

GENERALIDADES

IAFI: Congreso Mundial de Productos Pesqueros 2011

Por favor, únase a nosotros en el *Congreso Mundial de Productos Pesqueros 2011 (World Seafood Congress 2011)*, a realizarse del 1 al 6 de octubre en el Hotel Omni Shoreham, Washington D.C. Es un evento bianual de la *La Asociación Internacional de Profesionales Pesqueros (International Association of Seafood Professionals-IAFI)* en cooperación con el *Instituto Nacional de Pesca (National Fisheries Institute-NFI)*, asociación líder en pesca en EEUU. Los seminarios que precederán a la reunión se centrarán en temas que impactan el procesamiento y la venta de productos pesqueros. Los temas más notables son las *Revisiones* a la nueva *Guía de Riesgos de HACCP (HACCP Hazards Guide)*, recientemente editada por la FDA, la utilización de aditivos químicos en productos pesqueros que impactan la guía nutricional, y la rastreabilidad para monitorear la seguridad pesquera y los temas relacionados tales como sostenibilidad y economía del mercado de productos pesqueros. En los tres días de sesiones técnicas se disertará sobre temas internacionales.

El NFI organizó tarifas especiales (precio de U\$205/habitación) en el Hotel Omni Shoreham, 2500 Calvert Street Northwest, Washington D.C. 20008, Tel: +1-202-234-0700 o 1-888-444-OMNI (6664). Para inscribirse y información adicional sobre el hotel puede ingresar a <http://www.cvent.com/d/ldgyss> Esperamos verlos allí.

EFSA: Revisión de los virus transmitidos por los alimentos

La *Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (European Food Safety Agency-EFSA)* publicó la revisión del *Panel Científico sobre Riesgos Biológicos (Scientific Panel on Biological Hazards)* sobre virus transmitidos por los alimentos, haciendo recomendaciones sobre las posibles medidas de control y cómo prevenir su propagación en la UE. Se informa que en 2009, las infecciones virales fueron responsables de más de 1000 brotes de intoxicación alimentaria (19% del total) afectando a más de 8700 ciudadanos. Entre otras medidas se recomienda que el control se debiera enfocar en la prevención de la contaminación en lugar de eliminar los virus de los alimentos contaminados.

Fuente: FishFiles Lite, MEGAPESCA, Julio 2011.

Emergencia nuclear en Japón – respuesta de IAEA/FAO/OMS

En respuesta al accidente nuclear en este país, se realizaron muchas preguntas a nivel internacional con respecto al impacto potencial sobre la seguridad alimentaria. El *Secretariado de la Red Internacional de Autoridades Sobre Seguridad Alimentaria (International Food Safety Authorities Network Secretariat-INFO SAN)* colabora estrechamente con Japón compartiendo información con los miembros de *INFO SAN* sobre el análisis de alimentos y el riesgo de las estrategias de manejo implementadas. El *Secretariado de INFO SAN* también reúne información de los países miembros de *INFO SAN* sobre las medidas de control alimentario implementadas a nivel nacional, incorporándolas a su página web en forma regular para actualizarla. Además, la OMS trabaja con expertos para evaluar el riesgo y obtener la información necesaria para aconsejar a las autoridades de la seguridad alimentaria. El 30 de marzo publicó

información sobre los accidentes nucleares y la contaminación radiactiva de los alimentos. Se puede acceder a la información por www.fao.org/crisis/26810-oe345236a149154263c548a99d71of338.pdf La información específica sobre seguridad en productos pesqueros se encuentra disponible en: <http://www.iaea.org/newscenter/focus/fukushima/seafoodsafety0511.pdf>

