

EL INSPECTOR DE PESCADO

GENERALIDADES

Número 71

Mayo 2007

Congreso Mundial Pesquero 2007

El *Congreso Mundial Pesquero 2007* se realizará en Dublín, Irlanda, del 25 al 27 setiembre 2007, en el Centro de Conferencias del Parque Croke, en el centro de Dublin. Es enorme el interés inicial de los delegados, y estamos encantados de anunciar que más de 300 profesionales relacionados a la industria de la pesca mostraron interés en asistir a través de la página web. Por mayores detalles sobre el Congreso, informarse en <http://www.worldseafoodcongress07.com> o en la página de la IAFI, <http://www.iafi.net>

Nueva Página Web de la IAFI

A la página web se le adicionaron nuevas secciones para optimizarla. La sección de *Publicaciones* cuenta con ediciones anteriores y actuales del *Inspector de Pescado* en sus versiones en inglés y español. La sección de *Recursos* tiene presentaciones sobre el último Congreso realizado en Sydney, Australia. El listado de los *Miembros del Directorio* de la IAFI se agrandó con el "currículum vitae" y fotografías de los directores, mientras que la de *Solo Miembros* contiene información exclusiva y presentaciones. Se agregaron nuevas herramientas de informática para mantener a los lectores actualizados con la Asociación, con la red de la IAFI y el mundo de la industria pesquera. El *Calendario de Eventos* que se observa en el lado izquierdo de la página ofrece un panorama general de los eventos en el mundo de la pesca, y con solo hacer click allí, se puede acceder a la información.

Para estar siempre informado sobre las actividades de la IAFI, puede unirse a la lista de e-mails de la IAFI. Si desea que las actualizaciones de la página web les sean enviadas directamente, puede suscribirse a la IAFI RSS Feed. En <http://www.iafi.net> se puede informar sobre la IAFI y sus actividades.

Declaración Madison sobre Contaminación por Mercurio

La declaración resume las conclusiones científicas y técnicas presentadas por cuatro paneles de expertos, y la síntesis crítica de los manuscritos y de las sesiones plenarias de la *Octava Conferencia Internacional sobre Mercurio como Contaminante*, realizada en Madison, Wisconsin, EEUU, del 6 al 11 agosto 2006. Los 1150 participantes inscritos en esta conferencia constituyen un cuerpo multinacional de expertos técnicos y científicos sobre la contaminación ambiental por mercurio. En la declaración se informa sobre los principales hallazgos y conclusiones de los principales temas en cuestiones políticas referentes a las fuentes atmosféricas del mercurio, de la exposición al metil mercurio y sus efectos sobre el hombre y la vida silvestre, y las consecuencias socio-económicas de la polución, la presencia de este metal en las capturas contaminadas. Se puede acceder a los detalles de la reunión y a la declaración a través de la página web, (http://www.precaution.org/lib/madison_declaration.070315.pdf)

Fuente: Liz Brown, Assistant Professor, Alaska Sea Grant Marine Advisory Program, School of Fisheries and Ocean Sciences, University of Alaska, Fairbanks, Alaska, USA

<http://seagrant.uaf.edu/map>

Evaluación de Riesgo Microbiológico en Países en Desarrollo

A pesar de que la globalización y liberalización del comercio mundial de alimentos, ofrece muchos beneficios y oportunidades, también presenta nuevos riesgos. Los alimentos son distribuidos a grandes distancias desde el lugar de producción, procesamiento, y empaque, existiendo un gran riesgo de transmisión transfronteriza de agentes infecciosos y de exposición de los consumidores a nuevos peligros. En este contexto, el acuerdo sobre la aplicación de medidas sanitarias y fitosanitarias, instituyó una nueva disciplina, requiriendo que las medidas sanitarias establecidas para proteger la vida y salud de los seres humanos, animales o plantas, se basen en evidencias científicas o en evaluación del riesgo según las circunstancias. Este acuerdo anunció el desarrollo de nuevos instrumentos de control relacionados al mejoramiento de la seguridad alimentaria, tal como el análisis de riesgo, que incluye la evaluación de riesgo microbiológico-ERM (microbiological risk assessment-MRA).

