

### Información GENERAL

#### Quinto Congreso Mundial de Inspección Pesquera y Control de Calidad

La Asociación Internacional de Inspectores Pesqueros tiene el agrado de anunciar el Quinto Congreso Mundial de Inspección Pesquera y Control de Calidad, que se realizará del 20 al 22 de octubre del 2003 en el Centro de Congresos de Holanda, en La Haya, Holanda. El congreso es organizado por FAO y la Agencia Holandesa de Inspección de Alimentos (VWA).

El plenario y las sesiones concomitantes del Congreso comprenderán los siguientes tópicos: (1) Desarrollar los sistemas de inspección en los principales mercados pesqueros (UE, EEUU, Japón, etc), (2) Acuicultura: HACCP en acuicultura, seguridad de los alimentos en la granja, códigos de prácticas, (3) Bioterrorismo: plantas, personal y seguridad, (4) Aplicación de evaluación de riesgo, (5) Comercio y medio ambiente: desenvolvimientos e iniciativas recientes: ecoetiquetado, etiquetado del país de origen, certificación de capturas, (6) Desarrollos tecnológicos de los procesamientos y productos, (7) Información tecnológica: Fish Port, IAFI, etc. Luego del Congreso se realizará el 23 de octubre la Reunión General de la Asociación Internacional de Inspectores Pesqueros.

El programa de los eventos incluye 3 talleres el Domingo 19 de octubre cubriendo los nitrofuranos, las reglamentaciones de la UE y trazabilidad. Como parte del programa, también se planificó una visita de estudio a plantas procesadoras de pescado seleccionadas y auditorías para el viernes 24 de octubre.

El Congreso será una oportunidad para:

- Aprender de los discursos de los prominentes oradores y de los expertos;
- Participar en sesiones interactivas con los representantes de agencias de inspección, de industrias, de firmas tecnológicas líderes, y de los expertos en política comercial;
- Aprender acerca de lo último en tecnología y control de metodologías.

Por detalles adicionales sobre la información de inscripción, hotel y acomodación, programa, etc, contactar a la IAFI en el e-mail [conference@iafi.net](mailto:conference@iafi.net), página web [www.iafi.net](http://www.iafi.net) o al fax +1613 726-7778

#### Cuarta Reunión de la Red Panamericana sobre Inspección Pesquera y Control de Calidad

La Cuarta Reunión de la Red Panamericana de Inspección Pesquera y Control de Calidad se realizó en el Hotel Flamenco, Porlamar, Isla de Margarita, Venezuela, del 27 de julio al 1 de agosto del 2003. Fue organizado en estrecha colaboración con FAO, OPS/OMC e INFOPECA.

Los principales temas de la reunión fueron (1) Progresos y dificultades en la inspección pesquera & CC en la región, (2) Cooperación en la inspección pesquera & control de calidad en las Américas, y (3) Actividades de la Red.

El encuentro incluyó un Taller sobre Análisis de Riesgo (28-29 julio) con Hector Lupin (FAO Fisheries Industries Senior Officer) como el instructor principal.

#### Iniciativas de la OIE sobre seguridad alimentaria

Debido a la demanda de los consumidores a nivel mundial por mejorar la seguridad alimentaria, la OIE (Oficina internacional de epizootias) que es la organización internacional de fijación de normas para zoonosis y salud animal, identificó la necesidad de expandir sus actividades en el establecimiento de normas científicas para una "producción animal con alimentos sanos". El programa de trabajos de la OIE para el 2001-2005 recomienda que la "OIE debería ser más activa en el área de la salud pública y protección al consumidor" y debería incluir "zoonosis y enfermedades transmisibles a los humanos por los alimentos, ya sea que los animales sean o no afectados por tales enfermedades". El papel tradicional de la OIE ha sido la prevención de la transmisión de enfermedades entre animales así como a humanos.

El Director General de la OIE convocó a un Grupo en Seguridad Alimentaria *ad hoc*, que se reunió en abril del 2003. En la 70ª Sesión General de la OIE, las recomendaciones de este grupo fueron presentadas y adoptadas por el Comité Internacional en la Resolución N°XV.

Se estableció un Grupo en Seguridad Alimentaria permanente para coordinar las actividades de seguridad alimentaria de la OIE, que tuvo su primera reunión en noviembre 2002. Este grupo incluye entre sus miembros a varios expertos de la Comisión del Codex Alimentario (CAC) y del Comité del Codex, reflejando una amplia referencia geográfica. Dará consideración especial a las necesidades de los países en desarrollo. Este grupo reconoció que los objetivos de la OIE solo pueden lograrse en colaboración con la OMS, la FAO y sus organismos subsidiarios, particularmente el CAC. Con este propósito, la OIE está estrechando relaciones formales e informales con dichas dependencias internacionales y con grupos relevantes de expertos.

