

**GENERALIDADES****Factores que afectan la calidad microbiológica de los moluscos**

La acumulación de bacterias y virus en bivalvos (alimentación por filtración), pueden ser perjudiciales para los humanos cuando se consumen. Por lo tanto, se analizaron los diferentes factores que afectan la calidad microbiológica en un estudio realizado por Carlos Campos, Ron Lee, Simon Kershaw, Owen Morgan de Cefas y John Crowther, David Kay por el Centro de Investigación sobre Medio Ambiente y Sanidad (Centre for Research into Environment and Health -CREH).

En los últimos años, se produjo un considerable progreso de las empresas de tratamiento de las aguas residuales del Reino Unido. Como consecuencia, en los moluscos se redujo el nivel promedio de los organismos de indicadores fecales (FIO). En muchas cuencas de cultivo estas reducciones se asociaron a mayores mejoras de la infraestructura del alcantarillado, que comprende la desinfección ultra-violeta (UV), la eliminación de las descargas de aguas residuales sin tratar y la reducción de la frecuencia de los vertidos de efluentes procedentes de las descargas intermitentes (combinado el desbordamiento de alcantarillado, las aguas pluviales y las descargas de emergencia). Los efluentes de las plantas de UV desinfectados hoy en día contribuyen con niveles muy bajos de FIO a las cuencas de cría. Actualmente, las principales fuentes de FIO son las aguas que no se mejoraron y la contaminación procedente de las tierras agrícolas. Condiciones favorables para la sobrevivencia de los FIO son la baja radiación solar, temperatura y salinidad, y el elevado nivel de materia orgánica. Las temperaturas y salinidades extremas pueden afectar la actividad filtradora de los moluscos y el promedio del FIO de las aguas de cultivo. Niveles elevados de FIO pueden persistir en la carne hasta 6 días luego del evento de lluvia.

**Fuente:** *TheFishSite News Desk*, 23 julio 2012.

**Curso avanzado sobre Procesado de Productos Pesqueros: Tecnologías Modernas y Desarrollo de Nuevos Productos**

El curso está organizado conjuntamente por el Centro Internacional de Altos Estudios Agronómicos Mediterráneos (CIHEAM), a través del Instituto Agronómico Mediterráneo de Zaragoza (IAMZ), la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), a través del Departamento de Pesca y Acuicultura, y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos - Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca (ANFACO-CECOPECA). El curso se realizará en las instalaciones de ANFACO-CECOPECA en Vigo, con profesorado de reconocida experiencia, procedente de organizaciones internacionales, centros de investigación, universidades y empresas de diversos países. El objetivo general del curso es el de presentar desarrollos recientes en áreas clave del procesado de productos pesqueros, haciendo hincapié en tecnologías modernas y en el desarrollo de nuevos productos. Entre los temas específicos que se tratarán, se incluyen: 1) procesado de productos pesqueros y tendencias de mercado, 2) calidad y seguridad de productos pesqueros procesados, 3) tecnologías del procesado, 4) procesamiento de pescado de bajo valor, de subproductos y de capturas accesorias, y 5) desarrollo de nuevos productos.

El curso está previsto para 25 participantes con titulación universitaria, dirigido a un amplio espectro de profesionales de la industria de productos pesqueros y de instituciones públicas. Los responsables del procesado y calidad de los alimentos de la industria se beneficiarán del contenido del programa. Además, será también de interés para asesores técnicos y profesionales de I+D e instituciones académicas que trabajen en técnicas de procesado y marketing. Dada la diversa nacionalidad de los conferenciantes, en la selección de candidatos se valorarán los conocimientos de inglés y francés que, junto con el español, serán los idiomas de trabajo. No obstante, si se considera necesario, la Organización facilitará la interpretación simultánea de las conferencias.

**Fuente:** [http://www.iamz.ciheam.org/en/pages/paginas/pag\\_formacion6.htm](http://www.iamz.ciheam.org/en/pages/paginas/pag_formacion6.htm)

**NOTICIAS DE ÁFRICA****Informe de la Misión de Inspección de la UE**

La Oficina Alimentaria y Veterinaria de DG SANCO (Food and Veterinary Office of DG SANCO) informó sobre una misión realizada en Namibia a comienzos de 2012, para evaluar el control de productos pesqueros exportados a la UE. Se encontró que no hay un requerimiento legal para que los barcos congeladores sean equipados con dispositivos de registro de temperatura. La Autoridad Competente no realizó inspecciones en el lugar de desembarco, y aprobó un establecimiento que no cumplía con las mejoras demandadas. Se recomendó que se corrijan las deficiencias para asegurar que el sistema de control oficial pueda ser considerado como completamente equivalente con los requisitos de la UE. Luego de los hallazgos de la misión, la Autoridad Competente de este país presentó un plan de acciones correctivas, posteriormente aprobadas por la FVO.

