

Número 55

NOTICIAS DE INTERÉS GENERAL**Espacio reservado a la IAFI en la revista INFOFISH**

La Asociación Internacional de Inspectores Pesqueros (IAFI), tendrá en breve en la revista bimestral de INFOFISH, "INFOFISH International", una página y media especial, con información de interés para la industria y los inspectores pesqueros. En la sección se presentarán las actividades de la IAFI, informaciones técnicas, preguntas y respuestas. INFOFISH International con una circulación mundial de 7,000 ejemplares, contiene información sobre una amplia variedad de temas relacionados a la pesca tales como mercados y comercialización, manejo, procesamiento, control de calidad, avances tecnológicos, captura, acuicultura, nuevas oportunidades e innovaciones, desarrollo de productos y productos de valor agregado. INFOFISH es la organización intergubernamental de servicios de asesoramiento técnico y comercialización de los productos pesqueros en Asia y en la Región del Pacífico.

Conferencia sobre Innovaciones Tecnológicas en Productos Pesqueros

La Asociación Internacional de Inspectores Pesqueros (IAFI) está copatrocinó la segunda conferencia sobre "Alcanzando una Mejor Calidad & Sanidad a través de la Tecnología" organizada por el Instituto Nacional de Pesca de EEUU (National Fisheries Institute). El evento se realizó del 4 al 7 de febrero de 2003 en el Rosen Centre Hotel, en Orlando, Florida. Esta conferencia de tres días incluyó dos programas sobre pescados y productos pesqueros, un programa sobre nuevos productos, uno sobre tecnología de monitorización y verificación, y uno sobre de tecnología de procesamiento.

Por información, ponerse en contacto con Dan Herman en dherman@nfi.org.

Formación de un Consejo de Certificación de Acuicultura: Curso de entrenamiento en octubre

El Consejo de Certificación de Acuicultura (Aquaculture Certification Council: ACC) es una nueva organización internacional no gubernamental establecida para certificar los procedimientos de producción y la seguridad alimentaria en granjas e instalaciones de acuicultura a nivel mundial. El ACC se basa en los elementos del "Programa de Acuicultura Responsable", un sistema de certificación voluntario que incorpora la inspección en situ, y el muestreo del efluente con requisitos obligatorios para la sanidad y rastreabilidad del producto.

El beneficio primario de la participación en el programa de certificación del ACC en la mejor comercialización de los productos de acuicultura. Debido a la demanda del consumidor por productos pesqueros sostenibles y por normas internacionales estrictas para la seguridad alimentaria, los participantes del ACC estarán un paso adelante de sus competidores al ofrecer productos "certificados".

La Alianza Mundial de Acuicultura (Global Aquaculture Alliance) asistió al ACC en la realización de su primer curso de entrenamiento para certificadores, que se realizó del 16 al 19 de octubre 2002 en el Grand Hotel, Guayaquil, Ecuador. Entrenamientos adicionales se realizarán en intervalos regulares en otras áreas/regiones.

A pesar de que el Consejo de Certificación de Acuicultura inicialmente certificará granjas asociadas a la producción de camarón, en el futuro se incorporarán al proceso de certificación otras especies e instalaciones.

El ACC está temporalmente compartiendo la oficina y el personal con la Alianza Mundial de Acuicultura. Para obtener un formulario y detalles del Shrimp Farming Accreditation Course, por favor contactar al GAA Home Office (Tel: +1-314-293-5500, Fax: +1-314-293-5525, E-mail: gaa@mo.net). Información adicional sobre el Consejo de Certificación de Acuicultura puede obtenerse del sitio web de la GAA, <http://www.gaalliance.org> que anunciará los links prominentes del nuevo sitio web del ACC una vez que sea completado.

