

### **Quinto Congresso Internacional de Inspeção e Controle de Qualidade de Pescado**

A Associação Internacional de Inspetores de Pescado (AIIP) – “International Association of Fish Inspectors (IAFI)” – tem o prazer de anunciar o Quinto Congresso Internacional de Inspeção e Controle de Qualidade de Pescado. O Congresso será realizado no Centro de Convenções da Holanda (“Netherlands Congress Centre”), na cidade de Haia, Holanda, de 20 a 22 de Outubro de 2003. O evento é organizado em cooperação com a Agência Holandesa de Inspeção de Alimentos (WWA). Logo após o Congresso será realizada a Reunião Geral Bianual da IAFI.

Vamos fazer tudo o que for possível para que este seja o melhor de nossos Congressos realizados até o momento!

O programa preliminar do congresso já está disponível na página da IAFI na Internet: <http://www.iafi.net>. Lá você também encontrará informações sobre inscrições e hotéis.

### **Criado o Fundo de Crédito do CODEX**

A FAO e a OMS - agências especializadas da ONU – recentemente criaram um fundo crediário para auxiliar os países em desenvolvimento a participarem no trabalho do CODEX. O critério para a seleção dos beneficiários deverá ser estabelecido e aprovado durante a próxima sessão da Comissão do CODEX ALIMENTARIUS (Roma, Itália, de 30 de junho a 7 de julho de 2003). Após esta aprovação deverá ocorrer o primeiro aviso para que o envio das inscrições e a seleção sejam iniciados, dependendo da disponibilidade de recursos. Para maiores informações sobre o Fundo de Crédito, por favor, visite a página da Internet: [www.who.int/fsf/Trustfund.htm](http://www.who.int/fsf/Trustfund.htm)

### **Conferência Transatlântica sobre Tecnologia de Pescado**

A primeira Conferência Transatlântica sobre Tecnologia de Pescado (“Trans-Atlantic Conference on Fisheries Technology – TAFT”) será realizada de 10 a 14 de junho de 2003 em Reykjavik, Islândia. O evento será organizado pela Associação Européia de Tecnólogos de Pescado (“Western European Fish Technologists Association - WEFTA”) e a Conferência Atlântica sobre Tecnologia de Pescado (“Atlantic Fisheries Technology Conference – AFTC”). O Laboratório Islandês de Pescado será o hospedeiro da Conferência que focalizará seu programa no maior conhecimento e cooperação internacional na pesquisa no setor, visando assegurar a boa qualidade e inocuidade do pescado e seus derivados para os consumidores. Para maiores detalhes, por favor visitem a página da Internet da TAFT: <http://www.rf.is/taft2003>

### **Escombrotóxina**

O tipo mais comum de envenenamento por pescado, o envenenamento devido a escombrotóxina pode ocorrer em qualquer lugar do planeta. A refrigeração inadequada durante a manipulação, estocagem e transporte do pescado permite que bactérias contaminantes da família Enterobacteriaceae degradem principalmente a carne escura do peixe causando a decarboxilação da histidina muscular. Outras substâncias relacionadas à histamina, tais como o ácido urocânico podem aumentar a resposta imunológica. Mesmo lapsos curtos na refrigeração são perigosos, e, uma vez a toxina formada, o cozimento ou o enlatamento não poderão destruí-la. O envenenamento é um risco com quaisquer peixes do grupo dos escombrídeos, incluindo o atum e a cavalinha; outros peixes também podem ser perigosos, tais como o dourado (mahi-mahi), anchova, sardinhas, seriola e o abalone.

O envenenamento pela ingestão de peixes contendo a escombrotóxina tipicamente se caracteriza por uma resposta sistêmica alérgica com uma erupção eritematosa pruriginosa especialmente na face e nos braços. Ela aparece 20 a 30 minutos após a ingestão do peixe com a toxina que pode ter um sabor amargo, metálico ou picante. Também são comuns a vermelhidão, dor de cabeça pulsante, palpitações e sintomas gastro-intestinais. Raramente pode ocorrer choque, dificuldade respiratória, ou, pode se desenvolver uma isquemia miocárdica em indivíduos intoxicados por uma dose muito alta do veneno ou em pacientes predispostos. Com maior tipicidade ocorrem sintomas ligeiros que desaparecem dentro de 6 a 12 horas com o tratamento com corticosteróides e anti-histamínicos H1 e H2. Para aqueles pacientes que não vomitam, pode ser considerada a aplicação de eméticos (medicamentos indutores do vômito).

