ASPECTOS SANITARIOS EN PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA

Por:

Por Doctor Guy Carvajal

En los últimos diez años la expansión del comercio internacional particularmente los productos de la pesca han tenido que incluir una serie de regulaciones sanitarias como consecuencia de nuevas evidencias de toxicidad demostrada por estudios epidemiológicos y evaluaciones toxicológicas, riesgos que hoy están considerados en los planes HACCP de diversas industrias así como en los planes de vigilancia que las autoridades sanitarias efectúan para proteger la consumidor.

Podemos mencionar algunas de los riesgos recientes que han tenido un impacto en el comercio internacional:

- La contaminación de recursos naturales y alimentos con Pesticidas, Dioxinas, PCBs y metales pesados,
- la emergencia de Encefalopatías Espongiformes en rumiantes,
- afloramiento de algas productoras de toxinas con casos de intoxicación en consumidores de bivalvos.
- incidencia creciente de virus entéricos en mariscos,
- frecuencia de brotes de intoxicación por alimentos contaminados con bacterias fecales.

En consecuencia al curso de la exportación de productos pesqueros peruanos se ha tenido que enfrentar nuevas regulaciones que ha incidido en la comercialización, principalmente de harina de pescado y de mariscos.

Existen investigaciones que en un futuro cercano darán lugar a nuevas regulaciones, por lo que se requerirá efectuar evaluaciones para contar con argumentos científicos que permitan negociar regulaciones que tengan un sesgo de interferencia comercial. Estas son:

- Investigación y vigilancia de algas productoras de toxinas. Además de las toxinas paralizante, diarreica, amnésica y neurotóxica, existen otras que producen problemas en acuicultura y en consumidores como son los azaspirácidos y Pfiesteria.
- Investigación y vigilancia de patógenos entéricos (bacterias y virus). Existen mas de 10 virus entéricos que se trasmiten con los mariscos, además de la hepatitis, están astrovirus, adenovirus entre otros.
- Investigación y vigilancia de vibriones marinos. El Vibrio vulníficus es un patógeno de alta mortalidad que está asociado con cultivos de peces, particularmente las anguilas, y otras poblaciones de peces.
- Evaluación de los procesos de producción de harina de pescado para detectar la producción de priones causantes de las encefalopatías espongiformes. No está descartada una hipótesis que el tratamiento de las proteínas al calor directo genere una modificación espacial de tales proteínas que podrían generar la activación de priones celulares humanos. Aplicación de los ensayos de diagnóstico actuales a los productos con alto contenido de proteínas como la harina.
- Investigación y evaluación sobre contaminantes del agua tanto marina como continental, principalmente Dioxinas, Pesticidas y metales tóxicos acumulables.
- Vigilancia y evaluación de parásitos y bacterias emergentes en el medio acuático con riesgo para poblaciones consumidoras de mariscos. Existen parásitos emergentes como Giardia, Criptosporidium y Ciclospora que se tramiten por el agua y recursos acuáticos y constituyen una de las causas de alta incidencia de enfermedades gastroentéricas en poblaciones pobres y que causan brotes en otros países.

Regulaciones sanitarias en Acuicultura

La maricultura es una actividad en crecimiento, que crece a saltos dependiendo de la disponibilidad de recursos, las condiciones acuáticas, y las expectativas del mercado pero que constituye una fuente potencial para generación de empresas, empleo y divisas.

La maricultura es una actividad que se inició sin tener previamente una evaluación de los riesgos sanitarios en los cuerpos de agua existentes a lo largo del litoral. Las empresas cultivadoras y artesanales que extraen mariscos para exportación nunca contaron con una calificación previa de la aptitud sanitaria y ambiental para poder establecer cultivos o recolección. Este aspecto que es un requisito previo antes de la concesión de licencias o autorizaciones, se realiza en forma estable y permanente en los países de la Unión Europea y Norteamérica, quienes son los principales compradores del Perú. En consecuencia la exigencia es que todos los países que ingresan al comercio internacional tengan implementado sistemas de calificación y vigilancia homologables a lo largo de todas las zonas que el Perú aun no ha implementado.

Las instituciones peruanas han siempre mostrado escepticismo ante los riesgos sanitarios y ambientales, sin ninguna prueba científica que lo sustente, pero la experiencia ha demostrado que las aguas marinas peruanas no están exentas de riesgos sanitarios, los episodios de contaminación con el virus de la hepatitis en la especie Donax (palabritas) y la presencia de toxinas paralizante en bivalvos en Playa Atenas, Paracas y recientemente la toxina diarreica en cultivos de Pucusana, con presunción desde 1998 en el Perú y luego revelados en laboratorios de referencia europeos en el 2002, son sucesos suficientes para tener dificultades en la exportación. Por consiguiente requiere corregir lo siguiente:

- La inexistencia de un programa de calificación de zonas de producción previas a la concesión de una licencia. No existen evaluaciones sanitarias y ambientales previos a la concesión de zonas de explotación marina.
- La carencia de un registro sistemático y continuo de los principales indicadores sanitarios (presencia de organismos fecales, biotoxinas, contaminantes químicos) de zonas de producción y recolección de mariscos del litoral peruano. Solo existen registros semestrales a partir de 1998, aunque la exigencia es que sea al menos mensual. A partir de Enero de 2002 esta actividad se ha reducido a un automuestreo ejercido por los productores en un solo punto de recolección en Pisco, sin presencia de la autoridad sanitaria, y detenido en el resto del litoral.
- La duda de la cobertura de la autoridad sanitaria que garantice la exportación de productos inocuos al mercado europeo.
- Falta de sistemas de garantía de calidad analítica de los laboratorios de ensayo e inexistencia de pruebas de intercalibración nacional e internacional de los mismos. Existe subcontratación de laboratorios no calificados ni acreditados con metodologías acordes equivalentes a laboratorios referenciales internacionales. Los productos salen al mercado europeo con informes de ensayo negativo de biotoxinas que luego son detectados como positivas en laboratorios de referencia europeos.

La industria de harina de pescado

La industria de harina de pescado es uno de los sectores que está siendo afectado por algunas medidas tomadas por los países importadores principalmente Europeos, a consecuencia de los brotes de infecciones que están ocurriendo en su ganadería (Encefalopatías espongiformes y contaminación de sus recursos marinos por dioxinas) y otros compuestos que pueden luego presentarse a lo largo de la cadena alimentaria.

Para prevenir cualquier riesgo adicional los estados europeos principalmente Francia y Alemania prohibieron el uso de harinas animales en la elaboración de piensos para animales, medida que ha sido derogada en Francia y Alemanas. Estas restricciones del comercio internacional ha dado origen a suspicacias y malentendidos con respecto a las características de la harina de pescado

producida en el Perú juzgándola como probable fuente de agentes causales de encefalopatías, o de estar contaminada con Dioxinas, Micotoxinas y Albúmina.

Al igual que lo explicado para la maricultura, sucede lo mismo con la industria de harina y aceite de pescado, se requieren evidencias científicas de que no existe posibilidad de generar priones (agentes causales de la encefalopatías espongiformes), niveles tóxicos de dioxinas y otros contaminantes como toxinas de hongos y pesticidas. Si bien existen explicaciones técnicas de por qué esto no constituye un riesgo en la harina de pescado (ver http://www.oannes.org/hpescado01.htm), los importadores tenderán a exigir pruebas o evidencias científicas sobre el particular dado que las autoridades sanitarias de la Unión Europea y Norteamérica toman decisiones basadas en los informes elaborados por comités científicos y los defensores del consumidor y la presión interna de los productores.