**Fuente:** Oficina internacional de epizootias: <http://www.oie.int/>

## NOTICIAS DE ÁFRICA

### **Congo: Informe de la UE**

El informe de la misión realizada en el Congo del 23 al 30 de enero del 2003 con respecto a las condiciones de producción y exportación de productos pesqueros a la Unión Europea (Directiva 91/493/EEC) se encuentra disponible en la página web:

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

### **Angola proyecto ONUDI**

En el marco de un Proyecto de ONUDI (Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial) para la Rehabilitación de la Industria Alimentaria de Angola, El Dr. Nelson Avdaloov viene realizando una serie de actividades de instrucción y capacitación para técnicos de gobierno y de las industrias alimentarias y especialmente pesqueras de Angola tendientes a implementar por primera vez en ese país sistemas de autocontrol basados en el Sistema HACCP.

Nelson.Avdalov@infopesca.org

## NOTICIAS DE LOS PAÍSES ÁRABES

### **Revista de INFOSAMAK**

Se encuentra disponible la primera edición de la revista INFOSAMAK (Nº1, abril/junio del 2003), con artículos en 3 idiomas (árabe, francés e inglés) abarcando varios aspectos de la industria y del comercio pesquero, como mercados internacionales, oportunidades de inversión, acuicultura, tecnología pesquera y control de calidad. Es publicada por INFOSAMAK (Centro de Servicios de Información Comercial y Asesoría Técnica para los Productos Pesqueros en la Región Árabe), la organización árabe integrante de la Red FISHINFO: EUROFISH (Europa Oriental y Central), INFOFISH (Asia y el Pacífico), INFOPECHE (África), INFOPECA (América Latina), INFOYU (China) y GLOBEFISH (Departamento de Pesca de FAO). Puede obtener la publicación accediendo a la página web de INFOSAMAK: <http://www.infosamak.org>

### **Emiratos Árabes Unidos: Informe de la UE**

El informe de la misión realizada a los Emiratos Árabes Unidos del 1 al 6 de febrero del 2003 con respecto a las condiciones para la producción y exportación de productos pesqueros a la Unión Europea (9075/2003) se encuentra disponible en la página web: <http://europa.int/comm/food/fs/inspections/vi/reports>

## NOTICIAS DE ASIA

### **Azerbaiyán: Informe de la inspección de la UE**

El informe final de una misión realizada en Azerbaiyán del 16 al 22 de noviembre de 2002 evaluando las condiciones para la producción de productos pesqueros destinados a la exportación a la UE (artículo 11 de la Directiva del Consejo 91/493/EEC) (8733/2002) está ahora disponible en la página web: [http://europa.eu.int/comm/food/fs/inspections/vi/reports/azerbaijan/index\\_en.html](http://europa.eu.int/comm/food/fs/inspections/vi/reports/azerbaijan/index_en.html)

### **Bangladesh: Etiqueta de calidad**

En un esfuerzo por promover el crecimiento de la industria camaronera en Bangladesh en un mercado abierto, se inició el Programa de Etiqueta de Calidad (Seal of Quality: SOQ). El programa está desarrollado por el Proyecto de Desarrollo Tecnológico- Fase II (ADTP) & la Agro Industria administrada por *The Louis Berger Group Inc.*, una consultoría privada estadounidense asociada con la industria agropecuaria *Cargill* y *Land O'Lakes*, una cooperativa de EEUU.

El programa SOQ identificó 5 áreas principales de trabajo para la industria camaronera: (1) fijar normas mundiales de buen manejo a través de la aplicación de varios códigos ya formulados, (2) certificación creíble de terceras partes de la industria y su producción para su aceptación internacional, (3) comercio internacional de productos de camarón según la elección y preferencia del consumidor, (4) integración de todas las empresas bajo un solo organismo líder nacional de comercio, y (5) aplicación de la tecnología y el conocimiento apropiado para aumentar la producción de camarón de cultivo.

**Fuente:** INFOFISH International 2/2003: 25

### **Hong Kong: Informe de la inspección de la UE**

El informe final de una misión realizada en Hong Kong del 11 al 14 de noviembre de 2002 concerniente a los productos pesqueros y a la producción de alimentos-productos cárnicos avícolas (8701/2002) está ahora disponible en la página web:

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

### **India: Taller Nacional sobre Verificación y Auditoría de HACCP**

El Taller Nacional sobre Verificación y Auditoría de HACCP de FAO/MPEDA/INFOFISH se realizó del 30 de junio al 4 de julio del 2003 en el Hotel Abad Plaza, Cochín, India. Asistieron 30 participantes de la Agencia de Desarrollo de Productos Marinos de Exportación (MPEDA), de la Oficina de Inspección Pesquera y de la industria.