La evaluación de riesgo se desarrolló a nivel nacional e internacional como un enfoque sistemático y objetivo para evaluar la información disponible sobre los riesgos microbiológicos en los alimentos, y el riesgo que ello acarrea. Este proceso se catalizó en las exigencias del comercio internacional de alimentos, para fundamentar las medidas sanitarias en evidencias científicas sólidas y evaluaciones de riesgo adecuadas. Todos los países, incluyendo los países en desarrollo, necesitan comprender y utilizar la ERM. Es un poderoso recurso, demostrado por algunas evaluaciones realizadas en los países industrializados. Utilizado en circunstancias apropiadas, ofrece muchos beneficios. El proceso de aplicación del ERM, mejora el conocimiento de los principales temas, permite una evaluación objetiva de las opciones de manejo de riesgo, y provee una justificación científica para las medidas a tomar. Pese a la gran diferencia entre los países en desarrollo y algunos industrializados, con respecto a la ERM, muchos países en desarrollo reconocen la necesidad de por lo menos entender y utilizar la ERM. Este proceso requiere el desarrollo de infraestructura y el fortalecimiento del conocimiento científico y técnico, mientras se realiza la óptima utilización de los recursos limitados. Las organizaciones internacionales, tales como la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación –FAO, están en posición de ofrecer a los países guía, entrenamiento, recursos de información y asistencia técnica para desarrollar y/o fortalecer la infraestructura de la seguridad alimentaria. La cooperación y colaboración realizadas en todos los niveles son necesarias para que tales esfuerzos sean exitosos y se asegure la ERM, como un instrumento de seguridad alimentaria, disponible para todos los países.

Fuente: Cahill S. M. Jouve J.-L., Journal Food Protection 67 (9): 2016-2023 (2004)

NOTICIAS DE ÁFRICA

Red Africana de Seguridad y Tecnología de los Productos Pesqueros

La Red Africana de Seguridad y Tecnología de los Productos Pesqueros existe desde 2003. Los colegas de la IAFI, la Dra. Luisa Arthur (Mozambique), la Dra. Nancy Gitonga (Kenia) y el Sr. Clifford Frimpong (Ghana) fueron los instrumentos en la creación de la red, que fue introducida a un grupo mayor de colegas durante el Taller Regional sobre Tecnología, Utilización y Garantía de Calidad de los Productos Pesqueros (anteriormente Consulta de Expertos sobre Tecnología Pesquera en África,) realizada en Tanzania en 2005. En esa reunión se seleccionaron a cuatro personas para bosquejar un “plan de trabajo” para la red. Hasta ahora, desarrolló los términos de referencia, la constitución, el plan de negocio (que debe todavía ser adoptado) y la información recopilada sobre proyectos, problemas, fuerzas y debilidades en algunos de los países miembros. Actualmente, está en el proceso de recopilar detalles sobre los expertos en varias áreas de utilización de pescados, en el continente africano y en otros lugares, y por eso puede ser convocada y poner en práctica los programas de la red. También, se están haciendo planes para la reunión general de todos los países miembros, y así iniciar los programas de la red.

El coordinador de la Red es Clifford Frimpong (frimcliff@yahoo.co.uk). La red cuenta con el apoyo de FAO a través de la Dra. Yvette Dieu-Ouadi, Fishery Industry Officer, FAO, Rome, Italy, Tel: 3906 57053251, Fax: 3906 57055188, E-mail: yvette.dieiouadi@fao.org

Mauricio: Taller Regional

Asistieron veinticuatro (24) participantes, de siete (7) países de la Comunidad para el Desarrollo del Sur de África-SADC, (Mauricio, Mozambique, Namibia, Seychelles, Sudáfrica, Tanzania y Zambia) al Taller Regional sobre Procesamiento, Garantía de Calidad y Rastreabilidad de Pescados, del 18 al 23 de febrero 2007, en Port Luis, Mauricio. El taller fue organizado por INFOSA-INFOPECHE y el gobierno de Mauricio, con la ayuda de FAO. El equipo internacional de instructores incluyó a expertos de países en desarrollo: Dr. Amadou Tall (Senegal, INFOPECHE), Dr. Carlos Lima dos Santos (Brasil), Dra. Luisa Arthur (Mozambique, INFOSA), Dr. Mainza Kalonga (Zambia), Dra. Mwanaidi Mlolwa (Tanzania), Dr. Nils Kristian Sorensen (Noruega), Dr. S Hanoomanjee (Mauricio), y Dr. S. Subasinghe (Sri Lanka, INFOFISH).

