

codex alimentarius commission



FOOD AND AGRICULTURE
ORGANIZATION
OF THE UNITED NATIONS

WORLD
HEALTH
ORGANIZATION



JOINT OFFICE: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 6 e) del Programa

CX/EURO 00/10

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITE COORDINADOR DEL CODEX PARA EUROPA

22^a reunión

Madrid, España, 3-6 de octubre de 2000

PRESENCIA DE ANISAKIS spp EN PESCADOS: REPERCUSIONES SANITARIAS Y COMERCIALES

(Preparado por España)

OBJETIVO

Asumiendo que la parasitación de ciertas especies de pescado por *Anisakis* spp. puede llegar a suponer un problema de salud pública en la Región Europea, procede valorar la necesidad de establecer medidas sanitarias específicas frente a la puesta en el mercado de productos pesqueros parasitados con larvas activas de *Anisakis* spp (en lo sucesivo, *Anisakis*), y analizar las repercusiones comerciales de la adopción de dichas medidas.

La consecución de dicho objetivo conllevaría la necesidad de que en las correspondientes normas y códigos del Codex Alimentarius de los productos de la pesca se abordara de forma específica el riesgo que supone el *Anisakis*.

(Nota: en el presente documento, sin perjuicio de las informaciones existentes sobre procesos alérgicos vinculados con el consumo de pescado parasitado por larvas no viables, siempre nos referiremos a la *Anisakiasis* humana de tipo agudo)

INTRODUCCIÓN

La presencia de *Anisakis* spp. en el pescado y su repercusión en la salud pública se encuentra ampliamente descrita en la bibliografía científica internacional.

Las medidas que se han venido adoptando para evitar los problemas sanitarios que representa dicho parásito, se han orientado a la aplicación de procesos tecnológicos que aseguraran la destrucción o inviabilidad de las larvas de dicho parásito.

En el entorno europeo, la incidencia cuantitativa de *Anisakiasis* humana no es de tal magnitud que, a nivel médico-epidemiológico, se haya llegado a plantear la conveniencia de establecer su seguimiento específico a través de las Redes de Vigilancia Epidemiológica. Sin embargo, no cabe desconocer la existencia del problema, su percepción por los consumidores y la cuestionable suficiencia de las medidas existentes para asegurar su control sistemático.

Los resultados de las medidas adoptadas, con carácter general, han sido parcialmente exitosos, ya que han demostrado su impacto sobre el mayor volumen de los productos pesqueros (aquellos que son objeto de canalización hacia la industria pesquera y, en consecuencia, más fácilmente sometidos a procesos tecnológicos de efecto destructivo para las larvas del *Anisakis*, esto es, larvicida). Sin embargo, dicha eficacia parece ser que no ha seguido una situación paralela para determinados flujos de productos

pesqueros, en los que no cabe contar sistemáticamente con una intervención, a nivel de proceso tecnológico, que asegure el efecto larvicida.

De forma más o menos cíclica (primavera - inicios de verano), en España, se vienen registrando casos de Anisakiasis humana relacionados con el consumo de pescado. Éste flujo cuantitativamente pequeño pero mantenido, exige respuestas de la autoridad sanitaria.

Los casos de Anisakiasis registrados se encuentran relacionados fundamentalmente con el consumo de determinadas preparaciones culinarias, elaboradas en el ámbito doméstico o en el de la restauración colectiva, a partir de productos pesqueros frescos o refrigerados.

Existen hábitos culinarios, en unos casos, de clara localización geográfica (por ejemplo: en España el *salpicón de pescado*, *boquerones en vinagre*) y, en otros casos, no tradicionales pero de nueva adopción (por identidad en el gusto, *cebiche*, o por asimilación a una alimentación más natural, *sushi*) que se efectúan fundamentalmente en el entorno doméstico y de la restauración colectiva y que exigen preferentemente, cuando no de forma exclusiva, la utilización de productos pesqueros frescos o refrigerados.

Para estos usos previstos de determinados productos pesqueros, las medidas a adoptar tendrían, aparentemente, una repercusión y una dimensión geográfica concreta, localizada. Pero, en la práctica (libertad de circulación de mercancías en el marco de la OMC), la transcendencia de dichas medidas supera dicha dimensión, ya que repercutirán directamente tanto en los flujos comerciales de los productos afectados como en la posible responsabilidad de los agentes económicos que los ponen en el mercado.

SITUACIÓN ACTUAL

I. NORMATIVAS NACIONALES:

En el momento actual, con carácter general, las disposiciones nacionales abordan la presencia de los parásitos en los productos de la pesca desde una visión global, si bien la valoración del grado de parasitación desde una óptica comercial tiende a prevalecer sobre su repercusión sanitaria, entre otras razones por la dificultad de establecer niveles objetivos de aceptabilidad basados en criterios cuantitativos, siendo fundamentalmente un criterio cualitativo – parasitación “manifiesta”- de base más comercial que sanitaria, el que condiciona el rechazo.

