



El Inspector de Pescado  
Nº 75  
><>> Setiembre 2008 <<><

## GENERALIDADES

### Red Pan-Americana: Reunión en Guayaquil

La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), el Centro para la Información de Mercado y Servicios de Asistencia para Productos Pesqueros (INFOPECSA), el Instituto Nacional de Pesca (INP) de Ecuador, y la Red Panamericana de Inspección, Control de Calidad y Tecnología de Productos de la Pesca y Acuicultura, con el apoyo de la Asociación Internacional de Inspectores de Pescado (IAFI) estarán realizando en la ciudad de Guayaquil, Ecuador, entre los días 13 a 17 de octubre de 2008, la **II Reunión Regional de la Red Panamericana sobre Inspección, Control de Calidad y Tecnología de Productos Pesqueros y de la Acuicultura**.

El propósito de la Reunión apunta a intercambiar información relacionada con el estado actual de las actividades de inspección, control de calidad y tecnología de productos pesqueros y acuicultura, en particular sobre el impacto de la entrada en vigor de la nueva legislación de la Unión Europea (UE) sobre la industria exportadora de la región. Se dará especial énfasis a la temática de inocuidad de los productos pesqueros destinados al consumo interno en los países de la región, al desarrollo de nuevas tecnologías de procesamiento y comercialización de productos acuáticos así como a las necesidades de capacitación en análisis de riesgo y trazabilidad de estos productos. Con el evento, se fortalecerá la actividad de la **Red Panamericana de Inspección, Control de Calidad y Tecnología de Productos de la Pesca y Acuicultura**, como factor que dinamice los procesos de armonización y cooperación entre los países de la Región.

Al evento ya se encuentran registrados más de 100 participantes de países de América, representando a organismos gubernamentales responsables de la inspección y control de calidad de productos acuáticos, instituciones de investigación y enseñanza en tecnología y control de calidad, así como representantes del sector privado. Información sobre los detalles de la reunión podrán obtenerse en las páginas de Internet de INFOPECSA ([www.infopesca.org](http://www.infopesca.org)) y del Grupo de Interés en Pescado (<http://paginas.terra.com.br/educacao/seafoodgroup/>)

### IAFI: Congreso Mundial de 2009

La Dra. Jayne Gallagher, Presidenta de IAFI, informa que el *Congreso Mundial de la IAFI sobre Productos*

Acuáticos 2009 (“**IAFI World Seafood Congress 2009**”) será realizado en Agadir, Marruecos de 5 a 10 de octubre de 2009. La Dra. Gallagher está muy entusiasmada con las expectativas para este Ochoavo Congreso de IAFI - Asociación Internacional de Inspectores de Pescado – una asociación de profesionales de la pesca. Ella dijo: “Esta será la primera vez que nuestra reunión bianual tendrá lugar en el continente africano y me gustaría agradecer nuestros hospederos marroquíes y los co-organizadores – FAO y ONUDI por ofrecernos esta oportunidad.”

El tema del Congreso será “*Vamos aumentar la confianza en el mercado internacional de productos de la pesca y acuicultura*”. Entre las novedades más importantes del Congreso están los arreglos para la traducción al español y francés de las presentaciones, lo que beneficiará mucho a los participantes y la industria local, como a otros participantes y especialistas de todo el mundo que tendrán más fácil acceso a las informaciones técnicas. El Congreso tendrá lugar luego después de la 30ª sesión del *Comité de Codex sobre Productos Pesqueros* (28 septiembre – 2 de octubre), asegurando a Marruecos la posición de foco mundial de la Industria de la pesca y de la acuicultura.

Como en los congresos anteriores el evento incluirá diversos seminarios, paneles y actividades participativas que asegurarán razones más que válidas para estar presente en Agadir. La planificación para el Congreso ya ha comenzado y una nueva página en la Internet será creada dentro en poco específicamente sobre el Congreso, además de la página oficial de la IAFI [www.iafi.net](http://www.iafi.net)

### **IAFP: Cuarto Simposio Europeo sobre Inocuidad Alimentaria**

La *Asociación Internacional de Protección Alimentaria* (IAFP) en colaboración con ILSI Europa, la *Sociedad de Microbiología Aplicada* y la *Organización Mundial de Salud* (OMS), y en cooperación técnica con la *Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura* (FAO) está organizando un Simposio en Lisboa, Portugal de 19 a 21 de noviembre de 2008. El Simposio que tiene como título “*Progresos en Inocuidad de Alimentos*” tendrá una mezcla de conferencistas del gobierno, universidad y de la industria de varios países de Europa y de otras partes del globo. El evento tiene como objetivo ofrecer a sus participantes importantes informaciones sobre progresos claves en la inocuidad alimentaria. Por ejemplo, se tratará de la evaluación y control de peligros, la gestión de la inocuidad alimentaria, y las enfermedades emergentes. Detalles sobre el registro de participantes, programa del evento e información sobre hoteles podrán ser obtenidos en la página:

