

IAFI: Congreso Mundial de Productos Pesqueros 2007

En respuesta a una oferta recibida por los colegas irlandeses, la Asociación Internacional de Inspectores Pesqueros (“International Association of Fish Inspectors-IAFI”), está negociando con el Consejo de Pesca Marina Irlandés (“Irish Sea Fisheries Board-BIM”), para realizar en Dublín, durante setiembre / octubre 2007, el 7º Congreso Mundial sobre Productos Pesqueros (antes Conferencia Internacional sobre Inspección y Control de Calidad de Pescado). Los irlandeses propusieron como temas los principales aspectos ligados a las innovaciones en: salud, seguridad alimentaria y comercio de pescado. Habrá presentaciones, debates, talleres, paneles de expertos, exposiciones y competiciones. El BIM también planea realizar el congreso en conjunto con la Exposición Internacional sobre Nuevos Productos en la Pesca y Acuicultura.

Puede conseguir más información sobre la IAFI y también registrarse en línea, en el sitio web de la asociación <http://www.iafi.net>, o realizarlo por correo o fax, descargando el formulario de inscripción en formato PDF, eligiendo el idioma de su preferencia (inglés, español, o francés).

El Codex Alimentarius lanza nuevo sitio web sobre aditivos alimentarios

La Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius lanzó una versión electrónica sobre los Estándares Generales del Codex para Aditivos Alimentarios (“Codex General Standard for Food Additives-GSFA”). Esta versión ayuda a las autoridades gubernamentales, a los consumidores y a la industria alimentaria a conseguir información más actualizada sobre los estándares para los aditivos.

Los estándares generales establecen las condiciones bajo las cuales los aditivos alimentarios se pueden utilizar en los diferentes alimentos. El “GSFA electrónico” (“GSFA Online”) permite a los usuarios buscar el estándar para un determinado aditivo, por el nombre o el sinónimo, por la clase funcional del aditivo, o por la categoría del alimento. También proporciona información actualizada sobre las disposiciones del aditivo contenidas en el GSFA para todos los usuarios, sean ellos funcionarios gubernamentales, consumidores o pertenecientes a la industria.

Se encuentra disponible en inglés, francés y español. Además de esto, dentro de poco estará disponible una versión en CD-ROM para los que tengan dificultad en acceder a internet, proporcionando la misma funcionalidad y contenido que la versión electrónica (<http://www.codexalimentarius.net/gsaonline.www.fishupdate.com>)

EEUU: Disminución de la incidencia de las enfermedades transmitidas por los alimentos

Según los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades (“Centers for Disease Control and Prevention-CDC”) en el 2005, la incidencia de las principales enfermedades transmitidas por los alimentos cambió su patrón a partir del 2004, continuando en general disminuyendo de los niveles medidos en los años 90. Como en los últimos años, las infecciones por *Salmonella*, son las enfermedades más comunes transmitidas por los alimentos, seguida por los casos provocados por *Campylobacter*. Las infecciones por *Shigella*, *Cryptosporidium*, y *Escherichia coli* O157 aparecieron en tercer, cuarto, y quinto lugar respectivamente.

Los datos son de la Red del Sistema de Vigilancia Alimentaria del CDC, que cubre todo o partes de 10 estados, abarcando cerca del 15% de la población estadounidense. La agencia divulgó los datos en la publicación del 14 de abril, Informe Semanal de Morbilidad y Mortalidad (“Morbidity and Mortality Weekly Report”). La CDC determinó las tendencias de las enfermedades transmitidas por los alimentos comparando las cifras de cada año con los datos desde 1996 a 1998, los primeros 3 años del programa activo de vigilancia de la Red. Sobre esta base, se informó que los índices de *Campylobacter*, *Salmonella*, *Listeria*, y otras infecciones eran menores en 2005 que en el período básico considerado, pero la mayor parte del progreso se dio antes del 2005.

El monitoreo identificó en 2005 un total de 16,614 infecciones confirmadas por los laboratorios. La *Salmonella* representó 6,471 casos, cerca del 39% del total, mientras que 5,655 casos eran de *Campylobacter*, cerca del 34% del total. La CDC divulgó 2,078 casos de *Shigella*, 1,313 casos de *Cryptosporidium*, y 473 casos de toxina de Shiga producida por *E. coli* (STEC) O157. Los casos restantes incluyeron *Yersinia*, STEC non-O157, *Listeria*, *Vibrio*, y *Cyclospora*. El informe demostró que según los últimos datos disponibles, se dieron 44 casos de síndrome urémico hemolítico, la principal complicación de *E. coli* O157, en niños en 2004, con respecto a los 52 casos divulgados en 2003.

