

EL INSPECTOR DE PESCADO

GENERALIDADES

Número 67

Enero 2006

IAFI: Asociación Internacional de Inspectores de Pescado

La Asociación Internacional de Inspectores de Pescado (International Association of Fish Inspectors-IAFI), es una organización en rápido crecimiento, al servicio de la comunidad mundial vinculada a la inspección pesquera. Reúne a inspectores de todo el mundo. Son elegibles para integrar la IAFI, aquellos que tengan interés en este campo fascinante, provenientes de diversos países y de diferente formación profesional (gobierno, industria pesquera, procesadora y comercializadora, universidades, organizaciones públicas y privadas, y otros grupos diferentes). La IAFI existe para promover el intercambio de ideas e información, para fomentar la interacción y colaboración profesional entre individuos, organizaciones y gobiernos, y para difundir la información sobre los productos pesqueros y su inspección; promoviendo los procedimientos de última generación que se dan en la investigación y educación de la inspección pesquera.

El 12 de septiembre de 2005, se realizó la 4ª Reunión General en Sidney, Australia, eligiendo a Jayne Gallagher (Australia), como Presidente.

Usted puede solicitar la membresía a la IAFI a través de la página web, <http://www.iafi.net> Para realizarlo por mail o fax, descargar el formulario de inscripción de miembro en formato pdf, eligiendo el idioma de su elección (inglés, español, francés).

Salmonella y camarón de cultivo

La FDA de EEUU, conjuntamente con las autoridades reguladoras gubernamentales de otros países, con la industria acuícola y universidades afiliadas, analizó 1.234 muestras de camarón provenientes de 103 granjas camaroneras de seis países. El análisis fue realizado entre julio 2001 y junio 2003, en busca de coliformes fecales, *Escherichia coli* y *Salmonella*. Se encontró una relación significativa entre el logaritmo del número de bacterias fecales y la probabilidad de que una determinada muestra tuviese *Salmonella*. La probabilidad de encontrar *Salmonella* en el agua de los estanques de engorde aumentó 2,7 veces, con el aumento de cada unidad logarítmica de concentración de coliformes fecales, y 3,0 veces con cada aumento de unidad logarítmica de concentración de *E. Coli*. Los autores del estudio concluyeron que la *Salmonella* no forma parte de la flora natural del ambiente de cultivo del camarón, ni que está intrínsecamente presente en el agua de los estanques de engorde de camarón.

Fuente: Koonse, B et al (2005). “*Salmonella and the sanitary quality of aquacultured shrimp.*” *Journal of Food Protection*, 68 (12), 2005: 2527-2532

Sobrevivencia de Norovirus en mejillones marinados

El Norovirus (NV) y el virus de la hepatitis A (HAV), son virus entéricos de origen alimentario, asociados a brotes de enfermedades, luego del consumo de bivalvos crudos o ligeramente cocinados. No hay información publicada de la sobrevivencia de los virus entéricos en el proceso de marinado de mejillones (considerados un manjar popular). Se determinó la sobrevivencia y persistencia del HAV, NV y del calicivirus felino (FCV) en mejillones marinados. Los virus NV, HAV y FCV fueron inoculados en mejillones y en el líquido del marinado, y dejados a 4°C por más de 4 semanas. La sobrevivencia del HAV y del FCV se cuantificó determinando el 50% de la dosis infecciosa (TCID50) del tejido de cultivo, y estos resultados se correlacionaron con el análisis (RT)-PCR de las transcripciones inversas. La persistencia del NV no cultivable se determinó solamente por el ensayo (RT)-PCR. Luego de cuatro semanas, el HAV sobrevivió a la exposición del marinado ácido a pH 3,75. Hubo una reducción logarítmica de 1,7 en el título TCID50 del HAV, pero ninguna en el título RT-PCR del NV o del HAV después de 4 semanas en los mejillones marinados. Se inactivó el FCV en condiciones ácidas, aunque todavía era detectable por RT-PCR. Para estimular la contaminación por el virus antes de la captura y del proceso de marinado comercial, se realizaron experimentos utilizando mejillones frescos infectados con HAV y NV. Se determinó la persistencia del HAV y NV utilizando el método semicuantitativo RT-PCR en tiempo real, y la infecciosidad del HAV se determinó por el análisis TCID50. El HAV conservó la infecciosidad luego del marinado comercial simulado, y la exposición a condiciones ácidas por más de 4 semanas. Los resultados indican que la sobrevivencia de los virus entéricos patógenos en mejillones marinados constituye un riesgo potencial a la salud y una preocupación para las autoridades públicas.