NOTICIAS DE ÁFRICA**Eco-etiqueta del MSC para la pesca africana**

Se prevé que la pesca de merluza por red de arrastre en Sudáfrica será la primera en África a ser certificada por el programa de etiquetado ecológico del Consejo de Administración Marino (Marine Stewardship Council: MSC). La pesca de merluza por red de arrastre de Sudáfrica será evaluada según las normas internacionales del MSC para la pesca sostenible. Moody Marine, un organismo de certificación localizado en el Reino Unido, realizará la evaluación y espera completar el trabajo en 16 meses. Será evaluada la pesca de profundidad y de superficie del Cabo dentro de la ZEE de Sudáfrica. La merluza es un recurso pesquero valioso en África del Sur y la reciente captura fue la mejor en casi 25 años. Mientras que la captura máxima permitida (CMP) se fijó en 166,000 toneladas para el 2002, se estima que la producción máxima sostenible sea de aproximadamente 195,000 toneladas (como fue establecida por el MSC).

Fuente: WorldCatch

NOTICIAS DE ASIA

Se levantaron las restricciones a China, Vietnam y Pakistán

En setiembre del año 2002 el Comité Permanente para la Cadena de Alimentos y la Sanidad Animal (Standing Committee on the Food Chain and Animal Health: SCFCAH) de la Unión Europea decidió suspender las restricciones a las importaciones de ciertos productos pesqueros de China y del camarón de Pakistán y Vietnam. Los principales puntos de la decisión son los siguientes:

China: en virtud de la detección del antibiótico cloranfenicol en ciertos productos pesqueros y de acuicultura importados de China, y de las deficiencias observadas durante la visita de inspección de la CE, se suspendieron las importaciones de productos de origen animal de China en marzo de ese año (IP/02/143). Debido a los resultados favorables de los análisis subsiguientes realizados en productos pesqueros durante los meses siguientes, se decidió que no son necesarios estos análisis estrictos para filetes, eviscerado y pescado sin cabeza, de las siguientes especies: polaca de Alaska, bacalao, gallineta nórdica, bacaladilla, hipogloso, arenque, “yellow fin sole”, cefalópodos, solla, salmón del Pacífico y filetes de salmón.

Vietnam: En marzo del 2002, luego de la detección de los residuos del medicamento veterinario nitrofurano en camarón importado de Vietnam, se introdujeron análisis sistemáticos a todas las partidas de camarón importadas de Vietnam (IP/02/436). Según las garantías ofrecidas por las autoridades competentes vietnamitas y sobre la base de los resultados del análisis, esta decisión fue revista. Como consecuencia, se suspendió el requisito del análisis sistemático.

Pakistán: Debido a la detección de residuos de cloranfenicol en el camarón importado de Pakistán, se introdujeron en enero del 2002 los análisis sistemáticos a todas las partidas de camarón de Pakistán. Teniendo en cuenta las garantías proporcionadas por las autoridades competentes de este país y sobre la base de los resultados de los análisis, se revisó la decisión y se cancelaron los análisis sistemáticos.

Fuente: INFOFISH – <http://www.infofish.org>

Tailandia: Consulta de expertos sobre MRA

Una consulta de expertos de FAO/OMS sobre evaluación del riesgos microbiológicos (MRA) se realizó del 4 al 9 de agosto 2002 en Bangkok, Tailandia, para revisar el progreso del trabajo de la FAO/OMS sobre la MRA del *Campylobacter jejunii* en pollos parrilleros y del *Vibrio* spp. en productos pesqueros. El grupo de expertos en productos pesqueros revisó entre otras cosas, el progreso del MRA en el *V. Parahaemolyticus* en ostras crudas, *V. Parahaemolyticus* en almejas “bloody”, *V. Vulnificus* en juveniles, *V. cholerae* en camarón comercializado en los mercados internacionales.

La consulta de expertos juzgó necesario especificar claramente que la epidemia de cólera solo está asociada únicamente con cepas productoras de toxina colérica (CT) dos serogrupos O1 y O139. También se reconoció que no todos los profesionales están conscientes de la virulencia del *V. parahaemolyticus* y del *chllarael* O1 y O139 está asociada con ciertos genes codificadores de toxinas, y que los análisis para su diagnóstico se pueden utilizar para separar estas cepas de otras.

