

Número 64

GENERAL

Sexto Congreso Mundial sobre Seguridad, Calidad y Comercio de Pescado

Ya está preparado el escenario para el Sexto Congreso Mundial sobre Seguridad, Calidad y Comercio de Pescado (llamado anteriormente Congreso Mundial de Inspección y Control de Calidad de Pescado). Esta es la primera vez que se está realizando en el hemisferio sur. Lo organiza el Servicio de Productos Pesqueros de Australia (Seafood Services Australia- SSA), en asociación con el Consejo Industrial de Productos Pesqueros de Nueva Zelanda (New Zealand Seafood Industrial Council- NZSIC), y con la Asociación Internacional de Inspectores de Pescado (International Association of Fish Inspectors - IAFI).

El Congreso está fijado para realizarse del 14 al 16 setiembre 2005 en Star City, Sydney, NSW, paralelamente con la bienal de la Conferencia sobre Tendencias de la Industria Pesquera, organizado por el Consejo Industrial de Productos Pesqueros de Nueva Zelanda, a realizarse del 12 al 14 de setiembre en el mismo lugar.

Por más detalles visiten la página web del congreso: <http://www.iafi.net/congress>

La inscripción para el congreso ya está abierta, usted puede registrarse por internet en: <http://www.iafi.net/congreg2005.cfm>

Red Internacional de las Autoridades Responsables de la Inocuidad de los Alimentos de WHO (INFOSAN)

Inaugurada en el Foro Global 2, INFOSAN y su componente INFOSAN EMERGENCIA, recibieron el apoyo total de los participantes del foro. Hasta la fecha 121 países establecieron los Puntos Focales para INFOSAN y los Puntos de Contacto para INFOSAN EMERGENCIA.

Por mayor información y la lista de países designados visite la página web http://www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan/en/ , o contacte al Dr. Jorgen Schlundt, Tel.: +41 22 791 3445; E-mail: infosan@who.int

NOTICIAS DE ÁFRICA

Namibia: Laboratorio de microbiología obtiene acreditación de ISO

Los productos marinos de Namibia ahora podrán ser exportados a los mercados europeos, ya que uno de los laboratorios de este país recibió la acreditación internacional. La Organización Internacional de Estándares (ISO) otorgó la acreditación 17025 al laboratorio de microbiología del Servicio Global de Conformidad (Global Conformity Services- GCS), perteneciente a la Oficina de Estándares de África del Sur (South African Bureau of Standards- SABS). El Servicio Nacional de Acreditación de África del Sur (South African National Accreditation Services) fue el organismo que otorgó la acreditación. Los resultados de los estudios realizados por el laboratorio serán ahora aceptados mundialmente.

Fuente: *Globefish Databank- Weekly Report, 10 de marzo 2005 (extraído del The Namibian, 7 de marzo 2005).*

NOTICIAS DE ASIA

Japón: La agencia de inspección intensifica la supervisión de las importaciones de almeja y atún

Las autoridades japonesas responsables de la inspección de alimentos, como parte de la introducción de la rastreabilidad del pescado y sus derivados, están intensificando la supervisión de almejas y de productos de atún importados. Esta iniciativa comenzó como consecuencia del incidente del año pasado de la Prefectura de Miyazaki, cuando un lote de almejas importadas de China fue etiquetado como procedente de la Prefectura de Kumamoto.

Bajo la política dominante, se permite a los distribuidores divulgar el lugar de origen y donde los artículos pasaron la mayor parte del tiempo. Las almejas importadas permanecen varias semanas en las granjas japonesas para preservar su frescura antes de ser embarcadas hacia su destino final. A partir de enero 2005 los funcionarios de la Administración de Agricultura estarán controlando los recibos de compra, para asegurarse de que las almejas fueron producidas en Japón. Corea del Norte es el principal abastecedor de almejas al mercado japonés y exporta anualmente cerca de 32 000 TM a este país.

Está aumentando el requisito de rastreabilidad de los productos pesqueros y de otros alimentos, y es una prioridad dentro de la política gubernamental. Recientemente, la Agencia de Pesca anunció que había iniciado el programa de prueba de ADN para rastrear el origen del atún. Se tomó esta medida para detener las importaciones ilegales de atún y para disuadir el falso etiquetado realizado por los comerciantes. La Agencia de Pesca Japonesa comenzó a recoger muestras de atún provenientes de los Océanos Índico, Pacífico y Atlántico, y los datos compilados se están utilizando para supervisar el atún importado en los puertos japoneses.