Las sesiones prácticas se realizaron en tres plantas procesadoras exportadoras; RF Exports, Hindustan Lever y Nas Marine Exports. La base de referencia para el trabajo práctico (copia de auditorías de HACCP) fueron las reglamentaciones para pescado y productos pesqueros de EEUU y la CE. Los participantes organizados en grupos prepararon el Plan de Auditoría de HACCP, reexaminaron el Análisis de Riesgo para los diferentes productos, analizaron los planes de HACCP y de Higiene (SSOP), idearon hojas de registros, realizaron auditorías en plantas, prepararon el informe preliminar de auditoría y trataron sobre ello con los participantes y responsables de la industria.

El equipo de conferencistas estaba integrado por Hector Lupin, FIIU, FAO (Director del Curso), Dr. Anandavally, Krissana Sukhumparnich y el Dr. Bojan, MPEDA.

### **Japón: Trazabilidad – una gran tendencia en Japón**

Debido a la demanda de seguridad en los productos por parte de los consumidores, las principales empresas japonesas se están preparando para una mayor competencia, mejorando sus sistemas de evaluación de la seguridad alimentaria. Por esto es, que los empresarios y mayoristas de alimentos están rastreando la información sobre el origen geográfico y el procesamiento del alimento fresco en sus comercios, para brindarle a los consumidores datos más confiables. Una de las compañías, *Tairoku Corporation* que comercia con productos marinos y agrícolas ha creado una base de datos del yellow tail sobre donde fue cultivado, con que se lo alimentó, etc, para responder a las preguntas de los mayoristas. *Tairoku* recientemente recibió la aprobación de la Asociación Japonesa de Alimentos Naturales y Orgánicos, por sus esfuerzos al rastrear y exhibir esta información a los consumidores. La principal cadena de supermercados *Ito-Yokado* brinda tanto en su página web como en sus almacenes, información sobre el origen del pescado y de los vegetales. Tal información sobre productos marinos se ofrece ahora en 140 tiendas y en casi el 80% de los productos.

**Fuente:** Intrafish

### **Japón: Estricta inspección de las importaciones de productos pesqueros**

Con el fin de tener seguridad en los productos pesqueros, especialmente de los importados, Japón reforzará la inspección de los mismos. La Agencia Pesquera en su libro blanco sobre pesca para el año fiscal 2002, indicó que existe la necesidad de promover las verificaciones dado que casi la mitad de los productos consumidos ahora en este país son importados. Se informó también que es importante reforzar la seguridad de los productos nacionales, ya que muchos productores comparten las mismas aguas, y por la facilidad con que pueden propagarse las enfermedades halladas en los recursos marinos.

La Agencia Pesquera estableció reglamentaciones para la utilización de medicinas y raciones para los recursos marinos basadas en la política gubernamental con el fin de prevenir enfermedades y mantener un medio ambiente marino saludable. También, se menciona la creciente preocupación de los consumidores por la contaminación con dioxina, indicándose que más del 90 % de los químicos tóxicos ingeridos por el hombre proviene de los alimentos, y el 80% de ellos de los productos pesqueros. Sin embargo, mientras se consuma una dieta balanceada, la ingestión diaria de dioxina debería permanecer dentro de un nivel aceptable. También se están revisando las reglamentaciones sobre etiquetado y recopilando las directrices para informar a los consumidores.

**Fuente:** The Japan Times

### **Malasia: Taller Regional sobre Auditoría y Verificación de HACCP**

Se realizó un Taller Regional sobre Auditoría y Verificación de HACCP de FAO/LKIM/INFOFISH del 7 al 11 de julio del 2003 en el Hotel Shangri-La, Penang, Malasia. Asistieron 28 participantes de 14 países: Bangladesh, Fiji, India, Indonesia, Iran, Malasia, Maldivas, Islas Salomón, Sri Lanka, Pakistán, Papua Nueva Guinea, Filipinas, Tailandia y Vietnam.

