

INSPECTOR DE PESCADO

Número 60

Febrero 2004

GENERAL

IAFI : El intercambio de Información sobre Inspección

Los beneficios del intercambio de información sobre inspección pueden ser significativos y de mucho alcance. Por ejemplo, este intercambio entre el procesador pesquero y la autoridad reguladora es un componente rutinario de la interacción inspectiva que proporciona las bases para mejorar los productos del procesador. Este intercambio también juega un papel importante en la relación entre las partes, informando los países importadores de los rechazos de los embarques a la autoridad competente del país exportador. Esta información es importante para mejorar el comercio y prevenir futuros rechazos de embarques. Estas ideas fueron extraídas de la presentación realizada por Vance McEachern, Gerente Nacional, Oficina de Enlace Internacional e Intergubernamental, División de Producción de Productos Pesqueros, Agencia Canadiense de Inspección Alimentaria (CFIA) en el 5º Congreso Mundial de Inspección Pesquera y Control de Calidad realizado en La Haya, Holanda, en octubre del 2003.

Detalles adicionales están disponibles en la página web de la IAFI (Asociación Internacional de Inspectores Pesqueros), www.iafi.net ¿Es Ud. miembro de la IAFI?

FAO: Subcomité sobre Comercio Pesquero

Se realizó en Bremen, Alemania, del 10 al 14 de febrero 2004, la Novena Sesión del Subcomité sobre Comercio Pesquero del Comité de Pesca. Los países participantes elaboraron un informe preliminar subrayando los desafíos y oportunidades que enfrentan la FAO y sus países miembros: mientras trabajan para promover un sistema de comercio mundial más fuerte y responsable para los productos pesqueros. El informe señala que entre los desafíos existentes, además de los aranceles, las “barreras técnicas al comercio” también pueden dificultar la comercialización de los productos pesqueros de los países en desarrollo en el mercado mundial. Esto puede ser el resultado de las medidas que originalmente fueron dispuestas para salvaguardar la salud humana o para proteger el medio ambiente, tales como el requerimiento de que las importaciones de atún sean “dolphin safe” o que los pescados contengan un porcentaje menor de sustancias dañinas, por ejemplo información falsa. A veces esta distorsión se da inadvertidamente, especialmente en las complejas cadenas de comercio. A veces se da como resultado de presiones políticas para proteger los mercados internos.

Más información sobre la reunión y sus recomendaciones, incluyendo copias de los documentos de trabajo, pueden obtenerse en la página web de FAO: http://www.fao.org/fi/nems/news/fisheries_news.asp

Quinto Congreso Mundial sobre Intoxicaciones e Infecciones de Origen Alimentario

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 de Origen Alimentario, en Berlín, del 7 al 11 de junio 2004.

Más información está disponible en: http://www.euro.who.int/foodsafety/Surveillance/20031214_2

Por detalles adicionales ponerse en contacto con Cristina Tirado, Funcionaria Regional de la OMS para Europa (tel: +39 06 487 7525; e-mail: cti@who.it)

Informe de la 26ª sesión del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros

El informe completo (ALINORM 04/0718) de la 26ª sesión del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros, realizada en Alesund, Noruega del 13 al 17 de octubre 2003 está disponible en la página web ftp://ftp.fao.org/codex/alinorm04/al04_18e.pdf. Asistieron 130 delegados de 44 países miembros de FAO/OMS. Entre los temas tratados se pueden resaltar los siguientes: Proyecto del Modelo del Certificado Sanitario para Pescado y Productos Pesqueros, Secciones del Proyecto sobre Acuicultura y Productos Empanados Congelados Rápidamente en el Código de Prácticas para Pescado y Productos Pesqueros, Proyecto de Normas para Moluscos Bivalvos Vivos y Crudos, Proyecto de Normas para Langostas Congeladas Rápidamente y Proyecto de Normas para Sardinias Saladas y Arenque del Atlántico Salado.