Fuente: Hewitt, J & Greening, G E (2004). Survival and persistence of norovirus, hepatitis A virus and feline calicivirus in marinated mussels. *Journal of Food Protection*, 67 (8), Aug 2004: 1743-1750.

NOTICIAS DE ÁFRICA

Islas Canarias: Brote de Ciguatera

Los brotes de ciguatera se dan generalmente en la zona comprendida entre los 35° de latitud norte y sur, principalmente en el Caribe, en las islas del Indo-Pacífico y en el Océano Índico. Ocasionalmente, se ha registrado intoxicación por ciguatera fuera de las áreas endémicas, tales como Bahamas, Canadá o Chile, pero no se ha descrito ningún caso hasta ahora en la región de África Occidental. Raramente se registraron casos en Europa y España, siendo asociados principalmente a productos pesqueros importados de regiones endémicas.

Los síntomas clásicos de intoxicación por ciguatera surgieron en un pescador y en 4 miembros de su familia, luego de consumir pescado capturado en las Islas Canarias, que no es una zona endémica. Los resultados preliminares de las investigaciones de este brote, sugieren la presencia de ciguatoxinas o estructuras del tipo de éstas en pescados de aguas templadas del Atlántico Oriental. Esta intoxicación es un problema de salud pública, y los residentes de la costa de África Occidental y del archipiélago de la región, pueden ser una nueva comunidad en riesgo para este síndrome de intoxicación por pescado.

Fuente: Perez-Arellano, J-L et al (2005). Ciguatera fish poisoning, Canary Islands. *Emerging Infectious Diseases*, 11 (12), Dec 2005. Página web: <http://www.cdc.gov/ncidod/EID/vol11no12/05-0393.htm>

NOTICIAS DE ASIA

Proyecto Regional sobre Evaluación de Riesgo, Rastreabilidad y Política Comercial

A mediados del 2005 la FAO lanzó un *Proyecto Regional de Cooperación Técnica sobre Evaluación de Riesgo, Rastreabilidad y Política Comercial* con una serie de encuestas sobre el tema en los 8 países participantes: Bangladesh, India, Indonesia, Malasia, Paquistán, Islas Salomón, Sri Lanka y Tailandia. Luego se realizarán una serie de talleres nacionales en cada país durante el primer semestre de 2006, seguidos por un taller regional. El tema principal del proyecto son las necesidades de información y de entrenamiento de los países participantes en los temas actuales y emergentes, relacionados con la seguridad de los productos pesqueros, con especial referencia a los principios de rastreabilidad, etiquetado y evaluación de riesgo. El proyecto tendría, como uno de sus logros principales, la creación de un banco de datos técnico y comercial en cada país participante, apoyado por el banco de datos central de INFOFISH, que serviría como un centro de archivo y difusión para la información.

Fuente: INFOFISH Internacional (6/2005: 81)

India: Taller Nacional sobre Rastreabilidad en Industrias Pesqueras

Se realizó un taller nacional de entrenamiento de FAO/INFOFISH/MPEDA sobre rastreabilidad en industrias pesqueras, en Chennai, India, del 12 al 14 diciembre 2005. Asistieron un total de 23 personas de la industria pesquera de India y de la Autoridad para el Desarrollo de la Exportación de Productos Marinos (MPEDA) de India. El entrenamiento fue conducido por el Dr. Héctor Lupin, Oficial Senior de la Industria Pesquera de FAO, bajo el patrocinio del proyecto regional de FAO/TCP sobre evaluación de riesgo, rastreabilidad y política comercial, con el apoyo organizacional y logístico de INFOFISH y de MPEDA. Entre los principales temas cubiertos, estaban una introducción a la rastreabilidad, el marco jurídico, el análisis del sistema, los costos y beneficios, el retiro y la cuarentena de productos, etc. Se realizó un trabajo práctico y una visita a una granja de camarón y a una planta de procesamiento.