Asistieron las principales autoridades de la inspección, así como las de las oficinas gubernamentales y de la industria relacionadas. Las sesiones prácticas se realizaron en dos plantas procesadoras exportadoras: Butterworth Ice Works y Eastern Global. La base de referencia para el trabajo práctico (copia de las auditorías de HACCP) fueron las reglamentaciones para pescado y productos pesqueros de EEUU y la CE. Los participantes organizados en grupos, prepararon el Plan de Auditoría de HACCP, reexaminaron el Análisis de Riesgo para los diferentes productos, analizaron los planes de HACCP y de Higiene (SSOP), idearon hojas de registros, realizaron auditorías en plantas, prepararon el informe preliminar de la auditoría y trataron de ello con los participantes y responsables de la industria.

El equipo estaba integrado por el Dr. Lahsen Ababouch (Jefe, FIIU, FAO), Hector Lupin (FIIU, FAO) (Director del Curso), Dr. Anandavally y Krissana Sukhumparnich.

### **Vietnam: Canadá reconoce a la agencia de inspección de este país**

La Agencia Canadiense de Inspección Alimentaria (CIFA), reconoció la competencia del Centro Nacional de Inspección Pesquera y Aseguramiento de la Calidad de Vietnam (Nafiqacen) para inspeccionar los residuos de cloranfenicol en los productos pesqueros exportados a Canadá desde junio del 2003. Esto se da a continuación del acuerdo de cooperación recientemente firmado entre estas dos agencias. Según el acuerdo, Canadá solo realizará un examen al azar en el 5% de los productos pesqueros certificados por Nafiqacen e importados hacia Canadá. Nafiqacen, dependiente del Ministerio de Pesca, es responsable de inspeccionar los productos pesqueros vietnamitas hacia la UE y EEUU, y también por monitorear la seguridad alimentaria, el criterio de higiene de las instalaciones pesqueras, y el desarrollo de granjas acuícolas limpias en Vietnam. Las reglamentaciones vietnamitas requieren que todo tipo de producto pesquero destinado a la exportación tenga el certificado de Nafiqacen.

**Fuente:** Vietnam Economic Times

## **NOTICIAS DE EUROPA**

### **UE: Opinión sobre Salmonella**

Del 14 al 15 de abril del 2003 el *Comité Científico sobre Medidas Veterinarias relativas a la Salud Pública* de la Comisión Europea (CE) aceptó el documento "*Informe sobre Salmonella en Productos Alimenticios*", que consta de 65 páginas y es "necesario" para todos los inspectores. Considerando la posibilidad de riesgos para la salud pública propuesta para varias categorías de alimentos, el Comité analiza la conveniencia de utilizar las directrices y/o normas, teniendo en cuenta la prevalencia reportada de salmonellae, la incidencia de salmonelosis humana, incluyendo los serotipos implicados y las tecnologías alimenticias y/o preparación y manejo aplicado. Los productos pesqueros y de acuicultura están bien cubiertos en el estudio.

**Fuente:** [http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/scv/out66\\_en.pdf](http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/scv/out66_en.pdf)

### **UE: Sistema de Alerta Rápido de Alimentos en la web**

La Comisión Europea está por publicar semanalmente los informes del Sistema de Alerta Rápido de Alimentos para alimentos y raciones en la página de internet de la Comisión Europea. Es una red de autoridades nacionales administrada por esta Comisión que intercambia información sobre las medidas para tratar los potenciales riesgos para la salud en el área de alimentos y raciones. La información será proporcionada sobre el tipo de producto y el problema identificado, el origen del producto y el Estado Miembro notificante.

La Comisión ya dio un paso hacia la transparencia al publicar por primera vez el informe anual de la actividad del 2002 para el sistema de alerta rápido. Este informe ofrece un completo panorama de todas las notificaciones, la interrupción de las notificaciones informando al Estado Miembro de la preocupación del producto, del riesgo identificado y del país productor.

El Sistema de Alerta Rápido es el resultado concreto y visible de la integración europea. Se espera que el rápido intercambio de información sobre alimentos relacionado con los riesgos asegure acciones coherentes y simultáneas por todos los Estado Miembros. La dirección de la página web es : [http://europa.eu.int/comm/food/fs/sfp/ras\\_index\\_en.html](http://europa.eu.int/comm/food/fs/sfp/ras_index_en.html)

## **NOTICIAS DE AMÉRICA LATINA**

### **Guatemala: Cursos sobre tecnología pesquera y control de calidad**

La Agencia Española de Cooperación Internacional (AECI) organizo dos cursos de pescado y alimentos en Antigua, Guatemala, del 14 al 16 de julio del 2003. El primer curso comprenderá el procesamiento de pescado, y el segundo, el aseguramiento de la calidad en el procesamiento de las plantas pesqueras. Más detalles y las formas de registro para los cursos se pueden obtener contactando al Prof. Antonio Cifuentes, Fax:+56 32 274203/274205 o por el e-mail: [acifuent@ucv.cl](mailto:acifuent@ucv.cl)

### **México: Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos**

Treinta y dos (32) participantes y 4 observadores de 22 países de América, provenientes del gobierno, de instituciones privadas y de agencias de acreditación asistieron al segundo Taller de la Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos, realizado en Cancún, México, del 11 al 13 de junio del 2003. La reunión fue organizada conjuntamente con FAO y OPS, con el objetivo de evaluar las actividades anteriores, establecer nuevas responsabilidades y diseñar un plan de acción para el período 2003-2005. El evento tuvo el apoyo de la Secretaría de Salud de México.