Fuente: *Food Safety News* No. 42, OMS

NOTICIAS DE ÁFRICA

INFOSA: Sección Sudafricana de INFOPECHE

Se encuentra ubicada en Windhoek, Namibia y su principal objetivo es proveer información de mercado y servicios de consultoría técnica para la industria pesquera y acuícola, sirviendo a los países miembros de SADC: Angola, Botsuana, República Democrática del Congo, Lesoto, Madagascar, Malawi, Mauricio, Mozambique, Namibia, Seychelles, Sudáfrica, Tanzania, Zambia y Zimbabwe. La organización intergubernamental que se creó en 2003, es financiada por el Gobierno de Noruega y auspiciada por el de Namibia. Es parte de la Red Info de pesca a nivel mundial que comprende a 7 organizaciones intergubernamentales: INFOPECHE en África Subsahariana, INFOPECA en América Latina, INFOFISH en Asia y el Pacífico, INFOYU en China, INFOSAMAK en el mundo árabe y EUROFISH en la región de Europa Oriental, con GLOBEFISH (localizada en sede de FAO) como la unidad coordinadora en Roma, Italia. Su dirección es: 89 John Meinert Street, Windhoek West, PO Box 23523, Windhoek, Namibia, Tel.: (264) 61279430 – Fax: (264) 61 279434, E-mail: infos@infos.org.na - Página web: www.infosa.org.na

Gambia: Informe de la misión de DG SANCO

Se encuentra disponible el informe de La *Oficina Alimentaria y Veterinaria de la DG SANCO (Food and Veterinary Office of DG SANCO)* sobre la misión realizada en marzo 2011, para evaluar las condiciones sanitarias de los productos pesqueros exportados a la UE, luego de la anterior misión realizada en 2010. Se hallaron mejoras en el sistema de control realizadas por la autoridad competente. Los informes de inspección ahora son integrales y se basan en programas de control y en la legislación actualizada, en concordancia con los requisitos de la UE. Se corrigieron dos establecimientos que anteriormente presentaban graves incumplimientos. Sin embargo, se encontraron controles no satisfactorios a las exportaciones de pescado ahumado, y una insuficiente capacidad de laboratorio para analizar todos los parámetros relevantes al requerimiento de la seguridad alimentaria. Se puede acceder a este informe en: ec.europa.eu/food/fvo/act_getPDF.cfm?PDF_ID=8966

Fuente: FishFiles Lite, MEGAPESCA, Julio 2011

NOTICIAS DE LOS PAÍSES ÁRABES

Mauritania: Informe de la misión de auditoría de DG SANCO

El informe describe el resultado de una auditoría realizada del 17 al 29 enero 2011 por la *Oficina Alimentaria y Veterinaria (Food and Veterinary Office -FVO)*. Desde la última auditoría realizada en 2006, se notó cierto progreso, es especial con respecto a la infraestructura legislativa y regulatoria, y a la organización de la Autoridad Competente, como la creación en 2007 de la *Oficina Nacional de Inspección Sanitaria de Productos Pesqueros y Acuícolas (National Office for Health Inspection of Fishery Products and Aquaculture)*. También, se reconoció el aumento de los recursos

financieros, administrativos y humanos, la realización de cursos de entrenamiento a nivel nacional y en el extranjero, y la realización de un manual de procedimientos de inspección. Sin embargo, durante esta auditoría, se observó que existían una serie de deficiencias en la implementación de chequeos oficiales, por lo tanto, los requisitos reglamentarios de la UE no pueden considerarse como cumplidos. Con respecto al control de los moluscos bivalvos vivos, debido a la muy reciente implementación de un sistema de monitoreo en las zonas de producción, el sistema oficial de control establecido no puede ser evaluado completamente, y por lo tanto, no se considera satisfactorio. Aunque se estableció y desarrolló un sistema de calidad por el laboratorio responsable de los análisis oficiales de los productos pesqueros y moluscos vivos, se observaron deficiencias significativas que comprometen la confiabilidad de los resultados de los análisis. Se realizaron recomendaciones a la autoridad competente de Mauritania para rectificar el no cumplimiento observado.

Fuente: *DG (SANCO) 2011-6203-RS Report of Audit in Mauritania* (17-29 Enero 2011)

Emiratos Árabes Unidos: Primera reunión mundial de INFOSAN

La *Primera Reunión Mundial Internacional de las Autoridades de la Red de Seguridad Alimentaria (First Global Meeting of International Food Safety Authorities Network- INFOSAN)* se realizó en Abu Dhabi, Emiratos Árabes Unidos, del 14 al 16 de diciembre 2010, asistiendo 150 participantes de 65 países.

