

Número 56

NOTICIAS DE INTERÉS GENERAL

¡ EL INSPECTOR DE PESCADO ahora en la página web de la IAFI!

El "Inspector de Pescado" ahora aparece en su versión original en inglés en la página web de la IAFI (Asociación Internacional de Inspectores Pesqueros), <http://www.iafi.net>

La IAFI planifica un nuevo Congreso

La IAFI (Asociación Internacional de Inspectores Pesqueros) está planificando realizar un nuevo Congreso Internacional sobre Inspección y Control de Calidad Pesquero en la reunión bienal del 2003. Hasta ahora la información no es completa, pero se intenta realizar el Congreso en Europa durante la semana del 20 de octubre del 2003; inmediatamente después del CCFPP (Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros). Mientras esperamos por los detalles finales, anotemos en nuestra agenda la fecha del 20 de octubre.

FAO-OMS: Informe de la Consulta sobre Evaluación de Riesgo de Vibrios en Productos Pesqueros

La FAO y la OMS anunciaron que está pronto el informe de la Consulta Conjunta de FAO/OMS sobre Evaluación de Riesgo de *Campylobacter spp* en pollos parrilleros y *Vibrio spp* en productos pesqueros, que se realizó en la Oficina Regional de FAO para Asia y el Pacífico, en Bangkok, en agosto del año pasado.

Se puede obtener el informe contactando a Sarah Cahill: Sarah.Cahill@fao.org o en www.who.int/fsf/Documents/reportcv.pdf

INFOSAMAK-FAO: Consulta de expertos

INFOSAMAK, en colaboración con FAO, organizó una Consulta de Expertos sobre Mercado Internacional de Pescado y Seguridad Alimentaria, en Casablanca, Marruecos, del 27 al 30 de enero del 2003. Asistieron al evento expertos de varios países.

Esta consulta de expertos pretendió elaborar una metodología para el análisis de los efectos del comercio internacional del pescado sobre la seguridad alimentaria en los países exportadores en vías de desarrollo. La Consulta consideró los casos de contribuciones positivas y negativas del comercio de pescado sobre la seguridad alimentaria e identificó las necesidades para estudios de casos específicos abarcando varias situaciones que pudieran aportar orientación a las autoridades y a los analistas de seguridad acerca de la promoción y el desarrollo del comercio de pescado.

Más detalles sobre la Consulta pueden obtenerse contactando a Naima Dekri, INFOSAMAK, Casablanca, Marruecos: infosamak@onp.co.ma

NOTICIAS DE ÁFRICA

Angola: Dificultades para exportar

A comienzos del año 2002, DG Sanco (Oficina Veterinaria y Alimentaria de la UE) visitó Angola, estableciendo que este país no alcanzó los requisitos establecidos por la Directiva CE 91/493. Angola fue excluida de la lista 2 de países autorizados a exportar a la UE.

Fuente: FISHFILES LITE, noviembre 2002, www.megapesca.com

Angola: Rehabilitación de la industria alimentaria

INFOPECSA, a través de un proyecto de ONUDI (Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial), proporcionó asistencia técnica a Angola, ayudando al país a recuperarse de la guerra en la rehabilitación de la industria alimentaria. El proyecto también comprende el desarrollo del sector privado con el fin de reunir los estándares de la Comunidad de Desarrollo de África Meridional (SADC) y el mercado mundial globalizado.

El objetivo del proyecto es el de edificar una capacidad nacional, hacer a la industria más competitiva y generar empleo. Más concretamente, el proyecto pretende, entre otros componentes, ofrecer apoyo al establecimiento de un sistema confiable de inocuidad de los alimentos, incluyendo la inspección y el control de calidad alimentario basado en el sistema HACCP.

Más detalles sobre el proyecto pueden ser obtenidos del Dr. Nelson Avdalov, INFOPECSA, Montevideo, Uruguay, infopesca@infopesca.org

Fuente: *INFOFISH International*, 6/2002.