**Fuente:** *FishFile Lite Newsletter*, Megapesca, julio 2012.

## NOTICIAS DE ASIA

### **Japón: Ajusta regulaciones al camarón de Vietnam**

El Ministerio de Salud, Trabajo y Bienestar de Japón realiza exámenes de laboratorio al 30% del camarón importado de Vietnam, en vez del 5%. Se aumentó el control luego de encontrar una partida con sustancias/drogas (*ethoxyquin*) peligrosas. Anteriormente, se tomó la misma medida después de la detección de *trifluralin* en camarón proveniente de Vietnam (pasando la frecuencia de las inspecciones del 30% al 100%). Se puede decidir prohibir la entrada de camarón de Vietnam si se identifican otras sustancias prohibidas.

**Fuente:** *TheMeatSite News Desk*, [www.TheFishSite.com](http://www.TheFishSite.com), 10 julio 2012.

## NOTICIAS DE EUROPA

### **Reino Unido: Sociedad de Higiene y Tecnología de los Alimentos**

Se designó a Catherine Watkinson (Directora Técnica de Lyons Seafoods, filial de Labeyrie Fine Foods) como Presidente de la Sociedad de Higiene y Tecnología de los Alimentos (The Society of Food Hygiene and Technology- SOFHT), organización que promueve las mejores prácticas en materia de higiene y seguridad en la industria alimentaria del Reino Unido. Con 16 años de experiencia en la industria, ocupará el cargo por los próximos dos años. Planea con su equipo crear foros de administración técnica y mesas redondas para fomentar el intercambio de ideas y aplicar las mejores prácticas entre los responsables técnicos que trabajan en la industria. Ella es responsable del control y monitoreo de las normas de calidad e inocuidad alimentaria en la planta de industrial en Warminster, y como parte del Equipo Estratégico Operacional de la compañía es responsable de crear nuevas iniciativas en materia de inocuidad alimentaria.

La Sociedad de Higiene y Tecnología de los Alimentos se creó en 1979 como un organismo independiente, su función es ofrecer apoyo a través de una membresía a cualquier persona involucrada en temas de tecnología y sanidad alimentaria.

**Fuente:** *IntraFish Media*, 28 Junio 2012.

### **Informe sobre niveles de dioxinas y PCB en alimentos y raciones**

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (European Food Safety Authority-EFSA) publicó un informe sobre los niveles de dioxinas y bifenoles policlorados (PCB) en alimentos y raciones. Entre 1995 y 2010 se evaluaron los niveles de dioxinas, PCB, DL-PCB (similares a las dioxinas) y NDL-PCB (no similares a las dioxinas) en 33 000 muestras recolectadas en 26 países europeos, hallándose que las PCB estaban por encima de los niveles máximos permitidos, respectivamente 10% y 3% de las muestras de alimentos. Un poco más el 2% de las muestras de raciones estaban por encima de los niveles máximos para dioxinas, PCB y NDL-PCB. La "carne de anguilas" y el "hígado de pescados y productos derivados" contenían en promedio mayor nivel de dioxinas y PCB. El salmón y la trucha de cultivo contenían un promedio menor de dioxinas y PCB que los silvestres. El arenque, salmón y la trucha de la región del Báltico estaban más contaminados que los de otras regiones.

**Fuente:** *FishFile Lite Newsletter*, Megapesca, julio 2012.

### **Europa: Escáner de rayos X para mejillones**

En un esfuerzo continuo por mantener la mejor producción mundial de mejillones de calidad, *Vilsund Blue* incluyó un escáner de rayos X conectado a la línea de producción. Se Garantizándose así que los consumidores obtengan productos de mejor calidad.

Los principales productos de la compañía son silvestres (*Mytilus edulis* y *Ostrea edulis*) y se capturan en Limfjord, en la parte norte de Jutlandia. Es la primera pesquería de mejillón en

el mundo en ser certificada por el Marine Stewardship Council (MSC) para la pesca sostenible en 2010. El lapso de tiempo entre la colocación del pedido y la entrega es de menos de 24 horas. Con los años la compañía creció hasta convertirse en un importante protagonista de la industria del mejillón, entregando productos frescos, en conserva y congelados a todos los mercados europeos.