<http://www.foodprotection.org/IAFPEuropeanSymposiumOnFoodSafety.htm>



## **NOTÍCIAS DA ÁFRICA**

### **Mozambique: Cursos de capacitación**

Dentro del acuerdo firmado por INFOSA e ICEIDA en 2007 para la capacitación en manipulación y procesamiento de productos pesqueros ya han sido realizados 8 cursos para pescadores y para instructores de instructores. También fueron preparados manuales de capacitación **Fuente:** *EUROFISH Magazine*, 3/2008: 81



## **NOTÍCIAS DA ÁSIA**

### **Filipinas: Programa de introducción de BPF en pequeños y medios establecimientos**

La aplicación estricta de las BPF en pequeños y medios establecimientos procesadores de productos pesqueros tradicionales es un componente esencial para la elaboración de productos de buena calidad e inocuos. Como en muchos otros países alcanzar esta situación ideal en Filipinas es un objetivo muy difícil ya que estos establecimientos trabajan con serias limitaciones financieras. Las instalaciones y equipos son de bajo costo, muchas veces improvisadas (tambores metálicos para ahumado, jarras de barro o tanques de concreto para fermentación, panelas de presión que sirven como cocedores). La mayor parte de las operaciones es realizada manualmente, generalmente bajo condiciones sanitarias muy pobres y limitadas.

El Programa de SEAFDEC sobre el aseguramiento de la calidad de los pequeños y medios establecimientos procesadores de productos pesqueros que es financiado por Japón ("Japanese Trust Fund Program") va a seleccionar algunos de estos establecimientos y asistirlos en la aplicación de las BPF, asegurando la calidad y sanidad de sus productos.

Específicamente, los siguientes resultados son esperados:

- Desarrollo de programas de BPF/SSOP apropiados para productos tradicionales y procesos mejorados por la publicación de manuales que servirán como guiones para su implementación.
- Proyectos pilotos con la finalidad de mejorar las operaciones de fabricación, a través del monitoreo y evaluación de los programas de BPF/SSOP para ayudar a garantizar la inocuidad de los productos comercializados para consumo humano.

**Fuente:** *Fish for the People*, SEAFDEC, 9 (2), 2008: 31-32. <http://www.seafdec.net/fftp/SPv6n22008.pdf>



## NOTÍCIAS DA EUROPA

### Unión Europea: Nuevas normas sobre residuos de plaguicidas

En la UE, desde septiembre de 2008, ha entrado en vigor un nuevo Reglamento: Reglamento (CE) 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo de 23 de febrero de 2005, que establece normas revisadas sobre residuos de plaguicidas. El nuevo Reglamento contempla a todos los productos agrícolas destinados a la alimentación humana y a piensos de animales. El documento lista los Límites máximos de residuos (LMR) de los plaguicidas actual o previamente utilizados en la agricultura dentro o fuera de la UE (alrededor de 1.100). Si un plaguicida no se menciona específicamente, se aplica un LMR general por defecto de 0,01 mg/kg. Para determinar cuáles son los LMR aplicables a cada cosecha y plaguicida, se puede consultar una base datos en la página web de la Comisión Europea (CE) [http://ec.europa.eu/sanco\\_pesticida/public/index.cfm](http://ec.europa.eu/sanco_pesticida/public/index.cfm)

Con una herramienta sencilla de búsqueda, se pueden comprobar los LMR por cultivo, por grupo de cultivos o por plaguicida en todas las lenguas de la UE. Hay un enlace a la legislación donde se aprueban los LMR y se puede seguir el historial sobre modificaciones de los LMR. La información se puede exportar en formato Excel.

**Fuente:** Hoja Informativa de la Dirección General de Sanidad de los Consumidores, CE  
Septiembre de 2008 - <http://ec.europa.eu/food/plant/protection/pesticides>

### **Albania: Asistencia para aplicación de HACCP**

En el mes de junio último, como seguimiento del taller realizado en Tirana durante el mes de abril de 2008, los Profesores Hans Henrik Huss y Katia Tribustova de EUROFISH visitaron 10 plantas procesadoras de pescado de Albania. Para septiembre se prevé una visita final para brindar asistencia sobre los detalles de la implementación del HACCP y otros aspectos. El proyecto es administrado por EUROFISH en colaboración con OSEC de Suiza y el Ministerio de Agricultura, alimentación y Protección de Consumidores de la República de Albania.

**Fuente:** *INFOPECA Internacional*, 35: 59

### **España: Bivalvos importados contaminados con el virus de hepatitis A**

Algunos lotes de coquinas congeladas procedentes de América del Sur fueron retirados del mercado ante la aparición de casos de hepatitis A asociados a su consumo. La alerta, detectada por los servicios de *Salud Pública de la Comunidad Valenciana*, fue comunicada al *Ministerio de Sanidad y Consumo* a través de la red de alerta española SCIRI (*Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información Alimentaria*) y de la *Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica*. Aunque las coquinas han llegado a diferentes puertos y se han distribuido por el país con todos los certificados en regla, el sistema de vigilancia epidemiológica detectó posteriormente una clara relación entre el consumo de algunas de sus partidas con casos de hepatitis A.

