

EL INSPECTOR DE PESCADO

GENERALIDADES

Número 69

Setiembre 2006

¡ Héctor dice adiós a FAO!

El Sr. Héctor Lupin Mateo, Especialista Principal del Servicio de Utilización y Comercio de Pescado de FAO, responsable por las actividades de FAO en el campo de la tecnología y garantía de calidad, deja FAO a fines de mayo 2006, su “hogar-lejos-de-casa”. Sin embargo, a petición de FAO, estará disponible en su oficina de FAO como consultor externo hasta finales del 2006. Él está dispuesto a continuar desempeñando su papel en el desarrollo mundial de la utilización del pescado y será fácil estar en contacto con él en esta “aldea electrónica mundial”. Los detalles de su contacto en Italia son: Via di Grotta Perfetta 531 scala M interno 10, Rome, Italy Tel: +39 06 5038278, E-mail: lupinhectormateo@pronet.it. Un gran “GRACIAS” a Héctor con los mejores deseos de todos sus amigos e inspectores pesqueros.

IAFI

La *Asociación Internacional de Inspectores de Pescados* (“*International Association of Fish Inspectors-IAFI*”) es una organización que sirve a la comunidad mundial de inspectores pesqueros. Promueve el intercambio de ideas e información, la interacción, comprensión y colaboración profesional entre individuos, organizaciones y gobiernos, difunde el conocimiento sobre pescados y productos pesqueros, y su inspección, promoviendo la aplicación de las técnicas más modernas en la inspección y la educación.

¡Asóciase a la IAFI ahora! Más detalles disponibles en: www.iafi.net

Congreso mundial de Productos Pesqueros 2007

Dublín, en Irlanda, fue oficialmente elegida como la sede del *Congreso Mundial de Productos Pesqueros 2007*. El último congreso se realizó en Australia, en el 2005 (anteriormente denominado *Congreso Mundial sobre Inspección y Control de Calidad Pesquera*). Lo organizan la *Asociación Internacional de Inspectores de Pescados* (“*International Association of Fish Inspectors-IAFI*”), el *Comité Irlandés de Pesca Marítima* (“*Irish Sea Fisheries Board*”) (*Bord Iascaigh Mhara*), la *Autoridad Irlandesa para la Seguridad Alimentaria* (“*Food Safety Authority of Ireland*”) y el *Enterprise Ireland*, una agencia de desarrollo estatal. El evento es copatrocinado por dos dependencias de la ONU: FAO y UNIDO.

El congreso proporcionará un foro esencial para el debate especializado sobre el medio ambiente, la sostenibilidad, las innovaciones, la seguridad, la salud y el comercio, entre los temas relacionados a la industria pesquera. Los resultados del evento ayudarán a influenciar y reformar la futura dirección que la industria adquirirá colectivamente sobre estos temas críticos.

Con una duración de cuatro días (del 25 al 28 de setiembre 2007), comprende una conferencia y una exposición dedicadas al tema “Innovación en la Industria Pesquera”, donde los expositores mostrarán las últimas tecnologías y tendencias en el desarrollo de los nuevos productos y procesos, garantía de calidad y eco-etiquetado.

Por más detalles sobre el congreso o para registrarse visitar la página de internet www.worldseafoodcongress07.com o www.iafi.net

Fuente: World Seafood Congress Media Release, página de internet de la IAFI, 18 de agosto 2006.

Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros

La agenda provisoria de los documentos de trabajo para la 28ª Sesión del Comité de Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros, a realizarse en Beijing,

China, del 18 al 22 de setiembre 2006, se encuentra disponible en: www.codexalimentarius.net/web/current.jsp

Nueva versión de “oneFish”

La *Base de Conocimiento de Tecnología de Pescados* (“*Fish Technology Knowledge Base-FTKB*”) comprende un banco de datos de acceso directo en línea, de conocimiento de la tecnología pesquera, que ofrece acceso a 40.000 referencias relacionadas a su utilización y tecnología, incluyendo el histórico banco de datos TorLib. El FTKB es un sistema participativo, en el cual los tecnólogos y otros especialistas de la industria pesquera pueden someter la información sobre nuevos proyectos, los resultados de sus investigaciones, y también noticias, eventos y puestos de trabajo. El sitio de Internet de FTKB es www.onefish.org

La última versión de oneFish incluye las interfaces en francés y español, también un nuevo dispositivo para buscar y captar conocimiento de oneFish vía e-mail, haciendo al sistema más accesible a los científicos e investigadores de la industria pesquera.