Togo: Esperando a la inspección de la UE

Para preparar la visita de los inspectores de la UE a Togo, la autoridad competente solicitó la asistencia de INFOPECHE para revisar la legislación, evaluar el material, el equipamiento y las plantas procesadoras de pescado. INFOPECHE colaboró con el gobierno adaptando las leyes nacionales para que pudieran cumplir con las exigencias de

la UE, incluyendo la legislación sobre las buenas prácticas de laboratorio, el control de los contaminantes químicos y la información al consumidor. Un memorando de acuerdo fue firmado entre el Servicio de Inspección y la Universidad de Lome. INFOPECSA también brindará capacitación en HACCP.

Detalles adicionales de la asistencia de INFOPECHE a Togo, puede obtenerse del Dr. Amadou Tall, INFOPECHE, Abidjan, Côte d'Ivoire: tall@africaonline.co.ci

Fuente: *INFOFISH International*, 6/2002

PAÍSES ÁRABES

INFOSAMAK: Seminario Regional

INFOSAMAK organizó del 15 al 18 de octubre del 2002 un taller sobre tecnología, calidad y comercialización de productos pesqueros con valor agregado en Túnez. La reunión se realizó en colaboración con el Ministerio de Agricultura, Medio Ambiente y Recursos Hidrológicos de Túnez, con FAO y el Fondo Común para Productos Básicos (CFC). Asistieron al seminario 51 participantes representando a 11 países (Argelia, Bahrein, Brasil, Francia, Alemania, Mauritania, Marruecos, Sri Lanka, Siria, Túnez y Yemen) y tres organizaciones internacionales (FAO, INFOFISH e INFOSAMAK).

El seminario fue parte del proyecto CFC "Servicios de información técnica para pequeños industriales pesqueros y promoción del comercio regional de pescado", que se propone promover el comercio y procesamiento de productos pesqueros en la región árabe.

Los principales temas tratados están relacionados con cinco áreas 1) tendencias recientes en tecnología y comercialización de productos pesqueros, 2) identificación de productos de valor agregado, 3) tecnología de procesamiento de pescado, 4) control de calidad de productos de valor agregado y 5) comercialización de productos de valor agregado.

Por detalles adicionales sobre el Taller Regional ponerse en contacto con Naima Dekri, INFOSAMAK, Casablanca, Marruecos: infosamak@onp.co.ma

NOTICIAS DE ASIA

Pakistán: Proyecto de FAO

Se inició recientemente bajo el Programa de Cooperación Técnica de FAO (TCP), el proyecto titulado "Fortalecimiento de las actividades de Manipulación, Procesamiento y Control de Calidad para el sector pesquero" El proyecto concentra sus actividades en el sector pesquero de la provincia de Baluchistan. Su principal objetivo es fortalecer estas actividades en la región, e identificar mercados potenciales para productos pesqueros seleccionados, producidos por la industria local. INFOFISH, es responsable de la parte de desarrollo del mercado, comenzó a trabajar en setiembre del 2002. Los resultados del proyecto se difundirán por medio de talleres y seminarios nacionales a ser realizados durante el 2003.

Detalles adicionales sobre el proyecto pueden ser obtenidos de INFOFISH: infish@po.jaring.my

India: Estómagos de pescado seco bajo control de exportación

El Ministerio de Comercio e Industria, en la notificación del 14/9/2002, incluyó a la exportación de estómagos de pescados secos en el Documento de Exportación. Ahora, su exportación estará sujeta a control de calidad e inspección antes de ser exportado. Las vejigas natatorias de: Anguila marina (*Muraenox talaboides*), Jew o Jaw fish (*Pseudosciaena sp*), Thredfin (*Polynemus, Polydactilus sp*), Giant Croaker (*Otolithoides brunncus*), Bagre (*Arius sp, Tachysurus sp*), Lubina y Perca (*Lates sp, Pasmoperea sp*) y Lizard fish (*Saurida sp*) estarán incluidas en esta notificación. Según se informa, la exportación de este producto deberá acompañarse de un certificado válido emitido por la Agencia de Inspección de Exportación, oficina subordinada al Ministerio, para realizar la inspección y control de calidad. El requerimiento mínimo de calidad para este producto expedido por el Ministerio, incluye características generales del producto y su calidad, basada en el color, tipos y tamaño/grados.