Más detalles sobre el taller se pueden obtener del Dr. Héctor Lupin (E-mail: Hector.Lupin@fao.org) o de INFOFISH (E-mail: infish@po.jaring.my)

NOTICIAS EUROPEAS

Comisión Europea: Reglamentación de Criterios Microbiológicos

La Comisión Europea (CE) revisó los criterios microbiológicos para alimentos, estableciéndose nuevos criterios importantes. *La Reglamentación de la Comisión sobre Criterios Microbiológicos para Alimentos* (Commission Regulation EC No. 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs), aplicable desde el 1° de enero 2006, determina los **criterios de seguridad del alimento** para ciertas bacterias importantes originadas en los alimentos, sus toxinas y metabolitos, tales como *Salmonella*, *Listeria*, *Enterobacter sakazakii*, enterotoxinas estafilocócicas e histamina en alimentos específicos. Estos criterios son aplicables a los productos comercializados durante su vida útil. Además, la reglamentación establece ciertos **criterios en la higiene del proceso** para indicar el funcionamiento correcto del proceso de producción.

Source: http://europa.eu.int/comm/food/food/biosafety/salmonella/microbio_en.htm

Letonia: Salmón del Báltico otra vez autorizado a ser comercializado

La autoridad de protección al consumidor de la EU, levantó la prohibición de venta del salmón capturado en el Mar Báltico y en el Golfo de Riga en Letonia. Dicha autorización entró en vigencia en febrero 2004. Las pruebas realizadas para determinar el contenido de dioxina, en un salmón con un peso bruto de 4,4 kg, mostraron que el nivel de dioxina bajó a menos de 5 picogramos/kg de peso vivo. Los pescadores letones operan casi en las mismas zonas de pesca de salmón que los holandeses.

Source: *GLOBEFISH Fortnightly News Clippings*, 02 Dic. 2006 (citado del *Telegraf*, 01 Dic. 2005).

Rusia: Interrumpidas las importaciones noruegas de salmón

Rusia decidió interrumpir a partir del 1º de enero, todas las importaciones de salmónes noruegos frescos. La decisión tomó por sorpresa al Ministerio de Pesca de Noruega, que rechaza las alegaciones rusas de que el salmón noruego contiene altos niveles de metales pesados. Rusia importó cerca del 7% de las exportaciones de salmón noruego en 2005.

Source: *GLOBEFISH Fortnightly News Clippings*, 22 Dic. 2006 (citado del *Dagens Næringsliv*, 21 Dic. 2005: 7)

NOTICIAS DE AMÉRICA LATINA

Brasil: Curso de entrenamiento sobre tecnología y control de calidad pesquera

El Servicio Federal de Inspección Pesquera brasileño, organizó un curso de entrenamiento sobre tecnología y control de calidad pesquera en Itajaí, estado de Santa Catarina, del 21 de noviembre al 2 de diciembre 2005. Asistieron 32 nuevos inspectores que trabajarán específicamente en la inspección pesquera en diversos estados del país. El curso se basó en el plan de estudios de entrenamiento de FAO e incluyó clases teóricas, trabajos y discusiones en grupo, visitas a lugares de desembarque, instalaciones de procesamiento, mercados, y fábricas de equipamiento pesquero. El panel de instructores incluyó a inspectores gubernamentales, investigadores y profesores universitarios, así como a personal del sector privado (industria, consultores, y laboratorios de control de calidad). Más detalles sobre el curso se pueden obtener del Dr. Celio Faulhaber, E-mail: cfaulhaber@agricultura.gov.br

Venezuela: Seminario internacional sobre productos alimenticios acuáticos

El Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela, organizó un *Seminario Internacional sobre Productos Alimenticios Acuáticos Derivados de la Pesca y de la Acuicultura - Un desafío para el futuro*, en Porlamar, Isla Margarita, del 2 al 4 noviembre de 2005. El seminario fue realizado en colaboración con otras Universidades e Instituciones de enseñanza y de investigación de este país, para conmemorar el 60º Aniversario de FAO. Al evento asistieron más de 400 participantes, principalmente estudiantes de varias universidades de Venezuela, así como profesores e investigadores universitarios, funcionarios gubernamentales y del sector privado (industria, consultores, laboratorios de control de calidad, otros). Se realizaron más de 40 presentaciones por los expertos de Sudamérica y Europa, seguidas por una mesa redonda. Se distribuyó a los participantes un CD conteniendo las presentaciones. La información detallada sobre el seminario y cómo obtener el CD con las presentaciones se puede obtener contactando a Arcangel Sánchez, E-mail: asanchez@ciens.ucv.ve

