

Marzo 2003

Número 57

NOTICIAS DE INTERÉS GENERAL

Quinto Congreso Mundial de Inspección Pesquera & Control de Calidad

La Asociación Internacional de Inspectores Pesqueros (IAFI) tiene el placer de comunicar la realización del Quinto Congreso Mundial de Inspección Pesquera & Control de Calidad, que se realizará del 20 al 22 de octubre 2003, en el Centro de Congresos de Holanda, en La Haya, Holanda. El congreso es organizado en cooperación con la agencia Holandesa de Inspección de Alimentos (VWA). Inmediatamente después del Congreso se realizará la Reunión General de la Asociación Internacional de Inspectores Pesqueros.

¡Vamos a hacer lo posible para tener el Congreso más exitoso a la fecha!

Se encuentra disponible el plan general preliminar del Congreso en la página web de la IAFI: <http://www.iafi.net>

A la brevedad estará disponible la información sobre la inscripción y los hoteles.

Creación del Fondo de Crédito del Codex

Recientemente la FAO/OMS crearon el Fondo de Crédito para asistir a los países en desarrollo en el trabajo del Codex. Luego que se establezca el criterio para la selección de los beneficiarios, y que sea aprobado por la 26° Sesión del CAC (Roma, 30 de junio-7 de julio 2003), puede comenzar un primer llamado de inscripción y selección, sujeto a la disponibilidad de la suficiente financiación. Información adicional sobre el Fondo de Crédito puede hallarla en www.who.int/fsf/Trustfund.htm

Conferencia Transatlántica de Tecnología Pesquera (TAFT)

La primera conferencia transatlántica de tecnología pesquera se realizará del 10 al 14 de junio 2003, organizada por la Asociación de Tecnólogos Pesqueros de Europa Occidental (WEFTA) y por la Conferencia de Tecnología Pesquera del Atlántico (AFTC). Los Laboratorios Pesqueros de Islandia serán los anfitriones en Reykiavik, Islandia. La conferencia se centrará en la mayor cooperación y conocimiento del sistema internacional de investigación pesquera para asegurar el desarrollo de la buena calidad, promover la salud y los productos pesqueros sanos para los consumidores. Detalles adicionales se pueden obtener de la página web de la TAFT <http://www.rf.is/taft2003>

Intoxicación por escombrotóxina

El tipo más común de intoxicación por pescado, envenenamiento por escombrotóxina, puede ocurrir en cualquier lugar. La inadecuada refrigeración durante el manejo, almacenamiento y transporte permite que los microorganismos contaminantes pertenecientes a la familia Enterobacteriaceae degraden principalmente la carne oscura del pescado, produciendo la decarboxilación de la histidina muscular. Otras sustancias relacionadas con la histamina, como el ácido urocánico, degranulador de los mastocitos, pueden aumentar la respuesta inmune. Inclusive pequeños lapsos en la refrigeración son peligrosos y una vez que las toxinas son formadas, el calentamiento o la conservación no puede destruirlas. La intoxicación es un riesgo con cualquiera de los peces del grupo de los

escómbridos, incluyendo al atún, caballa y a otros pescados como mahi-mahi, pescados azules, sardinas y anchoitas.

La escombrototoxicosis, típicamente presenta una respuesta alérgica sistémica con una erupción eritomatosa pruriginosa, especialmente en la cara y en los brazos. Aparece luego de 20 a 30 minutos de consumir el pescado afectado, el cual puede tener un sabor amargo, metálico o picante. También son comunes el rubor, dolor de cabeza pulsante, palpitaciones y síntomas gastrointestinales. Raramente puede presentarse choque, dolor respiratorio o isquemia miocárdica en un paciente predispuesto o altamente intoxicado. Más típicamente, los síntomas menores pueden desaparecer dentro de las 6 a 12 horas de tratamiento con corticosteroides y antihistamínicos H1 y H2. Para los pacientes que no vomitan, se puede considerar la aplicación de eméticos.

Esta intoxicación se diferencia de una alergia alimentaria por una historia generalmente negativa de episodios anteriores; por la ocurrencia simultánea de otros casos, lo que indica un punto de partida epidémico; y la detección de altos niveles de histamina en la carne de pescado. Los niveles elevados de histamina en el plasma o en la orina del paciente confirman la intoxicación.

