

# Un informante denuncia que Walmart y Aldi compran a India camarones contaminados: “Los consumidores deben saber”

La denuncia de Joshua Farinella, exdirectivo de una empresa que suministra camarones a las principales cadenas de supermercados de Estados Unidos, pone bajo la lupa a la industria del marisco más consumido en el país.

Abr. 4, 2024, 11:18 AM EDT

Por Kenzi Abou-Sabe y Alexandra Chaidez – NBC News

Joshua Farinella llevaba ocho años trabajando en la industria de los mariscos cuando recibió una exótica oferta de trabajo demasiado tentadora para rechazarla: dirigir una fábrica de camarones en el sur de India. El sueldo era de 300,000 dólares, más del doble de lo que ganaba antes.

“Hice dos maletas y me mudé a 8,000 millas de distancia”, relató Farinella, de 45 años y residente en Pittston, Pennsylvania. **“Se suponía que esto me iba a cambiar la vida”.**

Pero apenas unos meses después de llegar al lugar, en octubre de 2023, Farinella se sintió profundamente perturbado por lo que presencié.

Su empresa, Choice Canning, suministra camarones a las principales cadenas de supermercados de Estados Unidos, como **Walmart, Aldi, ShopRite y H.E.B.** Además, también presume de tener una **“planta de procesamiento de última generación”** y un **“compromiso con las normas internacionales de calidad”**.

Pero Farinella aseguró que pronto descubrió que la compañía gestionaba “cobertizos de pelado (de camarones)” insalubres fuera de las instalaciones y que aprobaba sistemáticamente la exportación de camarones contaminados con antibióticos, violando las leyes estadounidense de seguridad alimentaria.



Joshua Farinella. NBC News

El trato de la empresa hacia los trabajadores fue también chocante para Farinella. Los empleados migrantes rara vez tenían un día libre, dormían hacinados en dormitorios infestados de chinches y tenían prohibido salir del recinto amurallado de la empresa en Amalapuram, según Farinella. La mayoría eran mujeres, casi siempre contratadas en los sectores más pobres del país.

Farinella dejó el trabajo al cabo de unos cuatro meses, pero no sin antes grabar conversaciones con altos directivos y captar imágenes de video de las condiciones en la planta y en una instalación externa de pelado de camarones.

“Los consumidores deben saber que **han estado comprando un producto contaminado** fabricado por personas que no pueden permitirse el lujo de irse a casa”, asegura Farinella, quien ha presentado una denuncia ante la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) y otros organismos reguladores, en la que detalla sus acusaciones, también compartidas con miembros del Congreso.

Los legisladores estadounidenses están analizando las acusaciones de Farinella, que ponen de manifiesto la preocupación que suscita desde hace tiempo la industria de los camarones de piscifactoría en todo el mundo y, más recientemente, **los provenientes de India.**