**Fuente:** INFOFISH *International*, 4/2012.

#### **Eurasia: Prohibición a 13 exportadores pesqueros noruegos**

Basada en una inspección realizada en febrero 2012, la oficina veterinaria rusa Rosselkhoznadzor a partir del 5 de mayo suspendió las importaciones de pescado refrigerado de varias compañías, luego de repetidas detecciones de productos que no se ajustan a los requisitos. La prohibición abarca a 13 compañías, incluyendo a Nova Sea, Mainstream Noruega y Austevoll Laksepakkeri.

A principios de este año, se envió un grupo de expertos veterinarios a Noruega para evaluar el sistema de monitoreo de pescado y productos pesqueros exportados. Se encontraron varias deficiencias significativas. La decisión se anunció luego de frustradas negociaciones entre las oficinas veterinarias noruegas y rusas a fines de abril, durante las cuales la parte noruega no informó de la remoción de las deficiencias relevantes. Rosselkhoznadzor no especificó la duración del embargo.

**Fuente:** INFOFISH *International*, 4/2012.

### **NOTICIAS DE AMÉRICA DEL NORTE**

#### **EEUU: 3fish retira sus productos pesqueros del mercado**

3fish está retirando toda su mercadería a base de pescado que contienen cebollas producidas por Gill, por su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*. Esto comenzó el 19 de julio 2012 y se extendió por el verano. Los productos fueron distribuidos a lo largo de la costa este y re-empaquetados por otras tiendas. Se vendieron a Harris Teeter, Ingles, MDI (Merchants Distributors Inc.) y al Servicio de Alimentos de EEUU. Solo se incluyen los artículos con fecha entre el 10 y el 15 de setiembre. A continuación la lista completa de los productos retirados del mercado: “# 79003 Maryland Crab Cake Bulk, # 79009 Charl Crab Cake Bulk, # 79011 Crab Stuffing- Bucket, # 79018 Signature Lump Crab Cake, # 79035 Carolina Style Crab Cake 4 oz, # 79037, Carolina Style Crab Cakes 5 oz, #79048, MD Crab Cakes – Value Tray Pack, #79202, Stuffed Salmon 8 count, #79203, Stuffed Tilapia 8 count, #79204, Stuffed Flounder 8 count, #79217, Devil Stuffed Crab 10 count, #79219 Devil Stuffed Crab 3 oz, y #79420, Premium Lobster Cake 3 oz”. Estos productos fueron puestos en cuarentena o destruidos en tiendas o almacenes. No se informó de ninguna enfermedad hasta la fecha en relación con este problema. A los consumidores que crean haber comprado algunos de estos productos se les insta a devolverlos al lugar de compra para un reembolso completo. Para obtener más información se pueden poner en contacto con 3fish Inc., al 1-800-213-3462.

**Fuente:** <http://foodpoisoningbulletin.com/2012/3fish-recalling-seafood-for-possible-listeria>, 12 setiembre 2012.

#### **EEUU: Spence & Co realiza el retiro voluntario de sus productos por posible riesgo a la salud**

Spence & Co Ltd., Brockton MA, empresa de salmón ahumado está retirando del mercado el lote “6704701 de Wellsley farms 16 oz” y el lote “6704701 Smoked Trim de 8 oz de Spence & Co”, por precaución por la posible contaminación por *Listeria monocytogenes*, que puede ocasionar infecciones serias y a veces fatales en niños pequeños, personas débiles o de edad avanzada y a personas con sistemas inmunológicos debilitados.

Las personas sanas pueden sufrir a corto plazo síntomas como fiebre, dolor de cabeza severo, rigidez, náuseas, dolor abdominal y diarrea. También puede producir abortos involuntarios y nacimiento de mortinatos.

**Fuente:** [www.fis.com](http://www.fis.com), 24 agosto 2012.

#### **EEUU: Advertencia en Texas sobre mercurio en pescado**

El Departamento Estatal del Servicio de Salud (Texas Department of State Health Services-DSHS) aconsejó no consumir marlín azul capturado en las aguas frente a las costas de Texas, informando que mujeres en edad fértil y niños menores de 12 años no deben consumir pez espada capturado en el mismo lugar, por los niveles peligrosos de mercurio. Los análisis revelaron que los peces provenientes del noroeste del Golfo de México presentaban concentraciones superiores a la directriz sanitaria del DSHS de no más de 0,7 mg/kg. Se

encontró en el marlín azul niveles de 12,9 mg/kg, más de 18 veces el límite recomendado. En el pez espada era de 1,18 mg/kg, superior al 1,6 mg/kg recomendado.

