

## INSPECTOR DE PESCADO

Número 59

Setiembre 2003

### GENERAL

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

Con la participación de 150 delegados de 70 países, el Congreso fue un gran éxito. Realizado en el Centro de Congresos de La Haya (del 20 al 22 de octubre del 2003), fue organizado por FAO y la Agencia Holandesa de Inspección de Alimentos (VWA).

El plenario y las sesiones concomitantes del Congreso abarcaron los siguientes tópicos: (1) Desarrollo de 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, código de prácticas, (3) Bioterrorismo: plantas, personal y seguridad, (4) Aplicación de la 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, otros, (8) Simposio UNIDO/FAO sobre temas y desafíos para las economías emergentes y en desarrollo, y (9) Mesa redonda sobre la Armonización de las iniciativas en inspección pesquera y control de calidad.

El domingo 19 de octubre, la IAFI organizó 3 talleres sobre: Nitrofuranos, Reglamentaciones de la UE y Trazabilidad. El viernes 24 de octubre, se realizaron visitas y auditorías a plantas procesadoras de pescado seleccionadas.

Detalles adicionales e informes se pueden obtener en [conference@iafi.net](mailto:conference@iafi.net), en la página web [www.iafi.net](http://www.iafi.net) o al fax +1613 726-7778

#### **Quinto Congreso Mundial sobre Intoxicaciones e Infecciones Producidas por los Alimentos**

La FAO/OMS en colaboración con el Centro de Investigación y Entrenamiento en Higiene Alimentaria y Zoonosis y con el Instituto Federal de Evaluación de Riesgo (BfR) de Alemania está organizando el Quinto Congreso Mundial sobre Intoxicaciones e Infecciones Producidas por los Alimentos, en Berlín, del 7 al 11 de junio 2004. Es organizado por la dirección del Ministerio Federal de Agricultura, de Alimentos y de Protección al Consumidor de Alemania. Los temas a tratarse son: epidemiología de infecciones e intoxicaciones producidas por los alimentos, patógenos nuevos y re-emergentes, análisis microbiológico de riesgo, aspectos socioeconómicos, tecnologías modernas y enfermedades producidas por los alimentos, abastecimiento, turismo y seguridad alimentaria, comercio e higiene alimentaria global.

Por detalles adicionales ponerse en contacto con Ingrid Schuett-Abraham, Congress office, e-mail: [officewk5@bfr.bund.de](mailto:officewk5@bfr.bund.de), página web: [www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)

#### **Reunión General de la IAFI: Sirilak reelecta Presidente**

En la Tercera Reunión Bienal realizada en La Haya, Holanda, el 23 de octubre 2003, la Asociación Internacional de Inspectores Pesqueros (IAFI) reeligió a Sirilak Suwanrangsri de Tailandia, como Presidenta de la Asociación. Actualmente, Sirilak reside en Tokio, Japón, asignada por el Gobierno de Tailandia.

El nuevo Consejo Ejecutivo está integrado por: B.J. Emberley (Canadá - Director Ejecutivo), Cameron Prince (Canadá - Presidente anterior), Patrick McGuinness (Canadá - Tesorero), Carlos Lima dos Santos (Brasil - Secretario), Michael Dillon (Reino Unido) y Jörg Oehlschlaeger (Alemania).

La nueva Junta Directiva incluye a: Steve Otwell (EEUU – representante de América del Norte), Cliff Morrisson (Reino Unido – representante de Europa), Luisa Arthur (Mozambique – representante de África), Naoki Takatori (Japón – representante de Asia), Jayne Gallager (Australia – representante del Pacífico Sur), y la Dra. Cecilia Solis Fernandez (Chile – representante de América Latina y El Caribe). También incluye a los siguientes representantes en posiciones importantes: Timothy Hansen (EEUU), Thordor Asgeirsson (Islandia), Olivier Hottlet (Bélgica), David Rideout (Canadá), Guilherme Antonio da Costa Jr (Brasil), Josephine Wiryanti (Indonesia), Vance McEachern (Canadá) y Geoffrey F. Nanyaro (Tanzania).