No es la primera vez que en España se detecta una contaminación viral con origen en moluscos importados. En otras ocasiones, además de coquinas, los alimentos implicados han sido almejas finas y vieiras. Es importante mencionar que todas estas importaciones han consistido en moluscos congelados. Ello indica que se trata de productos que se someten a un proceso de conservación que, aunque en principio podría eliminar algunos microorganismos, en el caso de los virus entéricos y, concretamente, de virus de la hepatitis A (VHA), prácticamente no presenta ningún efecto debido a su elevada resistencia a la congelación.

La Unión Europea lleva a cabo inspecciones periódicas en las empresas de los países de origen que exportan productos a sus países miembros. Además, al entrar en España, los moluscos bivalvos están sometidos a los controles establecidos en el Real Decreto 1977/1999 y a las disposiciones comunitarias del Reglamento de la UE 854/2004 y el UE 882/2004. Esto supone la realización de un control documental y de identidad del cien por cien de las partidas presentadas y un control físico en el 50 %. Desde la fecha del alerta, Sanidad Exterior ha adoptado medidas analíticas adicionales en todas las partidas de moluscos bivalvos procedentes del exportador implicado.

También llamadas tellinas en algunas regiones, las coquinas son un molusco bivalvo (*Donax* spp). Muy apreciada en la cocina española, su producción es muy pequeña y está localizada básicamente en algunas rías gallegas, en Cádiz, Huelva y en pequeñas zonas del Mediterráneo. Casi el 80% de las coquinas congeladas se importan desde Perú.

**Fuente:** *Consumer Eroski*, 17 Sep 2008 - <http://www.consumaseguridad.com/ciencia-y-tecnologia/2008/09/17/180062.php>

## Reino Unido: John Disney

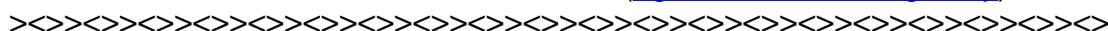
El colega John Disney murió el 7 de agosto pasado en un hospital británico. John padecía de cáncer ya a algún tiempo. John Disney fue un brillante tecnólogo de pescado que dedicó mucho de su trabajo profesional en los países en desarrollo, en particular en África. Sus investigaciones sobre el tiempo de guardia en hielo de especies de peces tropicales en mucho contribuyeron para dilucidar las características de su deterioro. En el área de capacitación muchos fueron los colegas capacitados por el en los diversos temas de la tecnología de alimentos. John fue una persona muy querida por todos sus compañeros gracias a su liderazgo, competencia, experiencia y calidades humanas. John fue durante muchos años responsable por el Sector de Pescado del *Instituto de Productos Tropicales* ("Tropical Products Institute - TPI) de Londres.



## NOTÍCIAS DA AMÉRICA LATINA

### Uruguay: Asistencia de FAO para el Servicio de Inspección de Productos Pesqueros

A través del Proyecto FAO UTF/URU/025/URU el Gobierno de Uruguay busca fortalecer y modernizar la estructura y actividades de inspección de productos pesqueros realizados por la Dirección Nacional de Recursos Pesqueros (DINARA). Un diagnóstico de las fortalezas y debilidades de DINARA en el sector ya fue concretado y el proyecto pone en práctica un plan de mejoramiento en el cual se incluye la modernización de instalaciones y equipos de laboratorios, contratación de personal, reestructuración organizativa y un fuerte componente de capacitación de personal. Mayores detalles sobre el proyecto pueden ser obtenidos contactando el Dr. Daniel Gilardoni ([dgilardoni@dinara.guv.uy](mailto:dgilardoni@dinara.guv.uy)).



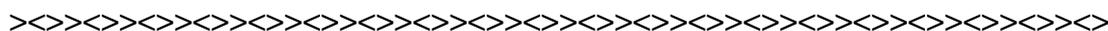
## PUBLICACIONES

### Zoonosis parasitarias transmitidas por pescado

La publicación del libro "*Food-borne Parasitic Zoonoses: Fish and plant-borne parasitic zoonoses*" viene a llenar un vacío muy importante en el campo de la información científica sobre inspección y control de calidad de los productos de la pesca y de la acuicultura. El libro es editado por K. Darwin Murrell y Bernard Friend, y publicado en 2007 por Springer Science + Business Media, New York, NY, USA. Entre los principales temas cubiertos por el libro están los trematodos parásitos del hígado y del intestino, la paragonimosis, la difilobotriasis, los nemátodos Anisakidae y el Anisakis, la capilariosis, la gnatostomosis y la angiostrongilosis. Nuevas áreas como los aspectos inmunológicos de las infecciones y la epidemiología molecular también son estudiadas por el libro.

### Las auditorias de la Unión Europea

El número más reciente de *INFOPECSA Internacional* (No. 15 Julio/Septiembre 2008) publica un importante artículo del Prof. Enrique Bertullo, Uruguay, donde son analizadas las recientes auditorias de la Unión Europea a los países-terceros exportadores para la Comunidad.



El próximo número del **Inspector de Productos Pesqueros** será distribuido en Diciembre 2008. 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: [dossantoscarios@globo.com.br](mailto:dossantoscarios@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,