NOTICIAS DE ÁFRICA

WAMU/UNIDO: Proyecto sobre calidad

La Unión Monetaria de África Occidental (WAMU) y la Organización de Desarrollo Industrial de Naciones Unidas (UNIDO) está implementando un proyecto sobre calidad en la región. El objetivo de éste es el de contribuir al desarrollo de la calidad de los productos pesqueros y agrícolas de los países de África Occidental destinados a la exportación. INFOPECHE es quien asesorará al Comité Técnico a cargo de la evaluación de las necesidades en el área de entrenamiento, tanto con equipamiento y material de entrenamiento, tanto integrantes de la autoridad como a la industria pesquera.

Por información adicional contactar al Dr. Amadou Tall, INFOPECHE, Abidjan, Cote d'Ivoire:

tall@africaonline.co.ci

NOTICIAS DE ASIA

Armonización de las Normas sobre Camarón

El Taller Estratégico de FAO/ASEAN sobre Armonización de Normas para la Exportación-Importación de Camarón, se realizó en el Chaophya Park Hotel, Bangkok, Tailandia, del 4-6 de noviembre 2003. Asistieron cerca de 20 delegados provenientes de los países miembros del ASEAN.

Más detalles sobre la reunión puede obtenerse de INFOFISH (infish@po.jaring.my).

Israel: Caso mortal de infección por *Vibrio Vulnificus*

Una mujer de 60 años falleció como resultado de una infección que aparentemente contrajo al entrar en contacto con un pescado contaminado con *Vibrio Vulnificus* – tilapia de cultivo. El agente etiológico fue confirmado por el laboratorio. Se cree que es el primer caso en Israel de una persona que haya muerto como consecuencia de una bacteria en el pescado. Cinco (5) casos no fatales en este país fueron recientemente descritos por Edward Calif, Basil Kaufman y Shalom Stahl (ver infección de miembros inferiores por *Vibrio Vulnificus* por heridas de espinas de pescado; Clin Orthop, junio 2003, (411): 274-9).

Fuente: ProMED Digest V2003#479

Japón: Envenenamiento por Fugu

En Kyushu, la isla más al sur de Japón, un anciano falleció luego de consumir pez globo, conocido como fugu en este país. El pez globo es un pez óseo que puede agrandar su cuerpo en forma de globo, y se lo considera en Japón una exquisitez. Posee una tetrodoxina, que puede causar una muerte rápida y violenta. Cada año, docenas de personas sufren de envenenamiento por fugu en Japón. Según el Ministerio de Salud, Trabajo y Bienestar, durante el 2002, de 56 personas hospitalizadas, seis murieron debido al envenenamiento por fugu.

Japón: Niveles altos de norovirus en ostras

Según un estudio realizado recientemente en el Instituto de Salud Pública y de Ciencias Ambientales de la Prefectura de Gunma, se detectó el genoma del virus en 17 ostras de 191. El análisis filogénico indicó al genogrupo I (virus tipo Norwalk) en tres de las 17 ostras, y al genoma II (virus tipo Snow Mountain) en las restantes 14. Ambos *genogrupos* mostraron una amplia diversidad genética. Se realizaron estudios para detectar, cuantificar y analizar filogénicamente al genoma del norovirus en concentrados purificados de estómagos y divertículos digestivos de las ostras. Los resultados sugieren que cerca del 10% de las ostras japonesas sin cocinar destinadas al consumo albergan el norovirus, y más del 50% en el que se lo detectó tenían una gran cantidad.

Fuente: Intrafish: 14 de noviembre 2004

Japón: Examen de ADN en atún

En un esfuerzo por eliminar el falso etiquetado de los productos de atún, el Ministerio de Agricultura, Forestal y Pesca japonés, decidió analizar el ADN de atún, ballena y algunos productos del cerdo. Esto evitará el etiquetado fraudulento y la comercialización del atún albacora como atún aleta azul. Este requisito entró en vigencia al comienzo del año.

