

Número 62**GENERAL****Próximo Congreso Mundial de Inspección y Control de Calidad de Pescado**

La Asociación Internacional de Inspectores de Pescado (International Association of Fish Inspectors - IAFI) está en la etapa avanzada de planificación de la organización del 6º Congreso Mundial de Inspección y Control de Calidad de Pescado. La IAFI espera muy pronto realizar el anuncio oficial sobre la realización del Congreso. Los preparativos parecen indicar que la reunión tendrá lugar en Australia en octubre 2005. ¡Asegúrese de incluir este evento en su agenda del año que viene;

Otra noticia importante relacionada a la IAFI es respecto a las negociaciones con los colegas holandeses para la publicación de los temas destacados del último congreso. Además, la FAO ha contratado a un consultor especial para editar los procedimientos del 5ª Congreso para su publicación.

Para asociarse a la IAFI, visite la página web: <http://www.iafi.net>

Portal internacional sobre Inocuidad de los Alimentos, y Sanidad animal y Vegetal (IPFSAPH)

Desarrollado por FAO, en asociación con las organizaciones responsables del establecimiento de las normas internacionales en materia sanitaria y fitosanitaria, este portal proporciona un único punto de acceso para las informaciones oficiales autorizadas, nacionales e internacionales sobre inocuidad alimentaria, sanidad animal y vegetal. La versión 1.0 del portal fue oficialmente inaugurada el 25 de mayo 2004, en ocasión de la Conferencia Regional de la FAO/ OMS sobre Inocuidad Alimentaria para Asia y el Pacífico, y fue presentada en otros eventos seleccionados. Al portal www.ipfsaph.org se puede acceder en forma gratuita. La información está también disponible en <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/meeting/006/ad705e.pdf>

Fuente: INFOPANALIMENTOS, 18 mayo 2004

FAO/OMS Evaluación de riesgo de *Listeria monocytogenes* en alimentos preparados

La evaluación de riesgo se preparó en respuesta a la solicitud del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH: Codex Committee on Food Hygiene). Fue desarrollado y revisado por un equipo internacional de científicos, con la colaboración obtenida de foros internacionales de expertos y revisiones especializadas. El trabajo incluye cuatro análisis sobre el riesgo de listeriosis asociado a leche fresca, helado, carnes maduradas y pescado ahumado en frío. También destaca temas a ser considerados cuando se implementan medidas de control, incluyendo el establecimiento de criterios microbiológicos. El informe técnico con un resumen explicativo está disponible en:

www.fao.org/es/esn/food/risk_mra_riskassessment_listeria_en.stm

Fuente: INFOPANALIMENTOS, 26 julio 2004

NOTICIAS DE ÁFRICA

Namibia: FAO inaugura INFOSA

INFOSA, el último organismo de mercadeo regional de FAO, fue establecido para abarcar los países de África del Sur del grupo de SADC. La oficina principal se encuentra en Windhoek, Namibia, y su propósito es centrarse en las regiones costeras de Angola, Namibia, Sudáfrica, Mozambique, Tanzania, Mauricio y Seychelles. También, se beneficiarán varios países sin acceso al mar con extensos cuerpos de agua, como Zambia y Zimbabwe. INFOSA formará parte de la red FISHINFO de FAO (FIN), constituida por siete socios independientes, esto es: EUROFISH (Europa Central y Oriental), INFOFISH (Asia y el Pacífico), INFOPECA (América Latina), INFOSAMAK (Países árabes), INFOPECHE (África), INFOYU (China) e INFOSA (África del Sur) con GLOBEFISH (Departamento de Pesca de FAO) como unidad coordinadora.

Fuente: Infofish International 4/2004: 64

Nigeria: Plomo en productos pesqueros ahumados

Se determinó por espectrometría de absorción atómica el total de plomo en 252 productos pesqueros ahumados nigerianos, expuestos en las carreteras. Se investigó una parte de las muestras para conocer el efecto de la exposición ambiental, mientras que en el resto se buscó el impacto de la técnica de procesamiento sobre el nivel de los metales pesados. Los resultados indicaron que la contaminación de estos alimentos por el plomo llegaba a valores promedios que iban de 8,0 (+ o - 0,8) a 12,5 (+ o -1,6) mg/kg. La técnica de procesamiento fue responsable del aumento de siete veces el nivel de plomo. Los resultados también indican una cierta relación entre el tráfico de vehículos y los niveles de plomo. La investigación concluyó que los niveles de plomo eran treinta (30) veces superiores a los estipulados por los estándares sanitarios del tenor del metal en el pescado. El estudio ofrece datos adicionales sobre la polución de plomo en Nigeria, demostrando el riesgo potencial que estos alimentos representan para la salud, seguridad e higiene del consumidor ajeno al hecho.

