

NOTÍCIAS DE INTERESSE GERAL**O Inspetor de Pescado agora também na página Web da IAFI!**

“O INSPETOR DE PESCADO”, em sua versão original inglesa, está agora incluído na página Web (<http://www.iafi.net>) da Associação Internacional de Inspectores de Pescado (“International Association of Fish Inspectors” – IAFI).

IAFI planeja um novo Congresso

Os planos da Associação Internacional de Inspectores de Pescado (IAFI) para organizar em 2003 um novo congresso internacional sobre inspeção e controle de qualidade de pescado e sua reunião bianual estão se concretizando. Apesar dos detalhes não serem ainda definitivos, esforços estão sendo feitos para que o Congresso e a Reunião se realizem na Europa de 20 a 24 de outubro de 2003. Os eventos ocorrerão imediatamente após a reunião do Comitê do Codex sobre Pescado e Derivados que será realizada na Noruega na semana precedente. Ao mesmo tempo que torcemos para que tudo de certo e ficamos na espera dos detalhes finais, vamos anotar em nossa agenda a semana de 20 de outubro de 2003 como um acontecimento prioritário!

FAO-OMS: Avaliação de Risco de Vibrios em alimentos marinhos

A FAO e a OMS anunciaram a disponibilidade do relatório da Consulta Conjunta de Expertos da FAO e da OMS sobre a Avaliação de Riscos de *Campylobacter* spp em frango assado e *Vibrio* spp em alimentos marinhos realizada em Bangkok em agosto do ano passado. O relatório poderá ser obtido escrevendo-se para a Sra. Sarah Cahill: sarah.cahill@fao.org

INFOSAMAK-FAO: Consulta de Expertos

Uma Consulta de Expertos sobre o Mercado Internacional de Pescado e Segurança Alimentar será organizada pelo INFOSAMAK em colaboração com a FAO em Casablanca, Marrocos, de 27 a 30 de janeiro de 2003. Participarão da Consulta expertos de todo o mundo. A reunião tentará elaborar uma estrutura metodológica para a análise dos efeitos do comércio internacional de pescado sobre a segurança alimentar dos países em desenvolvimento exportadores do produto. A Consulta considerará casos de contribuições positivas e negativas do comércio de pescado sobre a segurança alimentar e identificará necessidades para estudos de caso específicos envolvendo várias situações que poderiam oferecer orientação a planejadores e analistas da segurança alimentar sobre o desenvolvimento e a promoção do comércio de pescado.

Maiores detalhes sobre a Consulta poderão ser obtidos contatando-se a Sra. Naima Dekri, INFOSAMAK, Casablanca, Marrocos: infosamak@onp.co.ma

NOVIDADES DA ÁFRICA**Angola: Dificuldades para exportar**

A visita oficial do Serviço de Alimentação e Veterinária da Comissão Europeia (DG Sanco) a Angola no início do ano de 2002 demonstrou que o país não conseguiu atender os requisitos estabelecidos pela Diretiva CEE/91/493. Angola foi excluída da Lista 2 dos países autorizados a exportar para a União Europeia.

Fonte: FISHFILES LITE Nov 2002, www.megapesca.com

Angola: Reabilitação da indústria de alimentos

INFOPESCA, através de um projeto da ONUDI (Organização das Nações Unidas para o Desenvolvimento Industrial) está oferecendo assistência técnica a Angola com o objetivo de ajudar o país em seu esforço de recuperação pós-guerra. O projeto visa reabilitar a indústria angolana de alimentos e desenvolver a iniciativa privada para que esta atenda os padrões estabelecidos pela Comunidade de Desenvolvimento da África Meridional (“Southern Africa Development Community” – SADC) e aqueles do mercado mundial globalizado.

O objetivo do projeto é construir uma capacidade nacional, tornando a indústria mais competitiva e gerando empregos. Mais especificamente o projeto pretende, entre outros componentes, oferecer apoio ao estabelecimento de um sistema confiável de inocuidade alimentar, incluindo a inspeção e o controle de qualidade com base nos princípios do HACCP.

Maiores detalhes sobre o projeto poderão ser obtidos contatando-se o Dr. Nelson Avdalov, INFOPESCA, Montevideu, Uruguai: infopesca@infopesca.org

Source: INFOFISH International 6/2002

Togo: Esperando a inspeção da União Européia

O Governo do Togo, preparando-se para a visita de inspeção da missão da União Européia, solicitou a assistência do INFOPECHE para a revisão da legislação, avaliação da estrutura e dos equipamentos de seu serviço de inspeção e também das condições dos estabelecimentos processadores de pescado e derivados. INFOPECHE auxiliou o governo na adaptação da legislação visando sua adequação às exigências da União Européia, inclusive na regulamentação das boas práticas laboratoriais, o controle dos poluentes químicos e da informação aos consumidores. Um Memorando de Acordo foi assinado entre o Serviço de Inspeção e a Universidade de Lomé. INFOPESCA oferecerá também treinamento em HACCP para o país.