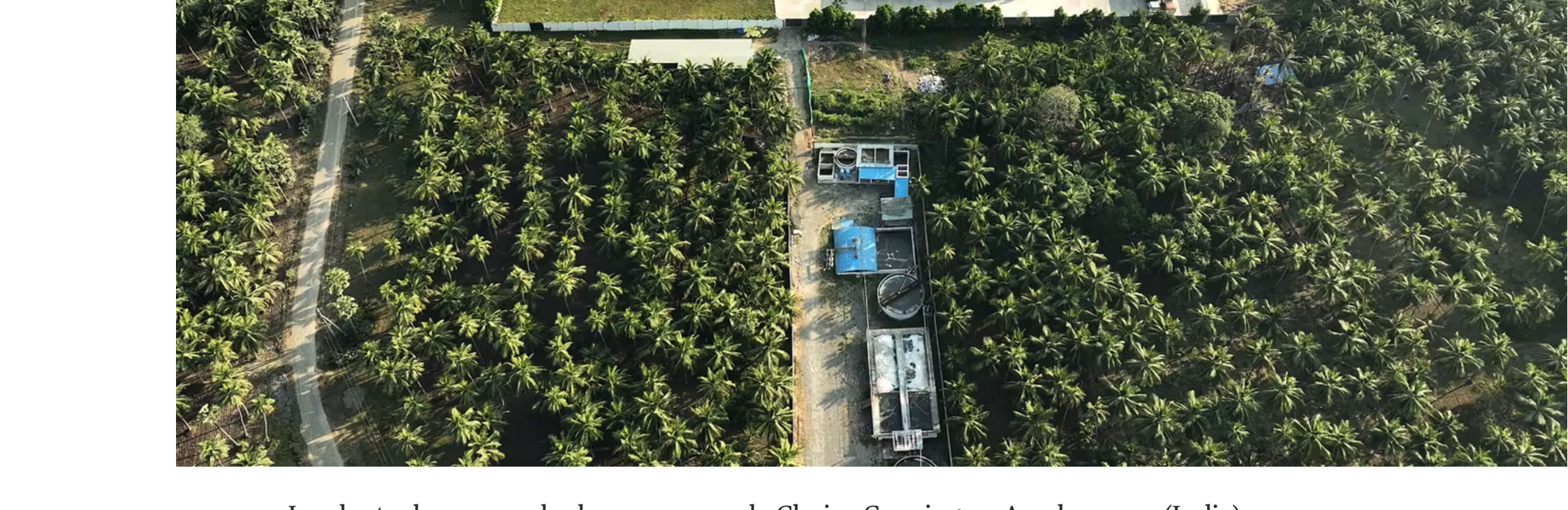
En una carta del 18 de marzo, los demócratas del Comité de Recursos Naturales de la Cámara de Representantes solicitaron a Farinella documentos y grabaciones en respuesta a su denuncia. **La carta** hizo referencia a los “continuos esfuerzos del comité por reducir las violaciones a los derechos humanos y aumentar la transparencia en la cadena de suministro de productos del mar”.

Los abogados de Farinella indicaron que proporcionaron todos los registros pertinentes.

Luego de que la organización de noticias sin ánimo de lucro The Outlaw Ocean Project **publicara su investigación** sobre las afirmaciones de Farinella, otros legisladores pidieron al Gobierno de Joe Biden que tomara medidas para proteger a los consumidores estadounidenses.

“Pruebas irrefutables aportadas por una persona del sector han revelado graves problemas de seguridad alimentaria y violaciones laborales en una planta de procesamiento de camarones de India”, se pudo leer en **otra carta** enviada el 22 de marzo al presidente, y firmada por los congresistas Mary Peltola, demócrata por Alaska, y Garret Graves, republicano por Louisiana.

“El denunciante alegó que la empresa exportaba deliberadamente camarones contaminados con antibióticos y realizaba prácticas de trabajo forzoso”, abundó la misiva.



La planta de procesado de camarones de Choice Canning en Amalapuram (India).

Ben Blankenship / The Outlaw Ocean Project

Los abogados de Choice Canning negaron categóricamente cualquier irregularidad, incluidas las afirmaciones sobre prácticas laborales abusivas y el uso ilegal de antibióticos. “Las acusaciones contra nuestra empresa son falsas y carecen de fundamento”, declaró un portavoz de Choice Canning Company Inc. en un comunicado.

“Siempre hemos mantenido un historial intachable con los reguladores y seguimos superando los estándares de la industria para asegurar que nuestros productos cumplan con todas las certificaciones. A lo largo de nuestra historia hemos dedicado importantes recursos a desarrollar y cumplir exhaustivos procesos y protocolos de auditoría, así como programas de bienestar de los empleados”, añadió.

La empresa también caracterizó a Farinella **como un antiguo empleado descontento** al que no se debía creer por su pasado delictivo.

Farinella fue condenado por una serie de delitos graves y menores entre 1999 y 2014, un período en el que aseveró que estaba luchando contra la depresión y el abuso de sustancias. Los crímenes incluyeron robo de autos, asalto y robo de identidad.

“Eso fue hace más de 10 años”, explicó Farinella, quien está casado y tiene dos hijastros, de 17 y 24 años. “Eso no es lo que soy en este momento de mi vida”.

Walmart y Aldi dijeron a NBC News que estaban investigando las denuncias de Farinella y que esperan que sus proveedores traten a los trabajadores de forma justa. Wakefern Food Corporation, propietaria de ShopRite, remitió a la respuesta de Choice Canning a las acusaciones. HEB no respondió a las solicitudes de comentarios.

