



KAUSAL HACCP
BILBAO 2010



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO

OSASUN ETA KONTSUMO
SAILA
DEPARTAMENTO DE SANIDAD
Y CONSUMO

4º CONGRESO INTERNACIONAL

(H A C C P)

AUTOKONTROLA ETA KALTEGABEKO
JANARIAK, OSASUNAREN BABESERAKO

AUTOCONTROL Y ALIMENTOS INOCUOS
PARA PROTEGER LA SALUD

AUTO-CONTROL AND INNOCUOUS FOODS
FOR HEALTH PROTECTION

5-6-7
MAIATZA / MAYO / MAY

Palacio Euskalduna
Bilbao (Spain)

COMUNICACIONES ORALES

esfuerzo importante de integración y estandarización, presentando especial atención a la zona de interpolación del modelo, y a los parámetros utilizados para describir las curvas de crecimiento.

Resultados:

El programa denominado "MicroHibro", es ejecutado en un servidor y el resultado es enviado al navegador, usando una página HTML. El programa permite, en su primera versión, la aplicación de dos tipos de modelos: Modelos de crecimiento y modelos de contaminación cruzada. Para cada uno de ellos, presentamos diferentes microorganismos, separados en categorías, en función de si han sido validados en productos cárnicos o vegetales. El primer tipo permite predecir el crecimiento del microorganismo seleccionado para las condiciones establecidas por el usuario (por ej., temperatura, pH, concentración de NaCl, etc.). Por otro lado, los modelos de contaminación, estiman la transferencia de los microorganismos al alimento debida a procesos de contaminación cruzada en las condiciones dadas por el usuario.

Conclusiones:

En la presente comunicación, se presenta un programa informático "MicroHibro" de fácil acceso y aplicación para la determinación del crecimiento y transferencia de patógenos alimentarios en productos cárnicos y vegetales, que puede ser utilizada, en la determinación de la vida comercial de productos, diseño de nuevos productos, diseño de medidas correctoras, auditorias del control oficial y en la identificación de peligros; entre otras.

RESULTADOS PRELIMINARES EN LA DETERMINACIÓN *IN SITU* DE LA PRESENCIA DE CIGUATERA EN LOS PUNTOS DE PRIMERA VENTA DE PESCADO EN LAS ISLAS CANARIAS

F. Cabrera Suárez¹, A. Bilbao Sieyro², J.M. Bermejo Díaz³, S. Rizkallal Araña³, N. Pavón Salas², F. Melián Gómez¹.

¹Viceconsejería de Pesca, Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, Gobierno de Canarias. C/ Profesor Agustín Millares Carló nº 10. 35071. Las Palmas de Gran Canaria. fcabsua@gobiernodecanarias.org

²Gestión del Medio Rural de Canarias S.A.U. C/Subida al Mayorazgo nº 24, portal B, 2º planta. Polig. Ind. El Mayorazgo. 38108. Santa Cruz de Tenerife.

³Servicio Canario de Salud. Dirección General de Salud Pública. Área de Salud de Gran Canaria. C/ León y Castillo nº 224. 35003. Las Palmas de Gran Canaria.

INTRODUCCIÓN

La ciguatera es la intoxicación alimentaria (no bacteriana) más común causada por alimentos marinos. Dada la amplia variedad sintomatológica que presenta, pasa frecuentemente desapercibida y sólo entre el 2% y el 10% de los casos son diagnosticados. El tratamiento es sintomático. La evolución es hacia la mejoría en días o semanas, pero en ocasiones persiste meses o incluso años (5%), la muerte es rara (0,1% de los casos publicados). Ciertos dinoflagelados epífitos del género *Gambierdiscus*, han sido identificados como productores de las toxinas, ej. gambiertoxinas, que son asimiladas y metabolizadas a una ciguatoxina, más potente, mediante bioacumulación en los peces predadores a través de la cadena trófica, originando la intoxicación en humanos tras el consumo de pescado afectado. Los peces ciguatos no presentan manifestaciones físicas, olores o sabores que denoten que han adquirido la toxina. Además, la ciguatoxina es termoestable y no puede eliminarse por salado, ahumado o marinado. En Canarias, en los últimos años, se han reportado cuatro brotes de intoxicación alimentaria por ciguatera: 2004 (Fuerteventura), 2008 (Tenerife) y 2009 (Gran Canaria y Tenerife), afectando a 36 personas.

OBJETIVO

Estimar la frecuencia (absoluta) y las especies afectadas por ciguatera en los puntos de primera venta de pescado fresco en las Islas Canarias.

COMUNICACIONES ORALES**MATERIAL Y MÉTODO**

Se realizó un estudio descriptivo prospectivo (desde mayo 2009 hasta febrero 2010) en 8 especies de peces potencialmente afectados por ciguatera. Se establecieron 22 puntos de primera venta en las islas para realizar el seguimiento. El método de análisis fue el test Cigua-Check® (ToxiTec, Inc., Hawaii, USA) utilizado según recomendaciones del fabricante. Las variables analizadas han sido test (+/-) y especie, entre otras. Las muestras en las que los resultados analíticos dieron positivos fueron remitidas al Laboratorio Nacional de Referencia.

RESULTADOS

Se han efectuado 909 análisis con el test. De ellos 8 han resultado positivos: 6 para Medregal (*Seriola spp*) y 2 para Peto (*Acanthocybium solandri*). Los resultados del Laboratorio de Referencia confirmaron la presencia de ciguatoxina en 4 ejemplares de Medregal.

