

Mejorar la inocuidad y comerciabilidad de los productos pesqueros

Tomar medidas para controlar el deterioro de los productos pesqueros desde el momento de la pesca hasta su venta no solo ayudará a garantizar la inocuidad de los productos pesqueros, sino también a mantener la calidad y prolongar la vida de anaquel. Esto es especialmente importante a considerar para aquellos que no procesan sus productos y no están directamente sujetos a la norma HACCP para pescados y mariscos.

Venta mayorista

Los compradores mayoristas buscan obtener productos pesqueros sanos e inócuos que cumplan con los requisitos de inocuidad específicos, lo que a menudo requiere un abastecimiento y una manipulación adecuada por parte de usted, el productor. Ellos solicitarán información específica y garantías por parte de los productores indicando que se controlan los peligros potenciales para la inocuidad de los productos pesqueros. Será importante que los productores comprendan cuáles son estos peligros y cómo garantizar su control para comercializar mejor sus productos.

Venta directa al consumidor

Cuando se vende pescado entero directamente al consumidor, se debe tener especial cuidado para garantizar que se aborden los peligros, normalmente controlados por los planes de inocuidad alimentaria del procesador y del minorista. Será importante demostrar que está capturando y manipulando su pescado de manera inocua para generar confianza y evitar que sus clientes leales se enfermen. Asegurarse que usted puede comunicar a los compradores que los peligros potenciales a la inocuidad alimentaria han sido controlados aumenta la posibilidad de vender su producto.

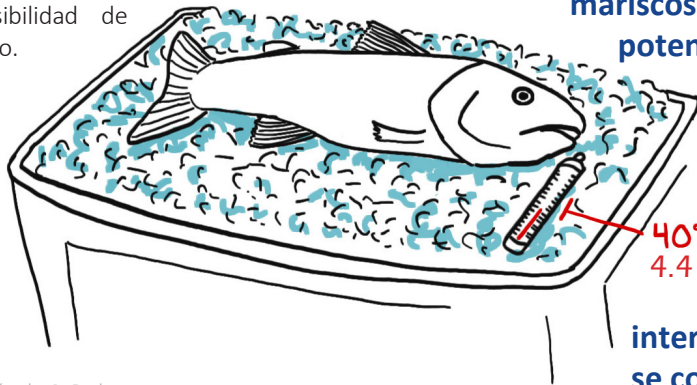


Ilustración de G. Pederson

Histamina

Algunas especies de peces (es decir, el atún, la anjova y el marlín) contienen altos niveles del aminoácido histidina, que es transformado a histamina por bacterias que se encuentran naturalmente en el ambiente marino y en la piel y branquias de los peces de agua salada. La histamina es tóxica para los humanos; cuando se forman niveles elevados en el pescado, puede causar enfermedad al ser consumidos. Una vez formada la histamina, no puede destruirse por medio del calor durante la cocción. La formación de histamina debe evitarse mediante controles estrictos de temperatura desde la pesca hasta el consumo.

Patógenos

Las bacterias y los virus que causan enfermedades, conocidos como patógenos, se encuentran naturalmente en el medio ambiente y en el intestino, las branquias y la piel de los peces, y los humanos. Si bien, cocinar normalmente eliminará estos patógenos, consumir mariscos crudos o parcialmente cocidos puede provocar enfermedades cuando los patógenos están presentes.

Controlar la histamina y los patógenos

A continuación, se destacan las mejores formas de controlar el crecimiento de patógenos y la formación de histamina, en el barco o en la granja, y de proveer a sus clientes productos inocuos de alta calidad.

Mantener las condiciones sanitarias y practicar una buena higiene

Limitar la manipulación de pescados y mariscos para reducir la contaminación potencial o la propagación de bacterias y virus

Controles de temperatura para garantizar que el pescado/marisco se enfría rápidamente y se mantiene a una temperatura interna inferior a 4.4 °C (40 °F) hasta que se cocine o se consuma.