Por otro lado, caben supuestos en los que los criterios de aceptabilidad basados en la aparente ausencia de parásitos en la cavidad abdominal no descartan la posibilidad de que se hayan producido migraciones de las larvas hacia el tejido muscular. En tales casos, en función del uso que se pretenda dar al pescado (pe, marinado preparado a partir de materia prima refrigerada), se mantendrá el riesgo para el consumidor incluso en productos inspeccionados de acuerdo con las normativas vigentes.

Por otro lado, de acuerdo con la filosofía de los sistemas de autocontrol basados en el análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC/HACCP), los operadores económicos deberían tener presente los usos previstos en destino de los productos por ellos comercializados.

Ante esas dos premisas, ¿Cómo se responde al consumidor final? ¿Hacia donde cabe derivar las posibles soluciones del problema?

- a) Hacia el consumidor final, es decir: ¿sería el consumidor final el que cuando vaya a efectuar determinadas preparaciones culinarias debería adoptar medidas precautorias frente a un producto que adquiere como apto para el consumo humano?
- b) Hacia los agentes sanitarios oficiales que actúan en puntos clave, tales como lonjas, mercados mayoristas..., de la comercialización de los productos pesqueros.

II. NORMAS INTERNACIONALES DE REFERENCIA

En el marco de la Comisión del Codex Alimentarius las orientaciones seguidas hasta el último Comité del Codex de Productos Pesqueros (24ª reunión del Comité del Codex sobre pescados y productos pesqueros), no se han separado en mucho de las expuestas en el apartado anterior.

Sin pretender efectuar una revisión exhaustiva (Anexo I) de todas las Normas y Códigos del Codex Alimentarius, nos encontramos ante una gran heterogeneidad e imprecisión en el tratamiento del problema, y la mayor aproximación que se contempla es la "presencia de larvas viables de Nematodos" que abordaría de forma global todos los parásitos (saprofiticos/no saprofiticos de pescado) incluyendo los que poseen repercusión en la salud pública y los que no la poseen.

Del análisis de las normativas nacionales así como de las normas internacionales de referencia, se desprende que, en un somero desglose del flujo comercial de los productos pesqueros (figura 1), deberían identificarse los productos pesqueros y los puntos de la cadena comercial en los que debería actuarse con carácter prioritario para evitar que aquéllos se pongan a disposición del consumidor final con riesgos frente a las larvas de Anisakis.

Una vez identificados dichos puntos, las medidas a adoptar podrían estar orientadas a:

- a) Evitar que los productos pesqueros, bajo cualquier presentación, parasitados con larvas viables de Anisakis llegarán al consumidor final, opción que debe involucrar tanto a los operadores económicos como a las autoridades sanitarias, ya que implica ralentización de la dinámica de control y, con ello, de los flujos comerciales
- b) Utilizar la comunicación de riesgos para recomendar el tratamiento previo, en el entorno doméstico, de los productos pesqueros a utilizar, opción ésta difícil, aunque no imposible, ya que.
 - Las peculiaridades del producto final se encuentran muy condicionadas por las características de la materia prima utilizada.
 - No es absoluta ni constante, dentro de un determinado producto pesquero, la proporción de partidas eventualmente parasitadas.
 - El acceso del consumidor a la información sobre el status sanitario, respecto a Anisakis, del producto por él adquirido no puede ser garantizado en todos los casos y situaciones.