Más detalles sobre el evento se pueden obtener de la Dra. Luisa Arthur, INFOSA, Windoheck, Namibia, y el e-mail: luisa.arthur@gmail.com

NOTICIAS DE PAÍSES ÁRABES

Marruecos: Taller sobre Normas de Pesca y Acuicultura de la UE

Se realizó del 27 al 29 de marzo 2007, un Taller sobre Normas de Pesca y Acuicultura de la UE, en Agadir, Marruecos. En el primer día del taller se explicó la legislación alimentaria de la UE, y particularmente la reglamentación relacionada a los productos de la industria pesquera y de la acuicultura. Fue dirigida por 3 representantes de la Comisión Europea (DG SANCO) y 6 expertos europeos y locales. Los dos días siguientes fueron dedicados a visitas in situ (por la mañana), y a la presentación de informes (por la tarde). Se realizaron sesiones paralelas, en grupos pequeños de 10-13 participantes como máximo (http://www.foodinfo-europe.com/events_070327_maroc.html).

NOTICIAS DE ASIA

China: Designado nuevo miembro del Consejo de la IAFI

La Presidente Jayne Gallagher designó al Dr. Li Xiao-chuan para la Junta Directiva de la IAFI, como Director Regional para Asia. El Dr. Xiao-chuan, Presidente del Comité Nacional de Normas de China sobre Pescados y Productos Pesqueros, se incorpora con 30 años de experiencia en Inspección y Control de Calidad de Pescado.

NOTICIAS DE EUROPA

Talleres realizados en países en desarrollo sobre los estándares de importación de alimentos en la UE

La Comisión Europea (CE), está organizando talleres de entrenamiento para entrenar a funcionarios de control de alimentos de países en desarrollo para la verificación del cumplimiento de los requisitos de la UE. Se realizarán siete talleres en 2007, cinco de ellos con una duración de tres días, sobre productos pesqueros y acuícolas. Están destinados al personal de las autoridades competentes, de terceros países, particularmente de países en desarrollo. Se realizarán en África, Asia y América Latina, y los eventos en cada región estarán dirigidos específicamente a los participantes de esa región. Representantes de la industria podrán participar, siempre que se paguen sus gastos. En promedio, cada taller tendrá alrededor de 60 participantes, de los cuales el 25% puede venir del sector privado.

Los temas a ser tratados incluyen: (a) Los problemas enfrentados por la industria en el sector agrícola / pesquero de procesamiento y de distribución de la región concerniente; (b) Principales aspectos de la legislación alimentaria de la EU, incluyendo los recientes progresos en la legislación alimentaria, sobre la higiene alimentaria y la reglamentación de la sanidad vegetal; (c) Impacto de la política de la UE en los productores de alimento; (d) Organización de controles oficiales, y (e) El papel del Servicio Veterinario y Alimentario en la supervisión de la aplicación de la legislación de la UE.

Cualquier persona interesada en participar en los talleres debe entrar en contacto con las autoridades competentes de su país. Para terceros países, la autoridad competente nacional, propone los participantes directamente al organizador, quien entonces pone a consideración la lista a la Comisión para la necesaria aprobación. A la firma Aplicación Europea de Tecnología y Servicios-AETS en sociedad con la Asociación Española para la Estandarización y Certificación –AENOR y a AINIA se le concedió el contrato para organizar los talleres.

Ya se realizaron, tres de los talleres sobre productos pesqueros y acuícolas, en Agadir, Marruecos (27-29 marzo), en Port Louis, Mauricio, (22-24 mayo), y en Abu Dhabi, Emiratos Árabes Unidos (29-31 mayo). El resto de los talleres se realizarán en Puerto Varas, Chile (17-19 julio), y en la ciudad de Ho Chi Minh, Vietnam (18-20 setiembre).