Fuente: Adekunle & Akinyeme (2004). Lead levels of certain consumer products in Nigeria: a case study of smoked fish foods from Abeokuta. *Fd. Chem. Toxicology* 42 (9), Sep. 2004: 1463-1468

NOTICIAS DE ASIA

FAO: Programa de Cooperación Técnica (PCT)

Dentro de su Programa de Cooperación Técnica (PCT), la FAO recientemente aprobó el proyecto "Fortalecimiento de las capacidades nacionales en la comercialización internacional de pescado, incluyendo el análisis de riesgos y rastreabilidad". El principal objetivo del proyecto es fortalecer la capacidad de las naciones de la región de Asia-Pacífico para manejar los nuevos requisitos del mercado internacional de pescado, con especial referencia a los acuerdos de la OMC (Organización Mundial de Comercio), evaluación de riesgos y rastreabilidad de productos pesqueros. Este proyecto también les permitirá desarrollar sus posibilidades de acceso y consolidación a nuevos mercados y a la diversificación de los productos. Los países que se benefician de este proyecto de US\$ 380,000 son Bangladesh, Islas Salomón, India, Indonesia, Malasia, Paquistán, Sri Lanka y Tailandia. INFOFISH será la agencia ejecutora del proyecto.

Fuente: INFOFISH International 4/2004: 74

Bangkok: Curso corto de evaluación sensorial de camarón congelado

Se realizará del 26 al 28 de enero 2005 en Bangkok, un curso corto sobre descomposición de camarón congelado por expertos en análisis sensorial de la FDA de EEUU y por el Departamento de Pesca de Tailandia. El programa provisorio y los instructores se encuentra disponible en la página web del Centro de Información de la Red Seafood: <http://seafood.ucdavis.edu/events/shrimp05.htm> El anuncio del programa completo con la información sobre el registro estará disponible a fines de octubre 2004. Los cupos son limitados. Por información sobre el curso, ponerse en contacto con Pamela Tom (coordinadora del evento) a pdtom@ucdavis.edu

NOTICIAS DEL CARIBE

Bahamas: 28ª Conferencia Anual de la SST

La Sociedad para la Ciencia y Tecnología Pesquera de las Américas (SST: Seafood Science and Technology Society of the Americas) realizará su 28ª Conferencia Anual en Nassau, Bahamas, del 15 al 19 noviembre 2004. Las sesiones técnicas incluirán presentaciones sobre temas importantes relacionados a la sanidad del pescado, entre ellos, los gérmenes patógenos Vibrio y Salmonella, ciguatera, histamina, empaque con atmósfera de oxígeno reducido, regulaciones de HACCP, prácticas sanitarias, controles microbiológicos y temas relacionados. Los tópicos sobre la calidad de los productos incluirán la extensión del tiempo de durabilidad en los anaqueles, innovaciones en el empaque, evaluaciones sensoriales, opciones de valor agregado y otros temas.

Este año, la conferencia presentará por primera vez la Escuela de Langosta Espinosa para los procesadores, compradores y distribuidores de langosta espinosa de aguas cálidas. La Escuela realizará presentaciones especiales sobre el estado de la producción, las reglamentaciones relacionadas a la pesca, la producción esperada, el potencial de la acuicultura y los informes nacionales individuales presentados por los representantes de los países invitados (Bahamas, Brasil, Cuba, EEUU, Honduras, Belice, Costa Rica, África del Sur y otros países más). Las sesiones técnicas comprenderán deterioro, control de melanosis, control del contenido de humedad, identificación de las colas, textura de la carne blanda, problemas de virus y otros temas relacionados. Un grupo de expertos de la FDA realizará demostraciones prácticas sobre el entrenamiento para evaluar la calidad y el deterioro del producto. Todos los que hayan finalizado el entrenamiento exitosamente recibirán un Certificado de Entrenamiento especial de la FDA y de la Universidad de Florida. Por más información visitar la página web de la SST (<http://sst.ifas.ufl.edu>) o ponerse en contacto con Steve otwell (otwell@ifas.ufl.edu)

