

GENERALIDADES**IAFI: El congreso de Sidney – mensaje del Presidente**

El Sexto Congreso Mundial de la IAFI, realizado en Sidney fue un gran éxito, comenzando el domingo 11 de setiembre de 2005 con una serie de talleres a los cuales asistieron más de 200 participantes. El lunes tuvo lugar la Reunión General de la IAFI con la presentación de una serie de informes y la elección del nuevo Comité Ejecutivo. Los nombres del nuevo Comité Ejecutivo están en la página web de la IAFI (<http://www.iafi.net>). Se eligió como nuevo Presidente de la IAFI a la Dra. Jayne Gallagher, de Australia, quien se había desempeñado previamente como representante del Pacífico Sur en la junta directiva de la IAFI. La Dra. Gallagher en breve, se pondrá en contacto con los miembros de la Asociación para presentar el trabajo ya actualizado y los planes para el bienio.

Lo principal de la semana fue, por supuesto, el congreso en si mismo: registrándose cerca de 360 personas, con excelentes presentaciones que probablemente hicieron de este uno de los mejores realizados hasta ahora. Se grabaron las presentaciones y estarán disponibles dentro de poco a consideración de todos. Los informes serán editados y publicados por FAO. En la semana se realizaron también una serie de eventos sociales, siendo el principal una cena en un crucero por la bahía de Sidney, muy disfrutado por todos.

Fuente: John Emberley, Executive Director, International Association of Fish Inspectors (IAFI), E-mail: jemberley@compuserve.com

NOTICIAS DE ÁFRICA**Benin: Entrenamiento sobre HACCP**

Se realizó un curso práctico de entrenamiento sobre HACCP para el personal de plantas procesadoras de camarón de Benin, del 20 de junio al 2 de julio de 2005. El programa, financiado por la Unión Europea (UE), es parte del programa SFP, Programa de Consolidación de las Condiciones Sanitarias de África, el Caribe y el Pacífico (ACP), y de los Países y Territorios de Ultramar (OCT). El Dr. Amadou Tall (Senegal), Director de INFOPECHE, Abidjan, Côte d'Ivoire, fue uno de los instructores internacionales.

Fuente: *INFOFISH International* 5/2005: 78.

Ghana: Informe de la misión de la Comisión Europea (CE)

El informe detallado de la misión realizada por el Servicio Veterinario de Alimentos, de la Dirección General de Salud y Protección al Consumidor, de la Comisión Europea (DG-SANCO/7575/2005-MR Final), en Ghana del 12/04/2005 al 20/04/2005, para evaluar el control de la salud pública y las condiciones de la producción de productos pesqueros destinados a la exportación a la Unión Europea, está disponible en la página web: http://europa.eu.int/comm/food/fvo/index_en.htm

NOTICIAS DE ASIA**CFC/FAO/INFOFISH: Talleres y Seminarios Industriales sobre Productos de Valor Agregado de Atún**

INFOFISH realizó talleres y seminarios industriales demostrativos, buscando promover la exportación de productos de valor agregado de atún, en los meses de mayo, julio y agosto 2005 en las Islas Maldivas, Paquistán y Sri Lanka. Estas actividades fueron organizadas por INFOFISH conjuntamente con instituciones gubernamentales locales en el marco del proyecto CFC/FAO. Un equipo de expertos y consultores de INFOFISH actuaron como instructores, demostrando la tecnología de producir productos de valor agregado de atún, incluyendo la manipulación de la materia prima, el procesamiento, el empaque y la presentación. Mayores detalles sobre estas actividades se pueden obtener contactando al Dr. S. Subasinghe, Director, INFOFISH, Kuala Lumpur, Malaysia, E-mail: infish@po.jaring.my

Fuente: *INFOFISH International* 5/2005: 47

China: Clonorquiasis: importante zoonosis transmitida por pescados

El tremátodo oriental parásito del hígado - *Clonorchis sinensis* – es de gran importancia en algunas partes de Asia, incluyendo China, Japón, Corea, Taiwán y Vietnam. El parásito se transmite a los peces de agua dulce por caracoles, y de allí al hombre y a otros mamíferos piscívoros, causando la enfermedad clínica o subclínica, conocida como clonorquiasis. Existe una considerable evidencia

científica de la relación etiológica entre la clonorquiasis y el colangiocarcinoma en seres humanos. Se estima que a nivel mundial hay 35 millones de personas infectadas por la dolencia, de las cuales aproximadamente 15 millones se encuentran en China. Aunque hay muy poca información de China publicada en idioma inglés, un análisis reciente de los datos epidemiológicos sugiere que el impacto de esta enfermedad está aumentando debido al mayor consumo de platos a base de pescado crudo. Una revisión reciente proporciona información sobre el parásito y su ciclo vital, resume los aspectos claves con respecto a la patogénesis, el diagnóstico, y el tratamiento, describe la distribución geográfica y la prevalencia, y hace algunas recomendaciones para la investigación futura y el control. También proporciona un mejor conocimiento de esta zoonosis en China.

