



La inocuidad de los alimentos es un asunto de todos en la pesca

La importancia de la inocuidad de los alimentos

Los productos de la pesca de captura salvaje son una importante fuente de alimentos nutritivos, que contribuyen a la seguridad alimentaria con 90 millones de toneladas (el 51% de la producción mundial de animales acuáticos). Proporcionan nutrientes a millones de personas en todo el mundo y son un producto alimenticio muy importante para las comunidades rurales, en particular en algunos pequeños Estados insulares en desarrollo.

Los alimentos acuáticos de origen animal son importantes para mantener una dieta sana y equilibrada, ya que proporcionan proteínas de alta calidad y aminoácidos esenciales, vitaminas (especialmente A, B y D), fósforo y minerales tales como hierro, calcio, zinc, yodo, magnesio, potasio y selenio, y son una fuente dietética principal de ácidos grasos omega-3.

La inocuidad alimentaria en la pesca es esencial para lograr los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

Los productos de **captura salvaje** presentan riesgos específicos para la inocuidad de los alimentos porque para la mayoría de las especies no se puede controlar lo que ingieren los peces en libertad ni los niveles de contaminantes o patógenos presentes en el entorno donde viven. Además, las actividades pesqueras pueden acarrear determinados peligros derivados de la captura y las actividades a bordo, y el control del tiempo y la temperatura a bordo puede ser problemático si no se dispone de los recursos pertinentes.



¿Cuáles son los beneficios de la inocuidad de los alimentos?

- Disminución de la inseguridad alimentaria.
- Disminución de las enfermedades de transmisión alimentaria.
- Mejora de la confianza de los consumidores.

- Mejora del desarrollo humano.
- Mayor absorción de importantes micronutrientes de los productos pesqueros.
- Disminución de la pérdida y el desperdicio de pescado.

Cómo lograr la inocuidad alimentaria en el sector pesquero

LAS AUTORIDADES

Establecer sistemas de monitoreo de sustancias químicas y agentes biológicos preocupantes, como las biotoxinas marinas o el mercurio, que son clave para garantizar la inocuidad alimentaria desde las etapas iniciales de la cadena de valor.

Elaborar planes de capacitación dirigidos a las partes interesadas para propiciar la difusión de información sobre inocuidad alimentaria a lo largo de la cadena de producción pesquera.

Establecer una reglamentación apropiada, que incluya la inspección y la observancia, para los buques de pesca, los buques factoría, las piscifactorías y la distribución del pescado, lo que es fundamental para proteger al consumidor y fortalecer la economía.

Adoptar el principio de «Una sola salud» poniendo en práctica la gestión adecuada de las aguas residuales y contribuyendo a la salud ambiental.

Aumentar la sensibilización pública y promover las prácticas de inocuidad de los alimentos, en observancia del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos (7 de junio), y formar equipo con los asociados del sector para interactuar con los consumidores mediante la organización de talleres, demostraciones o conferencias sobre inocuidad alimentaria.

¡LA CADENA DE FRÍO ES ESENCIAL!

Los productos de la pesca se deben refrigerar rápidamente y mantener a una temperatura lo más cercana posible de los 0 °C, y hay que respetar la cadena de frío a lo largo de las actividades de transporte, transformación y comercialización.

LOS PESCADORES, TRANSFORMADORES Y COMERCIANTES

Asegurarse de que los buques de pesca cumplan las prescripciones de inocuidad alimentaria para el manejo higiénico y de alta calidad del pescado y el marisco frescos. Estas prescripciones se describen en el [Código de prácticas del Codex para el pescado y los productos pesqueros](#).

Controlar el tiempo y la temperatura, que es el método más eficaz para garantizar la inocuidad de los alimentos.

Aplicar un Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP, por sus siglas en inglés) cuando sea posible para las operaciones pesqueras y en etapas posteriores de la cadena de valor.