Lea más en: <http://www.onefish.org/global/WebViaMail.htm> Por información adicional sobre la utilización y contribución a FTKB, Para obtener información adicional ponerse en contacto con el Director Editorial de oneFish: joan.baron@fao.org

NOTICIAS DE LOS PAÍSES ÁRABES

Omán: Actividades nacionales de inspección y HACCP

El *Centro Nacional de Control de Calidad* (“*National Quality Control Centre*”) tiene una dependencia que ayuda a los procesadores a obtener la certificación de HACCP, también controla y supervisa las instalaciones procesadoras de pescado. Una vez que el procesador califica el centro le otorga un número de código, que permite que exporte a la *Unión Europea* (UE). Como autoridad competente para hacer cumplir los estándares de calidad para la exportación, el centro realiza el análisis periódico de las muestras en su moderno laboratorio. El Sultanato adoptó el sistema HACCP en operaciones de proceso de productos pesqueros desde 1998, existiendo actualmente 24 fábricas que han adoptado el HACCP.

Fuente: INFOFISH *International* 2/2006: 52

NOTICIAS ASIÁTICAS

Vietnam: Curso de entrenamiento para inspectores pesqueros

La *Dirección Nacional Veterinaria de Garantía de Calidad del Pescado* (“*National Fisheries Quality Assurance Veterinary Directorate-NAFIQAVED*”), solicitó a FIBOZOPA, *Proyecto de Zoonosis Parasitarias Transmitidas por Pescado en Vietnam* (“*Fishborne Zoonotic Parasites in Vietnam*”) realizar cursos de entrenamiento en el aislamiento e identificación de metacercarias en pescados. Respondiendo a la petición, FIBOZOPA realizó 3 cursos de aprendizaje con el objetivo de proporcionar la información básica sobre parásitos transmitidos por los pescados (fish borne parasites-FZP), y entrenó en métodos estándares para aislar e identificar metacercarias en pescados.

Asistieron al curso, un total de 31 participantes de 6 centros regionales de NAFIQAVED y de los Departamentos de Protección de los Recursos Pesqueros provinciales (bajo la dirección de NAFIQAVED). Cada uno con una duración de 3 días, fue realizado en Can Tho, en setiembre de 2005; en Bac Ninh, en octubre de 2005; y en Nha Trang, en febrero de 2006. Los instructores fueron Darwin Murrell de la *Royal Agricultural and Veterinary University*, Dinamarca, Bui Quang Te del *Research Institute for Aquaculture No 1*, y Bui Ngoc Thanh y Nguyen Thi Hang de FIBOZOPA.

NAFIQAVED es una agencia vietnamita de control de la inocuidad del alimento, perteneciente al Ministerio de Pesca. Los estudios relacionados a los

aspectos sanitarios de los parásitos zoonóticos, con su identificación y prevención de la diseminación, son tareas importantes de la organización.

Fuente: Boletín de FIBOZOPA, ene-jun 2006, www.fibozopa.ria1.org/uni/home/

Tailandia : Taller Nacional de FAO/TCP

El Taller Nacional de FAO/INFOFISH sobre el *Fortalecimiento de las Capacidades Nacionales en la Política Comercial Pesquera, Análisis de Riesgo y Rastreabilidad* ("Strengthening National Capabilities in Seafood Trade Policy, Risk Assessment and Traceability"), se realizó en el Hotel Holiday Inn Silom, Bangkok, del 25 al 26 de abril. El taller incluyó el lanzamiento de FISHTRADENET, un banco de datos dedicado a la información comercial y técnica, creado por el proyecto de FAO/TCP, para fortalecer las capacidades nacionales en el aseguramiento de los productos pesqueros y la política comercial. El banco de datos está destinado a proporcionar información técnica y de comercio pesquero, a los representantes gubernamentales, de la industria y de academia. Asistieron representantes de la industria y del gobierno, realizándose 13 presentaciones y dos sesiones de debate sobre mercadeo y comercialización, calidad y seguridad. Después de la ceremonia de la apertura, el Dr. Somying, Director General, Asistente al Departamento de Pesca de este país, realizó una presentación sobre "Revisión de la Producción Pesquera de Tailandia, Comercio y Tópicos Políticos". El Dr. Lahsen Ababouch, Jefe de los Servicios de Utilización y Comercialización de Pescado, que representó a FAO, realizó tres disertaciones.