CONCLUSIONES

Los brotes de intoxicación alimentaria ocurridos en las islas y los resultados preliminares de este estudio demuestran la necesidad de concentrar esfuerzos en su detección para conocer la epidemiología de esta enfermedad. Aunque el test colorimétrico utilizado (resultados en 50 minutos, 6\$/u) no alcanza la precisión absoluta, es de aceptable fiabilidad y la única herramienta disponible para determinar "in situ" la presencia de la toxina.

ANÁLISIS DEL RIESGO DE LA EXPOSICIÓN A ISOFLAVONAS EN LACTANTES ALIMENTADOS CON PREPARADOS INFANTILES A BASE DE SOJA

Izquierdo, S.*;Juncarol, M.; Moliner, A.

*Licenciada veterinaria de Barcelona. Máster oficial en Seguridad Alimentaria, Universidad de Barcelona.

Introducción

Las isoflavonas son moduladores selectivos de los receptores de estrógeno, y las contenidas en la soja están de actualidad por sus posibles efectos beneficiosos. Pero un consumo elevado, como en la población objeto de este estudio, puede ocasionar riesgos.

Objetivo

Evaluar el riesgo del consumo de isoflavonas en niños lactantes de 0 a 1 año de edad, que toman leche de soja como parte principal de su dieta.

Material y métodos

Los preparados infantiles (PI) a base de soja son el único o principal alimento durante la franja de edad de 0 a 1 año, por lo que se considera que los lactantes son el grupo de población con mayor nivel de exposición a los riesgos asociados con la ingesta de altos niveles de isoflavonas. El tipo de lactante que es alimentado con este tipo de preparados infantiles (PI) es aquel que presenta intolerancia a la lactosa o alergia a las proteínas de la leche de vaca.

Se ha determinado la cantidad de isoflavonas consumidas por los lactantes aplicando la ingesta diaria promedio establecida por la Asociación Española de Pediatría (150-170ml de PI/kg de peso/día). Los pesos corporales promedio de los lactantes se han tomado de los que aparecen en el producto formulado a base de proteína de soja ISOMIL® y se ha establecido una concentración de isoflavonas de referencia (0.041mg/ml de PI listo para consumir) a partir de la determinaciones de varias fórmulas infantiles de soja de un estudio anterior.

Para valorar el riesgo de aparición de efectos adversos bajo las condiciones de ingesta determinadas se ha realizado una extrapolación de la relación dosis-respuesta de un estudio experimental y se ha establecido un LOAEL de 0.044mg de isoflavonas (genisteína)/kg de peso/día.

Resultados

Euskara English

4º CONGRESO INTERNACIONAL AUTOCONTROL Y ALIMENTOS INOCUOS PARA PROTEGER LA SALUD (H A C C P)

[Inicio](#) [Programa](#) [Comités](#) [Normas](#) [Localización](#) [Alojamiento](#) [Contacto](#) [Galería](#)

Menú principal

[Inicio](#)[Programa](#)[Comités](#)[Comunicaciones Orales](#)[Ponencias 2010](#)[Premios Kausal 2010](#)[Conclusiones 2010](#)[Normas](#)[Localización](#)[Alojamiento](#)[Contacto](#)

Patrocinan:



Colaboran:



Congresos Anteriores

[Congreso 2008](#)[Congreso 2005](#)

Premios Kausal 2010



Premio a la Mejor Comunicación Oral otorgado por el Comité Científico.
Batzorde Zientifikoak emandako Ahozko Komunikazio Onenaren Saria.
Prize for the Best Oral Communication awarded by the Scientific Committee.

RESULTADOS PRELIMINARES EN LA DETERMINACIÓN IN SITU DE LA PRESENCIA DE CIGUATERA EN LOS PUNTOS DE PRIMERA VENTA DE PESCADO EN LAS ISLAS CANARIAS

Cabrera Suárez, F. _ Bilbao Sieyro, A. _ Bermejo Díaz, J. M. _ Rizkallal Araña, S. _ Pavón Salas, N. _ Melián Gómez, F.

Viceconsejería de Pesca, Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, Gobierno de Canarias ;
Gestión del Medio Rural de Canarias S.A.U.; Servicio Canario de Salud. Dirección General de Salud Pública. Área de
Salud de Gran Canaria



Premio a la Mejor Comunicación Póster otorgado por el Comité Científico Ex aequo.
Batzorde Zientifikoak emandako Komunikazio Poster Onenaren Saria Ex aequo.
Prize for the Best Poster Communication awarded by the Scientific Committee. Ex aequo.

EVALUACIÓN DE LA SEGURIDAD Y EFICACIA EN SALUD DE LOS COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS, REVISIÓN SISTEMÁTICA DE LA LITERATURA CIENTÍFICA

Delgado Páez, D. L. _ García González, J. _ Coll Jordá, D. _ Mokoroa Carollo, O. _ López de Argumedo González de Durana, M. _ Díaz de Lezana Guinea, M^o L.

Departamento de Sanidad y Consumo del Gobierno Vasco

PROCESO DE CUALIFICACIÓN Y CAPACITACIÓN TÉCNICA DE AGENTES DE CONTROL SANITARIO OFICIAL EN AUDITORÍA DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Santiago Fernández, L.M._Romero Otazua, L._Sánchez Jurado, M.A._Acosta Rodríguez, M.C._Antón Muñiz, F.J.

Delegación Provincial de Salud de Córdoba, Distrito de Atención Primaria de Salud Córdoba Sur, Distrito de Atención Primaria de Salud Córdoba y Distrito de Atención Primaria de Salud Guadalquivir