A intoxicação por escombrotóxina se distingue de uma alergia alimentar através de (1) uma história geralmente negativa de episódios anteriores; (2) a ocorrência simultânea de outros casos o que indicaria um ponto focal epidêmico; (3) a determinação de altos níveis de histamina na carne do peixe. Níveis elevados de histamina no plasma ou urina do paciente confirmaria a intoxicação.

Fonte: Infectious Medicine 19 (12), 2002: 574

## **NOTÍCIAS DA ÁFRICA**

### **Implementação de padrões sanitários da União Européia**

Cerca de 1/3 da produção pesqueira mundial entra no mercado internacional. Este volume representa um valor de US\$55 bilhões. A parte da África foi estimada em US\$1,5 bilhões e nesta fatia aquela da África Ocidental seria de US\$822 milhões. Os principais exportadores da África Ocidental seriam Senegal, Mauritânia, Costa do Marfim e Gana. O valor total de pescado importado pela União Européia (UE) seria de US\$20 bilhões. As principais espécies importadas pela UE são camarão, atum e afins, cefalópodos, merluza, sirí, lagosta e sardinha. Em termos globais o conhecimento sobre os padrões requeridos pela União Européia vem aumentando, oferecendo aos países africanos e outros países em desenvolvimento mais oportunidades para que exportem para a Europa. Com o objetivo de fortalecer sua competitividade no mercado da União Européia os exportadores de pescado devem garantir de modo adequado a inocuidade e qualidade de seus produtos.

Um seminário sobre a implementação dos padrões sanitários da UE foi realizado no Hotel Meridian Presidente em Dacar, Senegal de 7 a 8 de Novembro de 2002. O evento foi organizado pela CDE/CTA, um componente da Reunião Setorial de Agro-negócio da EU-ECOWAS. A finalidade desta reunião foi o de estimular o investimento na África Ocidental oferecendo um foro de contato, discussão e negociação para africanos, europeus e representantes de outras nações.

Os esforços de 13 países da África Ocidental para cumprir as novas regulamentações baseadas no HACCP foram apresentados durante a reunião. Vários programas de treinamento sobre HACCP organizados pela FAO, UNIDO e INFOPECHE e outras agências bilaterais foram realizados na África desde 1986. Como resultado deste programa dos 63 países certificados pela União Européia na Lista 1, dezessete (17) são africanos. O futuro treinamento nesta área na região africana deverá concentrar-se na verificação e auditoria de sistemas HACCP e na aplicação do conceito de Análise de Riscos.

Fonte: Dr. Amadou Tall, INFOPECHE, Abidjan, Costa do Marfim (INFOPECHE FIN Dezembro 2002).

### **Mauritânia: Aprimoramento da qualidade do pescado artesanal**

Um seminário regional sobre o aprimoramento da qualidade do pescado artesanal foi realizado na Mauritânia de 3 a 5 de março de 2003. Participaram do seminário representantes da Mauritânia, Senegal, Gâmbia, Guiné Bissau, Gana e Costa do Marfim. Os instrutores eram técnicos e/ou consultores da FAO, INFOPECHE e CFC (Fundo Comum de Produtos). Dentre outros, o programa incluiu os seguintes tópicos: comercialização de pescado na África Ocidental e como entrar e manter as exportações no mercado europeu, custos da qualidade, desenvolvimento de produtos de valor agregado, condições para financiamento pelo CFC. Os participantes recomendaram a preparação de um projeto a ser financiado pelo CFC sobre o tema “Desenvolvimento e preparação de produtos de valor agregado na Guiné e na Mauritânia”. Os outros países da sub-região também seriam beneficiados pelo projeto. Para maiores informações, favor consultar: Mr. Fall [dppp@mpem.mr](mailto:dppp@mpem.mr)

