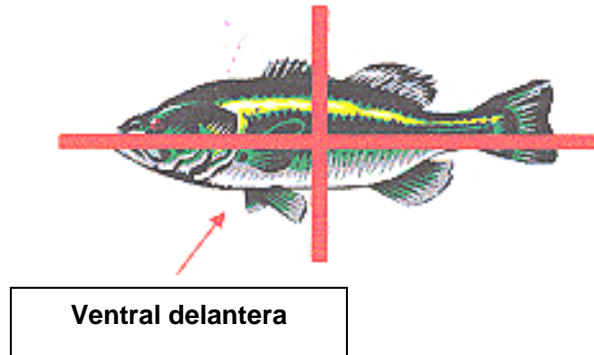


ALERTA SANITARIA POR PRESENCIA DE CADMIO EN CONSERVA DE PESCADO Y RASTREABILIDAD APLICADA

1. La Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA, recibió fax de Cancillería de fecha 31 de marzo de 2005 dando cuenta que la Comisión Europea ha lanzado con fecha 07 de marzo la alerta comunitaria N^o 2005.136, por la cual se notifica a todas las autoridades sanitarias europeas que apliquen un control reforzado a los embarques del producto filete de caballa en aceite de oliva, procedentes del Perú y elaborado por la empresa XX, por haberse detectado presencia de cadmio por encima del nivel de 50 µg/kg. que es el límite permitido por la Unión Europea.
2. La Unidad de Evaluación de Riesgos Alimentarios de la Dirección Ejecutiva de Higiene Alimentaria y Zoonosis - DEHAZ, cita al representante del Aseguramiento de la Calidad de la empresa XX para preparar el estudio de Rastreabilidad respectivo y aplicar las medidas correctivas para reducir la presencia de cadmio a niveles aceptables y superar la alerta sanitaria dispuesta por Unión Europea.
3. Con el representante de la empresa XX se acordaron las siguientes actividades para la implementación de la rastreabilidad :
 - a) Someter al análisis de metales pesados de todos los lotes de conserva de caballa en stock. Los resultados indicaron que estaban por debajo del límite establecido por la U.E.
 - b) Someter a la detección de metales pesados al líquido de gobierno como aceite de oliva, girasol y otros.
 - c) Solicitar resultado de análisis de metales pesados en los envases de hojalata importados de España.
 - d) Evaluar la presencia de cadmio en las superficies de contacto como planchas de acero inoxidable.
 - e) Solicitar al IMARPE evaluaciones de metales efectuados en la zona de pesca de Guañape.
4. Análisis de metales pesados en la materia prima considerando: especie, procedencia, tamaño y cortes utilizados.
5. Como medida preventiva y en tanto no se tenga resultados de la rastreabilidad, la empresa XX solo embarcará los lotes de conserva que al análisis de metales pesados indiquen resultados satisfactorios.
6. Resultados:
 - a) En todos los lotes de conserva de caballa en stock, los resultados indicaron cantidades no detectables por debajo de los límites establecidos por la UE.
 - b) El líquido de gobierno constituido por diversos tipos de aceite, fueron analizados por el Laboratorio SGS y mostraron valores de cadmio menores a 50 µg/kg.
 - c) Se efectuaron análisis de contramuestras de las conservas motivo de la alerta sanitaria y se hallaron concentraciones de cadmio entre 50 µg/kg y 100 µg/kg.

- d) Se practicó el análisis de metales pesados en dos muestras de diferentes secciones del pescado partido en cuatro; conforme a los resultados iniciales indicaban una mayor concentración hasta de 100 ug/kg de las zonas ventral delantera.



- e) Posteriormente esta conclusión inicial se desvirtuó porque se observó que las concentraciones de cadmio, se presentaban de manera aleatoria en cualquier sección del pescado.
- f) Respecto a la procedencia, se orientó a las evaluaciones hacia la zona de pesca tratando de establecer la incidencia con lugar de captura ante la posibilidad de existencia de áreas o zonas del mar con alta concentración de Cadmio en donde podría frecuentar los cardúmenes de caballa en sus migraciones naturales. Las procedencias consideradas en el estudio fueron Bayovar, Yacila, Talara, Cabo Blanco, Organos y Máncora en el Perú; Salinas y Mantas en Ecuador; los resultados obtenidos no nos permitieron concluir o establecer la existencia de una relación entre la zona de pesca o captura y el grado de contaminación del pescado.
- g) Las evaluaciones practicadas sobre la base del tamaño de la caballa, marca una relación positiva entre el mayor tamaño y la mayor concentración de cadmio, por ejemplo, en el caso de caballa o melva pequeña (7-10 piezas/kg.) mostraron concentraciones de cadmio < 40ug/kg, en cambio los tamaño medianos (4-6 piezas/kg), mostraron concentraciones de cadmio hasta de 60 ug/kg.

7. Medidas correctivas aplicadas

De acuerdo a los resultados positivos obtenidos en los análisis de metales pesados con las especies de melva y caballa tamaño pequeño y mediano, se clasificó y separó los tamaños grandes antes de su ingreso al proceso productivo para la elaboración de conservas. De esta forma se previene la presencia de conservas de pescado con concentraciones de cadmio superiores a los permitidos por la Unión Europea.