#### **OMS: Nueva mirada a la página web de Seguridad Alimentaria**

La OMS anunció el lanzamiento de la página web del Departamento de Seguridad Alimentaria. La dirección se cambió y ahora es: [www.who.int/foodsafety](http://www.who.int/foodsafety) Por comentarios y e información ponerse en contacto con Françoise Fontannaz, Tel:+41 22 791 36 97; E-mail: [fontannazf@who.int](mailto:fontannazf@who.int)

#### **NOTICIAS DE ÁFRICA**

##### **Eritrea: Informe de la UE**

El informe final de la misión realizada en Eritrea del 7 al 11 de abril 2003, para evaluar las condiciones de los productos pesqueros destinados a la exportación a la Unión Europea (artículo 11 del Consejo Directivo 91/493/EEC) (9145/2003), está disponible en el sitio web: [http://europa.eu.int/comm/food/fs/inspections/vi/reports/eritrea/index\\_en.html](http://europa.eu.int/comm/food/fs/inspections/vi/reports/eritrea/index_en.html)

#### **NOTICIAS DE LOS PAÍSES ÁRABES**

##### **Egipto: Informe de la UE**

El informe de la misión realizada en Egipto del 25 al 30 de enero 2003, para evaluar las condiciones de los productos pesqueros destinados a la exportación a la Unión Europea (artículo 11 del Consejo Directivo 91/493/EEC) (9069/2003), está disponible en el sitio web: [http://europa.eu.int/comm/food/fs/inspections/vi/reports/egypt/index\\_en.html](http://europa.eu.int/comm/food/fs/inspections/vi/reports/egypt/index_en.html)

#### **NOTICIAS DE ASIA**

##### **Se reanudan las exportaciones de Filipinas hacia la UE**

Se espera que en octubre se reanuden las exportaciones de los productos de acuicultura hacia los países miembros de la UE, dado que la UE oficialmente levantó la prohibición sobre estos productos de Filipinas. Siguiendo al fracaso del gobierno de presentar el plan de control para la detección de antibióticos prohibidos, las autoridades suspendieron las importaciones de productos de acuicultura desde Filipinas desde el pasado julio. Los miembros de la UE votaron por el levantamiento de la prohibición, luego del acatamiento del gobierno filipino a todos los requisitos adicionales de la UE. El gobierno adquirió instalaciones y equipamiento para detectar residuos de antibióticos prohibidos. Según el Director de la Agencia de Recursos pesqueros y Acuáticos (BFAR), las compañías locales de acuicultura ya poseen estándares de calidad para promover sus productos, incluyendo el acatamiento al Sistema de Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos (HACCP).

**Fuente:** FIS World News

### **Tailandia: Resistencia del trematodo intestinal metacercaria a los métodos tradicionales de preservación**

Los trematodos de origen alimentario representan un problema mundial. Solo el número de personas infectadas por trematodos del hígado se estiman en 21 millones. Además de los principales trematodos del hígado, *Opisthorchis viverrini* y *Clonorchis sinensis*, varios tipos de trematodos intestinales utilizan a los peces cyprinoides (carpas) como hospederos intermediarios. La principal causa en la adquisición de estos parásitos, es el hábito tradicional de consumir pescado semicocido y crudo. Se realizó una investigación en Tailandia para examinar la motilidad de la metacercaria *Haplorchinae spp*, en peces de agua dulce, utilizando varios métodos de preparación que simulan las prácticas tradicionales. Con este propósito, varios peces de agua dulce frescos, (*Cyclocheilichthys armatus*), se compraron en el mercado local y se enviaron al laboratorio de investigación en búsqueda de la metacercaria activa *Haplorchinae spp*. Cinco diferentes platos de pescado crudo imitando a las comidas tradicionales fueron preparados utilizando los siguientes métodos: 1) dejar secar a temperatura ambiente, 2) congelados a  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ ; 3) refrigerados a  $4\text{ }^{\circ}\text{C}$ , 4) marinados en sal (5% de solución de cloruro de sodio); y 5) marinados en 5% de solución de ácido acético, parecido al vinagre tradicional. Se estimó la motilidad por el nivel de actividad o regeneración de las metacercarias al principio del experimento, y luego cada 30 minutos hasta que todos los parásitos aparecieron deteriorados (y por lo tanto, presumiblemente no viables). Los resultados demostraron que el frío enlenteció el deterioro de los parásitos, y que llevó aproximadamente 5 horas en el pescado refrigerado y congelado, comparado con las 3 horas en todos los otros dejados a temperatura ambiente. El estudio comprueba el dato epidemiológico, demostrando la transmisión de este tipo de patógenos a pesar del congelamiento, marinado y salado. Pese a que la tradición de consumir pescado insuficientemente cocido está muy arraigada en Tailandia, se necesitan realizar constantes esfuerzos para desalentar esta práctica.