Los ocho países asiáticos de la región del Pacífico, participantes del proyecto fueron: Bangladesh, India, Indonesia, Malasia, Pakistán, Islas Salomón, Sri Lanka y Tailandia. Para obtener información adicional sobre el proyecto ponerse en contacto con el Dr. Subasinghe, Director de INFOFISH, e-mail: infish@po.jaring.my

Fuente: INFOFISH *International* 4/2006: 80

NOTICIAS DE EUROPA

CE: Nueva legislación sobre aditivos alimentarios, condimentos y enzimas

Por primera vez, la *Comisión Europea* (CE) adoptó un paquete de medidas que introducirán una legislación armonizada a la UE sobre enzimas alimentarias, modernizando las normas actuales sobre los condimentos y aditivos. El objetivo es clarificar y modernizar la actual legislación en esta área y crear un procedimiento común simplificado de aprobación para estas sustancias, basado en las opiniones científicas de la *Autoridad Europea para la Sanidad de los Alimentos* ("European Food Safety Authority-EFSA"). Este procedimiento de aprobación incluye una evaluación de inocuidad por la EFSA. Información adicional disponible en:

http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/index_en.htm

Fuente: Comunicado de prensa de la CE, 28 de julio 2006

La UE realiza talleres de entrenamiento sobre los estándares de importación de pescados

Se realizó un taller de entrenamiento sobre las condiciones de importación de la EU para productos pesqueros provenientes de terceros países, en Jakarta, Indonesia, del 25 al 27 de abril de 2006. Fue organizado por la *División de Salud y Protección al Consumidor de la Comisión Europea* ("European Commission DG for Health and Consumer Protection") como parte de la iniciativa de "Mejor entrenamiento para una alimentación más sana" ("Better training for safer food"). Asistieron cerca de 100 participantes provenientes de países del sudeste asiático. La mayor parte de ellos ligados a programas nacionales de inspección y control de calidad del pescado en la región, y representantes de la industria.

En el 2006, la Comisión Europea planea realizar otros talleres. Es así, que se realizará un taller regional en Bogotá, Colombia, del 20 al 22 de junio, para los

participantes de América Latina. El último se realizará en Dakar, Senegal, del 24 al 26 de octubre para los participantes de África. Los que estén interesados en las actividades futuras pueden escribir a SANCO-TRAININGFORSAFERFOOD@cec.eu.int

Más información sobre “Mejor entrenamiento para una alimentación más sana” se puede también encontrar en http://europa.eu.int/comm/food/training/index_en.htm

Med-Vet-Net: Red europea de lucha contra la zoonosis

La Unión Europea (EU) identificó recientemente a 23 agentes zoonóticos que deben supervisar los estados miembros, en poblaciones humanas y animales. Para tratar esto, el 6º Programa Estructural de la UE (“EU 6th Framework Program”) brinda ayuda financiera por 5 años para desarrollar una *Red de Excelencia para la Investigación Integrada sobre la Prevención y el Control de Zoonosis* (“Network of Excellence for the Integrated Research on the Prevention and Control of Zoonoses”). La Med-Vet-Net fue inaugurada oficialmente el 1º de setiembre 2004. Abarca a 16 países europeos y a más de 300 científicos de disciplinas múltiples, proporcionando el ambiente adecuado para que estos científicos compartan y desarrollen sus conocimientos y habilidades, desarrollen proyectos de colaboración y presenten investigaciones conjuntas dentro y fuera de la red. La red tiene una excelente página en internet y publica regularmente un boletín.

Fuente: Med-Vet-Net (www.medvetnet.org)

NOTICIAS DE AMÉRICA LATINA

Reunión regional sobre tecnología, inspección y control de calidad

La *Red Latinoamericana sobre Tecnología, Inspección y Control de Calidad de Pescado* planea realizar del 27 de noviembre al 1º de diciembre, en Punta del Este, Uruguay, una nueva reunión regional de sus secciones de *Tecnología, Inspección y Control de Calidad*. Más detalles sobre la reunión se pueden obtener entrando en contacto con la secretaría administrativa de la red, en INFOPECA, Montevideo, Uruguay, E-mail infopesca@infopesca.org , Nelson.Avdalov@infopesca.org

Venezuela: Taller sobre comercialización y procesamiento de pescado

Dentro del proyecto CFC/FSCFT/19, se realizó del 23 al 25 de abril de 2006, en la ciudad de Barinas, un taller sobre comercialización y procesamiento de pescado. Asistieron 45 participantes, representando a productores pesqueros locales. Los instructores fueron el Dr. Nelson Avdalov y Graciela Pereira (INFOPECA), Mariaelena Malavé (Instituto Nacional de Pesca- INAPESCA, Colombia), y Pedro Salas (productor local). Más detalles con respecto al taller se pueden obtener de INFOPECA, Montevideo, Uruguay, E-mail: infopesca@infopesca.org