Fuente: Zhao-Rong Lun et al (2005). Clonorchiasis: a key foodborne zoonosis in China, *The Lancet*, 5, Jan 2005: 31 <http://infection.thelancet.com>

Vietnam: Planes de HACCP auditados por inspectores estadounidenses

Una delegación oficial estadounidense verificó la aplicación de los sistemas HACCP en establecimientos procesadores de pescado de Vietnam. La misión realizó la verificación en 9 (nueve) plantas del 19 al 29 de julio 2005. La Administración de Drogas y Alimentos de EEUU, realiza verificaciones y auditorías regulares de sistemas HACCP para asegurar la higiene y seguridad de los productos pesqueros exportados a EEUU.

Fuente: *INFOFISH International* 5/2005: 47.

Paquistán: Se reanuda la exportación a la UE

Desde la primera semana de agosto, se autorizó la exportación de los embarques de productos pesqueros destinados a Europa, con tal que se canalicen a través del recientemente establecido corredor K-1, elaborado especialmente por la Autoridad Pesquera de Karachi (Karachi Fisheries Authority) para reunir los requerimientos de la UE referente a la seguridad de los productos pesqueros. La interdicción auto impuesta entró en vigencia en marzo, luego de que un equipo de la UE mostrara preocupación sobre las condiciones sanitarias a la Autoridad Pesquera de Karachi. El gobierno de Paquistán optó por una interdicción auto impuesta a la exportación a la EU, antes que enfrentar una prohibición completa de la UE. Sin embargo, la Dirección General de Protección al Consumidor & a la Salud de la UE (Health & Consumer Protection Directorate General), en su informe final en julio, señaló varias deficiencias a la autoridad competente, el Departamento de Pesca Marina (Marine Fisheries Department). Las deficiencias se refieren al análisis de los envíos de productos pesqueros, a las condiciones sanitarias e higiénicas de los puertos pesqueros, a las elevadas cargas bacterianas en el agua y en el hielo, a la manipulación post-captura a bordo de los barcos pesqueros, etc.

Fuente: *Seafood International*, Set. 2005

Vietnam: Rastreabilidad en granjas camaroneras

Minh Hai Joint-Stock Seafoods Processing Co, *Sea Minh Hai*, informó haber desarrollado un sistema que podría rastrear sus productos llegando hasta las granjas de acuicultura. Afirman que pueden controlar el ambiente de cultivo y las materias primas para reunir los requerimientos de los compradores. También se centran en la seguridad del alimento y observan un estricto control del producto "de la granja al tenedor". El *Sea Minh Hai*, es uno de los diez principales procesadores de camarón del país, tiene dos plantas procesadoras con un estricto seguimiento del sistema HACCP. Procesan y empaquetan varios productos de camarón y productos de valor agregado a base de camarón. Del lugar de desembarque al punto de exportación, la cadena de frío es estrictamente mantenida no dejando lugar para cualquier falla de temperatura. Sus productos se exportan a Japón (su principal mercado), seguido por la UE y EE.UU.

Fuente: www.fish.com, 6 Set 2005

NOTICIAS DE EUROPA

Comisión Europea: Informe Anual sobre el Sistema de Alerta Rápido

El Informe Anual sobre el funcionamiento del Sistema de Alerta Rápido para Alimentos y Raciones (RASFF), 2004, Versión del 2 al 06 de abril 2005 publicado por el Servicio Veterinario de Alimentos (Food and Veterinary Office), DG (SANCO), Dirección General de Protección al Consumidor & a la Salud (Health & Consumer Protection Directorate-General), Comisión Europea, está disponible en la página web http://europa.eu.int/comm/food/food/rapidalert/report2004_en.pdf El documento es una valiosa referencia para todos aquellos que trabajan en inspección pesquera, control de calidad y comercio internacional de pescado y productos pesqueros.