El mercurio es un elemento que se da naturalmente, y puede causar defectos de nacimiento y daños al sistema nervioso central. Los síntomas a una exposición prolongada incluyen hormigueo en la piel, pérdida de coordinación, discapacidad visual y auditiva y dificultad para hablar. La mayoría de los pescadores recreacionales los capturan y liberan, pero algunos los destinan al consumo. Además a este aviso, los funcionarios de salud pública informan que no se puede consumir la caballa con longitud mayor a 43 pulgadas. Pero, entre 37 a 43 pulgadas, las mujeres en edad fértil y niños menores de 12 años no deberían consumirla más de una vez al mes. Una porción es de 8 onzas.

**Fuente:** <http://foodpoisoningbulletin.com/2012/texas-issues-fish-consumption-advisory-for-mercury/>, 7 setiembre 2012.

#### **EEUU: Proliferación de etiquetado fraudulento**

Con la utilización de pruebas de ADN se detectaron casos de etiquetado incorrecto en el área de Los Ángeles. Más de la mitad de las muestras analizadas por el grupo ecologista Oceana estaban mal etiquetadas. Se comprobó que casi nueve de las 10 muestras obtenidas en tiendas minoristas, restaurantes y locales de venta de sushi, violaban las normas apropiadas del etiquetado. A veces se vende un tipo de pescado más barato como uno más caro, y otras veces un pez con advertencia sanitaria se vende como un tipo diferente de pescado. Para abordar el problema, un legislador de California introdujo una ley que requiere que grandes cadenas de restaurantes etiqueten apropiadamente las especies de pescado. La ley es patrocinada por Oceana.

**Fuente:** INFOFISH *International*, 5/2012.

## **NOTICIAS DE AMÉRICA LATINA**

### **Guatemala: Informe de DG SANCO sobre marcadas deficiencias**

La Oficina Alimentaria y Veterinaria de DG SANCO informó sobre una misión realizada en abril 2012, para evaluar el control realizado a productos pesqueros exportados a la UE. Se encontraron notables mejoras en la implementación de los controles oficiales desde su anterior misión en 2007. Sin embargo, los inspectores de FVO detectaron deficiencias en las plantas de procesamiento (carencia de aparatos de control de temperatura, pobre diseño e higiene) y los barcos congeladores (carencia de aparatos de control de temperatura y planes de HACCP). También se hallaron deficiencias en los controles aplicados a la materia prima destinada a la exportación a la UE. No existían análisis oficiales para dioxinas y sulfitos, y solo algunas de las especies afectadas se monitoreaban por histamina. También se registró el uso incorrecto de ración medicamentada en acuicultura. Se recomendó que la AC presente a la Comisión un plan de medidas correctivas.

**Fuente:** *FishFile Lite Newsletter*, Megapesca, agosto 2012.

### **Argentina: Prohibición de captura de bivalvos**

La ley la preparó el Ministerio de Pesca de la provincia de Chubut, en Resolución 272/2012. El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) a través de su Centro Regional Patagonia Sur, recomienda a los consumidores a abstenerse de recolectar moluscos bivalvos para consumo en el área vedada por las autoridades competentes. Otras sugerencias son evitar comprar productos que no estén debidamente registrados y autorizados. También se recomienda conservarlos en freezers (-18°C) o guardarlos en el congelador y consumirlos en el día, no descongelar los productos a temperatura ambiente, evitar descongelar y volver a congelarlos, y una vez preparados, consumirlos lo antes posible.

**Fuente:** *TheMeatSite News Desk*, [www.TheFishSite.com](http://www.TheFishSite.com), 17 setiembre 2012.

## **PUBLICACIONES**

### **FAO Informe de Pesca y Acuicultura Nº 996: Informe de la Decimotercera Reunión del Subcomité de Comercio Pesquero, Hyderabad, India, 20-24 febrero 2012.**