NOTICIAS DE EUROPA

UE: Finalizó el “paquete de higiene alimentaria”

Luego de muchos años de negociaciones, finalizó el “paquete de higiene alimentaria”. Este consiste en tres nuevas reglamentaciones y dos directivas que buscan establecer una única política de higiene, transparente y aplicable a toda la cadena alimentaria. Reemplazará a la actual Directiva General 93/43/EEC sobre higiene de los alimentos y a las demás directivas específicas para los diferentes alimentos de origen animal promulgadas gradualmente desde 1964. La multiplicidad de las directivas existentes, la

diversidad de las diferentes disciplinas (higiene, salud animal, controles oficiales) y la existencia de diferentes regimenes de higiene para productos de origen animal y otros alimentos han conducido actualmente a la existencia de una particular y compleja situación. La situación debe mejorar con esta nueva legislación que reforma los requerimientos legales y separa los aspectos relacionados a la higiene de los alimentos de los inherentes a la salud animal y a los temas de controles oficiales.

La nueva legislación de higiene entrará en vigencia a partir del 1° de enero 2006 e incluirá lo siguiente:

1)Reglamento (CE) N° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo del 29 de abril 2004 sobre la higiene de los alimentos.

http://europa.eu.int/eur-lex/pri/en/oj/dat/2004/l_139/l_1392004040430en00010054.pdf

2)Reglamento (CE) N° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo del 29 de abril 2004 estableciendo reglas específicas sobre la higiene de los alimentos.

http://europa.eu.int/eur-lex/pri/en/oj/dat/2004/l_139/l_1392004040430en00550205.pdf

3)Reglamento (CE) N° 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo del 29 de abril 2004 estableciendo reglas específicas para la organización de controles oficiales sobre productos de origen animal destinados al consumo humano.

http://europa.eu.int/eur-lex/pri/en/oj/dat/2004/l_139/l_1392004040430en00010054.pdf

4)Directiva del Consejo 2002/99/CE del 16 de diciembre 2002 (OJ L18, p.11, 23.01.2003) estableciendo reglas de salud animal que rigen la producción, procesamiento, distribución e introducción de productos de origen animal destinados al consumo humano.

http://europa.eu.int/eur-lex/pri/en/oj/dat/2003/l_018/l_01820030123en00110020.pdf

5)Directiva del Parlamento Europeo 2004/41/CE (OJ L157, p.33, 30/04/2004) y del Consejo del 21 de abril 2004 revocando ciertas directivas concernientes a la higiene de los alimentos y a las condiciones de salud de la producción y comercialización en el mercado de ciertos productos de origen animal destinados al consumo humano, enmendando las Decisiones del Consejo 89/662/CEE y 92/118/CEE y 95/408/CE.

http://europa.eu.int/eur-lex/pri/en/oj/dat/2004/l_157/l_1572004040430en00330044.pdf

Fuente: FSAINNEWS June 28,2004, publication of new hygiene legislation
(http://newsweaveer.ie/fsai/e_article000275300.cfm?x=b3htQHs,b1nvnsyL)

Armenia: Programa de apoyo a normas

Bajo el Acuerdo de Cooperación y Sociedad (PCA: Partnership Co-operation Agreement) con la UE, Armenia recibió asistencia para estandarizar las condiciones de producción y certificación para las exportaciones de productos pesqueros destinados a los países miembros de la UE. La UE ofreció la asistencia luego de un análisis inicial y del posterior fortalecimiento de los componentes básicos reglamentarios necesarios para tener un programa adecuado dirigido principalmente a las exportaciones de productos pesqueros y pescado. El análisis de la actual legislación brinda recomendaciones para alinearse a las directrices de la UE. Esto incluye proposiciones para un “Manual de Inspección”, una “Guía para Procedimientos de Certificación”, y un “Plan de Monitoreo de Residuos”, requeridos para acceder al mercado.