Detalles adicionales sobre la reunión pueden obtenerse en la página web de INPPAZ-OPS:

<http://www.panalimentos.org/rilaa/flash/rilaa.asp>

## NOTICIAS DE AMÉRICA DEL NORTE

### USFDA: Dos propuestas de reglamentaciones sobre seguridad alimentaria

La FDA anunció la publicación de las dos reglamentaciones finales propuestas sobre seguridad alimentaria requeridas por la Seguridad de la Salud Pública y la Ley de Prevención de Bioterrorismo y Respuesta del 2002. Hay un total de cuatro reglamentaciones propuestas por la ley que le dan a la FDA una nueva autoridad para proteger el suministro de alimentos a la nación.

Las dos nuevas propuestas tratan con el establecimiento y mantenimiento de registros (sección 306) entre otras firmas de alimentos, y la detención administrativa (sección 303) de alimentos que representan un riesgo para la salud pública. Las otras dos propuestas respecto al registro de instalaciones alimentarias (sección 305) y la noticia anterior de alimentos importados (sección 307), fueron publicadas en enero del 2003.

Un resumen de las dos propuestas están disponible en: <http://www.cfsan.fda.gov/~lrd/fpbact3.html>

Se dispondrá de un período de 60 días para hacer comentarios sobre estas propuestas. La copia de las reglamentaciones y de las hojas informativas sobre las cuatro propuestas están disponibles en la página web:

<http://fda.gpv/oc/bioterrorism/bioact.html>

**Fuente:** Seafood HACCP Mailing List ([seafood@ucdavis.edu](mailto:seafood@ucdavis.edu)), 07 de mayo del 2003.

### USDC/NMFS: Taller en idioma español de HACCP

Se realizará en Miami, Florida, del 15 al 17 de julio 2003 un taller de HACCP para personas de habla hispana. Está destinado a empresas interesadas en cumplir con los requerimientos de entrenamiento subrayados en la Reglamentación de HACCP de Productos Pesqueros obligatoria de la FDA (Parte 123), y los requerimientos del programa de inspección voluntaria de HACCP del NMFS para mejorar la confianza en el consumidor. El programa de tres días de duración, mostrará como incorporar los siete principios de HACCP reconocidos internacionalmente para reforzar la seguridad alimentaria, y demostrará como el HACCP puede ser la base de los programas de manejo del total de los sistemas de calidad. Para registrarse visite la página web del NMFS: <http://seafood.nmfs.noaa.gov/HACCPspanish.htm> Por más información llamar al (978) 281-9124, o al fax (978) 281-9134

## NOTICIAS DEL PACÍFICO SUR

### Australia: Diarrea asociada al consumo de escolar (rudderfish)

La Red Australiana de Enfermedades Comunicables contactó a INFOFISH e informó que nunca realizó ningún reclamo advirtiendo “contra el consumo de pescado etiquetado como escolar (*Lepidocybium flavobrunneum*), oilfish (*Ruvettus prestiosus*), butterfish (*Scatophagus*), rudderfish (*Centrolophus niger* o *Tubbia sp*) o rudder cod”, como se mencionó en el último número (N°57) de EL INSPECTOR DE PESCADO. Según la Red Australiana de Enfermedades Comunicables, la fuente original establece que “las personas con problemas intestinales, malabsorción o mujeres embarazadas pueden tener un alto riesgo de diarrea”. Por más información, EL INSPECTOR DE PESCADO recomienda a los lectores visitar la página web de la Red Australiana: <http://www.health.gov.au/pubhlth/cdi/cdi2603/pdf/cdi2603i.pdf>

### Papúa Nueva Guinea: País incluido en la Lista de la UE

Desde el 20 de diciembre 2002, se le permite a Papúa Nueva Guinea exportar pescado y productos pesqueros a la UE, ya que fue incluida en la Lista 1 de países autorizados a exportar a la UE.

**Fuente:** INFOFISH International, 2/2003:80

El próximo número del **Inspector de Productos Pesqueros** será distribuido en setiembre 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](mailto: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

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