Fonte: INFOPECHE FIN Dezembro de 2002

## **NOTÍCIAS DOS PAÍSES ÁRABES**

### **Consulta Internacional de Expertos sobre Comércio Internacional de Pescado Segurança Alimentar**

O Centro de Informação Mercadológica e Assistência Técnica sobre Pescado e Derivados para os Países Árabes (INFOSAMAK), em colaboração com a FAO, organizou uma Consulta de Expertos sobre Comércio Internacional de Pescado e Segurança Alimentar em Casablanca, Marrocos, de 27 a 30 de Janeiro de 2003. Estiveram presentes no encontro mais de 30 participantes de vários países do mundo (Índia, EEUU, Noruega, Itália, Egito, Nigéria, Tailândia, Malásia, Marrocos, Bélgica, Vietnã, Quênia, Senegal). Entre as principais recomendações da Consulta estão as seguintes: (1) Realizar um estudo de base sobre a estrutura normativa para o comércio de pescado e a segurança alimentar, (2) Treinar e melhorar a capacidade dos planejadores políticos e do pessoal técnico sobre temas internacionais abrangendo o comércio de pescado e a segurança alimentar, (3) Expandir o trabalho da FAO sobre a distribuição de custos e benefícios na indústria da pesca, (5) Conduzir estudos sobre o impacto do comércio de pescado sobre a segurança alimentar familiar, (6) Desenvolver projeções de médio e longo termo sobre o impacto do comércio de pescado sobre a segurança alimentar.

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

## **NOTÍCIAS DA ÁSIA**

### **Sirilak está de volta na Tailândia!**

A Presidente da IAFI, a Dra. Sirilak Suwanrangsi, está de volta a seu país natal, a Tailândia, depois de um longo período passado em Ottawa, à disposição do Agência Canadense de Inspeção de Alimentos (“Canadian Food Inspection Agency – CFIA”) dentro de um projeto de colaboração técnica. Sirilak pode ser contatada em seu novo endereço na Tailândia: Chief, Fish Inspection and Quality Control Center (Bangkok), Preeda Kannusuth Building, Department of Fisheries, Kasetklang, Chattuchak, Bangkok 10900, E-mail: [sirilak\\_s@yahoo.com](mailto:sirilak_s@yahoo.com), Fax: 662 5580140.

### **Índia e Vietnã: Treinamento em Auditoria de Sistemas HACCP**

Como parte de um novo serviço oferecido pelo Programa de Inspeção de Pescado (“Seafood Inspection Program”) do Departamento de Comércio dos Estados Unidos

(“United States Department of Commerce - USDC), auditores certificados viajaram recentemente para a Índia e Vietnã afim de treinarem inspetores de pescado locais sobre princípios e práticas da auditoria de qualidade aplicada a indústria de alimentos, incluindo o sistema HACCP. O Sr. Steve Wilson, Inspetor Chefe e o Dr. Kenneth Aadsen, Diretor de Serviços Técnicos, trabalharam na Índia com mais de 50 técnicos do governo e da indústria oferecendo treinamento e experiência prática sobre auditoria em 28 estabelecimentos de pescado e 4 cidades.

O trabalho foi repetido no Vietnã com 12 técnicos do governo e 12 estabelecimentos de pescado. O Vietnã obterá vantagens ao receber o serviço completo que inclui uma visita posterior, quando a equipe de instrutores retornar ao país daqui a 6 meses com o objetivo de certificar os treinandos como “Auditores Líderes”, de acordo com o padrão internacional ISO 10011 Partes 1 e 3. Ao Vietnã também foi oferecida assistência para o desenvolvimento de um Programa de Certificação de Auditores e procedimentos de auditoria.