“Esperamos que los proveedores operen en lugares de trabajo seguros, se responsabilicen del bienestar de sus empleados, se adhieran a nuestros principios de **prevención del trabajo forzoso** y protejan la integridad de los alimentos que vendemos cumpliendo todos los requisitos reglamentarios de la FDA y las normas de seguridad alimentaria de Walmart”, indicó un portavoz de Walmart.

A los estadounidenses les encantan los camarones. Es el **tipo de marisco más consumido en el país**, y casi el 40% de los crustáceos importados procede ahora de India, más que de ninguna otra nación.



Un colchón aparentemente cubierto de chinches en el presunto sitio donde los trabajadores duermen en la empresa en India. Courtesy Joshua Farinella

Tailandia fue durante mucho tiempo el mayor exportador de camarones a Estados Unidos. Pero la industria se vio sacudida por los altos índices de enfermedades de esos crustáceos y los repetidos informes sobre trabajo forzado. Con el negocio del camarón de ese país en crisis, India impulsó la producción para satisfacer la demanda mundial.

Un **nuevo informe** del Corporate Accountability Lab (CAL), un grupo de defensa con sede en Chicago, sugirió que las acusaciones de Farinella forman parte de un problema sistémico mayor en la industria camaronesa india.

El informe se basó en entrevistas con más de 150 trabajadores y otras personas del sector camaronero del país.

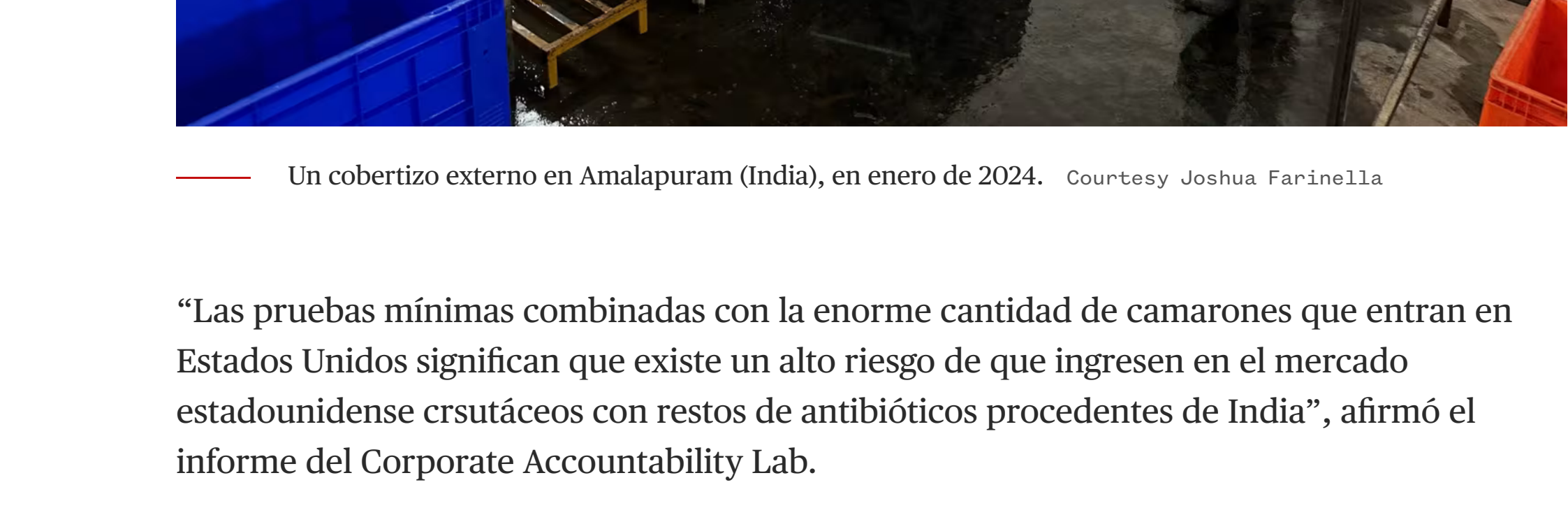
Este reporte no investigó a Choice Canning, pero descubrió que las operaciones de camarones en India a menudo dependen del trabajo forzado y de “condiciones laborales peligrosas y abusivas” para “satisfacer las demandas de precios cada vez más bajos”.