Fuente: http://ec.europa.eu/food/training/docs2007/thirdcountries_en.htm

Comisión Europea: Informe Anual sobre las Actividades de Entrenamiento del 2006

El informe describe las actividades realizadas bajo el Programa Mejor Entrenamiento para un Alimento Más Seguro en 2006, incluyendo el trabajo realizado internamente por la Comisión antes de implementar el entrenamiento así como los propios programas de entrenamiento. También anticipa el 2007, y la estructura y provisión a largo plazo para el entrenamiento. El informe proporciona información útil sobre el trasfondo de la iniciativa, sus acciones actuales y su curso futuro a todos los empresarios, tanto dentro de la EU como a nivel mundial. El documento tiene 52 páginas y se puede descargar de la página web de la UE, http://ec.europa.eu/food/training/btsf_ann_rep2006_en.pdf

SEAFOOD plus

SEAFOOD plus es un Proyecto de Investigación Integrado, apoyado por la UE. El objetivo estratégico de SEAFOOD plus, es reducir los problemas de salud y aumentar el bienestar en los consumidores europeos, al aplicar los beneficios obtenidos a través de la promoción del consumo de productos seguros de alta calidad. SEAFOOD plus tiene 20 socios en 16 países. Más información puede obtenerse en la página web de SEAFOOD plus, <http://www.seafoodplus.org/>

NOTICIAS DE AMÉRICA LATINA

Grupo Regional sobre Seguridad Alimentaria en Moluscos

La Dra. Dinorah Medina fue nombrada por el Dr. Carlos Lima dos Santos, como coordinadora del grupo de estudios sobre los aspectos sanitarios de los moluscos. Actualmente se desempeña como Jefe de Laboratorio de Análisis y Certificación de la Dirección Nacional de Recursos Acuáticos (DINARA), Montevideo, Uruguay, Tel: 598-24004689, Fax: 598-24017236, Web: <http://www.dinara.gub.uy>, E-mail: dmedina@dinara.gub.uy El grupo de estudio "ad-hoc", tendrá la tarea de coordinar e intercambiar la información disponible de la región y promover la colaboración regional, particularmente, sobre el creciente problema de las biotoxinas marinas.

Brasil: Red Nacional sobre Utilización de Pescados y Productos Pesqueros

Las redes brasileñas sobre Inspección, Control de calidad y Tecnología Pesquera decidieron unir esfuerzos y formar una sola red nacional - el Grupo de Interés sobre la Utilización de Pescados (**GI-P**) (en portugués: Grupo de Interesse em Pescado). El **GI-P** funciona como la parte brasilera de la Red Panamericana de Inspección, Control de Calidad y Tecnología Pesquera El coordinador de la red es el Prof. Alex Augusto Gonçalves (alauogo@terra.com.br). El **GI-P** tiene una excelente página web con un activo foro para el intercambio de información y links útiles con instituciones a nivel mundial relacionadas a la utilización del pescado: <http://paginas.terra.com.BR/educacao/seafoodgroup/>

NOTICIAS DE AMÉRICA DEL NORTE

EEUU: Conferencia Anual de Tecnólogos Pesqueros del Atlántico

La 52ª Conferencia Anual de Tecnólogos Pesqueros del Atlántico, está programada para realizarse en Portland, Maine, del 4 (domingo) al 7 de noviembre (miércoles). El programa científico, el registro, la información y la

presentación de trabajos serán divulgados en breve en la página web de la AFTC, <http://www.aftc.ca/>

NOTICIAS DEL PACÍFICO SUR

Australia: Ayuda financiera para investigación en la industria pesquera

La industria pesquera australiana tiene grandes esperanzas en un nuevo Centro Cooperativo de U\$S 135 millones, que ayudará a resolver los mayores desafíos a que se está enfrentando. Actualmente, alcanza a solo el 40% de la demanda australiana para los productos pesqueros. Parte del problema, es la incapacidad de hacer un mejor uso de la pesca en aguas oceánicas de este país. A través del nuevo centro, la industria invertirá en muchas maneras buscando utilizar el pescado tradicionalmente descartado en el mar; para reducir los residuos resultantes del procesamiento y desarrollar nuevos productos que sean apreciados por los consumidores. Abarcará desde la acuicultura a la pesca hasta llegar a la mesa del consumidor. El modo de tener un mejor acceso al mercado en otros países y de reducir las pérdidas serán actividades prioritarias, así como mejorar la comprensión del consumidor sobre la investigación científica dirigida a los beneficios para la salud humana obtenida por el consumo de pescado. Entrará en funcionamiento en julio de este año. El modelo económico independiente prevé que durante los primeros 10 años de funcionamiento, el CRC adicionará directa e indirectamente U\$S 2,4 mil millones a la economía australiana y generará más de 2800 nuevos empleos. Una elevada inversión en educación y entrenamiento aumentará el valor de los empleos nuevos y de los ya existentes, creando una industria mas robusta y ofreciendo carreras mas satisfactorias. Mayores detalles pueden obtenerse de Peter Dundas-Smith (Tel: 0419 628 500), e-mail: pds@dundas-smith.net o en www.seafoodcrc.com