Fonte: Inspection Connection, NMFS Seafood Inspection Program Vol. 3 (2) – Inverno de 2003

### **Índia: Selo de Qualidade para os produtos indianos**

A Autoridade para o Desenvolvimento da Exportação de Produtos Marinhos da Índia (“Marine Products Export Development Authority - MPEDA”), lançará um selo significativo de qualidade para pescado e derivados exportados pelo país. A iniciativa visa promover a aceitação do pescado indiano no mercado internacional.

Fonte: Economic Times, 10 de fevereiro de 2003.

### **Japão: Legislação mais rigorosa sobre inocuidade de alimentos**

O Governo Japonês aprovou um novo pacote legislativo para aprimorar a inocuidade dos alimentos e salvaguardar a saúde pública. A nova legislação visa, entre outros objetivos, a criação de uma Comissão Governamental de Inocuidade de Alimentos, o estabelecimento de um sistema de rastreabilidade para a distribuição de alimentos, e a proibição da propaganda falsa ou enganosa para a comercialização de alimentos. A nova legislação aumenta a multa para a venda de alimentos importados com resíduos de pesticidas de 1 milhão de Yens (aproximadamente US\$ 8.200,00) para 100 milhões de Yens.

Fonte: Intrafish, Março de 2003.

### **Indonésia: Relatório da União Européia (UE)**

O Relatório Final da missão da UE que visitou a Indonésia de 9 a 16 de outubro de 2002 visando avaliar as condições de produção de moluscos bivalves (Diretiva do Conselho 91/492/EEC - 8723/2002) já está disponível na página da UE:

[http://europa.eu.int/comm/food/fs/inspections/vi/reports/indonesia/index\\_en.html](http://europa.eu.int/comm/food/fs/inspections/vi/reports/indonesia/index_en.html)

### **China: Envenenamento por baiacús (“Puffer fish poisoning”)**

Fontes oficiais confirmaram que duas pessoas morreram e 10 outras foram hospitalizadas após ingerirem baiacús venenosos na Província Central de Shaanxi. O baiacú não é um peixe comum em Shaanxi, onde as pessoas desconhecem as precauções rigorosas que envolvem sua preparação – o peixe pode ter o veneno no fígado ou nos ovários. A fonte do pescado era desconhecida e estava sendo investigada.

Fonte: LA Times, 24 de março de 2003

## **NOVIDADES DO CARIBE**

### **Granada: Relatório da União Européia (UE)**

O Relatório Final da missão da União Européia realizada a Granada de 19 a 22 de novembro de 2002 para a reavaliação das condições de produção dos produtos destinados à exportação para a UE (artigo 11 da Diretiva do Conselho 91/493/EEC - 8706/2002 já está disponível na página da UE:

[http://europa.eu.int/comm/food/fs/inspections/vi/reports/grenada/index\\_en.html](http://europa.eu.int/comm/food/fs/inspections/vi/reports/grenada/index_en.html)

### **NOVIDADES DA EUROPA**

#### **Diretório de companhias aprovadas para exportar para a UE**

EUROFISH publicará dentro em breve um diretório contendo cerca de 500 companhias da Europa Central e Oriental que estão aprovadas para a exportação de seus produtos para a UE, de acordo com os procedimentos oficiais da Comissão Européia (CE). O diretório incluirá o nome e o endereço das firmas, o número de aprovação na UE, uma lista de seus produtos exportáveis e uma descrição sumária das firmas. As informações contidas no diretório serão destinadas primordialmente aos importadores da UE, porém, elas também poderão ser usadas por firmas interessadas em estabelecer colaborações, “joint ventures”, ou outro tipo de investimento com a Europa Central e Oriental. O diretório também servirá para o uso das próprias companhias nele contidas. O documento custará 60,00 Euros e estará disponível na página do EUROFISH: [www.eurofish.dk](http://www.eurofish.dk)

### **NOVIDADES DA AMÉRICA LATINA**

#### **Reunião Regional**

A Quarta Reunião da Rede Pan-americana de Inspeção e Controle de Qualidade tem novas datas para sua realização – 27 de julho a 1 de agosto de 2003, sempre em Porlamar, Ilha Margarita, Venezuela. Preparem passaportes e malas: nos vemos em Margarita no final de julho!