Maiores detalhes sobre a assistência do INFOPECHE ao Togo poderão ser obtidos contatando-se o Dr. Amadou Tall, Diretor, INFOPECHE, Abidjan, Côte d’Ivoire: tall@africanonline.co.ci

Fonte: INFOFISH International 6/2002

NOVIDADES DOS PAÍSES ÁRABES

INFOSAMAK: Seminário Regional

INFOSAMAK organizou um seminário sobre a tecnologia, qualidade e comercialização de produtos de valor comercial agregado na cidade de Tunis de 15 a 18 de outubro de 2002. A reunião foi realizada em colaboração com o Ministério da Agricultura, Meio Ambiente e Recursos Hídricos da Tunísia, a FAO e o CFC (“Common Fund for Commodities”).

Cinquenta e um (51) representantes de 11 países (Alemanha, Algéria, Bahrain, Brasil, França, Iêmen, Mauritânia, Marrocos, Sri Lanka, Síria, Tunísia) e 3 organizações internacionais (FAO, INFOFISH e INFOSAMAK) participaram da reunião.

O Seminário foi parte do projeto do CFC “Serviços de informação técnica para pequenos empresários pesqueiros e promoção do comércio regional de pescado” que tem por objetivo promover o processamento e comercialização de pescado e derivados nos países árabes.

Os principais tópicos do seminário concentraram-se em 5 áreas: (1) Tendências recentes em tecnologia e comercialização de pescado e derivados, (2) identificação de produtos de valor agregado, (3) tecnologia de processamento de pescado, (4) controle de qualidade de produtos de valor agregado e (5) comercialização de produtos de valor agregado.

Maiores detalhes sobre a reunião poderão ser obtidos contatando-se a Sra. Naima Dekri,

Especialista em Tecnologia e Controle de Qualidade, INFOSAMAK, Casablanca, Marrocos:
infosamak@onp.co.ma

NOVIDADES DA ÁSIA

Paquistão: Projeto da FAO

A FAO iniciou no Paquistão, dentro de seu Programa de Cooperação Técnica (PCT), um projeto intitulado “Fortalecimento das atividades de manipulação, processamento e controle de qualidade de pescado e derivados”. O projeto concentra suas atividades no setor pesqueiro da Província do Baluquistão. O principal objetivo do projeto é fortalecer estas atividades na região e identificar mercados potenciais para produtos selecionados produzidos pela indústria local. INFOFISH é a entidade responsável pelo componente de comercialização do projeto que começou em setembro de 2002. Os resultados do projeto serão disseminados através de seminários e cursos a serem realizados durante o ano de 2003.

Maiores detalhes sobre o projeto podem ser obtidos contatando-se INFOFISH:
infish@po.jaring.my

NOVIDADES DA EUROPA

União Européia (UE): Relatório sobre a aqüicultura do Reino Unido

O Serviço de Alimentação e Veterinária (DG Sanco) da União Européia (EU) elaborou um relatório “bomba” sobre uma avaliação realizada sobre o sistema de controle de resíduos em animais de criação, inclusive o pescado. O documento critica duramente o uso ilegal extensivo do verde malaquita na produção de salmão e truta, com o pleno conhecimento das autoridades competentes. O documento também critica a organização dos laboratórios de análise do Reino Unido, e a ausência de procedimentos definidos nos casos de não-conformidade com os limites de resíduos de medicamentos preestabelecidos (por exemplo, em vários casos de uso de ivermectin em salmão cultivado). O relatório conclui que “sérias deficiências” são observadas na implementação das Diretivas da União Européia pelo Departamento de Medicina Veterinária do Reino Unido (DEFRA). A Comissão Européia está recomendando o início de penalidades contra o Reino Unido, e que sejam consideradas medidas protetivas (inclusive a possibilidade de banir o comércio destes produtos em território da União), com referência a salmão e truta.

EU: Lista 1(um) de exportadores

Vários países foram confirmados na Lista 1 e suas Autoridades Componentes reconhecidas pela Comissão Européia. Entre estes países estão a Costa Rica, a Nova Caledônia, Groenlândia, Suriname, Moçambique, Papua-Nova Guiné, Suíça, Kazaquistão, Honduras. As novas listas 1 e 2 de países autorizados a exportar já foram publicadas. Mayotte foi também recomendado para a Lista 1.

