

## **Aviso sobre el Pez Globo**

### **AVISO A LA INDUSTRIA**

17 de octubre del 2007; Actualizado el 17 de enero del 2014\*

La Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA, por sus siglas en inglés) advierte a los restaurantes y mercados de pescado que sirvan o vendan pez globo (también conocido como puffer, fugu, bok, blowfish, globefish, swellfish, balloonfish o puercoespín de mar) que no deben comprar ni vender este producto, a menos que se obtenga de una fuente segura y conocida.

El pez globo puede contener tetrodotoxina y/o saxitoxina, toxinas potentes y mortales, que pueden causar enfermedades graves y la muerte. Éstas son toxinas del sistema nervioso central y son más mortales que el cianuro. Los síntomas comienzan dentro de los 20 minutos a 2 horas después de comer el pez tóxico. Los síntomas iniciales incluyen hormigueo en los labios y en la boca, seguido por mareos, hormigueo en las extremidades, problemas con el habla, el equilibrio, debilidad muscular y parálisis, vómitos y diarrea. En intoxicaciones severas, se puede producir la muerte debido a parálisis respiratoria. Para obtener más información sobre la tetrodotoxina, consulte el Libro del Bicho Malo<sup>1</sup>, disponible en Internet.

Se han reportado enfermedades recientes a causa del consumo de peces globo importados y nacionales de Florida, tanto criados comercialmente, como los provenientes de la pesca recreativa.

Normalmente, el hígado, las gónadas (ovarios y testículos), los intestinos y la piel del pez globo contienen la toxina. A menos que el pez globo sea limpiado y preparado de una manera especial para remover con cuidado los órganos que contienen la toxina, la carne del pescado se contaminará con la toxina.

La toxina no se puede destruir por la cocción o congelación. De hecho, la congelación y descongelación del producto antes de la extracción de los órganos tóxicos puede resultar en la migración de la toxina a la carne del pez.

Debido al riesgo potencial para la salud, la importación comercial del pez globo a los Estados Unidos está muy restringida. Se prohíbe la importación personal.

Actualmente, la única fuente aceptable de pez globo importado es de un importador de Nueva York, Wako International. Esta compañía importa el producto desde instalaciones de procesamiento con licencia otorgada por el gobierno japonés para preparar este producto mediante el uso de cortadores de peces especialmente capacitados. Sólo se importa a los Estados Unidos de forma limitada, en virtud de un acuerdo entre la FDA y el gobierno japonés. No hay ningún proceso de capacitación y certificación similar para los chefs estadounidenses. Por lo tanto, hay un mayor riesgo de que el pez globo preparado en los Estados Unidos y en otros lugares se prepare de manera inadecuada.

El Estado de la Florida tiene actualmente una prohibición de explotación comercial y recreativa de pez globo de las aguas de los condados de Volusia, Brevard, Indian River, St. Se ha

encontrado que los peces globo de estos condados de la Florida contienen cantidades significativas de la toxina en la carne del pescado, independientemente de la técnica de preparación. No se han encontrado toxinas en el pez globo del norte de las aguas costeras del Atlántico medio de los Estados Unidos, típicamente entre Virginia y Nueva York, pero, sin una evaluación rutinaria para la detección de la toxina, todavía existe un riesgo potencial.

Para los restaurantes y mercados de pescado que desean continuar sirviendo o vendiendo el pez globo, además de seguir los reglamentos estatales y locales aplicables, la FDA recomienda:

No servir ni vender pez globo importado, a menos que se haya obtenido de una fuente según se describe anteriormente;

No servir ni vender pez globo nacional, a menos que provenga del Atlántico medio;

La Enciclopedia Reguladora del Pescado de la FDA<sup>2</sup> tiene descripciones y fotografías del pez globo y está disponible en Internet.

Contactos en la FDA:

Para obtener más información sobre los riesgos del pez globo, comuníquese con Karen Swajian al 240-402-1614

Para obtener ayuda para la identificación del pez globo, comuníquese con Jonathan Deeds al 240-402-1474.

Para obtener información sobre las normas de tiendas minoristas de alimentos, mercados y restaurantes, comuníquese con Kevin Smith al 240-402-2149.

Para reportar enfermedades por el consumo del pez globo, por favor llame al número de Emergencias de la FDA al 1-866-300-4374 o 301-796-8240, o a su departamento de salud local o estatal.

\*La información de los contactos y la descripción de la letalidad de las toxinas se modificaron el 17 de enero de 2014.