Maiores detalhes sobre o evento poderão ser obtidos com os colegas Nelson Avdalov ou Graciela Pereira, INFOPESCA, Montevideu, Uruguai ([nelson.avdalov@infopesca.org](mailto:nelson.avdalov@infopesca.org), [graciela.pereira@infopesca.org](mailto:graciela.pereira@infopesca.org)).

#### **REDPESCA: Página na INTERNET**

A Rede Latino-americana de Tecnologia de Pescado criou uma página na Internet: <http://strix.ciens.ucv.ve/redpesca>. A Rede tem o apoio da FAO e é presidida pela Dra. Makie Kodaira do Departamento de Ciência dos Alimentos da Universidade Central da Venezuela, Caracas., Venezuela. Os Anais da última reunião de peritos em tecnologia de pescado está disponível na página da INFOPESCA: [www.infopesca.org](http://www.infopesca.org)

#### **Perú: Relatório da UE sobre moluscos bivalves**

O Relatório Final da Missão da UE que visitou o Perú de 20 a 2de maio de 2002 para inspecionar a produção de moluscos bivalves (DG (SANCO)/8645/2002 - MTR Final) está disponível na página da UE:

[http://europa.eu.int/comm/food/fs/inspections/vi/reports/peru/vi\\_rep\\_peru\\_86](http://europa.eu.int/comm/food/fs/inspections/vi/reports/peru/vi_rep_peru_86)

#### **Perú: Promoção de pescado como alimento**

Dentro do projeto da FAO TCP/PER/8924 “Promoção do consumo de pescado para populações de baixa-renda como um apoio para a segurança alimentar” foram

organizados em Lima um seminário nacional e outro regional durante os dias 19 a 23 de maio de 2003. Os eventos foram organizados em parceria pela FAO e o Instituto de Pescado do Perú (ITP). Maiores detalhes sobre ambos os eventos poderão ser obtidos com a Dra. Helga Josupeit, FAO, Roma, Itália [Helga.Josupeit@fao.org](mailto:Helga.Josupeit@fao.org)

## **NOVIDADES DA AMÉRICA DO NORTE**

### **USFDA: Mary Snyder aposentou-se**

A Dra. Mary Snyder do Serviço de Inspeção de Pescado do USFDA se aposentou no serviço governamental estadunidense no dia 3 de janeiro deste ano. Mary é uma colega muito conhecida na comunidade internacional de inspetores de pescado e todos nós desejamos que ela seja muito feliz nesta nova etapa de sua vida.

### **USFDA: Transferência do Programa de Inspeção da NOAA-NMFS para o FDA**

O Subsecretário de Comércio para Oceanos e Atmosfera completou recentemente um estudo de revisão do Programa de Inspeção da NOAA (Agência Nacional para Oceanos e Atmosfera). Uma das recomendações para mudança resultantes do estudo foi a da transferência do Programa de Inspeção de Pescado para o FDA.

Trazer todas as atividades de inspeção federal para o FDA reduziria a fragmentação, eliminaria a confusão relacionada com as responsabilidades e atividades do governo federal com referência à inspeção de pescado, reforçaria a missão nacional de proteção da inocuidade dos alimentos, sustentaria o emprego mais efetivo dos recursos federais dirigidos à inocuidade dos alimentos, eliminaria a duplicação ou redundância das inspeções regulamentares realizadas pelo programa voluntário da NOAA (o FDA não seria obrigado a realizar re-inspeções), ofereceria maior eficiência, e reduziria as despesas gerais do programa voluntário.

Fonte: Inspection Connection, NMFS Seafood Inspection Program Vol. 3 (2) – Inverno de 2003.

