenir a la llar més de 24 o 48 hores, sempre es congela i, a més a més, tendeix a comprar-se en quantitats importants per tal de consumir-la durant diverses setmanes. En el cas de les hortalisses, la compra congelada és una pràctica creixent i el mateix succeeix amb el peix. Quant a les pràctiques de congelació, els coneixements bàsics estan bastant estesos, almenys a nivell declaratiu. En general, és una idea compartida que no

s'han de recongelar productes que han estat ja prèviament congelats: les valoracions al respecte són que es fan malbé o que perden qualitat organolèptica. Algunes dones entrevistades han interioritzat aquesta pràctica després de la migració, amb motiu de la realització de tasques domèstiques, mentre que només una part reduïda desconeix aquesta recomanació, la qual cosa propicia que s'inclouï la recongelació en les pràctiques de manipulació.

Quant als mètodes emprats per a descongelar, les pràctiques són poc correctes. La forma de descongelació més freqüent és a temperatura ambient, ja sigui directament en el marbre de la cuina, en un plat tapat o destapat o fins i tot en el mateix embolcall emprat en la congelació. La utilització de microones amb aquesta finalitat és poc habitual i també ho és descongelar traslladant el producte a la nevera. Això no s'explica només per desconeixement, malgrat que sovint no es reconeix aquesta pràctica com la més aconsellable, sinó que s'addueix manca de temps, comoditat o rapidesa. També és freqüent descongelar aigua calenta (col·lectius de Senegal i Gàmbia, en particular), en aigua freda o calenta (freqüentment en col·lectius llatinoamericans, però no només) o a foc lent. Tampoc s'acostumen a adoptar precaucions especials per traslladar els aliments congelats des del punt de venda a la llar, ni a anotar la data de congelació en les borses emprades amb aquesta finalitat.

D'altra banda, bona part de les precaucions en la preparació culinària, són coincidents amb les de població no immigrada. Així, tots els col·lectius comparteixen la idea que cal rentar-se les mans quan es manipulen aliments i també que cal mantenir la cuina neta, almenys diàriament. De vegades, però, les concrecions en pràctiques d'aquests coneixements no es compleixen, especialment en llars compartides, en què sovint no existeix satisfacció pel que fa a les pràctiques d'altres persones. En canvi, el compliment és més elevat en llars familiars i a més existeix una major varietat de productes per a la neteja de diferents parts de la cuina i els seus estris. Es detecta, també, un cert desconeixement sobre la necessitat de rescalfar bé els plats cuinats prèviament, la qual cosa propicia que aquesta esdevingui una pràctica errònia realitzada amb una certa freqüència. Una pràctica detectada és la de rentar la carn abans de congelar-la o dipositar-la en el frigorífic: la desconfiança vers les precaucions higièniques en el país d'origen sembla ser la causa en molts casos.

Entre els productes alimentaris que requereixen una major cura en la manipulació, sobresurt l'ou. En tots els col·lectius es presta poca atenció a la data de consum i a l'etiquetatge, en part perquè es percep una elevada rotació dels ous a les llars que els consumeixen. El lloc de conservació que majoritàriament s'empra és la nevera, però una part els deixen a temperatura ambient. La pràctica de netejar-los abans de consumir-los és poc freqüent, encara que una part reduïda els neteja amb aigua o amb un fregall, abans de fer-los servir (aquesta pràctica es troba especialment estesa entre dones procedents de zones rurals). El consum en cru del producte és molt poc freqüent. Respecte a la superfície on es trenquen els ous, no es prenen gaire precaucions: es trenquen en el plat on han de batre's o en la paella si cal preparar un ou ferrat o una truita. La separació del rovell té lloc generalment trencant la closca en dues parts i traslladant el rovell d'un costat a l'altre. Pel que fa als criteris de control, l'ou es refusa si la closca està trencada o quan al trencar-lo el color no es nítid o fa mala olor. Els coneixements sobre la transmissió de la salmonel·losi són escassos: sovint no se sap què és ni es disposa d'altres referències sobre els riscos associats al consum d'ou. De fet, per a una part important dels entrevistats no és un producte especialment fràgils i sovint s'associen més riscos a la llet i els derivats lactis.

Ateses les observacions fetes en el conjunt de l'estudi, s'observa entre els col·lectius d'estrangers que d'alguns aspectes de la seguretat alimentària existeix un elevat grau de coneixement declaratiu, de manera que en aquest casos no són necessàries campanyes d'informació específiques. En tot cas allò que s'imposa és la necessitat d'adreçar informació específica a grups que més dificultats poden tenir en traduir el coneixement en pràctiques. Altres coneixements ben interioritzats tampoc exigeixen intervencions específiques, sinó anar reiterant periòdicament recomanacions generals per a tota la població de la nostra societat. Les campanyes de sensibilització específiques apareixen en canvi més necessàries en relació

amb pràctiques que realitzen i que no es basen en coneixements concrets, mentre que les pràctiques errònies demanen mesures d'intervenció per a millorar-les.

Tot valorant els canals més idonis per a la sensibilització, cal tenir present que els col·lectius estrangers presenten diferents limitacions: dificultats amb l'idioma, accés i interès menor que la població local pels mitjans de comunicació "autòctons", manca de temps i sobrecàrrega de treball en les famílies, una insuficient percepció de la rellevància atorgada a les qüestions de seguretat alimentària, una tendència al replegament a l'interior dels propis col·lectius en alguns grups concrets (especialment persones en situació irregular o en precarietat econòmica) i l'existència de diferències entre les pràctiques recomanades i les apreses.

De la mateixa manera, cal tenir en compte altres factors que afavoririen la sensibilització, entre d'altres la presència creixent de persones d'estrangeres en sectors sensibles (hosteleria, per exemple); l'existència de xarxes socials denses en l'interior dels col·lectius, que pot facilitar la comunicació; l'existència d'una vida associativa significativa i creixent; els vincles intensos per part dels fills amb la societat catalana; el contacte freqüent amb personal sanitari i mediadors culturals; l'existència de nombroses iniciatives desenvolupades tant per associacions com per organismes públics; l'existència de mitjans de comunicació col·lectius, emprats per diferents col·lectius, i la rellevància intrínseca per a tots els col·lectius dels missatges sobre seguretat alimentària, si van associats a la salut. Totes aquestes realitats poden permetre abordar amb èxit la millora de les pràctiques de seguretat alimentària entre persones estrangeres.

[Publicat a *Percepció i anàlisi de la seguretat alimentària en persones immigrades a Catalunya* Barcelona: Agència Catalana de Seguretat Alimentària. Departament de Salut, Generalitat de Catalunya.]