Fuente: MPEDA Newsletter, agosto 2002.

NOTICIAS DE EUROPA

UE: Informe sobre la acuicultura en el Reino Unido

DG Sanco (Oficina Veterinaria y Alimentaria de la UE) elaboró un informe "impactante" sobre la evaluación del sistema de control de residuos en animales de cría del Reino Unido, incluyendo el pescado. El documento critica duramente la utilización ilegal extensiva del verde de malaquita en la producción de trucha y salmón, con el "pleno conocimiento de las Autoridades Competentes". También criticó la organización de los laboratorios de análisis, y la ausencia de procedimientos definidos en casos de no conformidad con los límites de residuos de medicamentos preestablecidos (por ejemplo, en varios casos de uso de ivermectina en salmón de cultivo). El informe concluye que "serias deficiencias" se observan en la implementación de las Directivas de la UE por el Departamento de Medicina Veterinaria del Reino Unido (DEFRA). La Comisión Europea está recomendando el inicio de sanciones contra el

Reino Unido y que sean consideradas medidas de protección (inclusive una prohibición de comercialización de estos productos a la UE) con respecto al salmón y trucha.

Fuente: FISHFILES LITE, noviembre 2002, www.megapesca.com

UE: Lista 1 de exportadores

Se confirmaron en la Lista 1 a varios países y las Autoridades Competentes fueron reconocidas por la Comisión Europea. Entre estos países se encuentran: Costa Rica, Nueva Caledonia, Groenlandia, Surinam, Mozambique, Papúa Nueva Guinea, Suiza, Kazajstán y Honduras. Las nuevas Listas 1 y 2 de países autorizados a exportar ya fueron publicadas. Visite la página web para ver la lista completa de países:

http://europa.eu.int/irc/sanco/vets/info/data/listcs/list_all.html

Fuente: FISHFILES LITE, noviembre 2002, www.megapesca.com

Eslovenia: Congreso Europeo de Microbiólogos (FEMS)

La Federación de Sociedades de Microbiólogos Europeos (FEMS), está organizando un congreso en Cankarjev Dom., Ljubljana, Eslovenia, del 29 de junio al 3 de julio del 2003. La FEMS reúne a 44 sociedades de microbiología, con cerca de 30 000 miembros en 33 países europeos.

El congreso abarcará temas como biotecnología alimentaria, inocuidad de alimentos, evolución y sistemática procaríota, diversidad microbiana, ingeniería metabólica de los microbios, patógenos emergentes, métodos modernos de diagnóstico, desarrollo de nuevos antibióticos contra bacterias resistentes, estrés en microbios, fisiología y bioquímica microbiana, microbiología ambiental, interacciones microbianas, Genoma Funcional, Bacillus. Por información actualizada, visite la página web del congreso: <http://www.fems-microbiology.org/congress2003.htm>

UE: Aprobado el informe Keppelhoff-Wichert

Intentando la reducción progresiva de antibióticos y otras sustancias potencialmente dañinas en las raciones animales, el Parlamento Europeo aprobó el informe Keppelhoff-Wichert sobre aditivos utilizados en la alimentación animal. El Comisionado David Byrne de la Comisión de la Salud y Protección al Consumidor de la UE, mientras aceptaba la decisión, informó que será un paso importante en la conducción de la CE prohibir la utilización de antibióticos como promotores de crecimiento en las raciones. El Parlamento apoyó la conducta tomada por la Comisión, y propuso adelantar la finalización del plazo de la fase al 1º de enero del 2005, en vez del 2006.