La comparación de los datos del 2005 con los de la CDC del 2004 mostró pequeños cambios en la incidencia para la mayoría de los patógenos. La incidencia de casos de salmonelosis en 2005 era de 14,55 por 100,000, comparado con el 14,7 de 2004. La incidencia en el 2005 y 2004, para otros patógenos fue como sigue: *Campylobacter*, 12,72 y 12,9; *Shigella*, 4,67 y 5,1; *Cryptosporidium*, 2,95 y 1,32 (13,2 por millón); y *E coli* O157, 1,06 y 0,9, respectivamente. La CDC informa que el aumento de la incidencia de los casos de *Cryptosporidium* en 2005 sobre 2004, se debió a un gran brote ocurrido en un parque acuático en Nueva York el año pasado.

Como el área de vigilancia de la Red Alimentaria aumentó bastante desde 1996, la CDC utilizó un modelo estadístico para estimar los cambios de los índices de infecciones transmitidas por los alimentos desde el período considerado (1996-1998). Utilizando este método, la agencia informó de las siguientes estimaciones de las disminuciones: *Yersinia*, 49%; *Shigella* 43%; *Listeria*, 32%; *Campylobacter*, 30%; *E coli* O157, 29%; y *Salmonella*, 9%.

Sin embargo, existen varias amenazas. Los casos de *Vibrio* aumentaron aproximadamente en 41% desde el período considerado. Además, la mayor parte del progreso en las otras enfermedades ocurrió antes de 2005. Para el *Campylobacter*, la mayor parte de la disminución sucedió antes de 2001, y el índice de los casos de *Listeria* en 2005 era más alto que en 2002. Además, solamente uno de los cinco serotipos más comunes de *Salmonella* - *S. typhimurium* – disminuyó significativamente.

Fuente: CIDRAP News, 16 abril 2006 (<http://www.cidrap.umn.edu/>), citado del artículo del CDC "Preliminary FoodNet data on the incidence of infection with pathogens transmitted commonly through food, United States, 2005". MMWR, 14 abril 2006, 55(14): 392-395.

NOTICIAS DE ÁFRICA

Namibia: Informe de la misión de la EU

El informe de la misión realizada del 18 al 28 de abril 2005, en Namibia, por los inspectores de la CE (Comisión Europea), tuvo como objetivo el determinar las condiciones de producción de los productos pesqueros destinados a la exportación a la Unión Europea. Se encuentra disponible en la página web de las comisiones: <http://europa.eu.int/comm/food/fvo/>

NOTICIAS DE ASIA

Indonesia: Informe de la misión de la UE

El informe final de la misión de inspección realizada del 19 al 30 de setiembre 2005, en Indonesia, por los inspectores de la CE (Comisión Europea), tuvo como objetivo el determinar las condiciones de producción de los productos pesqueros destinados a la exportación a la Unión Europea. Se encuentra disponible en la página web de la comisión: <http://europa.eu.int/comm/food/fvo/>

Tailandia: Proyectos de Rastreabilidad

Dos de las principales procesadoras y exportadoras de camarón del país, Chanthaburi Frozen Food Co Ltd y Foods Public Ltd, se unirán al gobierno en un proyecto recientemente lanzado a escala piloto sobre rastreabilidad. El proyecto es formulado por los Ministerios de Agricultura, Ciencia y Tecnología, y Medio Ambiente. Utiliza las herramientas de rastreabilidad, tales como la tecnología del software y la identificación de radiofrecuencia (RFID) para rastrear al camarón durante toda su cadena de producción. El proyecto está dirigido a aumentar la confianza del consumidor en la calidad del camarón y de sus productos.

En otro proyecto, los productores de camarón blanco están trabajando con Pakfood, uno de los mayores procesadores de camarón del país, para probar un sistema de rastreabilidad en 100 granjas de la provincia de Nakhonpathom. La información obtenida será registrada en un banco de datos electrónico. Los detalles incluyen la información genética de los padres, su pedigrí, los embriones y adultos, la alimentación, las vacunas y las medicinas, si las hay, administradas, etc. El proyecto recolectará la información en cada etapa, y la procesará utilizando un programa de software para facilitar el manejo de la información en cada fase, desde la granja hasta el procesamiento.