Eslovénia: Congresso Europeu de Microbiologistas (FEMS)

A Federação das Sociedades Europeias de Microbiologia (FEMS) está organizando um congresso em Cankarjev Dom, Liubliana, Eslovénia, de 29 de junho a 3 de julho de 2003. FEMS une 44 sociedades de microbiologia com cerca de 30.000 membros em 33 países na Europa.

Os principais simpósios incluirão: Biotecnologia Alimentar – Inocuidade de Alimentos – Evolução e Sistemática dos Procariotas - Diversidade microbiana – Engenharia metabólica dos micróbios – Patógenos emergentes – Métodos modernos de diagnóstico – Desenvolvimento de

novos antibióticos contra bactérias resistentes – Estresse em micróbios – Fisiologia e bioquímica microbiana – Microbiologia do Meio Ambiente – Interações microbianas – Genômica funcional – Bacillus. Visite a página Web do Congresso para obter maiores informações: <http://www.fems-microbiology.org/congress2003.htm>

NOVIDADES DA AMÉRICA LATINA

Reunião regional adiada

A Rede Pan-americana de Inspeção e Controle de Qualidade de Pescado decidiu adiar para o mês de maio de 2003 sua Quarta reunião. A Rede deverá confirmar dentro em breve a nova data e o local do encontro. A razão para o adiamento prendeu-se à atual situação existente na Venezuela. Maiores detalhes sobre o adiamento e a nova reunião poderão ser obtidos contatando-se o Dr. Nelson Avdalov, Presidente, Rede Pan-americana de Inspeção e Controle de Qualidade de Pescado: infopesca@infopesca.org

Argentina: Maré vermelha faz vítima fatal

Durante o mês de dezembro de 2002 a Argentina está sendo afetada por uma maré vermelha de séria gravidade, o que fez a SENASA – o Serviço Federal de Inspeção de Alimentos – proibir a captura e comercialização de bivalves entre a Baía de Samborombón a Carmen de Patagones, além da proibição já imposta na linha da costa patagônica. Uma primeira vítima fatal ocorreu entre 3 tripulantes coreanos de um barco pesqueiro que desobedeceram os avisos da proibição.

Fonte: 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.arg, Web: www.cedepesca.org.arg

Brasil: Treinamento de novos inspetores

Durante o mês de novembro de 2002 trinta e dois (32) novos inspetores de pescado participaram junto com 8 representantes da indústria (gerentes de produção, gerentes de controle de qualidade) de um curso de treinamento em tecnologia, inspeção e controle de qualidade. O Curso foi organizado pelo Serviço Federal de Inspeção de Pescado do Ministério da Agricultura (SEPES, DIPOA, MAPA). O curso teve a duração de 2 ½ semanas e foi realizado em Balneário de Camboriú-SC onde se localizam 58 estabelecimentos processadores de pescado e derivados.

O curso seguiu o modelo básico de treinamento da FAO incluindo tópicos como química do pescado, qualidade do pescado fresco e alterações da qualidade, avaliação da qualidade do pescado, análise sensorial, aspectos sanitários do pescado e seus derivados, tecnologia de pescado (manipulação, resfriamento, congelamento, cura, enlatamento, subprodutos), introdução à elaboração e aplicação de planos de HACCP, organização de sistemas de inspeção de pescado e derivados, Codex Alimentarius, Legislação Brasileira, Requisitos sanitários dos principais países importadores de pescado (EEUU, EU, Japão, Canadá, Argentina). O curso foi principalmente prático, usando como sala de aula os locais de desembarque e os estabelecimentos de processamento das indústrias.

O grupo de professores incluiu os inspetores federais Guilherme A da Costa Jr, Celio Faulhaber, Ana Maria Paschoal Cruz, e consultores Carlos Roque (FEMEPE), Uilians Ruivo (LEARDINI), Geraldo Abreu de Oliveira (Faculdade de Medicina Veterinária, UFF, Niterói-RJ), Karla Hosang e Carlos A Lima dos Santos.

NOVIDADES DO PACÍFICO SUL

Austrália: Envenenamento por ingestão de baiacus (“puffer fish”)

Este tipo de envenenamento tem sido raramente descrito na Austrália. Ele é causado pela ingestão da tetrodotoxina, veneno encontrado no fígado, ovários, intestino e pele do baiacu. Durante um período de 16 meses recentes 11 casos de envenenamento por ingestão de baiacus foram levados ao conhecimento do Centro de Informações sobre Envenenamentos de “North West Wales”. Os sintomas do envenenamento podem incluir paralisia, paralise respiratória, dormência, parestesia, náusea e ataxia. Profissionais da área de saúde devem ser informados sobre as condições do paciente para que possam tomar as medidas necessárias o mais cedo possível. Um relato completo sobre o tema pode ser encontrado na seguinte página da Internet: http://www.mja.com.au/public/issues/177_11_021202/contents_021202.html

