



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

La importancia de la inocuidad de los alimentos

Los productos de la acuicultura son una fuente importante de alimentos nutritivos, cuya contribución a la seguridad alimentaria, de 88 millones de toneladas (el 49% de la producción mundial de animales acuáticos), se prevé que seguirá aumentando. Proporcionan nutrientes a millones de personas en todo el mundo, también en las regiones sin litoral. La inocuidad de los alimentos es un componente clave de la buena gobernanza de la acuicultura, necesaria para mejorar la contribución del sector al logro de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) conexos.

Para el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos (7 de junio), exponga la perspectiva de un conocedor directo haciendo un vídeo de las prácticas de inocuidad alimentaria utilizadas en su piscifactoría.

Los peligros asociados con los productos de la acuicultura son, en términos generales, los mismos que los que se dan en las variedades de peces y mariscos de captura salvaje. Sin embargo, en el caso de la acuicultura, los insumos tales como los piensos, los medicamentos, la población de peces y el agua, así como las prácticas y el entorno de producción, por ejemplo, la proximidad a otras granjas piscícolas, son susceptibles de introducir nuevos peligros. Por ejemplo, el uso indebido de antimicrobianos durante la producción acuícola puede favorecer la presencia de residuos de antimicrobianos en los alimentos y las masas de agua, así como la selección y propagación de la resistencia a los antimicrobianos (RAM).



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

- Disminución de las enfermedades zoonóticas y de transmisión alimentaria.
- Disminución de la propagación de la RAM.
- Mejora de la confianza de los consumidores.
- Mejora de la seguridad alimentaria y los medios de subsistencia.
- Mayor absorción de micronutrientes importantes de los productos acuícolas.

Cómo lograr la inocuidad alimentaria en el sector de la acuicultura

LAS AUTORIDADES

- **Establecer** una reglamentación apropiada para los productos de la acuicultura, que incluya la inspección y la observancia, aplicando un enfoque de cadena alimentaria integrado. Se trata de un aspecto clave para prevenir las enfermedades de transmisión alimentarias y zoonóticas, mejorar la seguridad alimentaria y fortalecer la economía.
- **Establecer** sistemas de monitoreo en los que se aplique un enfoque de cadena alimentaria integrado para los agentes químicos o biológicos. Por ejemplo, en el caso de las biotoxinas marinas y ciertos microorganismos, como *Vibrio* spp., especialmente para los animales que se alimentan por filtración. Para más información, consulte la [Orientación técnica para el desarrollo de los aspectos relativos a las zonas de cría de los programas de saneamiento de moluscos bivalvos](#), de la FAO y la OMS.
- **Establecer** prácticas de gestión sanitaria en las granjas piscícolas para promover la salud y el bienestar de los animales en la medida de lo posible.
- **Fomentar** la vigilancia y el monitoreo de la morbilidad en las granjas piscícolas. Inspeccionar periódicamente los peces para detectar la presencia de enfermedades utilizando los métodos descritos en el [Manual de pruebas de diagnóstico para los animales acuáticos](#), de la Organización Mundial de Sanidad Animal.
- **Aplicar** planes de acción nacionales sobre la RAM para reducir y contener la RAM transmitida por los alimentos.

LOS OPERADORES DE EMPRESAS DE ACUICULTURA

- Seguir las buenas prácticas acuícolas de conformidad con las recomendaciones de las [Cinco claves para una mayor inocuidad de los productos de acuicultura con objeto de proteger la salud pública y el Código de conducta para la pesca responsable](#). El Código proporciona orientación sobre aspectos importantes tales como la selección del emplazamiento, la calidad del agua, el suministro de piensos, la fuente de crías y alevines, el transporte de peces, incluidos los animales acuáticos vivos, y el uso de medicamentos veterinarios, que deben ser conformes con las Directrices para el diseño y la implementación de programas nacionales reglamentarios de aseguramiento de inocuidad alimentaria relacionados con el uso de medicamentos veterinarios en los animales destinados a la producción de alimentos (CXG 71-2009).
- Utilizar el [Código de prácticas del Codex para el pescado y los productos pesqueros](#), que también se aplica a la producción acuícola.
- Notificar toda morbilidad o mortalidad inusuales en las poblaciones acuáticas cultivadas para respaldar la respuesta rápida a las emergencias, las medidas de control de la morbilidad, la certificación sanitaria y el comercio internacional.
- 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 de la acuicultura y en etapas posteriores de la cadena de valor.