Fuente: INFOFISH International, 1/2006: 51

Vietnam: Proyecto para el Control de Zoonosis Parasitarias Transmitidas por Pescados-FIBOZOPA

Las zoonosis parasitarias transmitidas por los pescados representan un grave problema de salud en el Sudeste Asiático. En 1995, la OMS estimaba que solo en Vietnam se infectaron por lo menos 1 millón de personas, tendiendo a aumentar el número. Las personas se infectan generalmente al consumir pescados crudos o inadecuadamente cocidos.

FIBOZOPA es un proyecto de investigación emprendido en colaboración cercana entre DANIDA e instituciones vietnamitas y danesas. El proyecto de 3 años de duración, comenzó oficialmente el 1 de setiembre 2005. El financiamiento para la primera fase, es aproximadamente de 10 millones de coronas dinamarquesas, equivalente a US\$ 1,75 millones. FIBOZOPA trabaja para crear conciencia en la ocurrencia y en los riesgos relacionados a los parásitos que afectan a los peces de agua dulce cultivados en Vietnam. Estas son algunas de las preguntas que FIBOZOPA responderá: ¿cómo los parásitos de los peces afectan a los seres humanos?, ¿Cómo los peces se infectan? Y ¿qué se puede hacer para evitar que las personas se infecten?

Los detalles del proyecto se pueden obtener en la página de internet del proyecto: <http://www.fibozopa.rial.org/uni/home/index.php>

Taiwán (Provincia de China): Seminarios / entrenamientos sobre residuos y contaminantes en alimentos

La Alianza para la Producción de Tilapia de Taiwán ("Taiwan Tilapia Alliance"), en colaboración con LABERCA de Francia, con el Consejo de Agricultura de Taiwán ("Council of Agriculture of Taiwan"), con la Agencia Pesquera de Taiwán ("Fisheries Agency of Taiwan"), con la Universidad Nacional PingTung de Ciencia y Tecnología ("National PingTung University of Science and Technology"), y con el Instituto Meihó de Tecnología ("Meiho Institute of Technology"), está organizando en Taiwán (Provincia de China), de mayo a junio 2006, seminarios y cursos de entrenamiento de corta duración, sobre residuos y contaminantes en alimentos, divididos en tres partes: del 10 al 12 mayo, del 3 al 15 junio y del 20 al 22 junio. El idioma de los seminarios y cursos es en inglés.

Los objetivos son básicamente los siguientes: 1) mejorar el conocimiento con respecto a la legislación general sobre residuos y contaminantes en los alimentos, y estudiar las expectativas de la UE con respecto a la importación de alimentos provenientes de terceros países, especialmente con respecto a los medicamentos veterinarios prohibidos; 2) describir las metodologías analíticas recomendadas para examinar residuos y contaminantes en los alimentos; y 3) entrenar a los participantes en la técnica de investigación (ELISA, RIA) y en las

metodologías más sofisticadas, especialmente aquellas basadas en cromatografía gaseosa y líquida junto con espectrofotometría de masa.

Para satisfacer estos objetivos, se seleccionaron a especialistas europeos bien conocidos: Prof. Dr. Bruno Le Bizec (LABERCA-ENVN, Nantes, Francia), Dr. Eric Verdon (AFSSA-CRL, Fougères, Francia), y Prof. Dr. Chris Elliot (CE, Queen's University, Belfast, Irlanda del Norte).

Por más información sobre los seminarios y cursos, contactar al Dr. Fu-Sung Chiang, Executive Director, Taiwan Tilapia Alliance, Tel: +886-2-2463-3132, Fax: +886-2-2462-7396, E-Mail: t2a@taiwantilapia.org

Fuente: Taiwan Tilapia Alliance.

NOTICIAS EUROPEAS

Red nórdica para la seguridad de los productos pesqueros

La meta de este proyecto es crear una red nórdica de información y comunicación sobre la seguridad y beneficios de los productos pesqueros, y la utilización de los recursos marinos. La red es un proyecto cooperativo entre los representantes de Dinamarca, Islas Faroe, Islandia, Noruega, Finlandia y Suecia. El proyecto establecerá una base para la coordinación de la información divulgada sobre las sustancias químicas (nutrientes y contaminantes en productos pesqueros) y la utilización de los recursos marinos. El proyecto es también la piedra angular para el establecimiento de futuras redes, y de nueva investigación cooperativa con la participación de científicos de los países nórdicos y de la UE. Es financiado por el Consejo Nórdico de Ministros ("Nordic Council of Ministers"). La página web de este proyecto (<http://www.seafoodnet.info/>) está a cargo de los Laboratorios Islandeses de Pesca ("Icelandic Fisheries Laboratories") con la colaboración del resto de los participantes.