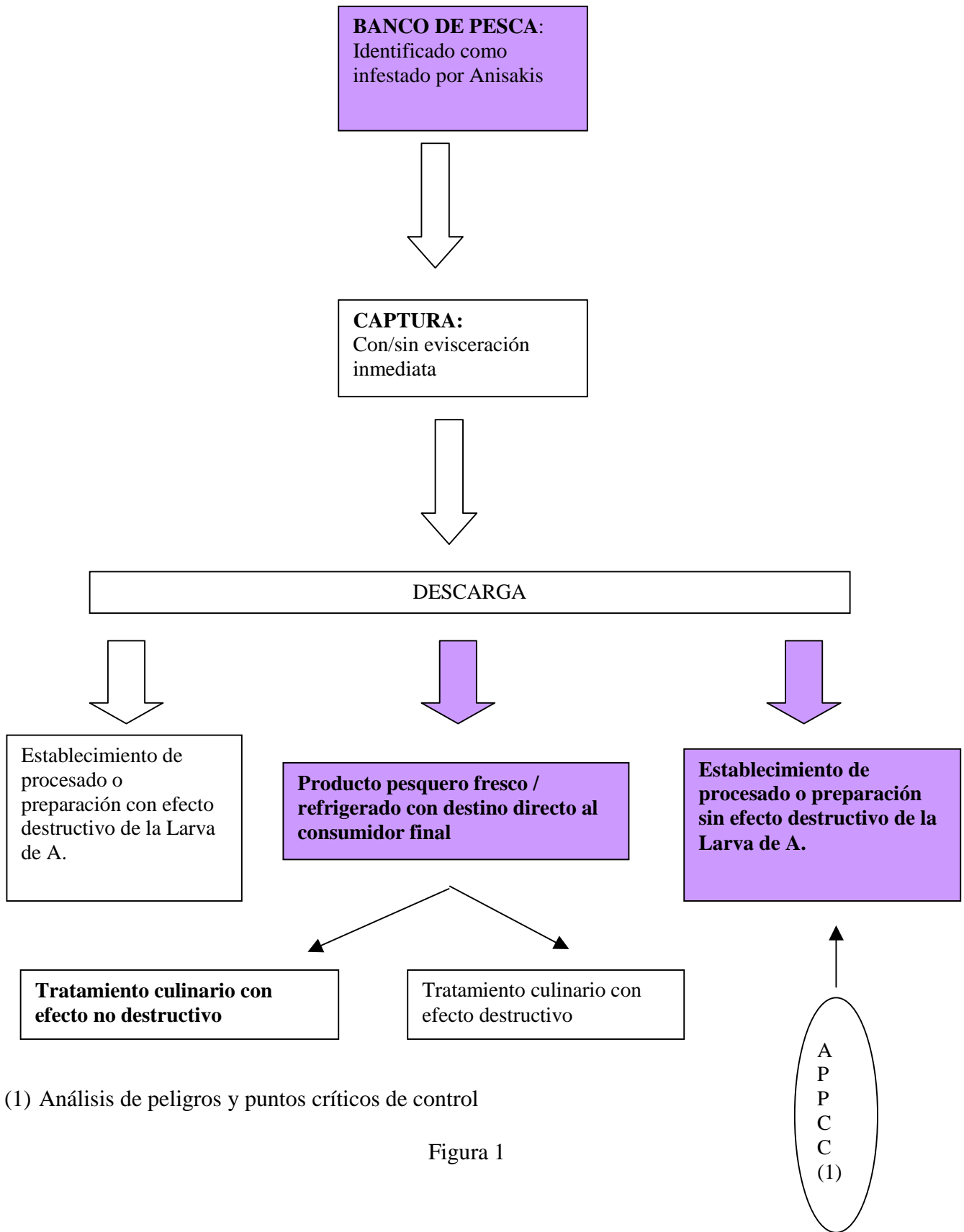
Descartada, en principio, por la dificultad que conlleva, la posibilidad de actuar con eficacia sistemática en el origen del problema (caladeros infestados), procede, por tanto, valorar la conveniencia y viabilidad de una estrategia global que aborde, conjuntamente, los elementos citados:

- Consideración del problema a nivel industrial en el ámbito APPCC (HACCP), considerando todos los usos potenciales del producto;
- Sistematización de acciones de control, por parte de las autoridades competentes, sobre elementos objetivos y en puntos concretos de la cadena de comercialización;
- Diseño de medidas de comunicación del riesgo a los consumidores.

En conclusión, se persigue sensibilizar al Comité Codex de Productos Pesqueros a fin de que promueva un tratamiento más específico de este problema, que no cabe obviar en la Región Europea.

Revisión de la situación Productos pesqueros/ Parásitos/ Anisakis

- **CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO FRESCO (CAC/RCP 9-1976)**
*Conviene tener por norma examinar al trasluz los filetes de algunas especies de pescados.
Si se sabe que el pescado tiene muchos parásitos, conviene filetear y examinar al trasluz a unos pocos ejemplares seleccionados al azar para decidir si elaborar la partida.*
- **CÓDIGO DE PRÁCTICAS INTERNACIONAL RECOMENDADO PARA EL PESCADO CONGELADO (CAC/RCP 16-1978)**
En los mismos términos que para el pescado fresco
- **NORMA GENERAL DEL CODEX PARA FILETES DE PESCADO CONGELADOS RÁPIDAMENTE (CODEX STAN 190-1995):**
*Sección 7.4. Procedimiento para determinar la presencia de parásitos en los filetes de pescado sin piel (Método del Tipo I)
Se examinará la unidad de muestra íntegra sin destruirla, colocando porciones adecuadas de la unidad de muestra descongelada sobre una lámina acrílica, de 5 mm de espesor y una translucidez del 45%, iluminada con una fuente luminosa de 1500 lux que esté situada encima de la lámina a una distancia de 30 cm.*
- **PROYECTO DE NORMA PARA LAS ANCHOAS SECAS SALADAS/ GALLETAS A BASE DE PESCADO MARINO Y DE AGUA DULCE Y DE MARISCOS CRUSTACEOS Y MOLUSCOS**
Estará exento de parásitos que puedan representar un peligro para la salud
- **ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL ARENQUE DEL ATLÁNTICO SALADO Y EL ESPADÍN SALADO**
*Presencia de larvas viables de parásitos.
Determinación de la viabilidad de los nematodos (por elaborar)*



(1) Análisis de peligros y puntos críticos de control

Figura 1