**Fuente:** Wiwanitkit V, Nithiuthai S, Suwansaksri J. Med Gen Med. Mar 2002. 6;4 (1):8

### **Tailandia: AFDO/Programa de entrenamiento del Seafood Alliance**

La Asociación de Funcionarios de Medicamentos y Alimentos (AFDO), conjuntamente con el Departamento de Productos Pesqueros de la Universidad Kasetsart (Tailandia), con la Agencia Nacional para el Desarrollo de la Ciencia y la Tecnología de Tailandia, con el Centro Agrícola de Investigación y Extensión de Productos Pesqueros de Virginia y con la FDA de EEUU, está organizando los cursos de entrenamiento del Seafood Alliance International sobre: (1) Procedimientos de Control de Sanidad (SCP) para el procesamiento de pescado y productos pesqueros (enero 27 de 2004) y (2) el Sistema de Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos (HACCP) para pescado y productos pesqueros (enero 28-30 de 2004). Los cursos se realizarán en el Departamento de Productos Pesqueros de la Universidad Kasetsart, en Bangkok. Ambos cursos serán dirigidos por el Dr. Robert J. Price (Especialista Emérito en Productos Pesqueros), Dr. Michael L Jahncke (Director del Centro Agrícola de Investigación y Extensión de Productos Pesqueros de Virginia), Greg Sma (Agencia de Productos Pesqueros, FDA de EEUU), y Dr. Voranuch Suvanich.

Por más detalles, contactar al Dr. Wanchai Warawatanamatekul, Department of Fishery Products, Kasetsart University, Bang-kaen, Bangkok 10900, Thailand. Tel: + 66 2 942 8644 Fax: + 66 2 942 8363 E-mail: [fisheryproducts@hotmail.com](mailto:fisheryproducts@hotmail.com)

### **La UE aprueba a más industrias vietnamitas**

La Unión Europea aprobó a más industrias de productos pesqueros congelados de Vietnam a exportar sus productos a sus países miembros. Durante agosto 2003, seis

plantas pesqueras vietnamitas fueron autorizadas a exportar a la UE, elevando el número total a 100. En junio, la UE aprobó a 32 instalaciones procesadoras de este país a exportar sus productos hacia la UE. Actualmente, Vietnam exporta productos pesqueros a 60 países. Se programó que un panel de la Comisión Europea visite este país a mediados de noviembre para evaluar las instalaciones de control de calidad de productos pesqueros.

**Fuente:** IntraFish 5 set.

## **NOTICIAS DE EUROPA**

### **Croacia: Informe de la UE**

El informe de la misión realizada en la República de Croacia del 14 al 22 de mayo 2003, evaluando las condiciones de producción de los moluscos bivalvos destinados a la exportación a la Unión Europea (artículo 9 del Consejo Directivo 91/492/EEC) (9128/2003), está disponible en el sitio web:

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

### **Holanda: Sigue disminuyendo la Salmonella**

La Salmonella está disminuyendo rápidamente en Holanda. Al día de hoy, solo siete por ciento de los casos de salmonelosis en humanos fueron reportados en 2003, comparado con el mismo período del 2002. Esto muestra una tendencia descendente; el número de casos registrados en 2002 fue un 29 por ciento menor que el del 2001.