Fuente: Intrafish: 12 de enero 2004

Singapur: Retención de ostras congeladas

Luego de un brote de envenenamiento que afectó a 227 personas que consumieron ostras congeladas, el Ministerio de Salud de Singapur ordenó el retiro de los productos importados de China. Las investigaciones

epidemiológicas mostraron una importante asociación entre la enfermedad gástrica y las ostras sin cáscara congeladas. Se rastrearon estas ostras hasta un embarque proveniente de China, y se les ordenó a los abastecedores pesqueros retener todas las existencias del mismo hasta que se completen las investigaciones. Se informó que las personas que se enfermaron presentaban dolor abdominal, deposiciones líquidas, fiebre y vómitos.

Fuente: Associated Press: 7 de enero 2004

NOTICIAS DE EUROPA

Vigilancia de Intoxicaciones e Infecciones de Origen Alimentario en Europa

El 8° informe del Programa de la OMS para la vigilancia de intoxicaciones e infecciones de origen alimentario en Europa, basado en datos desde 1999 al 2000, está disponible en :

http://www.who.int/foodsafety/publications/foodborne_disease/dec2003/en/

Contacto: Cristina Tirado, Funcionaria Regional de la OMS para Europa (tel: +39 06 487 7525; e-mail: cti@who.it)

Botulismo luego de consumir pescado en Noruega y Alemania: Se reportaron dos brotes

Se registraron treinta y cinco casos de botulismo de origen alimentario en Noruega desde 1975. En 2003 se registraron dos brotes de botulismo luego del consumo de “rakfisk” (pescado semifermentado), en un total de seis personas afectadas. En Alemania, parece que el secado por aire del pescado salado sin una preparación previa favorece la supervivencia de bacterias en el pescado. Si el *Cl. Botulinum* sobrevive, la reproducción de la bacteria y la formación de la toxina E botulínica se previene relativamente solo a temperaturas bajas (por debajo de 3°C).

Fuente: Info Panalimentos: 20 de enero 2004

Bruselas: Beneficios a la salud por productos pesqueros- programa de investigación de la UE

La Unión Europea está auspiciando un único proyecto integrado de investigación de productos pesqueros, SEAFOODplus, de US\$ 26 millones. El proyecto se centrará en la demanda del consumidor por productos seguros y sanos que se produjeron utilizando métodos sostenibles, amigables con el medio ambiente y procesados utilizando tecnología moderna. Este es el primer y más grande proyecto de investigación auspiciado por la UE, no solo con respecto al presupuesto, sino también con respecto al contenido y complejidad del programa de investigación. Entre otros aspectos, el proyecto de cuatro años y medio se centrará en los detalles de cómo la composición del alimento influye en la calidad del pescado, los ingredientes que se pierden durante el procesamiento, la utilización del desperdicio, los beneficios a la salud ofrecidos por los productos pesqueros y los ácidos grasos omega 3. También examinará los sistemas de trazabilidad desde el pez vivo al producto final pronto para comer, popularmente conocido hoy como “desde la granja al tenedor”. Cerca de 70 integrantes de 16 estados europeos están asociados con SEAFOODplus, incluyendo instituciones de investigación y empresas de tamaño mediano y pequeño. El Dr. Torger Borresen, investigador danés de productos pesqueros será el director del proyecto, sostenido por un consejo de 12 expertos que cubrirán todas las áreas del proyecto.

Fuente: Intrafish: 6 de enero 2004

NOTICIAS DE AMÉRICA LATINA

Chile: Seminarios regionales

La Red Panamericana de Inspección Pesquera y Control de Calidad en cooperación con FAO, INFOPECA y SERNAPESCA organizó dos seminarios regionales en Chile durante diciembre 2003. Al evento asistieron más de 30 representantes de los países miembros y abarcaron dos áreas: (1) El impacto de las regulaciones internacionales en la industria regional pesquera, y (2) Introducción del análisis de riesgo aplicado a la industria pesquera. Más información sobre la reunión pueden obtenerse de la Dra. Cecilia Solis Fernandes (csolis@sernapesca.cl), Presidenta de la Red Panamericana.