“En el sector del procesamiento, los trabajadores viven hacinados y a menudo en condiciones insalubres bajo la atenta vigilancia de las guardias de la empresa”, se pudo leer en el informe. “Rara vez se les permite salir de las instalaciones”.

CAL también descubrió que el trabajo por deudas –impiden a los trabajadores dejar un empleo hasta que hayan pagado un préstamo– es habitual. Además, según el informe, la producción de camarones causa graves daños ambientales.

El informe no se centra en la seguridad alimentaria, pero señaló que menos supervisión en india se concentra en dos mercados nacionales “con tanta regulación y menos supervisión de camarones importados: China y Estados Unidos”.

Mientras que la Unión Europea analiza el 50% de los camarones procedentes de India en busca de rastros de antibióticos, **Estados Unidos inspeccionó poco más del 1%** de las importaciones de camarones en 2023, explicó la FDA. Según los datos de rechazos de importaciones de la agencia disponibles públicamente, la FDA no aceptó el año pasado 51 envíos de camarones debido a los antibióticos y más del 70% de ellos involucraron crustáceos exportados de India.



Un cobertizo externo en Amalapuram (India), en enero de 2024. Courtesy Joshua Farinella

“Las pruebas mínimas combinadas con la enorme cantidad de camarones que entran en Estados Unidos significan que existe un alto riesgo de que ingresen en el mercado estadounidense crustáceos con restos de antibióticos procedentes de India”, afirmó el informe del Corporate Accountability Lab.

Los criadores de camarones utilizan a veces **antibióticos para reducir la propagación de enfermedades**, pero esta práctica está muy restringida en muchos países, en parte porque el consumo de camarones contaminados podría aumentar la resistencia a los antibióticos.

Farinella indicó que su planta envió camarones contaminados con antibióticos “casi media docena de veces” en el tiempo que estuvo allí. Los directivos de la empresa tenían incluso un nombre en clave para ello: Oscar.

En un intercambio de mensajes de WhatsApp citado en la denuncia y visto por NBC News, Farinella escribió a un ejecutivo sobre un envío de camarones cocidos para un supermercado estadounidense que, según él, dio positivo en antibióticos. “Por favor, utilice la palabra Oscar LOL”, escribió el ejecutivo.

“Oscar era la palabra cuando nadie quería ver un mensaje por ahí diciendo: ‘Hey, este camarón está contaminado’”, agregó Farinella.

Choice Canning rebatió la caracterización de Farinella, afirmando que el término Oscar se utiliza para denotar camarones que habían dado positivo en antibióticos en una inspección inicial, pero negativo en una posterior, más precisa, conocida como LCMSMS.

“Los productos OSCAR autorizados sólo pueden exportarse después de que los informes LCMSMS sean negativos y, una vez transcurrido más tiempo, se requiere la aprobación de la alta dirección para los envíos finales”, indicó un documento normativo facilitado por Choice Canning.

Farinella añadió que la propia planta de procesado fue inspeccionada por auditores de Best Aquaculture Practices, un grupo que garantiza que los productos del mar se obtienen de forma responsable y sostenible, pero que una parte sustancial del trabajo se realizaba en instalaciones de pelado externas que no cumplían las normas de higiene y salubridad.



Una habitación en la que, según Farinella, encontró a trabajadores inmigrantes durmiendo en colchones tirados en el suelo, muchos de ellos sin almohadas ni ropa de cama. Courtesy Joshua Farinella

Los trabajadores, en ropa de calle y sandalias, **pelaban los camarones en salas expuestas a la intemperie** y sin control de temperatura, dijo Farinella.

Choice Canning afirmó que sólo se basó en un cobertizo de pelado fuera del sitio de enero febrero, y que fue utilizado para los camarones comprados por los clientes que buscan mariscos que no están certificados por las Mejores Prácticas de Acuicultura (BAP, en inglés).

“Choice no tiene conocimiento de ninguna condición insalubre, y el cobertizo no se ha utilizado desde el 1 de marzo de 2024”, aseguró la compañía.

Farinella apuntó que decidió hablar de lo que había vivido con la esperanza de forzar un cambio en la industria camaronesa. “Necesito que se produzca. Eso hará que todo esto merezca la pena”, afirmó. **✎**