En un período de siete años, el número de casos se redujo a la mitad. El sistema de calidad holandés es una Cadena de Control Integrada (Integrale Ketenbeheering, IKB), diseñada para controlar los pasos de la cadena de producción. Desde que en 1992 fue introducido el sistema de calidad holandés, las prácticas de trabajo higiénico han sido una de las piedras angulares del IKB. Las medidas antisalmonella es una parte integral de esta aproximación general a la higiene. Los datos muestran que estos esfuerzos contribuyeron a la disminución continua de la incidencia de Salmonelosis en humanos. Este sistema asegura que todas las conexiones de la cadena, desde el acuicultor hasta el punto de venta, son capaces de intercambiar información sobre los animales y la carne. La industria de raciones y los veterinarios también se incluyen dentro de la IKB. Cada enlace en la cadena acata el código de Buenas Prácticas de Manejo (GMP) o el de Buenas Prácticas Veterinarias (GVP). Una breve explicación del sistema IKB puede verse en: <http://www.hollandmeat.nl/gb/index.asp?lang=gb>

## **NOTICIAS DE AMÉRICA LATINA**

### **Cuarta Reunión Regional de inspectores pesqueros de las Américas**

La Red Panamericana de Inspección Pesquera y Control de Calidad tuvo su 4º encuentro del 28 de julio al 1º de agosto en Porlamar, Isla Margarita, Venezuela. El evento fue un éxito, contando con 78 participantes de 19 países de la región (funcionarios gubernamentales y de la industria privada, principalmente trabajadores de inspección pesquera & CC). La reunión fue organizada conjuntamente por la Red, INFOPESCA, PAHO-WHO, FAO y IAFI. Los principales temas tratados fueron evaluación de riesgo, trazabilidad, bioterrorismo y aplicación de HACCP en varios países de la región.

Se eligió a la Dra. Cecilia Solis Fernández (Chile) como Presidente y a Soraya Nassereddine-Cheung (Canadá) como vicepresidente.

Detalles adicionales sobre el evento pueden obtenerse de Nelson Avdalof, INFOPESCA, Montevideo, Uruguay (E-mail: [infopesca@infopesca.org](mailto:infopesca@infopesca.org))

### **Seminarios regionales en Chile**

La Red Panamericana de Inspección Pesquera y Control de Calidad está organizando dos seminarios en Santiago, Chile durante el mes de diciembre 2003. En el primer seminario (1-3 diciembre) se tratará el impacto de las regulaciones internacionales sobre la industria pesquera regional, y es organizado por SERNAPESCA e INFOPESCA. El segundo lo es por FAO, SERNAPESCA e INFOPESCA, y se tratará la Introducción del Análisis de Riesgo aplicado a la industria pesquera. Un folleto electrónico conteniendo información adicional (en español) está disponible en INFOPESCA: [Graciela.Pereira@infopesca.org](mailto:Graciela.Pereira@infopesca.org)

### **México: Brote agudo de gnatostomiasis en una comunidad pesquera de Sinaloa**

Un número creciente de casos humanos de gnatostomiasis se reportaron en Sinaloa, México, donde se tiene la costumbre de comer platos preparados a base de pescado crudo como "cebiche". Investigadores de la Universidad de México y la Universidad de Sinaloa informaron de cinco pacientes adultos, tres mujeres y dos hombres, con episodios agudos de vómitos y dolor abdominal pocos minutos después de consumir cebiche preparado con una perca spotted sleeper (*Eleotris picta*), capturada en un lago cercano en el sur de Sinaloa. Los cinco experimentaron dolor agudo de garganta, dolores en el pecho y articulaciones, dolor de cabeza y fiebre. Un hombre de 55 años, fue hospitalizado por sospecha de pancreatitis y neumonía. Luego de 8 a 9 días, estos pacientes desarrollaron de 3 a 12 lesiones edematosas, migratorias en la piel de la espalda, abdomen, extremidades superiores e inferiores, cara, ojos y cuero cabelludo. Por el test de ELISA, todos dieron seropositivo al antígeno del *Gnathostoma doloresi*, con altos niveles de Ig E. Se encontró eosinofilia en dos de ellos. Estas personas viven en una comunidad agrícola y pesquera. En esta comunidad, se realizó una investigación seroepidemiológica y un estudio de las condiciones de vida, tomando muestras al azar de 309 individuos distribuidos en 74 familias. El consumo frecuente de pescado crudo se registró en el 36% de las familias, con 12 individuos con historia clínica de lesiones migratorias en la piel. La seroprevalencia a los antígenos de *Gnathostoma* fue del 34,95%. Cinco especies de pescados y cuatro de pájaros ichthyophagous recogidos de los tres lagos del pueblo y de un estuario cercano fueron infectados con el tercer estado larvario de *G. binucleatum*, una especie encontrada en Ecuador y México. Los resultados describen el primer brote conocido de gnatostomiasis agudo en el continente americano.