Fuente: INFOPECA *Internacional* Abril-Junio 2006, N° 26:47

NOTICIAS DE AMÉRICA DEL NORTE

Canadá: Conferencia Conjunta Transatlántica de Tecnología Pesquera

La *Segunda Conferencia Conjunta Transatlántica de Tecnología Pesquera* (“Second joint trans-Atlantic fisheries technology Conference”), se realizará del 29 de octubre al 1º de noviembre 2006, en el Hotel Loews Le Concorde, en la ciudad de Quebec (Canadá). La actividad es organizada conjuntamente por la *Asociación de Tecnólogos Pesqueros de Europa Occidental* (“Western European Fish Technologists Association-WEFTA”) y la *Conferencia Atlántica sobre Tecnología Pesquera* (“Atlantic Fisheries Technology Conference-AFTC”). Más información con respecto a la inscripción, reserva de hotel y programa, se encuentra disponible en: www.aftc.ca/TAFT2006/

Canadá autoriza niveles de residuos de verde de malaquita superiores a 1 ppb

La *Autoridad de Salud Canadiense* (“*Health Canada*”) publicó las medidas provisionarias con respecto a la presencia de trazas de las sustancias no autorizadas, verde de malaquita (VM) y verde de leucomalaquita (VLM), en ciertos productos de acuicultura nacionales e importados. En Canadá, no se permite la utilización de verde de malaquita en ninguna fase de la acuicultura. Los niveles provisionarios determinados por la *Autoridad de Salud Canadiense* y por la *Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos* (“*Canadian Food Inspection Agency-CFIA*”) estipulan los criterios de aceptabilidad del producto para los pescados que contengan residuos de VM y de VLM iguales o inferiores a 1 ppb (1,00 ng/g). En caso de encontrarse productos con residuos con niveles mayores a 0,50 y menores a 1,00 ng/g, los importadores tendrán la opción de obtener la información que proporcione evidencia del uso no deliberado. La CFIA estudiará caso por caso, determinando cuando esta opción de obtener información puede ser empleada, basándose en el *Programa de Gestión de Calidad* (“*Quality Management Programme-QMP*”) de los importadores, y/o en la existencia de acuerdos extranjeros o vínculos reglamentarios con las autoridades de los países exportadores. Se les requerirá a los procesadores registrados en la inspección federal que notifiquen a la CFIA de estos resultados, y tomen las acciones correctivas apropiadas según su QMP. Éstas deben incluir la recopilación de información, para determinar si el uso deliberado de VM ocurrió en alguna fase de la operación de acuicultura. El procesador debe entregar sus hallazgos a la CFIA, y la información es revisada para determinar si está de acuerdo con la legislación vigente. La CFIA puede efectuar una Auditoría de Verificación para determinar si se obedecieron los requisitos del QMP.

Fuente: www.inspection.gc.ca - Industry Notice, 29 de marzo, 2006

EEUU: Nuevo Director del Programa de Inspección de Pescado del NOAA

El 4 de agosto 2006, Timothy Hansen asumió el cargo de Director del *Programa de Inspección Pesquera del NOAA* (“*NOAA Seafood Inspection Program*”). Con una formación académica en pesca, trabajó en la industria por 9 años en el sector de control de calidad, y 12-1/2 años con NOAA-SIP como Inspector, Jefe Regional, Director de Operaciones de Campo y Director de Servicios Técnicos. En el Servicio de Inspección de Pescado de la USFDA, en College Park, Maryland, trabajó como Inspector de Protección al Consumidor, Jefe de Sección y Director.

Su dirección de contacto es: Timothy Hansen, Director, *USDC/NOAA Seafood Inspection Program*, 1315 East-West Highway, Silver Spring, MD 20910 USA, Tel: 301-713-2355 Fax: 301-713-1081, E-mail: Timothy.Hansen@noaa.gov

Fuente: Pamela Tom, University of California, Sea Grant Extension Program Davis, CA, USA, E-mail: seafood@ucdavis.edu