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

Nova Zelândia: Criação da Agência Neozelandesa de Inocuidade Alimentar

No dia Primeiro de julho de 2002 foi criada a Agência Neozelandesa de Inocuidade Alimentar a partir da junção da Agência de Inocuidade Alimentar do Ministério da Agricultura e Florestas (MFA) com a Seção de Alimentos do Ministério da Saúde. Desta forma, criou-se uma única instituição governamental para o setor. A nova agência é um órgão semi-autônomo dentro do Ministério da Agricultura e Florestas, porém, subalterno a outro ministério: o Ministério da Alimentação. Maiores detalhes sobre a nova agência podem ser obtidos contatando-se a Sra. Judy Barker: judy.barker@nzfsa.govt.nz

NOVIDADES DA AMÉRICA DO NORTE

USFDA: Avaliação do Programa HACCP para Pescado e Derivados durante o período 2000/2001

Um relatório do FDA mostra o progresso constante obtido pela indústria de pescado e derivados durante 2000/2001 na implementação das medidas preventivas exigidas em Dezembro de 1997, comparando-se com a avaliação feita para o biênio 1998/1999. Para cada um dos 4 anos a tendência foi no sentido do aumento do número de firmas SEM não-conformidades significativas com referência aos seus planos HACCP e para a redução do número de firmas com não-conformidades exigindo correções. Isto significa que a maior parte das firmas vem corrigindo voluntariamente suas deficiências. As firmas sem não-conformidades significativas hoje constituem o grupo principal na classificação. O grupo de firmas com não-conformidades que exigem uma ação administrativa ou regulamentar – o terceiro grupo na classificação do FDA – que tem sido sempre o menor grupo, tem aumentado anualmente pois algumas firmas tem perdido a oportunidade de concretizar as correções necessárias. Baseando-se na história das classificações do FDA, aproximadamente 85% das firmas em 2001 podem ser consideradas como atendendo o Programa HACCP. O relatório completo está na seguinte página da Internet: <http://www.cfsan.fda.gov/~comm/seaeval2.html>

USFDA: Nova página da Internet oferece publicações em espanhol

Dezenas de publicações do FDA em língua espanhola são facilmente obtidas numa nova página da Internet que inclui documentos relacionados a todos os produtos controlados pela Agência. . As enfermidades transmitidas pelos alimentos é um dos temas que pode ser encontrado na nova

página. Para maiores informações visite a página: <http://www.fda.gov/oc/spanish/> (os documentos também podem ser obtidos em língua inglesa).

PUBLICAÇÕES

Tecnologia Ocidental de Tecnologia de Alimentos aquáticos

Um novo livro intitulado “Western Aquatic Food Technology” e escrito por Poul Hansen, um tecnólogo de pescado considerado como um dos líderes internacionais no setor, explica como fazer o melhor uso das atuais capturas e como reduzir as perdas pós-captura no mar. O livro também recomenda como aumentar o uso dos recursos de pescado, para o consumo humano direto ou não, através de um melhor gerenciamento das atividades pesqueiras e da aquíicultura.

O livro de 220 páginas compreendendo 11 capítulos e contendo mais do que 260 atrativas fotografias em cores e em preto-e-branco, além de outras ilustrações e gráficos, é um valioso texto de referência para inspetores de pescado e administradores pesqueiros, gerentes de produção e de controle de qualidade das indústrias, pesquisadores, bem como extensionistas e estudantes. A publicação está sendo vendido por INFOFISH ao preço de US\$60. Peça o livro de Poul Hansen AGORA! Infofish@po.jaring.my

O próximo número do O INSPETOR DE PESCADO será distribuído em março de 2003. Por favor, envie qualquer informação que você desejar disseminar através deste boletim para o Dr. C A Lima dos Santos, Rua Cel. Eurico Gomes de Sousa 510 Cob 01, Jardim Oceânico – Barra da Tijuca, 22620-320 Rio de Janeiro, RJ – BRASIL, Tel: +55 21 2491-0704; E-mail: dossantoscarlos@highway.com.br

Editor Chefe: S Subasinghe - INFOFISH, Kuala Lumpur, Malásia.

Tradução Francesa: Amadou Tall - INFOPECHE, Abidjan, Côte d'Ivoire.

Tradução Espanhola: Nelson Avdalov, Graciela Perera & Gloria Scelza - INFOPECA, Montevideu, Uruguai.

Tradução Portuguesa: Carlos Lima dos Santos, Rio de Janeiro, Brasil.