## **NOVIDADES DO PACÍFICO SUL**

### **Austrália: Alerta contra o consumo de peixes com um alto teor de ésteres cerosos**

A Rede Australiana de Doenças Comunicáveis (“Communicable Diseases Network Australia”) lançou um alerta contra o consumo de peixes rotulados como “escolar” (*Lepidocybium flavobrunneum*), “oilfish” (*Ruvettus prestiosus*), “butterfish” (*Scatophagus*), “rudderfish” (*Centrolophus niger* ou *Tubbia* sp) ou “ruddercod” pois estes peixes poderiam causar doença incluindo diarreia (frequentemente oleosa e de cor alaranjada), caibras abdominais, dor de cabeça, náusea e, ocasionalmente, vômitos. Estas espécies tem sido associadas com vários surtos destes sintomas a partir de 1997. A causa parece estar ligada a um alto teor oleoso, particularmente um alto teor de ésteres cerosos no “escolar” e no “oilfish”, ao invés de uma toxina ou contaminação bacteriana reconhecida. A espécie “rudderfish” também contem quantidades similares de gordura, porém sem ésteres cerosos não digeríveis. Uma descrição mais detalhada do problema pode ser encontrada na página da Internet da Rede Australiana: <http://www.health.gov.au/pubhlth/cdi/cdi2603/pdf/cdi2603i.pdf>

## **PUBLICAÇÕES**

### **Atualidades sobre Inocuidade e Qualidade de Alimentos**

O terceiro número de “Atualidades sobre Inocuidade e Qualidade de Alimentos” (“Food

Safety and Quality Update”) - Março de 2003 – um boletim publicado pelo Serviço de Qualidade e Padrões de Alimentos da Divisão Nutrição Alimentar da FAO já está na página da FAO da Internet: [ftp://ftp.fao.org/es/esn/fsq\\_update/03.pdf](ftp://ftp.fao.org/es/esn/fsq_update/03.pdf) . Um arquivo dos números anteriores está na página: [http://www.fao.org/es/esn/fsqu\\_en.stm](http://www.fao.org/es/esn/fsqu_en.stm)

### **Manual sobre HACCP em espanhol**

O manual da FAO Sistemas de Qualidade e Inocuidade de Alimentos: Um Manual de Treinamento sobre Higiene de Alimentos e o Sistema HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) está agora disponível em espanhol na página [ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/HACCPManual\\_es.pdf](ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/HACCPManual_es.pdf) . Eletronicamente o manual também está disponível na Internet em inglês [www.fao.org/docrep/W8088E/W8088E00.htm](http://www.fao.org/docrep/W8088E/W8088E00.htm) e francês [ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/HACCPManual\\_fr.pdf](ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/HACCPManual_fr.pdf)

### **Novo Documento Técnico de Pesca publicado pela FAO**

O tecnólogo de pescada peruano Abílio Fernando Medina Pizzali é o autor do Documento Técnico de Pesca No. 405 intitulado “Equipamentos e Instalações de baixo custo para a comercialização de pescada no varejo no Sudeste Asiático ( “Low-cost fish retailing equipment and facilities in large urban areas of Southeast Asia”). O documento (somente em inglês) descreve a comercialização de pescada fresca e peixe vivo, bem como apresenta exemplos de equipamentos e instalações de baixo custo para a venda a varejo em 4 centros urbanos do Sudeste Asiático (Manila, Quala Lumpur, Singapura e Bangkok). O livro cobre um dos mais interessantes e difíceis tópicos para Inspetores de Pescada de todo o mundo – o setor de comercialização de pescada nas ruas. A nova publicação pode ser comprada contatando-se o Chefe, Serviço de Publicações, Divisão de Informação, FAO da ONU, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Itália.

O novo número do O INSPETOR DE PESCADO será distribuído em Junho de 2003. Por favor, envie qualquer informação que desejar ver publicada no boletim para Carlos A Lima dos Santos, Rua Cel. Eurico de Sousa Gomes 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](mailto:dossantoscarlos@highway.com.br)

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

Tradução francesa: Amadou Tall - INFOPECHE, Abidjan, Costa do Marfim.

Tradução árabe: Abdellatif Belkouch - INFOSAMAK, Casablanca, Marrocos.

Tradução espanhola: Nelson Avdalov, Graciela Pereira & Gloria Scelza - INFOPECA, Montevideu, Uruguai.

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