La Unión Europea ya prohibió la adición a raciones animales de antibióticos utilizados en medicina humana. La nueva reglamentación completará esta prohibición sobre antibióticos promotores del crecimiento en raciones, al no autorizar la utilización de cuatro drogas no utilizadas en medicina humana que todavía están permitidas en el mercado de la UE. Estas son monensina sódica, salinomicina sódica, avilamicina y flavofosfolipol.

El Scientific Steering Committee de la UE recomendó la reducción progresiva de todos los antibióticos utilizados como promotores del crecimiento, en tanto se proteja la salud animal. Esto forma parte de la estrategia planteada por la Comunidad para combatir la amenaza de la resistencia antimicrobiana a la salud humana, animal y de las plantas, que fue admitida en junio del 2001. Según un estudio iniciado en 1999 por la Federación Europea de la Salud Animal (FEDESA), los animales de granja consumieron 4,700 TM de los antibióticos administrados en la UE, mientras que al consumo humano se destinaron 8,500 TM. De los antibióticos suministrados a los animales, el 29% del total fue destinado a los animales enfermos para recuperarse de enfermedades, mientras que el 6% se utilizó en animales de granja en sus raciones como promotores de crecimiento. Se estimó que la cantidad de antibióticos utilizados como promotores de crecimiento cayó un 50% desde 1997, cuando los animales consumieron cerca de 1,600 TM como aditivos de raciones.

NOTICIAS DE AMÉRICA LATINA

Reunión Regional pospuesta

Fue postergado el cuarto encuentro de la Red Panamericana de Inspección y Control de Calidad de pescado y productos pesqueros. La nueva fecha y lugar de reunión pronto serán confirmados por la red. La causa del aplazamiento estuvo relacionada a la situación que se vivió en Venezuela. Detalles adicionales pueden obtenerse contactando al Dr. Nelson Avdalov, Presidente de la Red Panamericana sobre Inspección y Control de Calidad de pescado y productos pesqueros: Nelson.Avdalov@infopesca.org

Argentina: Una víctima fatal por marea roja

Durante el mes de diciembre del 2002, la costa de Argentina se vio afectada por una severa marea roja, que hizo que SENASA –el Servicio Federal de Inspección de Alimentos- prohibiese la captura y comercialización de moluscos bivalvos desde la Bahía de Samborombón hasta Carmen de Patagones, además de la veda ya impuesta en la costa patagónica. Se registró la primera víctima fatal entre tres marineros coreanos provenientes de un barco pesquero que no obedecieron la alerta de peligro.

Fuente: Centro en Defensa de la Pesca Nacional, CeDePesca, 12 de octubre 3456 L22, Mar del Plata, Argentina. Tel.: 54 (223) 489-6397. E-mail: lared@cedepesca.org.ar. Web: www.cedepesca.org.ar

Brasil: Capacitación de nuevos inspectores pesqueros

Durante el mes de noviembre 2002, treinta y dos (32) nuevos inspectores pesqueros junto con 8 representantes de la industria (gerentes de control de calidad, de producción) asistieron al programa de capacitación sobre tecnología, inspección y control de calidad pesquero. El curso fue organizado por el Servicio Federal de Inspección Pesquera del Ministerio de Agricultura (SEPES, DIPOA, MAPA). El evento tuvo una duración de dos semanas y media, y se realizó en el balneario de Camboriú, estado de Santa Catarina, donde se encuentran 58 plantas procesadoras de pescado.

El curso siguió el plan básico de capacitación de de FAO, incluyendo temas como química del pescado, calidad del pescado fresco y alteraciones en la calidad, evaluación de la calidad del pescado, análisis sensorial, aspectos sanitarios del pescado y de los productos pesqueros, tecnología pesquera (manipulación, enfriamiento, congelado, curado, enlatado, sub-productos), introducción a la elaboración y a la aplicación de planes HACCP en la industria pesquera, organización de sistemas de inspección pesquera, Codex Alimentarius, reglamentación brasileña alimentaria, requerimientos sanitarios de los principales mercados importadores de pescado (EEUU, UE, Japón, Canadá, Argentina). El curso tuvo una orientación básicamente práctica utilizando como aula de clases los principales puertos pesqueros de desembarque y las plantas pesqueras procesadoras locales.