Italia: *Vibrio parahaemolyticus* patógeno en mejillones del Mar Adriático

Se aislaron treinta y cinco cepas del *V. Parahaemolyticus*, de 144 muestras de mejillones (*Mytilus galloprovincialis*) recogidos en sitios costeros autorizados, localizados en el Mar Adriático (centro de Italia). Se encontraron los genes *tdh* y *trh* en una y tres colonias aisladas, respectivamente. Todas las cepas, independientemente de la presencia de los genes *tdh* y *trh*, mostraron actividad de proteasa y citotoxicidad. Debido a la ocurrencia del *V. parahaemolyticus*, se debe tener en cuenta el riesgo potencial de consumir mejillones crudos o insuficientemente cocidos.

Fuente: Ottaviani et al, Presence of pathogenic *Vibrio parahaemolyticus* strains in mussels from the Adriatic Sea, *Food Microbiology*, 22(6):585-590

Rumania: Taller sobre Rastreabilidad

EUROFISH y FAO, con el apoyo de SIPPO (Programa Suizo de Promoción a la Importación - Swiss Import Promotion Programme) organizaron el segundo Taller sobre Rastreabilidad en Europa Central y Oriental. Se realizó en Braila, del 18 al 22 de abril del 2005, al que asistieron 33 participantes de la industria de procesamiento de pescado, del Colegio de Acuicultura (Aquaculture College), del Instituto de Salud Pública (Public Hygiene Institute), de la Autoridad Competente (Competent Authority) y de la Autoridad Nacional de Sanidad Veterinaria y Seguridad Alimentaria (National Sanitary Veterinary and Food Safety Authority - ANSVSA). Más detalles sobre el taller pueden obtenerse contactando a la Sra. Anne-Mari Haram, Eurofish, Copenhagen, Dinamarca, E-mail: ann-mari.haram@eurofish.dk

NOTICIAS DE AMÉRICA LATINA

Argentina: Seminario en Patagonia sobre rastreabilidad y análisis de riesgos

Un Seminario Regional sobre Rastreabilidad y Análisis de Riesgos en Pescado y Productos Pesqueros se realizó en Puerto Madryn, Chubut, Patagonia, del 25 al 26 de agosto de 2005. El evento fue organizado en cooperación con FAO-ONU, el CENPAT (Centro Nacional Patagónico), el SENASA (Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria), y la Universidad Tecnológica Nacional (Unidad Académica Chubut). Mayores detalles sobre el seminario pueden obtenerse contactando al Dr. Cesar Gentile, SENASA, Argentina, E-mail: cesarpatagonia@arnet.com.ar

Brasil: Brote de Diphyllobothriasis

Los primeros resultados de estudios epidemiológicos realizados en San Pablo, SP, sobre el brote epidémico de diphyllobothriasis, ocurrido del 12 de marzo del 2004 al 12 de mayo de 2005 arrojó algo de luz sobre el problema. De un total de 45 casos registrados, 34 pacientes (el 76%) residían en el municipio de San Pablo, mientras que el resto (el 24%) lo hacía en otros municipios del Estado. La investigación de los casos notificados fue concluyente para 33 pacientes, atribuyendo al sashimi o sushi consumido en restaurantes de estilo japonés o en el hogar, pero comprados en tiendas que comercializan alimentos al estilo japonés. Los 33 pacientes estaban habituados a comer salmón crudo, y 17 de ellos indicaron que el único pescado crudo que habían consumido era salmón. Los estudios en otros 12 pacientes todavía se están realizando. Las evidencias epidemiológicas parecen confirmar que el salmón importado de Chile fue la causa principal del brote. Sin embargo, se está investigando la presencia de larvas de *Diphyllobothrium* en peces utilizados para la preparación de sashimi y sushi por los restaurantes y tiendas japonesas de San Pablo, cubriendo particularmente a los salmones importados de Chile, pero también a especies nacionales de pescados como la lisa (Mugilidae), el *Centropomus undecimalis* y *C. parallelus* y otros.

Informes paralelos de Rio de Janeiro, describieron la presencia de huevos de Diphyllobothridae, encontrados en muestras fecales de 5 personas adultas, usuales consumidores de pescado crudo como sushi y sashimi, que presentaron disturbios gastrointestinales

Dos de los informes de Brasil ya están publicados en inglés en la literatura internacional.