Fuente: *FIS World News, 2 de febrero 2005*

Bangladesh: Taller Regional sobre HACCP en Acuicultura

Se realizó del 4 al 8 de diciembre 2004, en Dhaka, Bangladesh, el primer Taller Regional sobre HACCP en Acuicultura, organizado conjuntamente por FAO e INFOFISH. Participaron un total de 22 personas oriundas de 14 países, Bangladesh, China, Filipinas, India, Indonesia, Irán, Malasia, Maldivas, Myanmar (ex-Burma), Paquistán, Papúa Nueva Guinea, Sri Lanka, Tailandia y Vietnam. El equipo internacional de instructores incluyó al Dr. Lahsen Ababouch y Hector Lupin (FAO), Tarlochan Singh (INFOFISH), Suwimon Keerativiriyaporn (Tailandia), Simson Masengi (Indonesia), y Mohd Noor Noordin (Malasia).

Se realizó una revisión de las prácticas de acuicultura, y relacionadas con ella, los temas de seguridad y de salud pública, el análisis de riesgos en acuicultura, los peligros para la salud pública referentes al uso de medicamentos y productos químicos en acuicultura, y la formulación de planes de HACCP. Los participantes trabajaron en grupos para elaborar planes de HACCP para la acuicultura de camarón marino, camarón de agua dulce y tilapia.

Fuente: *INFOFISH International, 1/2005:26*

Malasia: Productos pesqueros alcanzarán la certificación Halal en Penang

El gobierno del Estado de Penang en Malasia está trabajando conjuntamente con Jakim (Departamento del Islam de Malasia) y con el Consejo Religioso Islámico de Penang, para obtener el certificado Halal del sector de productos pesqueros del estado. El gobierno estadual pretende obtener este certificado en el año 2005, para los productos

pesqueros producidos en Penang. Se pretende transformar al estado en un centro productor de pescado Halal, y se planea exportarlos a Medio Oriente.

Fuente: *Globefish Databank- Weekly Report, 10 de marzo 2005 (extraído del FoodASIA, Dic/ Ene 2005).*

Singapur: Un caso de *Streptococcus iniae*

Los primeros pocos casos de infección por *Streptococcus iniae* en humanos fueron descritos en Toronto, Canadá, entre 1995 y 1996, afectando a ocho pacientes con celulitis bacterémica en las manos, y un paciente con endocarditis, meningitis y artritis. Se diagnosticaron dos casos adicionales, uno en Ottawa, Canadá, con artritis séptica de la rodilla y el otro en Texas con celulitis bacterémica. Por lo menos, se han aislado dos cepas más de pacientes en Vancouver, Canadá.

Recientemente, Lau et al. describieron dos casos de infección en Hong Kong. El primer paciente tenía celulitis bacterémica, el segundo caso se reconoció como el primero con osteomielitis de columna producida por *S. Iniae*. En Singapur, Koh et al (2004) describieron un nuevo caso publicado en *Emerging Infectious Diseases*, 10 (9), setiembre de 2004. Aunque la infección por *S. Iniae* se asocia a menudo a la acuicultura, la infección en humanos en Asia no se observó en trabajadores de granjas acuícolas. La disminución de la inmunidad puede ser importante en la patogénesis, puesto que la mayor parte de los casos divulgados fueron en personas mayores (edad media de 70 años, variando de 40 a 81 años).

El diagnóstico de la enfermedad puede ser complicado porque los kits comerciales de identificación no lo incluyen en sus bases de datos. Este problema se vuelve más difícil cuando los médicos que no están familiarizados con la infección, no preguntan al paciente si estuvo expuesto a reciente manipulación de pescado fresco.

Fuente: *Koh et al (2004). Streptococcus iniae Diseases in Singapur [letter]. Emerg Infect Dis [serial on the Internet], Setiembre 2004.*

Disponible en: <http://www.cdc.gov/ncidod/EID/vol10no9/04-0029.htm>

NOTICIAS DE EUROPA

Bruselas: La UE ofrece servicio de ayuda a exportadores de países en desarrollo

La UE lanzó recientemente una versión mejorada y multilingüe on-line, el Banco de Ayuda al Desarrollo de las Exportaciones (Expanding Exports Helpdesk), previsto para auxiliar a los productores de los países en desarrollo que buscan oportunidades de exportación en los mercados de la UE. El nuevo servicio incluye las nuevas características y los principales servicios, disponibles ahora en inglés, francés, español y portugués. Entre los nuevos beneficios está incluido el “Servicio de Mercado” para facilitar las negociaciones entre los vendedores y sus clientes, así como un banco de datos ampliado de estadística comercial. El trabajo en la segunda fase del sistema, continúa, y está previsto que termine en la primera mitad del 2005, ampliando la gama de información para cubrir los requisitos específicos de importación de productos específicos y la tasación interna en los Estados Miembros.

