C.DIP 223888 24/06/2022 11:56

GRUPO PARLAMENTARIO

**PREGUNTA CON RESPUESTA POR ESCRITO**

**A LA MESA DEL CONGRESO DE LOS DIPUTADOS**

**Dª MERCEDES JARA MORENO, D. JUAN LUIS STEEGMANN OLMEDILLAS, D. ANTONIO SALVÁ VERD, D. ANDRÉS ALBERTO RODRÍGUEZ ALMEIDA y D. TOMÁS FERNÁNDEZ RÍOS,** en su condición de **Diputados del Grupo Parlamentario VOX (G.P.VOX)**, al amparo de lo establecido en los artículos 185 y siguientes del vigente Reglamento del Congreso de los Diputados, presentan la siguiente **pregunta, para la que solicitan respuesta por escrito**.

**EXPOSICIÓN DE MOTIVOS**

***PRIMERO.*** - Desde el año 2019 se han registrado varias intoxicaciones alimentarias debido al consumo de atún fresco tanto en el ámbito nacional como europeo. En dichas intoxicaciones, el agente causal era la histamina, según informa la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición[1].

La histamina es un compuesto que está presente de manera natural en el organismo de los seres humanos. Es un potente vasodilatador, que puede ser liberado en

[1]https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/ampliacion/histamina_atun.htm

*Grupo Parlamentario VOX, Carrera de San Jerónimo s/n 28014 Madrid*
*Telf. 91 390 57 63 / 91 390 76 42*
*gpvox@congreso.es*

C.DIP 223888 24/06/2022 11:56

reacciones alérgicas, dando lugar a reacciones inflamatorias, principalmente. Por otra parte, puede generarse por la acción de las bacterias sobre la carne de algunos alimentos, sobre todo en el pescado. Por lo tanto, se trata de un peligro alimentario químico de naturaleza biológica.

La histamina puede aparecer en alimentos que se someten a largos períodos de almacenamiento, tales como quesos, vinos y embutidos. El pescado es el producto que está más relacionado con este tipo de intoxicación, dando lugar a llamada "intoxicación por escómbridos", debido a la frecuente asociación de la histamina con peces de la familia *scombridae*, entre los que se incluyen el atún o la caballa.

Así, un artículo de divulgación científica señaló lo siguiente: "La aparición de la histamina en pescados está relacionada, sobre todo, con una mala conservación del alimento, habitualmente a una temperatura elevada durante periodos de tiempo prolongados"[2].

***SEGUNDO.-*** El pasado 3 de junio la página web de la Agencia Española del Medicamento y Productos Sanitarios (AEMPS) alertó de la presencia de histamina en conservas de atún en aceite de girasol, tras recibir un aviso de las autoridades sanitarias de La Rioja a través del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información.

[2] https://www.prevensystem.com/internacional/696/noticia-las-intoxicaciones-por-comer-atun-se-disparan-el-efecto-de-la-histamina.html#:~:text=En%20los%20casos%20m%C3%A1s%20graves,estas%20intoxicaciones%20era%20at%C3%BAn%20fresco

C.DIP 223888 24/06/2022 11:56

Dichas autoridades informaban igualmente de que el producto habría sido distribuido principalmente en Valencia, pero no descartaban que este pudiera haber sido dispensado en otras regiones. El fabricante ha iniciado ya la retirada de la venta del producto, habiendo evitado con ello que no exista en España ningún caso notificado asociado a esta alerta.

En virtud de lo expuesto, instamos al Gobierno para que responda por escrito las siguientes

**PREGUNTA**

1.- ¿Qué medidas preventivas tiene previsto promover el Gobierno para evitar las enfermedades de origen alimentario, como las reacciones alérgicas y anafilaxias?

Palacio del Congreso de los Diputados, a 20 de junio de 2022.

Dª Mercedes Jara Moreno
Diputada GP VOX

D. Andrés Alberto Rodríguez Almeida
Diputado GP VOX

D. Juan Luis Steegmann Olmedillas
Diputada GP VOX

D. Antonio Salvá Verd
Diputado GP VOX

*Grupo Parlamentario VOX, Carrera de San Jerónimo s/n 28014 Madrid*
*Telf. 91 390 57 63 / 91 390 76 42*
*gpvox@congreso.es*

D. Tomás Fernández Ríos
Diputado GP VOX

D. José María Figaredo Álvarez-Sala
Portavoz sustituto GP VOX

C.DIP 223888 24/06/2022 11:56

*Grupo Parlamentario VOX, Carrera de San Jerónimo s/n 28014 Madrid*
*Telf. 91 390 57 63 / 91 390 76 42*
*gpvox@congreso.es*