NOTICIAS DE AMÉRICA DEL NORTE

Canadá: Curso intensivo sobre tecnología de productos pesqueros

El Instituto Canadiense de Tecnología Pesquera (CIFT), Universidad de Dalhousie, organizará el 23º Curso Anual sobre Tecnología de Productos Pesqueros, en Halifax, Nueva Escocia, del 22 al 24 febrero de 2006. Se intenta proporcionar una información práctica relevante sobre las operaciones de procesamiento y aspectos de la calidad en la industria tradicional y acuícola de los productos pesqueros. También abarcará la manipulación, procesamiento (enfriado, congelado, deshielado, salado, ahumado, picado, etc.), higiene y control de calidad de peces, crustáceos y moluscos. El material de instrucción incluye evaluación práctica de la calidad, demostraciones y talleres sobre los principales temas de la industria. El programa se implementó con el objetivo de que los participantes obtengan un conocimiento general actualizado de la industria de procesamiento de los productos pesqueros.

Este curso se dirige a todos los niveles del personal relacionado con el procesamiento y manipulación. Se beneficiarán los gerentes, los supervisores, los entrenadores y otros implicados en los varios sectores de la industria, desde la captura al comercio minorista, incluyendo la exportación. Con un amplio alcance, se centra en las buenas prácticas actuales y fundamentales, con énfasis en los aspectos prácticos de la manipulación de pescados. El folleto del curso enumera los temas que se tratarán, el precio de inscripción, etc, y estará disponible en la página web: <http://seafood.ucdavis.edu/events/cift06.pdf> Por información adicional, contactar a: Joann Scott: Tel: +1 902/494-6225, Fax: +1 902/420-0219, o al e-mail: Tom.Gill@dal.ca

Canadá: IAFP 2006

La Reunión Anual 2006, de la Asociación Internacional de Protección Alimentaria (International Association of Food Protection – IAFP), se realizará del 13 al 16 agosto, en Calgary, Alberta, Canadá. Es la principal conferencia sobre seguridad alimentaria en lo que se relaciona a la protección del suministro mundial de alimentos, destacando temas específicos. Se espera que asistan más de 1.700 líderes industriales, académicos, y profesionales del gobierno en el área de la seguridad alimentaria a nivel mundial. La página web de la IAFP contiene mayor información sobre la reunión, donde puede contactar a Tamara Ford (IAFP Communications Coordinator) en el teléfono +1 515/276,3344; +1 800/369,6337; o en el e-mail: tford@foodprotection.org

EEUU: Taller sobre *Listeria monocytogenes*

El Instituto Nacional de Pesca (National Fisheries Institute-NFI) conjuntamente con la Asociación de Procesadores de Alimentos del Noroeste (Northwest Food Processors Association-NWFPA) patrocina un taller el 8 febrero 2006, que se llama “*Controlando a la L. monocytogenes en el Procesamiento de Alimentos*”, en el Holiday Inn, en el aeropuerto Seattle SeaTac, Seattle, WA. Personas de primera línea de la industria, de la FDA y de universidades cubrirán todos los aspectos de *L. Monocytogenes*, incluyendo: Diferencias de ecología y virulencia;

Técnicas de control, incluyendo el saneamiento; GMP, tecnologías y aditivos; Estrategias reglamentarias y la búsqueda para aumentar la tolerancia en alimentos preparados; Metodología de evaluación de plantas; Estrategias de control; y Recursos para el entrenamiento. Por más información, el teléfono de la NWFPA es el 503.227.2200, el e-mail es events@nwfpa.org y la página web <http://www.nwfpa.org> (busque en "eventos").