El equipo de profesores incluyó a los inspectores federales Guilherme A. da Costa Jr., Celio Faulhaber, Ana María Paschoal Cruz, y a los consultores Uilians Ruivo (Leardini Co. Ltd.), Geraldo Abreu de Oliveira (Facultad de Medicina Veterinaria, UFF, Rio de Janeiro), Karla Hosang, y Carlos A. Lima dos Santos.

NOTICIAS DEL PACÍFICO SUR

Australia: Envenenamiento por pez globo “puffer fish”

Este tipo de envenenamiento ha sido descrito raramente en Australia. Es causado por la ingestión de tetrodotoxina, veneno encontrado en el hígado, ovarios, intestinos y piel del pez globo. Recientemente, en un período de 16 meses, se informaron de 11 casos de envenenamiento al Centro de Información sobre Envenenamiento de “North West Wales”. Dentro de los síntomas se incluyen parálisis, falla respiratoria, entumecimiento, paraestesia, náuseas y ataxia. Los profesionales de la salud deben estar conscientes de la condición para aplicar tempranamente las medidas de manejo apropiadas. El informe completo está disponible en

http://www.mja.com.au/public/issues/177_11_021202/contents_021202.html

Fuente: Isbister GK, Son J, Wang F et al., Medical Journal of Australia 2/16;177 (11/12): 650-653

Nueva Zelanda: Creación de la Agencia Neocelandesa de Inocuidad Alimentaria

El 1 de julio de 2002 fue creada la Agencia Neocelandesa de Inocuidad Alimentaria por la unión de la Agencia de Inocuidad Alimentaria del Ministerio de Agricultura y Forestación (MFA) con la sección de alimentos del Ministerio de Salud. De esta forma, se crea una única institución gubernamental para el sector. Es un organismo semi-autónomo dentro del Ministerio de Agricultura y Forestación, pero informa a un Ministro de Alimentación .

Por información adicional ponerse en contacto con Judy Barker: Judy.Barker@uzfsa.govt.nz

NOTICIAS DE AMÉRICA DEL NORTE

FDA de EEUU: Evaluación del Programa de HACCP de Productos Pesqueros para el período 2000/2001

El informe muestra un progreso constante de la industria procesadora de productos pesqueros durante los años 2000/2001 en la implementación de las medidas preventivas, exigidas en diciembre de 1997, en comparación con la evaluación realizada en el período 1998/1999. Para cada uno de los cuatro años, la tendencia fue hacia el aumento del número de empresas con infracciones no significativas con respecto a sus planes HACCP, y descendió el número de empresas que no cumplen con el sistema HACCP. Esto significa que la mayor parte de las empresas vienen corrigiendo sus deficiencias voluntariamente. Empresas con infracciones no significativas, constituyen actualmente el grupo principal en la clasificación. El grupo de compañías con incumplimiento del plan HACCP, que exigen una acción administrativa o reglamentaria, es el tercer grupo en la clasificación de la FDA – que ha sido siempre el menor grupo, ha aumentado anualmente pues algunas empresas han perdido la oportunidad de concretar las correcciones necesarias. Basándose en las clasificaciones históricas de la FDA, se puede considerar que aproximadamente el 85% de las empresas como cumpliendo con el programa HACCP.