Se puede acceder al servicio en: <http://export-help.cec.eu.int>

Fuente: *GLOBEFISH*

Noruega: Taller Veterinario

EUROFISH organizó un Taller Veterinario en Bergen, del 5 al 10 de diciembre 2004, para los representantes de las Autoridades Competentes de Polonia, Estonia, Latvia y Lituania. La reunión fue organizada por la Autoridad Noruega para la Seguridad de los

Alimentos con fondos del Ministerio de Pesca de Noruega. El programa comprendió una serie de temas relacionados a la seguridad de los productos pesqueros, abarcando desde los aspectos institucionales y organizativos hasta la implementación de las directivas específicas de la UE.

Fuente: *INFOFISH International*, 1/2005:76

Grecia: Potencial contaminación por medicamentos en granjas de acuicultura de Sparidae en el Mediterráneo

Se estimó la presencia de dos agentes antibacterianos comunes, la oxitetraciclina (OTC) y el ácido oxalínico (AO) en granjas acuícolas del Mediterráneo a través de la determinación de estas drogas en las excreciones fecales de dos especies de peces de la familia Sparidae, *Sparus aurata* y *Diplodus puntazzo*. Se observó que el ácido oxalínico era bien absorbido por las especies *Sparus aurata* (92%) y *Diplodus puntazzo* (88%), mientras que la absorción de OTC fue considerablemente menor en ambas especies (27% y 40%, respectivamente).

Estos resultados sugieren que cantidades potencialmente significativas de la OTC no metabolizadas en el organismo de peces tratados con este medicamento, pueden ser excretadas por las heces al ambiente marino local. La situación con AO era menos pronunciada. Se estimó que durante el período de un año existe el peligro potencial de que cantidades superiores a 1900 kg de OTC y a 50 kg de AO puedan ser liberados en el ambiente por la excreción fecal de estas especies de Sparidae.

Además, la droga también puede liberarse por la ración medicada no ingerida por los peces y por otras rutas de eliminación fisiológica (excreción renal, secreciones de las branquias). La contaminación ambiental marina debido al uso de medicamentos en la vecindad de las granjas de acuicultura puede tener efectos ecológicos adversos, incluyendo el desarrollo de poblaciones bacterianas resistentes, y la exposición de la flora y fauna a la potencial acumulación de las drogas.

Fuente: *Rigos et al (2004) Potential drug (oxytetracycline and oxolinic acid) pollution from Mediterranean sparid fish farms. Aquatic Toxicology, 69 (3), August 2004: 281-288*

España: Primer Simposio sobre el Análisis de Toxinas Marinas y de Agua Dulce

El Primer Simposio Conjunto sobre el Análisis de Toxinas Marinas y de Agua Dulce y la Reunión del Grupo de Trabajo de AOAC se realizará del 11 al 14 de abril 2005 en Bayona, España. Todas las sesiones están abiertas para los participantes inscriptos y no solamente para los miembros del Grupo de Trabajo. Las presentaciones cubrirán tópicos relacionados con el monitoreo de toxinas y con la contaminación intencional de los alimentos y del agua. Además de las presentaciones orales y de la contribución de posters, habrá varias presentaciones y oportunidades para deliberar sobre los métodos de detección modernos.

Informaciones sobre las reuniones incluyendo detalles sobre los sumarios de los trabajos, la inscripción, etc., están disponibles en la página web del Grupo de Trabajo de AOAC sobre Toxinas Marinas y de Agua Dulce:

http://www.aoac.org/marine_toxins/task_force.htm , también ofrece detalles sobre las actividades del grupo que buscan acelerar la validación de los métodos de detección de toxinas.