Chile: Comité Subregional se reúne en Valparaíso

Inspectores pesqueros de Argentina, Brasil, Chile y Uruguay, de los países miembros del Comité Subregional para la Seguridad Pesquera en Sudamérica tuvieron su 6° encuentro anual en Valparaíso, aprovechando la

oportunidad de los seminarios regionales organizados en Chile durante diciembre 2003. Más información sobre la reunión pueden obtenerse de la Dra. Cecilia Solis Fernandes (csolis@sernapesca.cl)

Brasil: Entrenamiento sobre procesamiento de camarón de valor agregado & Control de Calidad

En enero y febrero 2004 se realizaron tres (3) cursos de entrenamiento sobre tecnología y control de calidad de productos de valor agregado de camarón de cultivo, en tres locaciones de Brasil para trabajadores y gerentes de plantas procesadoras de camarón. Los cursos fueron organizados por ABCC (Asociación Brasileira de Criadores de Camarón) como continuación del proyecto conjunto con INFOFISH y APEX. Las actividades de entrenamiento fueron realizadas en tres diferentes plantas procesadoras localizadas en Aracati, CE, Pependencias, RN y Goiana, PE, tres pequeñas ciudades del nordeste brasileño. En cada uno de los cursos, recibieron entrenamiento 20 trabajadores y 10 gerentes de planta. Se realizaron clases teóricas, demostraciones prácticas, y prácticas. El equipo de conferencistas internacional fue dirigido por el Cosultor Tailandés de ABCC, Praman Tangtchairoek, y los instructores brasileños, Carlos Lima dos Santos, Nivea Lopes Ginez y el Ing. Rodrigo Carvalho.

NOTICIAS DE AMÉRICA DEL NORTE

Canadá: Descripción detallada del sistema de inspección

El documento preparado por Sharon Flack, Senior Program Officer, de la División Internacional de Producción de Pescado y Productos Pesqueros se encuentra disponible en la página web de la CFIA (Agencia Canadiense de Inspección Pesquera): <http://www.inspection.gc.ca/english/anima/fispoin/natcane.shtml> . Proporciona una completa y comprensiva descripción del Sistema Canadiense Nacional de Inspección y Control de Pescado y Productos Pesqueros.

EEUU: Próximos talleres en español sobre HACCP para la industria pesquera

Se realizarán en idioma español los siguientes talleres de la USDC-NMFS: (1) marzo 30 al 1 abril 2004 en Los Angeles, CA, (2) 13 al 15 de abril 2004 en Miami, Florida, (3) 18 al 20 de mayo 2004 en Brownsville, Texas. Está dirigido a empresas interesadas en cumplir los requerimientos de entrenamiento trazados en la Reglamentación Mandatoria de HACCP de Productos Pesqueros de la FDA (Parte 123), satisfaciendo los requisitos del programa de inspección de HACCP voluntario para la NMFS, para mejorar la confianza del consumidor. Se mostrará como incorporar los siete principios de HACCP reconocidos internacionalmente, para fortalecer la seguridad alimentaria y demostrar como el HACCP puede ser la base del programa total de sistemas de manejo de calidad. Por más información o para registrarse en línea, visitar la página web de la NMFS: <http://seafood.nmfs.noaa.gov/HACCPspanish.htm> , o llamar al (1-978) 281-9124 (inglés) o al (1-978) 331-1227 (español) o al (1-978) 281-9125 (fax).