Fuente; Infectious Medicine 19 (12), 2002: 574

PAÍSES DE ÁFRICA

Implementación de las reglamentaciones sanitarias de la Unión Europea (EU)

Cerca de un tercio de la producción mundial total de pescado entró al mercado internacional. Esta cifra representó un valor de U\$S 55 mil millones. La participación africana se estimó en U\$S 1,5 mil millones y la de África Occidental en U\$S 822 millones. Los principales exportadores son Senegal, Mauritania, Costa de Marfil y Ghana. El valor total de los productos pesqueros importados por la UE sería de U\$S 20 mil millones. Las principales especies importadas son camarones y langostinos, especies de atunes, cefalópodos, merluza, cangrejos, langostas y sardinas. A nivel mundial, está aumentando el conocimiento de las normas requeridas por la UE, brindándole a África y a otros países en desarrollo más oportunidades de exportar a Europa. Para fortalecer sus competitividades en el mercado de la UE, los exportadores tuvieron que garantizar adecuadamente la calidad y la seguridad de sus productos.

Un taller sobre la implementación de las normas sanitarias de la UE se realizó del 7 al 8 de noviembre 2002, en el Hotel Meridian President en Dakar, Senegal. El evento fue organizado por CDE/CTA, integrante de la primera reunión sectorial de Agro-negocio de EU-ECOWAS. El propósito de esta reunión fue el de estimular la inversión en África Occidental al reunir conjuntamente a las compañías de África Occidental, de Europa y de terceros países para tratar las oportunidades de cooperación técnica y de negocios en el sector de Agro-negocios.

Fueron presentados los esfuerzos de trece países de África Occidental para cumplir con las nuevas reglamentaciones basadas en el HACCP. Desde 1986 se han realizado varios programas de entrenamiento en HACCP organizados por FAO, UNIDO e INFOPECHE y otros agencias bilaterales. Como consecuencia de los 63 países certificados por la UE en la Lista I, 17 son de África. El futuro entrenamiento en esta área en la región africana debería centrarse en auditorías, verificación y en análisis de riesgo.

Fuente: Dr. Amadou Tall, INFOPECHE, Mauritania, Abidjan, Costa de Marfil (INFOPECHE FIN, Diciembre 2002).

Mauritania: Mejora de calidad del pescado artesanal

Del 3 al 5 de marzo 2003, se realizó en Mauritania un taller regional de FAO/CFC/Mauritania sobre la mejora de la calidad del pescado artesanal. Asistieron participantes provenientes de Mauritania, Senegal, Gambia, Guinea Bissau, Ghana y Costa de Marfil. Los disertantes provenían de FAO, INFOPECHE y CFC. Entre otros el programa incluyó los siguientes tópicos: comercio de pescado en África Occidental, como ingresar y mantener las exportaciones al mercado de la UE, costos de calidad; desarrollo de productos pesqueros de valor agregado, condiciones de préstamos del CFC. Los participantes recomendaron la preparación del proyecto “Preparación y desarrollo de productos pesqueros de valor agregado en Guinea y Mauritania” financiado por el CFC. Se estableció que otros países también se beneficien del proyecto. Por más información, ponerse en contacto con el Sr. Fall dppp@mpem.mr

Fuente:, INFOPECHE, FIN, Diciembre 2002).

PAÍSES ÁRABES

Consulta de expertos sobre Comercio Internacional de Pescado y Seguridad Alimentaria

El Centro de Información Comercial y Asesoría Técnica de productos pesqueros para la Región Árabe (INFOSAMAK), en colaboración con la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), organizó una Consulta de Expertos sobre Comercio Internacional de Pescado y Seguridad Alimentaria en Casablanca/Marruecos, del 27 al 30 de enero 2003. En esta consulta se reunieron más de 30 participantes de diferentes partes del mundo (India, EEUU, Noruega, Italia, Egipto, Nigeria, Tailandia, Malasia, Marruecos, Bélgica, Vietnam, Kenia, Senegal). Entre las principales recomendaciones que se hicieron están las siguientes: (1) Realizar un estudio del trasfondo del sistema normativo para el comercio y seguridad pesquera, (2) Entrenar y perfeccionar la capacidad de los forjadores de la política y del personal técnico en temas internacionales con respecto al comercio pesquero y a la seguridad alimentaria, (3) Extender el trabajo de FAO en la distribución de costos y beneficios en la industria pesquera, (4) Preparar las directrices técnicas sobre el comercio pesquero y la seguridad alimentaria, (5) Conducir estudios sobre el impacto del comercio pesquero en la seguridad alimentaria familiar, (6) Desarrollar proyecciones a corto y largo plazo sobre el impacto del comercio pesquero sobre la seguridad alimentaria.