NOTICIAS DE AMÉRICA LATINA

Brasil: II Congreso Latinoamericano de Higienistas de Alimentos

El Colegio Brasileño de Veterinarios Higienistas de Alimentos organizará el II Congreso Latinoamericano de Higienistas de Alimentos, el VII Congreso Brasileño de Higienistas de Alimentos, la Primera Reunión de Centros Nacionales de Zoonosis, y la Primera Reunión Nacional de Academias de Medicina Veterinaria, en Buzios, Rio de Janeiro, del 12 al 15 de abril 2005. Mayores detalles sobre estos eventos están disponibles en la página web, www.cbmvha.org.br

Argentina: La UE hace objeciones al sistema de control de pescado

La UE realizó algunas objeciones al sistema de control y certificación utilizados en el sector pesquero de Argentina, que es realizado por SENASA, la agencia gubernamental encargada de la seguridad de los alimentos.

La auditoría fue realizada por un grupo de inspectores de la UE que visitaron la Argentina entre el 1 y el 11 de marzo del 2005. Las objeciones ya fueron descriptas en un informe preliminar, aunque la UE publicará el informe final en mayo 2005.

Fuente: *Globefish Databank. Weekly Report 24 de marzo 2005 (extraído de La Nación, Argentina), 23 marzo 2005*

Brasil: Laboratorio de Tecnología de Pescado

Los tecnólogos brasileños de pescado están aplaudiendo el establecimiento del Laboratorio de Tecnología de Pescado del Instituto de Pesca, de la Secretaría de Agricultura del Estado de San Pablo. El nuevo órgano de investigación tiene un equipo permanente de seis científicos además de estudiantes temporarios. El equipo incluye a un grupo femenino multidisciplinario: Prof. Dra. Agar C Alexandrino de Perez, Cristiane R Pinheiro Paiva, Erica F Furlan, Lia Feraz de Arruda, Marildes J Lemos Neto y Rubia Yuri Tomita.

Se puede contactar al laboratorio por el e-mail tecnología@pesca.sp.gov.br

Chile: Diarreas por *Vibrio parahaemolyticus* - 1998 y 2004

Desde 1992 a 1997, el Instituto de Salud Pública (laboratorio de referencia en Chile) recibió 30 muestras aisladas de laboratorios regionales para confirmar la identificación del *Vibrio parahaemolyticus*. Sin embargo, un brote que ocurrió primero en la ciudad norteña de Antofagasta de noviembre 1997 a marzo 1998 provocó el aumento del número a más de 300 casos. Un segundo brote que afectó aproximadamente a 1500 personas se dio de enero a marzo 2004 en la ciudad sureña de Puerto Montt. Aparte de este impacto a la salud pública, este último brote tiene repercusiones económicas y sociales importantes, ya que esta región es una de las principales zonas productoras de moluscos bivalvos de Chile. Los análisis de las muestras clínicas aisladas del *Vibrio parahaemolyticus* de dos de los brotes indican que 23 de 24 de las muestras aisladas de Puerto Montt, y 19 de las 20 de Antofagasta pertenecían al complejo clonal pandémico que surgió en el Sudeste Asiático en 1996.

Fuente: *González-Escalona et al (2005). Vibrio parahaemolyticus Diarrea, Chile, 1998 y 2004. Emerging Infectious Diseases, 11(1), enero 2005, www.cdc.gov/eid*

Colombia: VII Congreso Latinoamericano de Microbiología de Alimentos

El VII Congreso Latinoamericano de Microbiología de Alimentos se realizará en Bogotá, Colombia, del 18 al 21 de mayo 2005. Simultáneamente al congreso se realizarán otros eventos científicos: IV Congreso Internacional de Microbiología Industrial, II Congreso Colombiano de Microbiología de Alimentos y la III Reunión de Expertos en Seguridad Alimentaria a través del Desarrollo de la Biotecnología.

Mayores detalles sobre los congresos pueden obtenerse en la página web:

<http://www.colmic2005.org/index.htm>

NOTICIAS DE AMÉRICA DEL NORTE

EEUU: Anuncio de la FDA sobre pescado ahumado

La Administración de Alimentos y Medicamentos está solicitando comentarios, datos científicos e información que la puedan ayudar en la preparación para realizar una evaluación de los riesgos relativos a la presencia de *Listeria monocytogenes* en pescado ahumado (evaluación de riesgo de pescado ahumado), y evaluar los requisitos para el Código Alimentario 2001 que prevé controles preventivos para *L. Monocytogenes* en establecimientos de reventa y de servicios de comida.