EEUU: Conferencia sobre Educación en Seguridad Alimentaria

Se publicó el programa preliminar para la *Conferencia sobre Educación en Seguridad Alimentaria 2006* (“*Food Safety Education Conference*”). La conferencia de 3 días de duración, se realizará en Denver, Colorado, del 27 al 29 de setiembre 2006, siendo patrocinada por el *Servicio de Sanidad e Inspección de Alimentos del Departamento de Agricultura* (“*USDA Food Safety and Inspection Service*”); por el *NSF Internacional*, una compañía de salud pública sin fines de lucro; por la *FDA*; por los *Centros para el Control y Prevención de Enfermedades* (“*Centres for Disease Control and Prevention*”); por el *Servicio de Cooperación Estatal para la Investigación, Educación y Extensión del Departamento de Agricultura* (“*USDA Cooperative State Research, Education and Extension Service*”); por el *Servicio de Alimentación y Nutrición del Departamento de Agricultura* (“*USDA Food and Nutrition Service*”); por el *NSF/WHO Centro de Colaboración para la Seguridad Alimentaria* (“*NSF/WHO Collaborating Center for Food Safety*”) y otros socios. El 25 y 26 de setiembre, se

realizarán talleres previos a la conferencia. Detalles sobre el programa y la lista de presentadores se encuentran disponibles en: www.fsis.usda.gov/denver2006

EEUU: Conferencia Técnica 2007 del NFI

El *Instituto Nacional de Pesca* (“*National Fisheries Institute-NFI*”), anuncia la Conferencia Técnica del 2007, que se realizará en Disney Coronado, Orlando, Florida, del 29 de enero al 1º febrero. La cuarta de una serie de conferencias bienales, que ofrece revisiones científicas sobre temas actuales tales como los beneficios neurológicos y cardiovasculares de los omega-3 en la salud humana, debatiendo los beneficios contra los riesgos del consumo de los productos pesqueros, y la búsqueda de los estándares para los productos pesqueros orgánicos en EEUU. El programa también ofrece sesiones sobre el desarrollo de nuevos productos, enfocándose en ingredientes funcionales, en la rastreabilidad y en la autenticidad de toda la cadena de abastecimiento. Las sesiones técnicas destacarán la investigación realizada sobre los tratamientos post-captura, para controlar los patógenos a través del procesamiento bajo alta presión y el empaquetado antimicrobiano. Al mismo tiempo se realizará una exhibición, la cual estará centrada especialmente en lo que se exponga en las diferentes sesiones de la conferencia.

Fuente: Barbara Blakistone, Director, Technical and Regulatory Affairs, NFI, E-mail: bblakistone@nfi.org

NOTICIAS DEL PACÍFICO SUR

Islas Salomón: Actividades de inspección

El Departamento de Pesca (“*Department of Fisheries-DOF*”), el Departamento de Finanzas y Aduana (“*Customs and Excise Department*”) y el Ministerio de Salud (“*Ministry of Health-MOH*”), son responsables por la expedición de licencias y certificados de exportación e importación de productos pesqueros. El Ministerio de Salud, es la autoridad competente para la implementación del sistema HACCP y la expedición de certificados sanitarios para la exportación de productos pesqueros. La industria pesquera del país está casi enteramente dominada por la pesca de atún, mientras que la pesca costera artesanal es prácticamente insignificante. La exportación de atún está dominada por los productos congelados (barrilete y aleta amarilla) como materia prima para la industria de conservas. Otros productos exportados son lomos de atún, atún fresco/refrigerado para sashimi, atún ahumado o katsuobushi y atún en conserva.

Fuente: *Solomon Islands- Revival of the fisheries industries* por Sudari Pawiro, *INFOFISH International* 3/2006:22-25

PUBLICACIONES

EEUU: Nuevo boletín para consumidores

La FDA incluyó en su página de internet un boletín de 16 páginas destinado a los consumidores: “*Pescado fresco y congelado: seleccionando y sirviendo productos inocuos*” (<http://www.cfsan.fda.gov/~acrobat/seafsafepdf>)

El contenido del boletín incluye: nutrición y sanidad, compra y almacenamiento de pescado, preparación de platos a base de pescado, consumo de pescado crudo, apuntes sanitarios (que incluyen identificación de personas con mayor riesgo de adquirir enfermedades transmitidas por los alimentos: mujeres embarazadas, niños, personas de edad, personas con el sistema inmunológico comprometido y personas con una acidez estomacal disminuída). El boletín presenta ilustraciones atractivas y ofrece un buen sumario sobre la manipulación y preparación de productos pesqueros frescos y congelados. También se encuentra disponible en: <http://cfsan.fda.gov/~lrd/seafsafes.html>

Fuente: Pamela Tom, University of California, Sea Grant Extension Program
Davis, CA, USA, E-mail: seafood@ucdavis.edu

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