Fuente: INFOSAMAK web page: <http://www.infosamak.org>

NOTICIAS ASIÁTICAS

¡Sirilak regresa a Tailandia!

La Presidente de la IAFI, Sirilak Suwanrangsri regresó a su país natal, Tailandia, después de un período de estar asignada a la División de Producción y Productos Pesqueros, de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA), en Nepean, Ontario, Canadá, como Funcionaria de Proyectos Especiales de Intercambio. Sirilak puede ser contactada en su nueva oficina: Chief, Fish Inspection and Quality Control Center (Bangkok), Preeda Kannusuth Building, Department of Fisheries, Kasetklang, Chattuchak, Bangkok 10900, E-mail: sirilak_s@yahoo.com, Fax: 662 5580140

India y Vietnam: Entrenamiento en Auditoría del Sistema HACCP

Como parte de un nuevo servicio ofrecido por el Programa de Inspección Pesquera del Departamento de Comercio de EEUU (USDC), auditores certificados recientemente viajaron a India y Vietnam a entrenar al personal local de inspección pesquera sobre los principios y las prácticas de auditorías de calidad que se aplican a la industria de alimentos, incluyendo a los sistemas de sanitización y de HACCP. Steve Wilson, Oficial en Jefe de Calidad, y el Dr. Kenneth Aadsen, Director de los Servicios Técnicos, trabajaron en India con más de 50 personas del gobierno y de la industria brindando entrenamiento y experiencia práctica en auditorías en 28 instalaciones pesqueras en 4 ciudades.

El trabajo se repitió en Vietnam con 12 funcionarios gubernamentales en 12 plantas pesqueras. A la larga, Vietnam se beneficiará del servicio completo cuando el equipo regrese en seis meses para evaluar a los candidatos a auditores con el objetivo de certificarlos como Auditores Senior, de acuerdo con la norma internacional ISO 10011 Partes 1-3. También se le brindó asistencia a este país en el desarrollo de su programa de certificación y en sus procedimientos de auditoría.

Fuente: Inspection Connection, NMFS Seafood Inspection Program Vol. 3 (2)- Invierno 2003

India: Sello de calidad para sus productos pesqueros

La Autoridad de Desarrollo de Productos Marinos de Exportación (MPEDA), la agencia para el desarrollo del comercio y de la industria pesquera de India, pondrá en circulación un sello para representar la calidad de las exportaciones pesqueras del país. La iniciativa busca promover la buena acogida de sus productos a nivel mundial. El proceso de inscripción está en curso y el sello oficial pronto estará en marcha. Se cree que incrementará la aceptación a nivel mundial de los productos pesqueros de este país.

Fuente: Economic Times, 10 de febrero 2003

Japón: Estricta legislación sobre seguridad alimentaria

El gobierno japonés aprobó un conjunto de leyes procurando mejorar la seguridad alimentaria y salvaguardar mejor la salud pública. Entre otras cosas, se busca la instalación de un sistema de rastreo de la distribución de los alimentos, la prohibición de propaganda falsa o engañosa en ellos, etc. Las nuevas reglamentaciones elevan al máximo la multa por la venta de alimentos importados contaminados con residuos de pesticidas de ¥ 1 millón (US\$ 8 200 aproximadamente) a 100 millones.