Hubo preocupación porque el análisis de productos pesqueros para buscar *Vibrio* spp. a veces se basa en marcadores inapropiados (v.g. género, especie y/o la no consideración de factores de patogenicidad) que no reflejan la causa o el potencial para causar enfermedad en el hombre.

A pesar de que el objetivo debe ser una MRA cuantitativa completa, se reconoce que debido a los recursos insuficientes, a la carencia de datos y al tiempo limitado, solo se podrá realizar una MRA cualitativa o semi-cuantitativa. Pero la MRA cuantitativa no es siempre necesaria, y una evaluación de riesgos semi-cuantitativa y cualitativa puede ser suficiente para responder las preguntas específicas realizadas por los gerentes de riesgo. Por ejemplo, se analizó la MRA del *V. parahaemolyticus* en almejas “bloody” en Tailandia y se consideró que a pesar de la corta duración del trabajo (5 meses) y de los recursos limitados, la evaluación de riesgos responde a las preguntas que originalmente surgieron. Asimismo, la MRA cualitativa sobre *V. cholerae* en camarón se consideró evidencia suficiente para demostrar que un análisis total para el *V. cholerae* y la destrucción de las partidas en las cuales el *V. cholerae* esta presente, como se realiza por los países miembros de la UE, no tienen base científica y por lo tanto constituye una barrera al comercio internacionañ.

La MRA para el *V. parahaemolyticus* en ostras crudas que utilizó el modelo estadounidense y trató de integrar datos adicionales de Canadá, Nueva Zelanda, Australia y Japón, demostró la necesidad de adaptar el modelo para tener en cuenta la salinidad del agua además de su temperatura. En el modelo norteamericano, se encontró que la salinidad del agua no tenía un resultado significativo sobre la prevalencia y concentración del *V. parahaemolyticus* en ostras crudas.

Durante la consulta de expertos fue más de una vez enfatizado que la mayor falta de datos científicos para La realización de la MRA se relaciona con la caracterización de los peligros (especialmente a los modelos de dosis/respuesta), y a la evaluación de la exposición (para que sea posible elaborar modelos de contaminación, crecimiento y/o inactivación y exposición desde la granja/mar a la mesa). Pero dado que se generan más MRA en diferentes países y para diferentes combinaciones de productos/patógenos, los datos generados por estos estudios pueden utilizarse para otras combinaciones de productos/patógenos. Por ejemplo, la consulta de expertos recomendó que esta información importante sobre identificación de peligros y la evaluación de la exposición

producida durante el trabajo sobre *salmonella* en huevos y aves puede ser adaptado al trabajo futuro de la MRA en camarón.

China: Seminario sobre Introducción al Análisis de Riesgo

El Servicio de Utilización y Comercialización de Pescado (FIIU) de FAO en asociación con INFOYU y en cooperación con la Shanghai Fisheries University (SHFU) realizó en Shanghai, el primer seminario nacional sobre la introducción al análisis de riesgo en la industria pesquera de China del 12-13 de agosto 2002. Asistieron treinta y nueve (39) participantes representando a los servicios de inspección, universidades e instituciones de investigación de diferentes provincias y de la industria. El programa abarcó diferentes aspectos de la evaluación de riesgos, el manejo y comunicación de riesgo, pero se centró principalmente sobre la evaluación de riesgo microbiológico cualitativo y cuantitativo.

Los participantes trabajaron en seis grupos, cubriendo los siguientes temas: (i) Elementos para la elaboración de la evaluación preliminar de riesgo del *Vibrio parahaemolyticus* en ostras crudas en la Provincia de Fujian; (ii) Elementos para la elaboración preliminar de la evaluación de riesgo en Hepatitis A en almejas crudas en Shanghai; (iii) Elementos para la elaboración preliminar de la evaluación de riesgo de *Salmonella spp.* en camarón de cultivo cocido; (iv) Elementos para la elaboración preliminar de la evaluación de *Listeria monocytogenes* en pescado ahumado pronto para servir; (v) Elementos para la elaboración preliminar de la evaluación de riesgo en *Staphylococcus aureus* en camarón IQF cocido y pelado; (vi) Análisis de la implicación del Principio Precautorio (PP).