Parásitos

Los parásitos pueden vivir en el tejido muscular de varias especies y pueden infectar a los humanos si se consumen productos pesqueros o mariscos contaminados con parásitos vivos. El proceso de cocción normalmente destruiría estos parásitos, pero cuando se consumen pescados/mariscos crudos, se deben tomar medidas adicionales para prevenir enfermedades.

Controlar los parásitos

Para garantizar que no se consuman parásitos, asegúrese de dejar claro a los compradores que los productos pesqueros que se consumirán crudos deben congelarse para destruir posibles parásitos y prevenir enfermedades. Es necesaria una congelación adecuada para garantizar la destrucción de los parásitos.

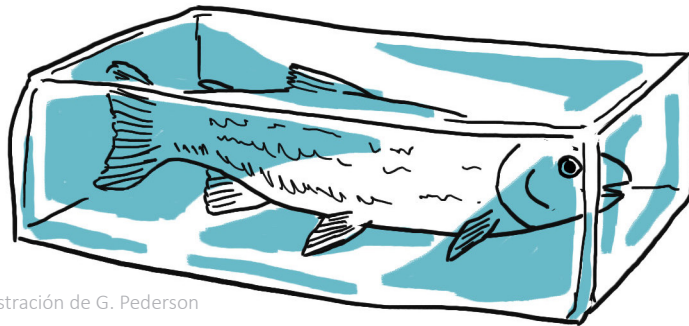


Ilustración de G. Pederson

Medicamentos para la acuicultura

Los medicamentos acuícolas se pueden utilizar en una granja para controlar enfermedades y parásitos, mejorar la producción y el crecimiento y sedar a los peces. Si se utilizan medicamentos acuícolas, será importante dejar claro a los compradores que éstos se utilizaron correctamente para minimizar el riesgo de residuos de medicamentos nocivos en los tejidos comestibles del pescado. En los EE.UU. hay muy pocos medicamentos acuícolas aprobados para su uso en peces para consumo humano. Puede encontrar una lista de medicamentos acuícolas aprobados en el enlace del sitio web de la FDA en la sección de recursos adicionales.

Controlar los medicamentos acuícolas

Para una mejor comercialización de su pesca, asegúrese de que los medicamentos se utilizan según lo prescrito solo cuando sea necesario y proporcione pruebas de su uso adecuado (es decir, el cumplimiento de los períodos de retiro prescritos) o análisis del producto para certificar que existe poco o ningún riesgo de residuos de medicamentos dañinos para los consumidores.

La congelación adecuada para controlar los parásitos incluye:

-20 °C (-4 °F) POR 7 DÍAS

-35 °C (-31 °F) POR 15 HORAS

Recursos adicionales

El libro Bad Bug Book de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE. UU.

www.fda.gov/food/foodborne-pathogens/bad-bug-book-second-edition

La Guía de peligros y controles de los productos pesqueros y piscícolas de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE. UU. https://www.flseagrant.org/wp-content/uploads/2022/11/SGR_131_Spanish_FDA_Guide_Updated-June-2021.pdf

Lista de medicamentos aprobados para la acuicultura www.fda.gov/animal-veterinary/aquaculture/approved-aquaculture-drugs

Sustancias químicas ambientales

Diferentes sustancias químicas industriales, incluidos metales pesados y pesticidas, pueden estar presentes tanto en entornos de agua salada como de agua dulce. Estos químicos pueden acumularse en la grasa del tejido muscular comestible del pescado hasta niveles que podrían causar problemas en la salud. Esto suele ser más preocupante en estanques de acuicultura, agua dulce y ambientes cercanos a la costa. Los piensos/concentrados para acuicultura pueden ser otra vía de contaminación.

Controlar las sustancias químicas ambientales

Si bien éstas generalmente están controladas por vedas de las autoridades regulatorias, restricciones de pesca y estándares de calidad del agua descritos en permisos comerciales, proporcionar registros detallados de captura/pesca, análisis de alimentos y pruebas de la calidad del agua son algunas formas de garantizar a los compradores que sus productos son inocuos.