Fuente:

1. Paula Eduardo, M B et al (2005). Investigaçãõ Epidemiológica do Surto de Difilobotriase, São Paulo, maio de 2005. *BPA-Boletim Epidemiológico Paulista*, 2 (17):1-12.
http://www.cve.saude.sp.gov.br/agencia/bepa_menu.htm
2. Mello Sampaio, J L. (2005). Diphyllobothriasis, Brazil. *Emerging Infectious Diseases*, 11 (10), October 2005: 1598-1600, <http://www.cdc.gov/ncidod/EID/index.htm>
3. Tavares, L E R, Luque, J L & Do Bomfim, T C B (2005). Human Diphyllobothriasis: Reports from Rio de Janeiro, Brazil. *Revista Brasileira de Parasitologia Veterinaria*, 14 (2), 2005: 85-87, <http://www.rbpv.ufrj.br/>

Ecuador: Autoridades de la UE inspeccionan plantas pesqueras

La Dirección General de Salud y Protección al Consumidor de la UE (EU Directorate General Health & Consumer Protection), inició la inspección de plantas pesqueras el 20 de octubre de 2005, para

determinar si reúnen las reglamentaciones sanitarias exigidas por la UE. En Guayaquil, cuatro inspectores visitaron el establecimiento procesador de camarón, El Rosario. Se visitarán otras plantas. Las autoridades de la UE, que permanecerán en el país hasta el día 27 de octubre de 2005, también inspeccionarán a barcos atuneros y a los laboratorios que realizan los análisis en los camarones. Actualmente, hay más de 50 compañías pesqueras autorizadas a exportar a la UE. Sin embargo, no todas serán inspeccionadas.

Fuente: *FAO-Globefish Databank – Fortnightly Report, 27 Oct. 2005*

NOTICIAS DE AMÉRICA DEL NORTE

Canadá: CFIA remueve a Vietnam de la Lista de Alerta a la Importación para el Cloranfenicol

La Agencia Canadiense para la Inspección de Alimentos (Canadian Food Inspection Agency - CFIA) informó el 30 de setiembre de 2005, que retiró a Vietnam de la Lista de Alerta a la Importación del país, que exigía la detención obligatoria y el análisis en busca de cloranfenicol de todos los productos provenientes de la acuicultura. Los resultados de la inspección obtenidos en los últimos 2 años, para estos productos, mostraron un mejoramiento considerable con respecto a la presencia de cloranfenicol, considerándose innecesario la aplicación de esta medida para asegurar el acatamiento a los requisitos canadienses. Los productos pesqueros importados de Vietnam que están actualmente en esta lista, permanecerán en ella. La sección 6.5 (2) de las *Reglamentaciones de la Inspección Pesquera (Fish Inspection Regulations)* establece que las partidas de los productos pesqueros elaborados por los procesadores continuarán siendo detenidas y analizadas en busca de cloranfenicol, en hasta 4 cargamentos o partidas consecutivas que hayan pasado la inspección. El CFIA, también continuará supervisando, al azar, el cloranfenicol en pescados provenientes de la acuicultura de Vietnam.

Fuente: <http://www.inspection.gc.ca/>

EEUU: Evaluación de la FDA del Programa de HACCP (2002/2003)

El documento del 13 de mayo 2005, titulado Evaluación del Programa HACCP de la FDA para Productos Pesqueros para los Años Fiscales 2002/2003 (*FDA's Evaluation of the Seafood HACCP Program for Fiscal Years 2002/2003*), se incluyó en la página web <http://www.cfsan.fda.gov/~comm/seaeval3.html>, del Servicio de Inspección de Productos Pesqueros del Centro para la Seguridad Alimentaria y Nutrición Aplicada de la FDA (Center for Food Safety and Applied Nutrition). La evaluación cubre la situación de los procesadores e importadores de productos pesqueros nacionales e internacionales, durante los ejercicios económicos 2002 y 2003, en la aplicación de los controles preventivos bajo el programa HACCP, exigido por la FDA. Estos ejercicios económicos representan al quinto y sexto año del programa HACCP de productos pesqueros, que se implementó en 1997.

En cada uno de los seis años, el funcionamiento de la industria mejoró. La FDA utilizó las evaluaciones anteriores para realizar cambios a los programas de acatamiento, centrándose en los esfuerzos de inspección y entrenamiento en ciertos segmentos de la industria o peligros de seguridad específicos. Esta estrategia surtió efecto, evidenciado por los constantes mejoramientos a través de los años. Sin embargo, a pesar de los grandes esfuerzos de la Agencia, ciertos sectores de la industria siguen atrasados. La información contenida en las evaluaciones puede ser útil para los instructores de HACCP que deseen dedicar más atención a los principales puntos y deficiencias durante el entrenamiento.

Basada en la evaluación, la FDA recomienda lo siguiente:

- Continuar priorizando en la inspección anual, a todos los procesadores de productos pesqueros de alto riesgo, particularmente a los procesadores de especies productoras de escombrotóxina y productos prontos para servir.

- Priorizar un mayor entrenamiento e inspección a los procesadores e importadores de los productos de acuicultura.