El Comité de Pesca estableció el Subcomité de Comercio Pesquero para servir como marco multilateral en el que celebrar consultas sobre el comercio internacional de productos pesqueros. La 13ª reunión del Subcomité de Comercio Pesquero se celebró en Hyderabad (India), del 20 al 24 de febrero de 2012. El Subcomité tomó nota de los acontecimientos recientes en relación con el comercio internacional de productos pesqueros. También, examinó temas específicos relativos al comercio internacional y al desarrollo sostenible de la pesca,

tales como: 1) sistema armonizado de clasificación en relación con los productos pesqueros, 2) inocuidad y calidad de los productos pesqueros, 3) directrices sobre las mejores prácticas de rastreabilidad, 4) marco de evaluación de FAO a fin de determinar la conformidad de los sistemas públicos y privados de ecoetiquetado con las Directrices de FAO para el ecoetiquetado de pescado y productos pesqueros de la captura marina, 5) análisis de la cadena de valor y comercio pesquero internacional, 6) comercio pesquero y Convención sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Fauna y Flora Silvestres (CITES), y 7) seguimiento de la aplicación del Artículo 11 (prácticas post-captura y comercio) del Código de Conducta para la Pesca Responsable.

En su calidad de organismo internacional de productos básicos respecto de los productos pesqueros, el Subcomité refrendó tres propuestas de proyectos para su financiación por el Fondo Común para los Productos Básicos. Se puede acceder al documento en:

<http://www.fao.org/docrep/015/i2755t/i2755t00.pdf>.

### **Consulta Mixta de Expertos FAO/OMS sobre los Riesgos a la Salud Pública Planteados por la Histamina y otras Aminas Biogénicas en Pescado y Productos Pesqueros.**

En la 31<sup>o</sup> Reunión del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP) se aceptó la propuesta de FAO/OMS para abordar los criterios de histamina en el pescado y productos pesqueros y examinar su impacto en la salud pública y el comercio. A fin de facilitar dicha labor, se realizó esta reunión conjunta en Roma, del 23 al 27 julio 2012. Actualmente, las normas del Codex incluyen criterios para las histaminas en dos secciones: (a) descomposición e (b) higiene y manipulación. Se concluyó que aunque la evaluación sensorial es una herramienta sumamente útil para los programas de control de calidad, una calidad sensorial aceptable no puede considerarse como una garantía final de un bajo nivel de histamina, como así tampoco puede considerarse como garantía final de que el pescado no está en estado de descomposición porque presenta un bajo nivel de histamina. En visto de esto, se decidió centrar su asesoramiento sobre los límites de histamina y planes de muestreo pertinentes que hicieran hincapié en la protección del consumidor.

Se concluyó que una dosis de 50 mg de histamina es el nivel sin efecto adverso observable NSEAO (NOAEL en inglés), que podría utilizarse como el nivel de peligro adecuado, y en base a una porción de 250g, se calculó que su concentración máxima en una porción que no produzca efectos adversos es de 200 mg/kg. En base a datos facilitados por la industria, se informó que cuando los operadores de las empresas alimentarias aplican las buenas prácticas de higiene (BPH) y HACCP, el nivel de histamina que puede lograrse en los productos pesqueros es inferior a 15 mg/kg.

Dado que el problema está relacionado solamente con pescados que presentan niveles elevados de histidina y considerando que la información sobre las especies involucradas que pueden intervenir sería importante para el manejo de riesgos, se elaboró una lista más completa actualizada de los pescados asociados con la intoxicación por escombrotóxicas (SFP), basada en los datos provenientes de diferentes partes del mundo. El Informe se presentó en su 32<sup>o</sup> Sesión en Bali, del 1 al 5 de octubre 2012. El informe se encuentra disponible en:

[http://www.fao.org/fileadmin/user\\_upload/agns/news\\_events/1\\_FAO-WHO\\_Expert\\_Meeting\\_Histamine.pdf](http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/agns/news_events/1_FAO-WHO_Expert_Meeting_Histamine.pdf)

El próximo número del **Inspector de Productos Pesqueros** será distribuido en enero 2013. Favor remitir cualquier información que Ud. desee que sea difundida a través de este boletín a: INFOFISH, 1st Floor, Wisma LKIM, Jalan Desaria, Pulau Meranti, 47120 Puchong, Selangor DE, Malaysia. E-mail: [info@infofish.org](mailto:info@infofish.org)

**Editor:** Joelyn Sentina, INFOFISH, Kuala Lumpur, Malaysia.

**Editor Técnico:** Dr. Karunasagar Iddya, FAO, Rome, Italy.

**Traducción al Español:** Dr. Nelson Avdalov & Gloria Scelza - INFOPESCA, Montevideo, Uruguay.

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