Los disertantes fueron: Dra. Anna Lammerding y Aamir Fazil (ambos de Salud de Canadá), Dra. (Srta.) J Rocuort (WHO), Dra. (Srta.) Liu Xiumei (CDC, China), Li Xiao Chuan (CQSTAP, China), Dr. Lahsen Ababaouch (FIIU, FAO), Chen Shuping (INFOYU, China), mientras que Hector M. Lupin (FIIU,FAO), actuó como disertante y Director del taller. Este fue el primero de una serie de talleres que FIIU (FAO) está realizando sobre la aplicación de análisis de riesgo en la industria pesquera.

Detalles del taller pueden obtenerse contactando a Hector M. Lupin, Senior Fishery Industries Officer (Quality Assurance), FAO/FIIU; Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italy. Tel: 3906 570 56459. Fax: 39 06 570 55188. E-mail: hector.lupin@fao.org

NOTICIAS DE EUROPA

UE: Nuevas directivas sobre ASP

A la luz de los recientes estudios científicos, la Comisión Europea decidió que es necesario permitir niveles mayores de la toxina amnésica de moluscos (Amnesic Shellfish Poison) para la pesca de moluscos bivalvos de ciertas especies. El propósito de esta Decisión es permitir la pesca de moluscos bivalvos pertenecientes a las especies *Pecten maximus* y *Pecten jacobaeus*, que tienen mayores niveles de ASP en la totalidad del cuerpo, sin embargo, manteniendo el límite legal de ASP en las partes comestibles. Solo luego de la remoción de las partes contaminadas y bajo ciertas condiciones, se pueden destinar al consumo humano.

Algunas de estas condiciones son:

No se deberá permitir la pesca de las especies de estos bivalvos durante la ocurrencia de un episodio tóxico activo de ASP en las aguas de las áreas de producción. Puede iniciarse un régimen estricto de captura de moluscos con concentración de ácido domoico (DA) en la totalidad del cuerpo mayor a 20 mg/kg si en dos análisis consecutivos de muestras, tomadas entre uno y no más de siete días, muestran que la concentración de DA en la totalidad del molusco es menor a 250 mg/kg y que la concentración de DA en las partes destinadas al consumo humano, que deberán analizarse separadamente, es menor a 4,6 mg/kg. Se realizará el examen del cuerpo entero en un homogeneizado de 10 moluscos. El análisis de las partes comestibles se realizará en el homogeneizado de porciones de 10 individuos. Los puntos de muestreo serán determinados por la Autoridad Competente. Una vez que se permita la pesca, la frecuencia del muestreo para análisis de DA en moluscos (cuerpo entero, y músculo abductor y gónadas separadamente) se realizará por lo menos una o más veces por semana. Puede continuar la cosecha si los resultados están de acuerdo con las condiciones establecidas en la Decisión.

Fuente :COMMISSION DECISION 2002/226/EC

UE: Nueva directiva sobre DSP

La Directiva del Consejo 91/492/CE establece nuevas condiciones sanitarias para la producción y comercialización de moluscos bivalvos vivos. El párrafo 7 del Capítulo V del Anexo de esta Directiva establece que los métodos de análisis biológicos habituales no deben dar un resultado positivo a la presencia de la Toxina Diarreica de Moluscos (Diarrhetic Shellfish Poisoning) en las partes comestibles de los moluscos (el cuerpo entero o cualquier parte comestible separadamente). Se demostró científicamente que ciertas biotoxinas marinas como las del complejo DSP, Yessotoxinas, Pectenotoxinas y Azaspirácidos, representan un serio peligro para la salud humana cuando se presentan por encima de ciertos límites en los moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y en gasterópodos marinos.

El propósito de esta Decisión es, a la luz de las investigaciones científicas recientes y para proteger la salud humana, establecer límites provisionales máximos y métodos de análisis para las biotoxinas mencionadas

anteriormente. Los métodos de análisis y los límites máximos provisorios deben de ser armonizados y aplicados por los Estados Miembros. Los límites propuestos se basan en los datos provisorios y deben ser reevaluados siempre que se presenten nuevas evidencias científicas.