Fuente: Intrafish, marzo 2003

Indonesia: Informe de la UE

El Informe Final de la misión realizada en Indonesia del 9 al 16 octubre 2002, evaluando las condiciones de producción de moluscos bivalvos (Decisión de la Directiva 91/492/EEC9) (8723/2002) está disponible en la página web de la UE: http://europa.eu.int/comm/food/fs/inspections/vi/reports/indonesia/index_en.html

RP de China: Envenenamiento por pez globo

Fuentes oficiales confirmaron que dos personas murieron y otras 10 fueron hospitalizadas luego de consumir el venenoso pez globo en la provincia central de China, Shaanxi. Este pez no es común en Shaanxi, donde las personas aparentemente no estaban familiarizadas

con los estrictos procedimientos de seguridad al preparar el pescado (los ovarios y el hígado son tóxicos). Informó un funcionario de salud, que tres de las 10 personas hospitalizadas fueron dadas de alta y las siete restantes estaban en condiciones estables. Los investigadores todavía están rastreando el origen del pescado.

Fuente: LA Times, 24 de marzo 2003

NOTICIAS DEL CARIBE

Granada: Informe de la UE

El Informe Final de una misión realizada en Granada del 19 al 22 de noviembre 2002 para promover y evaluar las condiciones de producción de los productos pesqueros a ser exportados a la Unión Europea (artículo 11 de la Directiva del Consejo 91/493/EEC) (8706/2002) está disponible en la página web de la UE: http://europa.eu.int/comm/food/fs/inspections/vi/reports/grenada/index_en.html

NOTICIAS DE EUROPA

La UE aprobó directorio de empresas

EUROFISH publicará en breve un directorio con cerca de 500 empresas pesqueras de Europa Oriental y Central que fueron autorizadas a exportar a la UE, habiendo seguido los procedimientos de aprobación establecidos por la Comisión Europea. Se incluirá el nombre, la dirección, el número de aprobación de la UE, una lista de sus productos comercializados y una breve descripción de la empresa. La información está dirigida primariamente a los importadores de la UE, pero también a las compañías interesadas en colaborar, a las empresas conjuntas y a inversionistas de Europa Oriental y Central. Se anticipa que el directorio será de utilidad a las propias compañías de la lista. Su valor será de EUR 60, y estará disponible en la página web de Eurofish (www.eurofish.dk)

NOTICIAS DE AMÉRICA LATINA

Reunión regional

IV Reunión de la Red Panamericana de Inspección y Control de Calidad de Productos Pesqueros

Tendrá lugar del 28 de julio – 1 de agosto 2003 en Isla Margarita, Venezuela.

El evento es organizado mediante el apoyo conjunto de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), la Organización Panamericana de la Salud/Instituto Panamericano de Protección de Alimentos y Zoonosis (OPS/INPPAZ) e INFOPECA.

Por mas información dirigirse a Nelson.Avdalov@infopesca.org

REDPESCA: Página web

La Red Latinoamericana de Tecnología Pesquera tiene una página web en internet: <http://strix.ciens.ucv.ve/redpesca/index.php> La red tiene el apoyo de FAO y es presidida por la Dra. Makie Kodaira del Departamento de Ciencia Alimentaria, de la Universidad Central de Venezuela (UCV), de Caracas, Venezuela. El informe de la última reunión de la Red está disponible en la página web de INFOPECA: www.infopesca.org

Perú: Informe de la UE sobre moluscos bivalvos

El Informe Final de la Misión de la UE realizada en Perú del 20 al 24 de mayo 2002 (DG(SANCO)/8645/2002-MTR Final) sobre la producción de moluscos bivalvos, está ahora disponible en la página web de la UE: http://europa.eu.int/comm/food/fs/inspections/vi_rep_peru_86

Perú: Promoción del consumo de pescado

Dentro del sistema del Proyecto de FAO, el TCP/PER/8924, “Promoción del consumo de pescado para la población de bajos recursos como apoyo a la seguridad pesquera”, se realizará un taller nacional y regional en Lima del 19 al 23 de mayo 2003. El evento será organizado por FAO y el Instituto Pesquero del Perú (ITP). Detalles adicionales sobre ambos talleres pueden obtenerse contactando a Helga Josupeit, Fishery Industry Officer, FAO, Roma, Italia, en Helga.Josupeit@fao.org

NOTICIAS DE AMÉRICA DEL NORTE

Mary Snyder se jubiló

El 3 de enero, Mary Snyder de la Oficina de Pesca del USFDA se jubiló del servicio del gobierno. Mary es bien conocida en la comunidad internacional pesquera, y todos le deseamos mucha felicidad en la nueva etapa de su vida.