El informe completo se puede hallar en <http://www.cfsan.fda.gov/~comm/seaeval2.html>

EEUU: Nueva página web ofrece publicaciones en idioma español de la FDA

Ahora es fácil encontrar docenas de publicaciones en idioma español de la FDA, en un nuevo sitio web que incluye documentos relacionados con todos los productos que la agencia regula. Las enfermedades transmitidas por los alimentos es uno de los temas que se puede encontrar en el sitio. Por más información, visite la página web: <http://www.fda.gov/oc/spanish/> (disponible también en inglés)

EEUU: Impacto en la salud del ácido domoico

Un estudio en conjunto de la Universidad de Maryland y la Tribu Quileute, financiado por la Fundación Bullitt localizada en Seattle, estudiará los potenciales efectos del ácido domoico sobre la salud de infantes, adultos y miembros

ancianos de la tribu Quileute. La información obtenida ayudará a los investigadores a determinar cual de los tres subsectores de la población tribal son más susceptibles a este ácido en las almejas navaja, el alimento favorito de la dieta Quileute. El propósito de ampliar el ámbito de estudio para incluir a las tribus Quinault, Makah y Haida pronto será presentado por la Universidad al Instituto Nacional de Ciencias Ambientales de la Salud, al Centro del Noroeste de la Ciencia de las Industrias Pesqueras y a la Universidad de Washington.

EEUU: Análisis rápido para la toxina paralizante de moluscos

La empresa canadiense Jellet Ltd. (JBL), desarrolló un nuevo método rápido de determinación de la toxina paralizante de moluscos (PSP) en colaboración con el Consejo Nacional de Investigación de Canadá. El análisis conocido como "Test rápido para PSP", es validado por el análisis de toxina en las almejas navaja y en el agua de mar (colaborando la Tribu Quileute, el Centro del Noroeste de la Ciencia de las Industrias Pesqueras y el Servicio Nacional Oceanográfico del NOAA, EEUU). JBL también desarrolló un test rápido para la toxina amnésica (ASP o ácido domoico). Los tests son cualitativos y proveen una determinación visual de la presencia de toxicidad en las muestras de moluscos en cerca de 10 minutos. Por mayor información dirigirse a: www.randburg.com/ca/jellet.html

PUBLICACIONES

Tecnología Occidental de Tecnología de Alimentos Acuáticos

Poul Hansen, reconocido experto en tecnología de la industria pesquera, considerado como uno de los líderes internacionales en el sector describe en el libro "Western Aquatic Food Technology" como realizar un buen manejo de las actuales capturas pesqueras y como reducir las pérdidas post-capturas en el mar. El libro también recomienda como aumentar la utilización de los recursos pesqueros para el consumo humano directo a través de una adecuada administración pesquera y de la acuicultura.

El libro de 220 páginas comprende 11 capítulos con más de 260 interesantes fotografías a color, y en blanco y negro, con gráficos e ilustraciones, es un texto de referencia invaluable para los inspectores pesqueros, administradores, investigadores, industriales, estudiantes y el equipo en perfeccionamiento. La publicación se encuentra disponible en INFOFISH, al precio de US\$ 60. La página web es : www.infofish.org, el e-mail es: infofish.@po.jaring.my

El próximo número del **Inspector de Productos Pesqueros** será distribuido en marzo 2003. Favor remitir cualquier información que Ud. desee que sea difundida a través de este boletín a: C A Lima dos Santos, Rua Cel Eurico Gomes de Souza 510 Cob 01, Jardim Oceanico- Barra da Tijuca, 22620-320, Rio de Janeiro, RJ- BRASIL, Tel: +55212491-0704; E-mail: dossantoscarlos@highway.com.br

Editor Principal: S Subasinghe-INFOFISH, Kuala Lumpur, Malaysia

Traducción al Francés: Amadou Tall – INFOPECHE, Abidjan, Cote d'Ivoire

Traducción al Árabe: Abdellatif Belkouch – INFOSAMAK, Casablanca, Marruecos

Traducción al Español: Nelson Avdalov, Graciela Pereira, Gloria Scelza – INFOPESCA, Montevideo, Uruguay

Traducción al Portugués: Carlos Lima dos Santos, Rio de Janeiro, Brasil