Fuente: <http://www.seafoodnet.info/>, abril 2006

Residuos de metil mercurio en atún del Mar Mediterráneo

Un estudio para determinar los niveles de mercurio total y de metil mercurio en el tejido muscular de albacora (*Thunnus alalunga*) y de aleta azul (*Thunnus thynnus*), capturados en el Mediterráneo, y los subsecuentes estudios sobre el consumo de estos peces, mostraron que el consumo semanal estimado fue mayor que los niveles de mercurio total tolerables provisionarios establecidos para ambas especies. El objetivo del estudio era comprobar si las concentraciones excedieron el nivel máximo fijado por la Decisión de la Comisión Europea. Las concentraciones totales de mercurio variaron de 0,84 a 1,45 mg kg (-1) w.w. (promedio de 1,17 mg kg (-1) w.w.) y de 0,16 a 2,59 mg kg (-1) (promedio 1,18 mg kg (-1) w.w.) respectivamente, en el músculo de albacora y de aleta azul. En el 78,6% de albacora y el 61,1% de aleta azul analizados, las concentraciones totales de mercurio excedieron el nivel máximo estipulado por la Comisión Europea (Hg = 1 micro g (-1) wet wt). En estas especies, estaba presente casi totalmente en la forma metilada, con los porcentajes variando entre 77 y 100% (promedio 91,3%) en albacora, y entre 75 y 100% (promedio 91%) en aleta azul.

Fuente: Storelli et al (2002). "Total and methyl mercury residues in tuna-fish from the Mediterranean sea", Food Addit. Contam., Aug 2002, 19 (8): 715-720

NOTICIAS DE AMÉRICA LATINA

Brasil: Segundo Seminario Nacional sobre Control de Calidad de Pescado

El Laboratorio de Tecnología de Pescado, del Instituto de Pesca de San Pablo, organizará el 2º Seminario Nacional sobre Control de Calidad de Pescado ("2nd National Seminar on Fish Quality Control"), en San Vicente, SP, del 6 al 8 de junio 2006. Los tópicos más importantes en este año serán los aspectos de salud pública del pescado como alimento, la seguridad alimentaria, incluyendo la prevención de pérdidas post capturas y la mejor utilización del pescado como alimento a través de la introducción de tecnología apropiada. La ocasión será utilizada para realizar la Primera Reunión de Tecnólogos Brasileños de Pescados ("First Meeting of Brazilian Fish Technologists"). Más detalles sobre la reunión están disponibles en internet:

<http://www.pesca.sp.gov.br/2simcope.shtml>

Brasil: Parásitos en pescado importado

Se analizaron noventa y dos (92) muestras de bacalao seco-salado (*Gadus morrhua*) importados de Noruega y Portugal, vendidos en supermercados de Niterói, RJ, por la presencia de larvas de Anisakidae. Se encontraron a sesenta y cuatro (64) infectados con 05 a 40 larvas por unidad. También se analizaron veintisiete (27) filetes de merluza congelada (*Merluccius hubbsi*) importada de Argentina, encontrándose a nueve (9) de ellos infectados con estas larvas, con un promedio de 2 larvas por filete. Todos los filetes de merluzas fueron infectados por quistes del protozoario *Kudoa spp.*

Fuente: São Clemente, S C et al, 2005. Occurrence of parasites in imported fish, Niterói, RJ, Brazil. Papel presentado en el Congreso Internacional de Veterinarios Higienistas de Alimentos, Buzios, RJ, Brasil, Julio 2005. Copias del trabajo se pueden obtener contactando a la Dra. Cristiane Miranda da Silva, e-mail: dracristianemiranda@yahoo.com.br

NOTICIAS DE AMÉRICA DEL NORTE

Canadá: Dos cursos electrónicos sobre Seguridad Alimentaria disponibles en el BCIT

El Programa de Tecnología Alimentaria del Instituto de Tecnología de Columbia Británica ("British Columbia Institute of Technology-BCIT") en Burnaby, BC, está organizando dos cursos electrónicos sobre seguridad alimentaria durante el procesamiento. Con el formato electrónico, el interesado puede entrenarse en su casa o en lugares de trabajo dispuestos dentro de la fábrica. Para la descripción del curso, los resultados del aprendizaje, y

como inscribirse, basta con acceder a las páginas de internet indicadas bajo los nombres de los cursos, o copiar las direcciones electrónicas e incorporarlas a su navegador.