EEUU: Wal-Mart y el camarón de cultivo importado

La principal cadena de tiendas de EEUU, Wal-Mart, ha tomado la medida inusual de asegurarse de que el cultivo del camarón que importa sea realizado con un adecuado control ambiental y sostenible. El gigante de la venta minorista se asoció con la *Alianza Global para la Acuicultura* ("Global Aquaculture Alliance-GAA") (<http://www.gaalliance.org/>) y con el *Consejo para Certificación de la Acuicultura* (*Aquaculture Certification Council-ACC*) (<http://www.aquaculturecertification.org/>) para certificar que todos los abastecedores extranjeros de camarón adhieren a los estándares de las *Mejores Prácticas de Acuicultura* (*Best Aquaculture Practices-BAP*). Los estándares de BAP proporcionan pautas internacionales cuantitativas y procedimientos de auditoría que abarcan todo el proceso de producción del camarón, tratan temas tales como la conservación de los manglares y de los pantanos, el manejo de efluentes, el manejo de químicos y drogas, y la sanidad microbiana. Alinean a empresarios relacionados a la conservación y a camaroneros en un programa completo, que incluye producción de larvas, el camarón de cultivo y las plantas procesadoras.

La iniciativa sugiere que Wal-Mart intenta tomar un mayor papel en animar la sostenibilidad ambiental a lo largo de la cadena de suministros, y se espera que beneficie a toda la industria de cultivo de camarón.

Fuente: <http://www.foodnavigator.com/news/> (25 de nov. 2005)

PUBLICACIONES

Comisión Europea: documento orientador sobre requisitos importantes

El documento denominado "*Principales preguntas relacionadas con los requisitos de importación y las nuevas reglamentaciones en la higiene alimenticia y controles oficiales del alimento*" se puede consultar en la página web de la División de Alimentación y Protección de la Salud del Consumidor de la Comisión Europea, http://europa.eu.int/comm/food/index_en.htm El documento está en internet desde junio de 2005 y servirá como referencia básica para todos aquellos interesados en exportar alimentos a la UE.

FAO: Biotoxinas marinas

En un esfuerzo por apoyar el intercambio de información científica sobre un tema importante para la seguridad alimentaria a nivel mundial, FAO publicó el Documento de Alimentación y Nutrición N° 80 "Biotoxinas marinas". La publicación de 278 páginas proporciona una extensa revisión de diversos aspectos de 5 síndromes de intoxicación por moluscos: parálitica ("paralytic shellfish poisoning"-PSP), diarreaica ("diarrhoeic shellfish poisoning"-DSP), amnésica ("amnesic shellfish poisoning"-ASP), neurológica ("neurologic shellfish poisoning"-NSP), y por azaspirácida ("azaspiracid shellfish poisoning"-AZP)). Varios aspectos de estos síndromes toxicológicos se tratan detalladamente, incluyendo las toxinas responsables producidas por los organismos marinos, sus estructuras químicas y los métodos analíticos, el hábitat y la ocurrencia de los organismos productores de las toxinas, casos de estudio y las reglamentaciones existentes. De acuerdo con este análisis, se realizan evaluaciones de riesgo para cada uno de estas toxinas diferentes y se elaboran las recomendaciones de manejar mejor estos riesgos para reducir el efecto dañoso de estas toxinas a la salud pública.

Se puede obtener la publicación directamente de la página web de FAO: <http://www.fao.org> También se pueden solicitar copias 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.

Universidad de Florida: Buenas prácticas de acuicultura para el camarón de cultivo

Florida Sea Grant Publication Library ofrece un excelente documento de referencia titulado "Camarón de cultivo- buenas prácticas de acuicultura para la calidad y seguridad del producto". La publicación interesa a todos aquellos implicados en la manipulación del camarón de cultivo. El documento fue preparado por los expertos del Programa de Producción de Alimento Acuático, de la Universidad de Florida, Sea Grant Program, Gainesville, FL Steve Otwell, Laura Garrido, Victor Garrido y Ron Benner. La publicación de 228 páginas se puede obtener del sitio Web http://www.flseagrant.org/program_areas/aquaculture/aquaculture_pm.htm

<p>El próximo número del Inspector de Productos Pesqueros será distribuido en abril 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</p>