EEUU: Programa de Inspección de NOAA-NMFS transferido a la FDA

El Subsecretario de Comercio para los Océanos y la Atmósfera recientemente completó la revisión del programa del NOAA. Una de las recomendaciones para los cambios resultantes, es la transferencia del Programa de Inspección Pesquera del NOAA a la Administración de Alimentos y Drogas (FDA).

Al reunir toda la inspección pesquera Federal en la FDA, se reducirá la fragmentación, se eliminará la confusión con respecto a las actividades y responsabilidades de la inspección pesquera Federal, se mantendrá más efectivamente la utilización segura de los recursos alimenticios Federales, se eliminarán las reglamentaciones inspectivas redundantes o sobrepuestas de los participantes voluntarios del Programa (la FDA no necesitará reinspeccionarlos), se proveerán eficiencias operativas adicionales y se reducirá la superposición del programa de voluntarios.

Fuente: Inspection Connection, NMFS Seafood Inspection Program Vol. 3 (2) – Invierno 2003

NOTICIAS DE PACÍFICO SUR

Australia: Alerta contra el consumo de pescado con alto contenido de éster ceroso

La Red Australiana de Enfermedades Comunicables advierte sobre el consumo del pescado etiquetado como “escolar” (*Lepidocybium flavobrunneum*), “oilfish” (*Ruvettus prestiosus*), “butterfish” (*Scatophagus*), “rudderfish” (*Centrolophus niger* o *Tubbia sp*) o “ruddercod”, dado que estos peces pueden producir enfermedad incluyendo diarrea (a menudo oleosa y de color naranja), calambres abdominales, dolor de cabeza, también náusea y ocasionalmente vómitos. Estos pescados se han asociado con varios brotes desde 1997. La causa de la enfermedad parece ser el alto contenido graso, particularmente el alto contenido de éster ceroso del “escolar” y del “oilfish” en vez de una reconocida toxina o

contaminación bacteriana. Las especies de “rudderfish” también contienen proporciones similares de aceite, pero no el éster ceroso indigestible. Una descripción más detallada del problema se puede obtener en la página web de la Red Australiana: <http://www.health.gov.au/pubhlth/cdi/cdi2603/pdf/cdi2603i.pdf>

PUBLICACIONES

Food Safety and Quality Update

La tercera edición del “*Food Safety and Quality Update*” (marzo 2003), el boletín informativo publicado por el FAO Food Quality and Standards Service, Food Nutrition Division, está disponible en la página web de FAO: ftp://ftp.fao.org/es/esn/fsq_update/03.pdf

Los boletines anteriores se encuentran disponibles en: http://fao.org/es/esn/fsqu_en.stm

Manual de HACCP en español

El manual de FAO “*Food Safety and Quality Update – A Training Manual on Food Hygiene and the Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System*”, está disponible en español en [ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/HACCPManual es.pdf](ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/HACCPManual_es.pdf), en inglés en www.fao.org/docrep/W8088E/W8088E00.htm, y en francés en [ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/HACCPManual fr.pdf](ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/HACCPManual_fr.pdf)

Nuevo Documento Técnico de Pesca de FAO

El tecnólogo peruano A F Medina Pizzali es el autor del Documento Técnico de Pesca de FAO N°405 titulado Equipamientos e instalaciones de bajo costo para la comercialización minorista del pescado en grandes áreas del Sudeste Asiático (Low-cost fish retailing equipment and facilities in large areas of Southeast Asia). Describe la comercialización de peces vivos y el pescado fresco, y provee ejemplos de equipamiento e instalaciones de comercialización minorista de bajo costo utilizados en 4 centros urbanos del Sudeste Asiático (Manila, Kuala Lumpur, Singapur y Bangkok). Engloba uno de los temas más interesantes y difícil para los inspectores pesqueros a nivel mundial, el sector de venta callejera de pescado. La nueva publicación puede ser adquirida contactando al : Chief, Publishing Management Service, Information Division, FAO of UN, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italy.

El próximo número del **Inspector de Productos Pesqueros** será distribuido en junio 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, Malasia

Traducción al Francés: Amadou Tall – INFOPECHE, Abidjan, Costa de Marfil

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

Traducción al Español: Nelson Avdalov, Graciela Pereira, Gloria Scelza – INFOPESCA, Montevideo, Uruguay: Nelson.Avdalov@infopesca.org

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