EEUU: Productos pesqueros asociados con enfermedades de origen alimentario

Se infectaron tres personas con *E. Coli* y otras diez están bajo vigilancia como posibles víctimas relacionadas al consumo de productos pesqueros en Dakota del Norte. Los epidemiólogos del Departamento de Salud de Dakota del Norte investigaron el mayor brote de *E. Coli* relacionado a un restaurante del estado. Tres casos fueron confirmados como "*E. coli* 0157:H7", la mayoría asociados con dichos brotes. Otras cinco a diez personas en la zona, que informaron que sufrieron síntomas gastrointestinales, están siendo investigadas. Aún no se confirmó si esos casos son de *E. Coli* o están relacionados con los tres confirmados. Un funcionario de la cadena de restaurantes informó que tienen uno de los mejores programas de aseguramiento de calidad en la industria y que regularmente son monitoreados por las autoridades de salud pública y por un equipo propio.

Fuente: Intrafish: 17 de octubre 2004

NOTICIAS DEL PACÍFICO SUR

Australia: Índice de calidad para productos pesqueros australianos

El Mercado Pesquero de Sidney está dirigiendo un proyecto con la Corporación de Desarrollo e Investigación Pesquera (FRDC), proyecto fijado para desarrollar un índice de calidad para los productos pesqueros de este país. El proyecto pretende establecer un método rápido, fácil de utilizar y consistente para evaluar la calidad de los productos pesqueros a través de toda la cadena de abastecimiento. El índice creado será comprendido rápidamente por los miembros de la industria reuniendo las demandas del consumidor a través de: la

clasificación, predicción de la vida útil, mejorar la certeza del comprador, manejo de la cadena de abastecimiento, resolución de dificultades, educación y entrenamiento.

Por más detalles sobre el proyecto ponerse en contacto con Mark Coulter, Quality Assessment Management, Sydney Fish Market Pty Ltd., Bank Street, Pyrmont, NSW 2009, Australia, Tel: +61 (0) 2 9004 1100, e-mail: mark@sydneyfishmarket.com.au

Australia: Levantada advertencia sobre moluscos

Luego de la detección en diciembre del año pasado de niveles peligrosos de toxinas en el medio marino a lo largo de Smoky Bay, en la costa sur de Australia, se emitió una advertencia por las Autoridades de Salud Pública para no capturar moluscos. Según el Dr. David Cunliffe, el principal Consultor sobre la calidad del agua, del Departamento de Servicios Humanos, se levantó la advertencia y el área ahora está habilitada para la pesca recreacional y comercial. Los niveles peligrosos de toxina en el medio marino es un fenómeno natural y si los organismos encuentran condiciones favorables, crecen nuevamente, existiendo el potencial para la producción de toxinas y su incorporación a los moluscos. El clima cálido puede hacer que vuelva a suceder.

Fuente: Australian Broad Casting Corporation, 12 de enero 2004

PUBLICACIONES

Aseguramiento de riesgo en productos pesqueros sobre *Vibrio* spp

La FAO y la OMS publicaron el Food and Nutrition Paper N° 75, un Informe de la Consulta de Expertos de FAO/OMS sobre Evaluación de Riesgo del *Campylobacter* spp. en pollos parrilleros y del *Vibrio* spp. en productos pesqueros, realizada en Bangkok, Tailandia, del 5 al 9 de agosto del 2002.

Estudio sobre valor agregado en productos pesqueros

El estudio preparado por Alda Möller y publicado por Globefish, es la guía más actualizada para la industria pesquera sobre valor agregado. La publicación de 98 páginas con muchas fotos, describe la filosofía, el proceso, y es el resultado de la conducción del valor agregado en productos pesqueros a nivel mundial, de los métodos de innovación y de las fórmulas de éxitos y fracasos. Los veinte casos estudiados describiendo las compañías y sus procedimientos, muestran el acercamiento práctico. Si tiene interés de adquirirlo, contactese con Globefish al e-mail: globefish@fao.org

El próximo número del **Inspector de Productos Pesqueros** será distribuido en mayo 2004. 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

Edición y Traducción al Español: Nelson Avdalov, Graciela Pereira, Gloria Scelza – INFOPECA, Montevideo, Uruguay

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