Otras áreas cubiertas por la asistencia:

- Se visitaron y evaluaron laboratorios con respecto a sus aptitudes hacia el cumplimiento de las normas ISO 17025, para ser potencialmente utilizados para el análisis/monitoreo de productos pesqueros, en particular de contaminantes acuáticos.
 - Entrenamiento del equipo de la Autoridad Competente en el ámbito central y regional en relación a la legislación de la UE sobre el asunto, métodos de inspección y evaluación de planes de HACCP .
 - Se brindó asistencia directa a la industria en términos de inspecciones asistidas y sistemas de soporte, como seminarios ofreciendo una explicación detallada de los requerimientos para la exportación a la UE.
 - La asistencia también apoyó la creación de un foro interactivo de la industria y los reguladores buscando planificar e integrar el camino por delante, ya que la aceptación e implementación resultante de las recomendaciones será un esfuerzo común del sector pesquero armenio.
- Por información adicional, ponerse en contacto con Francisco Blaha, francisco@ihug.co.nz

Holanda: V EuroResiduo

Se realizó la V EuroResiduo en Noordwijkerhout, Holanda del 10 al 12 mayo 2004. El evento abarcó todos los aspectos concernientes a los residuos de medicamentos veterinarios al igual que las técnicas analíticas, estudios farmacológicos y toxicológicos, registro y regulación, y otros. Se puso especial énfasis en los progresos recientes con respecto a la detección y determinación de residuos de medicamentos en cualquier tejido. Bajo el título general de “Aspectos globales de los residuos” se abordaron una variedad de temas como los diferentes acercamientos a los métodos de validación y garantía de calidad de los resultados, los puntos de vista europeos sobre la ratificación de los métodos analíticos para los medicamentos veterinarios, el flujo mundial de alimentos y residuos, las auditorias de los programas de control de residuos, la nueva legislación y sus implicaciones, el impacto de la nueva legislación en el registro de los medicamentos veterinarios, las tendencias sobre la composición de las raciones animales y las posibles consecuencias para los análisis de residuos, y las nuevas tendencias en la metodología analítica.

Fuente: INFOPANALIMENTOS, 19 mayo 2004.

NOTICIAS DE AMÉRICA LATINA

Argentina: Curso de entrenamiento en GMP, HACCP y Auditorias de sistemas HACCP

Treinta y tres participantes de la Secretaría de Agricultura, Producción Animal, Pesca y Alimentos (SENASA y Departamento de Alimentos), el Instituto Nacional de Alimentación (INAL) y Universidades asistieron al curso. El programa fue organizado en cooperación con OPAS-OMS a través del INNPAZ en Martínez, Buenos Aires, del 3 al 14 mayo 2004. Con participantes procedentes de diferentes regiones del país se espera que transfieran el conocimiento adquirido durante el curso a los profesionales de sus provincias de origen. La metodología de entrenamiento fue desarrollada y aplicada por primera vez exitosamente en Brasil a través del proyecto ANVISA-INPPAZ. El equipo internacional de instructores incluyó al Dr. Claudio R T Almeida, a la Dra. Dilma Scala Gelli, al Dr. Carlos Lima dos Santos, a la Dra. Suzane Bittencourt, al Dr. Guilherme A da Costa Jr., a Denise de Britto, a Ana Cajardo Escobar. Más detalles del

curso pueden obtenerse del Dr. Claudio R T Almeida, Director, INPPAZ, OPAS-OMS, Martínez, Buenos Aires, Argentina, E-mail: almeidac@inppaz.ops-oms.org

Brasil: Servicio de Inspección e Industria debaten sobre aplicación de HACCP

Durante la última semana de mayo 2004 el Servicio de Inspección Federal de Pesca (SIF) y la industria se reunieron en Recife, PE, para revisar la aplicación del sistema HACPP en la industria pesquera brasileña. El encuentro fue organizado por el Ministerio de Agricultura. Participaron también profesores y investigadores de universidades e instituciones seleccionadas. La metodología de auditoria utilizada por el SIF estaba dentro de los temas más importantes debatidos por los participantes. Detalles sobre la reunión pueden obtenerse del Dr. Guilherme A da Costa Jr., Director, DIPES, DIPOA, MAPA, Brasilia-DF, brasil, Tel: +55 61 218-2775, E-mail: guilherme@agricultura.com.gov

NOTICIAS DE AMÉRICA DEL NORTE

EEUU: Elevado número de infecciones producidas por pescado

De las 76 millones de enfermedades de origen alimentario registradas en EEUU cada año, el 10-19% están relacionadas a los productos pesqueros. Estas enfermedades son responsables de más de las 325,000 hospitalizaciones y de cerca de 5,000 muertes. En este país ha aumentado gradualmente el consumo de pescado en las últimas décadas de un promedio de 4,5 kg por persona en 1960 a cerca de 7 kg en 2002. El agente causal puede ser rastreado en cerca del 44% de los brotes relacionados a los productos pesqueros, siendo los virus las causas más comunes, y las bacterias patógenas la principal razón de las mayor parte de las hospitalizaciones y muertes. La primera parte de este trabajo publicado en LANCET resume la incidencia general de las infecciones relacionadas al pescado y sus derivados, y las causas virales y bacteriana de estas infecciones. En el número de mayo de LANCET, los autores estudiaron los parásitos asociados al consumo de productos pesqueros, y las medidas tomadas para aumentar su seguridad.