Esta Decisión establece los niveles máximos para las biotoxinas marinas del complejo de la toxina diarreaica de moluscos (DSP) (ácido ocadaico y dinophysistoxinas), yessotoxinas, pectenotoxinas y Azaspirácidos y nuevos métodos de análisis a ser utilizados para su detección. Se aplica a los moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos destinados al consumo humano inmediato o al procesamiento adicional antes de su consumo.

El nivel máximo de ácido ocadaico, dinophysistoxinas y pectenotoxinas juntas (el cuerpo entero o cualquier parte comestible separadamente) debe ser de 160 µg de ácido ocadaico equivalente/kg. El nivel máximo de yessotoxinas (el cuerpo entero o cualquier parte separadamente) debe ser de 1mg de yessotoxina equivalente/kg. El nivel máximo de azaspirácidos (el cuerpo entero o cualquier parte separadamente) debe de ser de 160 µg de azaspirácido equivalente/kg. Cuando los resultados de los análisis realizados muestran discrepancias entre los distintos métodos, debe considerarse el bioensayo en ratones como método de referencia.

Fuente: COMMISSION DECISION 2002/225/EC

Italia: Seminario sobre certificación, etiquetado y calidad de los productos de acuicultura

Este seminario especial, organizado en conjunto con la conferencia "Aquaculture Europe 2002", y destinado principalmente a los productores, contó con el apoyo del Departamento de Pesca de la Comisión Europea de Pesca. El evento se realizó el 16 de octubre 2002 en la Stazione Marittima Congress Centre, Trieste, Italia. Se presentaron los temas relacionados con la formulación, implementación y eficiencia de la certificación, etiquetado, marcas de calidad y otros requisitos legislativos. Internacionalmente, las comunicaciones basadas sobre productos en los alimentos acuáticos aumentaron considerablemente en recientes años y están volviéndose cada vez más importantes para la industria para responder positivamente a los desafíos.

En el taller se trataron los principales conceptos y las implicaciones asociadas a estas medidas, proporcionando un forum para discutir y debatir como esto puede ser implementado para el mayor beneficio de los productores acuícolas

Estándares para la trazabilidad pesquera-TraceFish

TraceFish es un proyecto de acción coordinado y financiado por la UE, donde se establecen los estándares voluntarios industriales para el registro de los datos de calidad y rastreabilidad para pescado. Los estándares describen cuales son los tipos de los datos que deben, deberían o pueden ser registrados en las diferentes cadenas en la industria pesquera desde la captura/cultivo hasta el consumidor. TraceFish comenzó en el 2000 Por más información acerca del proyecto, las normas y la conferencia visite el sitio web- www.tracefish.org

Fuente: EUROFISH NEWS – <http://www.eastfish.org/english.htm>

NOTICIAS DE AMÉRICA LATINA

Brasil: Resultados de la misión de inspección de la FDA

Un equipo de 3 funcionarios de la FDA estadounidense visitó Brasil del 21 de junio al 12 de julio 2002. La misión formó parte de una serie de misiones de inspección realizada en numerosos países extranjeros. Durante las semanas de visita se inspeccionaron 12 plantas procesadoras. Los resultados de la misión indican que la industria procesadora de pescado en Brasil implementó exitosamente el sistema HACCP para productos destinados a la exportación a EEUU. La industria está haciendo un excelente trabajo para cumplir con los requerimientos de EEUU. SEPES, una parte del gobierno federal que actúa como autoridad competente para la industria pesquera, también realizó un excelente trabajo monitoreando las empresas. Por más información contactar 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: dossantocarlos@highway.com.br

Cuba: Seminario sobre Aplicación de Análisis de Riesgos

El Servicio de Utilización y Comercialización de Pescado de FAO (FIU), junto con el Ministerio de Industria Pesquera (MIP) y el Ministerio de Salud Pública (MINSAP) realizó un seminario sobre de riesgos en la industria pesquera en La Habana, del 9 al 11 de julio del 2002. El seminario se centró en: (i) revisión de los últimos progresos en el área de análisis de riesgos en la industria pesquera; (ii) discusión de ciertos aspectos relacionados con el manejo de riesgos como los objetivos de inocuidad alimentaria y rastreabilidad; (iii) discusión de nuevos progresos en el control de ciguatera en Cuba, y (iv) evaluación preliminar de riesgo sobre el peligro de metales pesados en pescado de una laguna interior.