- Preparar la 4ª edición de la Guía para el Control de los Riesgos en Pescado y Productos Pesqueros (*Fish & Fisheries Products Hazards and Control Guidance*), para facilitar el acatamiento por parte de los procesadores de especies productoras de escombrotóxina.

- Completar una evaluación de las firmas que necesitan un plan HACCP, pero que aún no lo tienen y determinar qué acción es necesaria seguir para asegurar el acatamiento de conformidad con el tema.

Fuente: Dra. Pamela Tom, Sea Grant Extension Program, University of California, E-mail: seafood@ucdavis.edu (8 oct. 2005)

EEUU: Autorizada irradiación de moluscos

Con el objetivo de controlar al *Vibrio* y a otros patógenos de origen alimentario, la FDA decidió permitir el tratamiento por radiación ionizante de almejas, ostras y mejillones frescos y congelados.

NOTICIAS DEL PACÍFICO SUR

Australia: Videos de entrenamiento sobre calidad y seguridad en productos pesqueros

El Servicio Pesquero Australiano (Seafood Services Australia), ofrece un video titulado "Del barco al estómago" ("*Boat to Belly*"), que está disponible en idioma inglés, griego, vietnamita o mandarín (<http://bookshop.seafoods-services.com.au/>). El video promueve un enfoque integral sobre la calidad, higiene, e inocuidad de los productos pesqueros, además de la seguridad y sanidad ocupacional. El audiovisual puede ser una herramienta útil para utilizar conjuntamente con otros materiales de entrenamiento.

Fuente: Hannah Williams, Nutrition and Food Science Research Centre, Building 400 Room 361, School of Public Health, Curtin University of Technology, GPO Box U1987, Perth, Western Australia 6845, Phone 08 9266 3329 ; Fax: 08 9266 2958

PUBLICACIONES

Aplicación de Evaluación de Riesgos en la Industria Pesquera

La nueva publicación de FAO, Aplicación de Evaluación de Riesgos en la Industria Pesquera (Application of risk assessment in the fish industry), es un material completo sobre la evaluación de riesgos, para tecnólogos de productos pesqueros, inspectores y profesionales ligados a la salud. Está dividido en cinco partes y lleva al usuario desde los conocimientos básicos hasta poder realizar evaluaciones de riesgo confiables. Esta publicación también incluye un Banco de Datos y un CD-ROM que aporta una gran cantidad de información adicional. El libro fue publicado como un Documento Técnico de Pesca de FAO (*FAO Fisheries Technical Paper*) No. 442, y tiene 78 páginas. Los autores son John Sumner, T. Ross y Lahsen Ababouch. La publicación puede bajarse directamente de la página web de FAO <http://www.fao.org> (ir a *Fisheries* y luego a *Publications*). Las copias impresas se pueden solicitar a *Sales and Marketing Group, Information Division*, FAO of UN, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italy. E-mail: publication-sales@fao.org, Fax: (+39) 06 57053360, Web site: <http://www.fao.org>

Aplicación de técnicas analíticas modernas

El Documento Técnico de Pesca de FAO (*FAO Fisheries Technical Paper*) No. 455, *Aplicación de técnicas analíticas modernas para garantizar la seguridad y autenticidad de los productos pesqueros (Application of modern analytical techniques to ensure seafood safety and authenticity)*, cuyos autores son Iciar Martínez, David James y Henri Loréal, es una nueva publicación de gran interés para todos aquellos que se ocupan de la tecnología, inspección y control de calidad del pescado. La primera parte examina los métodos tradicionales y modernos, para la detección y tipificación de los agentes implicados en las enfermedades transmitidas por los pescados y derivados. Se trata especialmente la detección de cepas portadoras de resistencia a desinfectantes y a algunos antibióticos. La segunda parte se ocupa de los métodos para asegurar la autenticidad de los productos de la pesca y acuicultura, un problema que surgió después del creciente comercio internacional de una gran variedad de especies utilizadas para la elaboración de estos productos. La publicación tiene 73 páginas, y puede bajarse directamente de la página web de FAO <http://www.fao.org> (ir a *Fisheries* y luego a *Publications*). Las copias también se pueden solicitar a *Sales and Marketing Group, Information Division*, FAO of UN, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italy. E-mail: publication-sales@fao.org, Fax: (+39) 06 57053360, Web site: <http://www.fao.org>

El próximo número del **Inspector de Productos Pesqueros** será distribuido en enero 2006. 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 Español: Nelson Avdalov, Graciela Pereira, Gloria Scelza – INFOPECA, Montevideo, Uruguay

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