Su finalidad es evaluar el impacto sobre la salud pública para la reducción y/o prevención del crecimiento y recontaminación de *L. Monocytogenes* durante la elaboración y/o procesamiento de pescado ahumado en caliente y en frío. La evaluación de riesgo de pescado ahumado y la evaluación de las provisiones del Código Alimentario para controles preventivos para *L. Monocytogenes* en establecimientos de reventa y de servicios de comida confirman el compromiso de la agencia al Plan de Acción para Listeria (revisado en 2003), que la FDA y los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades (CDC) desarrollaron para reducir las enfermedades causadas por *L. Monocytogenes* asociadas al consumo de alimentos prontos para comer. Por mayores detalles contactar a: Sherri B. Dennis, Center for Food Safety and Applied Nutrition (HFS-06), Food and Drug Administration, rm.2B-023, 5100 Paint Branch Pkwy., College Park, MD 20740, 301-436-1903. Información adicional en:

<http://a257.g.akamaitech.net/7/257/2422/01jan20051800/edocket.access.gpo.gov/2005/05-4217.htm>

EEUU: Aumento de enfermedades relacionadas al consumo de ostras crudas

Está aumentando la incidencia de enfermedades asociadas al consumo de ostras crudas, según el Departamento de Servicios de Salud de California (CDHS). El año pasado, se registraron 49 casos y ahora el CDHS está recomendando a los consumidores a que cocinen bien las ostras antes de consumirlas. El *Vibrio parahaemolyticus*, responsable de la enfermedad, es una bacteria patógena, que ocurre naturalmente en el ambiente marino. Un número elevado de esta bacteria en las ostras ofrece un riesgo a la salud de todos los consumidores que las comen crudas, levemente cocidas como por ejemplo preparadas en la propia cáscara al vapor, y marinadas como en el ceviche. El Departamento recomienda que las ostras sean cocinadas a una temperatura mínima de 145°C para destruir al *Vibrio* y a otros gérmenes patógenos concentrados por los animales filtradores como las ostras. Las enfermedades asociadas con el *Vibrio* también se asociaron con otras preparaciones de alimentos hechos a base de pescado, incluido el sushi y el ceviche, donde el pescado se consume crudo o insuficientemente cocido. Las enfermedades asociadas con el *Vibrio* también se dan cuando el alimento es inadecuadamente refrigerado luego de comprado, o cuando sufre la contaminación cruzada con productos pesqueros crudos.

El *Vibrio parahaemolyticus* ocurre naturalmente en el ambiente marino donde es común. El número de esta bacteria es generalmente bajo en el océano, sin embargo, puede aumentar si la temperatura sube. La inadecuada refrigeración luego de la captura, durante el transporte o el almacenamiento pueden llevar a su multiplicación, que puede resultar en enfermedades si se consumen las ostras crudas. La infección puede causar diarrea, dolores abdominales, fiebre y escalofríos. Los síntomas generalmente se dan un

día después de consumir el alimento contaminado. Los casos más graves pueden requerir tratamiento médico, mientras que la mayor parte se recuperan sin tratamiento.

Fuente: The Waveonline.com

PUBLICACIONES

Informe conjunto de FAO/IOC/OMS

El informe conjunto de FAO/IOC/OMS de Consulta sobre Biotoxinas en Moluscos Bivalvos (Oslo, Noruega, 27 setiembre - 1 octubre 2004) ahora está disponible en: www.fao.org/es/esn/food/risk_biotoxin_en.stm

Para mayores detalles ponerse en contacto con Peter Karim Ben Embarek (Tel: +41 22 791 4204, e-mail: benembarekp@who.int)

Nuevo libro sobre acuicultura y rastreabilidad

“Acuicultura: producción, comercio y rastreabilidad” es el título del nuevo libro publicado en Español por el Instituto Universitario de Estudios Marinos de la Universidad de Coruña, España. Los autores son F. González Laxe, H. M. Lupin y J. A. Bretón de la Cal. Existe un número limitado de copias disponibles para su distribución gratuita a institutos de investigación y librerías universitarias en América Latina.

Las librerías que deseen recibir una copia de la publicación pueden enviar la solicitud junto con la dirección postal completa a Mr. Hector Lupin: Hector. Lupin@fao.org

El próximo número del **Inspector de Productos Pesqueros** será distribuido en julio 2005. 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

