



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS

11.ª reunión

Río de Janeiro, Brasil, 3-7 de abril de 2017

CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS POR LA FAO Y LA OMS (INCLUIDO EL JECFA)

ACTUALIZACIÓN SOBRE TRABAJO PERTINENTE A CONSIDERAR PARA CIGUATOXINAS

Información general

1. La intoxicación por peces ciguatos (CFP) es una de las enfermedades más comunes transmitidas por alimentos relacionadas con el consumo de pescado. Se conoce desde hace siglos. Su incidencia real se desconoce, pero se estima que entre 10 000 y 50 000 personas al año sufren esta enfermedad (FAO 2014), lo que la convierte en uno de los tipos más comunes de intoxicación alimentaria marina en todo el mundo. Es causada por el consumo de peces herbívoros que se han vuelto tóxicos por alimentarse con dinoflagelados bentónicos tóxicos (*Gambierdicus toxicus*) o peces carnívoros que han consumido peces herbívoros tóxicos que se han alimentado con los dinoflagelados. *Gambierdicus toxicus* se encuentra principalmente en los trópicos en asociación con macroalgas que suelen unirse a corales muertos. Se conocen más de 400 especies de pescado que son vectores de ciguatera (FAO, 2014).
2. El documento FAO Food and Nutrition Paper 80 "Biotoxinas marinas" (<http://www.fao.org/3/a-y5486e.pdf>) fue publicado en 2004 y proporciona información básica sobre la ciguatera, incluyendo: las estructuras químicas y propiedades de las ciguatoxinas, métodos de análisis, fuente, hábitat y distribución, presencia y acumulación en alimentos de origen marino, toxicidad, prevención de la intoxicación, un resumen de los casos y brotes de intoxicación por peces ciguatos (CFP) y reglamentos. El documento concluyó que los datos de animales disponibles sobre la ciguatoxina no eran adecuados para la evaluación de riesgos.
3. El documento FAO Fisheries and Aquaculture Technical Paper 574, "Evaluación y gestión de la seguridad y la calidad de mariscos" (<http://www.fao.org/3/a-i3215e.pdf>) fue publicado en 2014 y se pronosticó que los dinoflagelados de la ciguatera se convertirían en una de las crecientes amenazas de seguridad alimentaria debido al cambio climático.
4. En 2015, la FAO organizó una reunión interinstitucional con la Organización Mundial de la Salud (OMS), el Panel Oceanográfico Intergubernamental sobre Floraciones de Algas Nocivas de la UNESCO (UNESCO-COI) y el Organismo Internacional de Energía Atómica (OIEA) (<http://www.fao.org/blogs/blue-growth-blog/managing-ciguatera-fish-poisoning-requires-broad-partnerships/en/>) para tratar la intoxicación por peces ciguatos como creciente amenaza para la seguridad alimentaria. Se convino que la forma más eficaz de abordar este problema es reunir a expertos internacionales sobre la pesca, la salud pública y el cambio climático, ya que la cuestión afecta a todas estas áreas. Durante la reunión fue definido un plan de acción y se determinó la necesidad de orientación en el plano internacional. Una de las acciones previstas asignadas a la FAO fue celebrar un evento paralelo sobre la ciguatera durante un Comité del Codex pertinente para definir el camino a seguir.
5. En la 32.ª reunión del Comité sobre la Pesca (2016), la CFP fue planteada por las naciones del Pacífico como un problema que afecta cada vez más a las regiones tropicales y subtropicales del Océano Pacífico, el Océano Índico y el Mar Caribe, entre las latitudes 35°N y 35°S. De hecho, se observó que, debido al cambio climático, la frecuencia de tormentas y huracanes aumenta y también la temperatura de la superficie del mar (TSM), lo cual influye en la distribución y la proliferación de toxinas de ciguatera (CTX) y hace que la aparición de CFP sea menos predecible.
6. Durante los últimos meses, la FAO ha recibido la solicitud de orientación técnica sobre gestión de riesgos debido a eventos de CFP en el Océano Pacífico, que han dado lugar a la prohibición de la captura de muchas especies durante períodos prolongados de tiempo, lo cual puede tener implicaciones importantes para la seguridad alimentaria de las comunidades costeras afectadas, así como en el comercio local e internacional.

7. Además del cambio climático, la globalización del comercio también podría contribuir a la propagación de CTX. Como tal, podría necesitarse más orientación para aquellos países que no consideraron las ciguatoxinas en sus programas de gestión de riesgos en el pasado. Por ejemplo, el sistema de alerta rápida para alimentos y piensos (RASFF) de la Unión Europea notificó la presencia de ciguatoxinas en cuatro ocasiones durante 2016 y en una ocasión durante 2015 (<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/?event=searchResultList>), mientras que durante la última década no hubo notificaciones de CTX.
8. Es importante señalar que, la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y los piensos ([CODEX STAN 193-1995](#)), el Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros ([CAC/RCP 52-2003](#)) y otras normas del Codex para productos pesqueros, no proporcionan actualmente ninguna orientación sobre la gestión y el control de la ciguatera.

Recomendaciones

Se invita al Comité a examinar:

- El establecimiento de límites máximos para C-CTX-1 y P-CTX-1;
- Y/o el desarrollo de directrices de gestión de riesgos;

Para facilitar esta labor, se invita al comité a considerar la posibilidad de solicitar asesoramiento científico a la FAO/OMS, en particular para:

- Realizar una evaluación de riesgos de CTX (ciguatoxinas) y sobre esta base proporcionar orientación para el desarrollo de opciones de gestión de riesgos.
- Revisar los actuales métodos analíticos para la detección y cuantificación de la ciguatoxina, con miras a recomendar los de utilidad para el análisis rutinario y vigilancia.

Referencia:

FAO, 2014. *Assessment and management of seafood safety and quality*. Fisheries Technical Paper 574.