PUBLICACIONES

Presentaciones del Taller de Dinamarca disponibles en internet
EUROFISH y FAO organizaron un taller sobre los “desafíos en la garantía de calidad en la industria pesquera” realizado en Copenhague, del 13 al 15 de diciembre 2006. El principal objetivo fue capacitar a los países para implementar sistemas de seguridad pesquera para cumplir los requisitos internacionales. Los informes del taller están disponibles en la página de internet de EUROFISH, <http://www.eurofish.dk> Las presentaciones incluyen las del Prof. Hans Henrik Huss (Revisión de los peligros que se dan en los productos pesqueros y Mejores técnicas para auditar los sistemas HACCP), del Dr. Alan Reilly (Manejo de los riesgos microbiológicos en la cadena de procesamiento de los productos pesqueros), y del Dr. Lahsen Ababouch (Implementación de HACCP y el papel de los empresarios).

Nueva Guía de FAO/OMS para la aplicación del HACCP en empresas pequeñas/menos desarrolladas

La FAO apoya el desarrollo continuo de políticas nacionales que busquen mejorar la seguridad y calidad alimentaria, con el propósito de proteger la salud y promover el desarrollo económico de los consumidores. Dentro de este contexto la FAO/OMS publicaron el Documento de FAO sobre Alimentos y

Nutrición N° 86: Guía para los Gobiernos para la aplicación de HACCP en empresas pequeñas/menos desarrolladas. El documento ofrece recomendaciones a los gobiernos y demás interesados, proponiendo el desarrollo de una estrategia nacional de HACCP que incluye la implementación de sistemas HACCP en empresas pequeñas/menos desarrolladas. El documento completo está disponible en la página de FAO, www.fao.org/ag/ffod/quality/haccp_en.stll

Nuevas publicaciones de FAO/OMS sobre análisis de riesgos

Evaluación de riesgo de *Vibrio vulnificus* en ostras crudas. Serie de evaluación de riesgo microbiológico N°8. FAO/OMS 2005.

Evaluación de riesgo de *Vibrio cholerae* O1 y O139 coleragénicos en el comercio internacional de camarón de aguas tropicales. Serie evaluación de riesgo microbiológico N°9. FAO/OMS 2005, disponible en la página de FAO, http://www.fao.org/ag/AGN/jemra/vibrio_en.stm

Análisis de riesgo en la seguridad alimentaria - una guía para las Autoridades Nacionales de la Seguridad Alimentaria, Documento de FAO sobre Alimentos y Nutrición N° 87, 2006, disponible en la página de FAO, <http://www.who.int/foodsafety/publications/micro/riskanalysis06/en/>

Anales de la 13ª Conferencia de IIFET disponibles en CD

Los anales de la decimotercera conferencia del Instituto Internacional de Economía y Comercio de Pescado (IIFET) realizada en CEMARE, Portsmouth, Reino Unido, están disponibles en CD ROM. Cerca de 200 presentaciones están contenidas en el CD, con los trabajos completos, fotografías, vídeos, y presentaciones en power point. Una amplia gama de temas tratados en la conferencia se incluyen en el CD: comercio de pescado, gestión de pesca, acuicultura y desarrollo de la pesca. El CD es de fácil navegación por palabra-clave o autor. En la página web se encuentran mayores detalles. <http://oregonstate.edu/Dept/IIFET/html/publications.html> donde se puede obtener la lista completa de todos los resúmenes y trabajos incluidos en el CD. Para obtener información sobre como obtener el CD dirigirse a iifet@oregonstate.edu.

Fuente: Ann Shriver, Executive Director, IIFET, Ann.L.Shriver@oregonstate.edu

El próximo número del **Inspector de Productos Pesqueros** será distribuido en setiembre 2007. 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@globo.com.br

Editor Principal: S Subasinghe-INFOFISH, Kuala Lumpur, Malasia

Traducción al Español: Nelson Avdalov & Gloria Scelza – INFOPECA, Montevideo, Uruguay

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