Fuente: *Lancet Infectious Diseases*, April 2004, 4:201-12.

EEUU: Botulismo de origen alimentario

El botulismo de origen alimentario producido por la neurotoxina del *Clostridium botulinum* es una enfermedad neurológica potencialmente letal. Se estudiaron los datos estadísticos y los informes desde 1990 a 2000 sobre el tema. De 263 casos de 160 eventos de botulismo producido por alimentos (episodios de uno o más casos relacionados) en EEUU, 103 (39%) casos y 58 eventos ocurrieron en Alaska. La edad promedio de los pacientes era de 48 años; 154 (59%) fueron mujeres; la tasa de fatalidad fue del 4%. El número de casos por evento fue 1 (promedio de 1-17). La toxina tipo A causó el 51% de todos los casos; mientras que la toxina tipo E causó el 90% de los casos de Alaska. Un alimento en particular estuvo implicado en 126 (79%) eventos. En los otros 49 estados estuvo implicado un alimento no comercial en 70 (91%) eventos, la mayoría conservas caseras de vegetales (44%). Dos restaurantes fueron asociados a los brotes que afectaron a 25 personas. Todos los casos de Alaska fueron atribuidos a los alimentos nativos tradicionales de Alaska. Los esfuerzos para

prevenir el botulismo deben centralizarse en aquellos que preparan conservas caseras, en los nativos de Alaska y en los trabajadores de los restaurantes.

Fuente: *Sobel et al. (2004). Foodborne botulism in the United States, 1990-2000. Emerg. Infect. Dis. [serial on the Internet: <http://www.cdc.gov/ncidod/EID/vol11no9/03-0745.htm>]. 2004 Sep.*

NOTICIAS DEL PACÍFICO SUR

Australia: Nitrofuranos en camarón importado

La administración de Normas Alimentarias de Australia y Nueva Zelanda (FSANZ) realizó una evaluación de seguridad, mostrando que los productos importados de camarón en los estantes de los supermercados en Australia son seguros. La FSANZ realizó una evaluación de riesgos apartir de los resultados de los análisis disponibles, mostrando que los niveles traza de residuos de Nitrofuranos en camarones eran muy bajos, no identificándose ningún riesgo para la salud del consumidor.

Fuente:

<http://www.foodstandards.gov.au/mediareleasespublications/factsheets2004/nitrofuransimporte2433.cfm>

PUBLICACIONES

Acuicultura: Temas relacionados a la salud pública, sanidad animal y al medio ambiente

Este libro identifica temas que necesitan ser considerados para el desenvolvimiento exitoso de las operaciones de acuicultura sustentable, sirviendo de guía para nuevos emprendimientos, agencias reguladoras y agencias gubernamentales involucradas en el desenvolvimiento de la acuicultura. El libro es de interés para los empresarios de la acuicultura, productores, académicos e investigadores, científicos, consultores y especialistas en la higiene alimentaria. También se describen los peligros potenciales y los riesgos asociados a la acuicultura, al igual que los métodos para mitigar estos riesgos. Se examinan las regulaciones de comercio internacional y las consideraciones futuras de la acuicultura mundial. Los capítulos incluyen: (1) estado de la pesca mundial y el rol de la acuicultura, (2) acuicultura asociada a temas de salud pública, sanidad animal y medio ambiente en países industrializados y subdesarrollados, (3) HACCP y acuicultura, (4) reglamentaciones de comercio internacional y acuicultura, (5) futuras consideraciones sobre la acuicultura mundial. El libro fue editado por Michael L Jahncke, E Spencer Garrett, Alan Reilly, Roy E Martin y Emille Cole y fue publicado por John Wiley & Sons, Inc. El libro puede adquirirse por internet www.amazon.com

El próximo número del **Inspector de Productos Pesqueros** será distribuido en diciembre 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

Traducción al Español: Nelson Avdalov, Graciela Pereira, Gloria Scelza – INFOPESCA, Montevideo, Uruguay

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