FOOD 1301 Seguridad Alimentaria para el Trabajador de Fábrica (<http://www.bcit.ca/study/courses/food1301>), 15 horas, 1 crédito (curso en línea). Registrarse en cualquier momento (aceptación continua);

FOOD 1178 Programas de Prerrequisito para HACCP (<http://www.bcit.ca/study/courses/food1178>), 24 horas, 2 créditos, 10 abril al 25 junio 2006 (curso en línea). En el futuro, este curso se realizará en setiembre, enero y abril de cada año.

Por información sobre otros cursos “part-time” en seguridad y calidad alimentaria, y sobre la inscripción, visitar la página web <http://www.bcit.ca/health/food/industry.shtml> o ponerse en contacto con Sharon.Cameron@bcit.ca, tel.: 1-800-663-6542 (ext. 8723).

EEUU: Informe final sobre productos orgánicos de acuicultura

Una copia del “Informe Final Interino del Grupo de Trabajo de Acuicultura para la Producción y Manipulación de Productos Orgánicos de Acuicultura” (“Interim Final Report of the Aquaculture Working Group for the Production and Handling of Organic Aquaculture Products”) está disponible en la página web: <http://www.ams.usda.gov/nop/TaskForces/AATFInterimFinalReportpdf>

PUBLICACIONES

USFDA publican nuevos manuales sobre seguridad alimentaria

En abril de 2006, la USFDA publicó un importante documento en el área de la seguridad alimentaria: “Manejo de la Seguridad Alimentaria: Manual para el Uso Voluntario de los Principios de HACCP para Operadores de Servicios de Alimentos y Establecimientos Minoristas” (“Managing Food Safety: A Manual for the Voluntary Use of HACCP Principles for Operators of Food Service and Retail Establishment”). También se publicó un segundo documento, relacionado al anterior: “Manejo de la Seguridad Alimentaria: Manual del Inspector para la Aplicación de los Principios de HACCP a las Inspecciones Basadas en Análisis de Riesgo en Establecimientos Minoristas y Evaluación Voluntaria de los Sistemas de Manipulación Segura del Alimento” (“Managing Food Safety: A Regulator’s Manual For Applying HACCP Principles to Risk-based Retail and Food Service Inspections and Evaluating Voluntary Food Safety Management Systems”). Ambos documentos se pueden encontrar en: <http://www.cfsan.fda.gov/~news/whatsnew.html>

Uso responsable de Antibióticos en Acuicultura

Una nueva publicación de FAO “Uso responsable de antibióticos en acuicultura” (“Responsible use of antibiotics in aquaculture”), por la Dra. Pilar Hernández Serrano, está disponible como Documento Técnico de Pesca N° 469. En acuicultura, los antibióticos se han utilizado principalmente con propósitos terapéuticos y como agentes profilácticos. La contribución de la resistencia microbiana a esos antibióticos utilizados en acuicultura es tratada en el documento, utilizando el sistema de análisis de riesgo. Se proponen algunas recomendaciones sobre la conducta responsable en este contexto, intentando mitigar la amenaza del establecimiento de resistencia antimicrobiana.

La publicación se puede bajar de la página web de FAO (<http://www.fao.org>). Se pueden obtener copias solicitándolas 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

Guía para la Manipulación Higiénica de Productos Pesqueros

EUROFISH publicó Una Guía para la Manipulación Higiénica de Productos Pesqueros (“A Guide to Seafood Hygiene Management”) por el Prof. Hans Henrick Huss, Dr. Simon Derrick y Dr. Mike Dillon. Los requerimientos de higiene durante el procesamiento de los productos pesqueros son el principal objetivo de esta publicación. Les da a los operadores de la industria una guía sobre la manipulación segura de los productos pesqueros a través de una lectura fácil y comprensiva. La estructura de la actual guía está estrechamente asociada al programa de prerrequisito (PRP) descrito en el Documento Técnico de Pesca de FAO (FAO Fisheries Technical Paper No. 444: Assessment and management of seafood safety and quality. FAO, Roma 2004). La publicación cuesta €30 (treinta euros) y se puede solicitar a través de la página web de EUROFISH: <http://www.eurofish.dk/>

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