Asistieron al seminario treinta y ocho (38) profesionales del MIP, del MINSAP, del Centro de Investigaciones Pesqueras (CIP), de la Universidad de La Habana y de la industria pesquera. Se puede considerar a este seminario como una continuación de las actividades anteriores realizadas por FAO en Cuba relacionadas al control de ciguatera. En este taller, fueron tratados en detalle el informe epidemiológico sobre ciguatera en la ciudad de la

Habana (Dr. J. Carrera Vara, MINSAP) y el informe sobre avances en la identificación y control de ciguatera en la ciudad de La Habana (Dr. R. Hevia Fumariaga, Centro Nacional de Toxicología, MINSAP), mientras que el Dr. Gilma Delgado Miranda y el Dr. S. Popowski (CIP) informaron de la identificación de dos nuevas especies de dinoflagelados, potenciales productores de ciguatoxinas en aguas cubanas (*Colia monotis* y *Ostreopsis lenticularis*) y los estudios de la concentración de dinoflagelados en relación a la temperatura y salinidad del agua.

La estrategia diseñada por el MINSAP y el MIP para reducir los brotes de ciguatera continúa manteniendo baja la incidencia de este peligro sin muertes registradas desde 1997. Existe un mayor conocimiento del riesgo y de la enfermedad que pueden eventualmente utilizarse para mejorar más las estrategias de manejo de riesgo. La Directora del Seminario fue Doris Hernandez (Directora de Tecnología y Calidad, MIP). La FAO, en particular la Oficina Subregional para el Caribe (SLAC), espera extender los resultados obtenidos en Cuba en el control de ciguatera para otras islas del Caribe. Por información adicional ponerse en contacto con: Hector M. Lupin, Senior Fishery Industries Officer (Quality Assurance), FAO/FIU. Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italy. Tel 39 06 570 56459. Fax: 39 06 570 55188. E-mail: hector.lupin@fao.org

NOTICIAS DE AMÉRICA DEL NORTE

EEUU: La FDA aumenta el muestreo de langosta y camarón importados

La Administración de Drogas y Alimentos (FDA) anunció que aumentará el muestreo de langosta (langosta de agua dulce) y camarón importados, para detectar la presencia de cloranfenicol. La FDA está realizando esto ya que niveles bajos de cloranfenicol se detectaron en algunos estados y otros países en langosta y camarón importados.

Hasta hace poco la sensibilidad de la metodología para detectar cloranfenicol en camarón podía encontrar la droga en niveles por debajo de 5 partes por billón (ppb). Recientemente Canadá y la Unión Europea (UE) refinaron sus métodos para detectar niveles aun más bajos y tomaron medidas restrictivas en los productos alimenticios provenientes de China y Vietnam, encontraron que estaban contaminados con cloranfenicol. La FDA modificó su metodología para confirmar nivel de cloranfenicol en camarón y langosta en 1ppb y está modificándolo adicionalmente para detectar 0,3 ppb, lo que ubicará la metodología en línea con Canadá y la UE. La nueva metodología para analizar el cloranfenicol al nivel de 1ppb se utilizará para examinar langosta y camarón importado que se sospeche que contienen cloranfenicol. La FDA detendrá y rechazará la entrada de cualquier producto que identifique y confirme conteniendo cloranfenicol.

Fuente: FDA News, 14 de junio 2002

El próximo número del **Inspector de Productos Pesqueros** será distribuido en diciembre 2002. 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, Malaysia

Traducción al Francés: Amadou Tall – INFOPECHE, Abidjan, Cote d'Ivoire

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