

Investigación. El IUSA analiza muestras de peces para detectar la presencia de una biotoxina tropical » El consumo de pescado intoxicado puede afectar al hombre » Europa trae a la Isla los avances en su detección



Análisis. Imagen de archivo del trabajo en los laboratorios del IUSA de la ULPGC en Arucas, Gran Canaria.

La ULPGC entra en la red de la UE para el control de la ciguatera

El Instituto Universitario de Sanidad Animal y Seguridad Alimentaria de la ULPGC ha entrado a formar parte de la red europea de control de la ciguatera, una intoxicación alimentaria propia de aguas tropicales que se produce por la ingesta de pescados contaminados por la biotoxina ciguatera.

J. DARRIBA / LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

La ciguatera (*Gambierdiscus* spp.) es una biotoxina que producen algunas microalgas que producen algunas microalgas que producen algunas microalgas en las aguas cálidas de los arrecifes de coral del mundo, tanto en el Caribe como en los océanos Pacífico e Índico. Sin embargo, desde 2008, y debido a la elevación de la temperatura del mar registrada a nivel global, tanto en Canarias como en Madeira se han registrado varios brotes de la enfermedad que provoca y que es conocida como ciguatera.

Se trata de una intoxicación alimentaria de bajo riesgo provocada por el consumo de pescado intoxicado, pero que puede convertirse en un problema de salud pública si no se establecen los mecanismos de control adecuados mediante el análisis de las capturas.

En el caso de Canarias, el Instituto Universitario de Sanidad Animal y Seguridad Alimentaria (IUSA) de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (ULPGC) ha entrado a formar

parte, desde 2016, de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA, sus siglas en inglés), que ha elegido Gran Canaria como sede de la celebración de la primera reunión del proyecto europeo Eurociguatera.

Este proyecto trata de determinar el riesgo de intoxicación alimentaria por ciguatera en Europa. En el próximo mes de abril, la agencia europea expondrá en Las Palmas de Gran Canaria los primeros avances conseguidos en 2016 en el control de esta enfermedad. En este cometido, el IUSA constituye el centro de aplicación de las innovaciones resultantes del trabajo de laboratorios de referencia europeos, entre los que se encuentra el Laboratorio de Referencia Europeo de Biotoxinas (LREB).

El IUSA es el centro asignado por el Gobierno de Canarias, a través de la Dirección General de Pesca, desde hace seis años para el control oficial de la ciguatera.

El IUSA ha recibido 43.000 euros de la Dirección General de Pesca de la Consejería de Agricultura para este servicio tan importante para la salud pública durante 2016. Y aunque la cantidad resulta insuficiente, el servicio se ha reorganizado completamente y reforzado mediante nuevas infraestructuras y personal especializado en 2016 para un mejor control oficial de esta enfermedad.

Así, desde marzo de 2016, se han invertido más de 200.000 euros de fondos propios. Se han actualizado protocolos y se han

realizado más 600 controles con un nuevo protocolo de control de calidad. Estas mejoras han estado favorecidas por la entrada en la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y en la red con el LREB, quienes realizan investigaciones de máximo nivel para mejorar el diagnóstico y el control de estas enfermedades.

Todo ello ha mejorado sustancialmente este servicio relacionado directamente al Servicio Canario de Salud, a través del Servicio Canario de Seguridad Alimentaria de la Dirección General de Salud Pública.

En España se han detectado hasta 11 brotes autóctonos en las Islas Canarias entre 2008 y 2014 que han afectado a 96 personas, según ha informado el Instituto de Salud Carlos III.



ANTONIO JESÚS FERNÁNDEZ / DIRECTOR DEL IUSA

«Es el momento de reforzar el papel del IUSA en biotoxinas»

El director del Instituto Universitario de Sanidad Animal y Seguridad Alimentaria (IUSA) de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, Antonio Jesús Fernández, explicó que «ahora es el momento de reforzar económicamente estas funciones de servicio, y ampliar nuestro papel internacional en enfermedades producidas por biotoxinas, tanto en humanos, como en otras especies marinas, como Institu-

to de Sanidad y Seguridad Alimentaria en la frontera Sur de Europa, objetivo para el que se creó este instituto en Canarias».

El IUSA fue creado por el Gobierno de Canarias en 2002 con el objetivo de desarrollar funciones de investigación, desarrollo e innovación, y prestar servicios avanzados en sanidad animal terrestre y marina, y en seguridad alimentaria.

Preguntas y respuestas sobre la ciguatera

¿En qué consiste esta enfermedad?

INTOXICACIÓN.

Se trata de una intoxicación alimentaria, propia de áreas tropicales. Se produce por ingesta de determinadas especies de peces que acumulan biotoxinas. Ellos no padecen la enfermedad, pero sí aquellas personas que se los comen.

¿Es grave esta dolencia para el ser humano?

BAJO RIESGO.

No es grave, pero debe estar atento. Comienza a veces antes de que finalice la comida, pero por lo general se inicia dentro de las primeras 12 horas, y muestra síntomas como náuseas, vómitos, diarreas y dolor abdominal y, a veces síntomas neurológicos.

¿Si frío bien el pescado me libero del problema?

NO TIENE EFECTOS.

Las ciguaterinas son termolábiles, es decir, no se eliminan al cocinarlas ni al congelarlas. Además, como son incoloras, inodoras e insípidas, su detección se hace complicada a vistas del consumidor.

¿Cómo se puede prevenir la ciguatera?

ALGUNOS CONSEJOS.

Si se encuentra en una zona de riesgo, sepa que la posibilidad de intoxicarse aumenta en pescados de mayor tamaño. Y en la medida de lo posible, evite las vísceras, las huevas, la piel y las cabezas de los pescados.

¿Qué debo hacer si creo que padezco la dolencia?

IR AL MÉDICO.

Si ha regresado de un país con ciguatera o tras consumir pescado tiene estos síntomas, contacte con su médico y comuníquelo su dolencia. Si el facultativo sospecha de un brote, realizar la investigación necesaria.

¿Debo dejar de comer pescado?

PARA NADA.

Las autoridades europeas, españolas y canaria recuerdan que comer pescado es bueno para la salud. Además, con los controles que está ejecutando el IUSA se puede garantizar el consumo seguro en las Islas.