**Fuente:** Paz Díaz Camacho, S. et al. Parasitology International, 52 (2), junio 2003:133-140

### **NOTICIAS DE AMÉRICA DEL NORTE**

#### **EEUU: Suplemento del Código Alimentario 2001**

El 2 de setiembre 2003, la FDA publicó el "Suplemento del Código Alimentario 2001 (29 de agosto 2003)" en su página web, <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/fc01-sup.html>. El suplemento actualiza el Código Alimentario 2001 (<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/fc01-toc.html>), para realizar varias recomendaciones realizadas en la Conferencia para la Protección Alimentaria 2002 (CFP), a la cual asiste la FDA, el Centro para la Prevención y Control de Enfermedades y la USDA. Los cambios en el suplemento reflejan los temas científicos y de seguridad pesquera emergente actualizados, y los inminentes peligros de salud relacionados con la seguridad alimentaria.

De 1993 al 2001, el Código Alimentario completo fue publicado cada dos años. La FDA decidió correr el intervalo a cuatro años entre la revisión completa del Código Alimentario. La próxima revisión completa será publicada en 2005. El suplemento asegura que las previsiones de seguridad alimentaria más corrientes están disponibles para las oficinas que planeen iniciar la introducción de legislaciones relevantes antes del 2005. También

proporciona a los educadores, entrenadores, y al servicio de alimentos (minoristas e industrias), con la información actualizada de cómo mitigar los factores de riesgo que contribuyen a las enfermedades originadas en los alimentos.

**Fuente:** Pamela Tom, University of California, Sea Grant Extension Program, Seafood HACCP Discussion Group (<http://seafood.ucdavis.edu/listserv/Listserv.htm>)

## **PUBLICACIONES**

### **OMS: Directrices para Fortalecer los Sistemas Nacionales de Control Alimentario**

Esta publicación fue preparada para permitir a las autoridades nacionales, particularmente en los países en desarrollo, mejorar sus sistemas de control de los alimentos. Esta guía reemplaza a la publicación anterior de FAO/WHO, Directrices para el Desarrollo de un Control Nacional Efectivo de los Alimentos (1976). El texto completo está disponible en la página web de la OMS:

[http://www.who.int/foodsafety/publications/fs\\_management/guidelines\\_foodcontrol/en/](http://www.who.int/foodsafety/publications/fs_management/guidelines_foodcontrol/en/)

Contacto: Dr. Peter Karim Ben Embarek (Tel:+41 22 79142 04,

E-mail: [benembarek@who.int](mailto:benembarek@who.int))

**Fuente:** Food Safety News, Nº 7 – 10 setiembre 2003

### **OMS: Directrices para la Determinación de los Riesgos para Patógenos en Agua y Alimentos (MRA Serie Nº 3)**

Este volumen proporciona las directrices para la determinación de los riesgos para patógenos en agua y alimentos, utilizando una aproximación estructurada de seis pasos, incluyendo la descripción del proceso de determinación de los riesgos; iniciación del proceso; colección de datos y evaluación; caracterización descriptiva; modelo de dosis-respuesta; y revisión de los resultados.

El texto completo está disponible en:

<http://www.who.int/foodsafety/publications/micro/pathogen/en>

Contacto: Jocelyne Rocourt (Tel:+41 22 791 3568, E-mail: [rocourt@who.int](mailto:rocourt@who.int))

**Fuente:** Food Safety News, Nº 7 – 10 setiembre 2003

El próximo número del **Inspector de Productos Pesqueros** será distribuido en diciembre 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 – INFOPECA, Montevideo, Uruguay

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