El informe completo se encuentra disponible en: www.who.int/foodsafety/fs-management/infosan_global_meeting/en/index.html

Fuente: *Food Safety News* No. 42, OMS

NOTICIAS DE ASIA

Seguridad alimentaria y bioseguridad

Durante la reciente 9ª *Reunión del Grupo Consultivo Regional sobre Sanidad de Animales Acuáticos de Asia (Meeting of the Asia Regional Advisory Group on Aquatic Animal Health-AG)*, se trató de ampliar la esfera de acción del grupo para deliberar sobre temas emergentes relacionados a la salud de los animales acuáticos tales como seguridad alimentaria, certificación y bioseguridad. Existe una necesidad creciente de reforzar el manejo de la salud de los animales acuáticos en la región de Asia-Pacífico, debido: al aumento de su producción y comercio, a la necesidad de atender los requerimientos sanitarios del comercio internacional, a la importancia de prevenir la diseminación de enfermedades transfronterizas, y al reconocimiento de la importancia de su producción para la seguridad alimentaria.

Según la *Organización Internacional de Epizootias – (World Organisation for Animal Health-OIE)*, la seguridad alimentaria y calidad de los alimentos se garantiza mejor por un enfoque integrado y multidisciplinario, considerando a la cadena alimentaria como un todo. Eliminar o controlar los riesgos alimentarios en su origen, a través de medidas preventivas es más eficaz para reducir o eliminar el riesgo de efectos indeseables en la salud, en vez de confiar en el control del producto final; que se aplica tradicionalmente a través de un "control de calidad" final. El enfoque de la seguridad alimentaria evolucionó en las últimas décadas, pasando de los controles tradicionales basados en buenas prácticas (*Buenas Prácticas de Acuicultura - Good Aquaculture Practices – GAP* y *Mejores Prácticas de Manejo - Better Management Practices - BMP*), a través de los sistemas de seguridad más específicos basados en el *Análisis de*

Peligros y Puntos Críticos de Control (Hazard Analysis and Critical Control Points-HACCP) para el control de riesgo que utiliza el *Análisis de Riesgos (Risk Analysis)*.

La bioseguridad en la acuicultura, debatida en la *Conferencia Mundial sobre Acuicultura 2010 (Global Conference on Aquaculture 2010)* en Phuket, Tailandia adquiere una perspectiva más amplia al incluir la salud de los animales acuáticos, especies invasoras, riesgos genéticos, salud pública y el impacto del cambio climático. En general, la seguridad alimentaria y la bioseguridad en la acuicultura deben ser fortalecidas y se deben implementar programas de sensibilización y difundir información apropiada, especialmente para pequeños acuicultores, comunes en la región

Fuente: NACA NEWS, 16 (3), Jul.-Set. 2011

China: Inicia campaña de seguridad alimentaria

El *Ministerio de Agricultura (Ministry of Agriculture-MOA)* inició una serie de campañas para desalentar las actividades ilegales en el sector de la alimentación. Se centran principalmente en la excesiva cantidad de residuos de pesticidas en los vegetales, en el clenbuterol tóxico (sustancia aditiva que elimina las grasas) agregado a las raciones de los suinos, en los aditivos ilegales en los productos lácteos, en los productos veterinarios de mala calidad, en los aditivos prohibidos en los productos acuáticos y en las falsas materias primas agrícolas. Se informó que se intensificará la supervisión sobre las cadenas de producción y distribución para evitar que productos insalubres ingresen al mercado.

Zhang Yong, Director de la *Comisión de Seguridad Alimentaria* en el marco del *Consejo de Estado* estima que hay al menos 400 000 establecimientos procesadores de alimentos, más de 2,1 millones de restaurantes y más de 200 millones de personas involucradas en la acuicultura e industria pesquera de China. Por esto, es muy difícil para los gobiernos regionales supervisar la calidad y seguridad alimentaria. Según Zheng Fengtian de la *Universidad de Renmin*, actualmente, la supervisión alimentaria es responsabilidad de más de seis agencias del gobierno, dando lugar a situaciones confusas para cada uno. Es así que los expertos recomiendan mejorar la seguridad alimentaria creando un organismo gubernamental independiente encargado de supervisarla, aplicando una política favorable con el objetivo de estimular a los consumidores a que sean proactivos y a denunciar las violaciones a la seguridad alimentaria.

Fuente: INFOFISH International, 4/2011

NOTICIAS DE EUROPA

Comisión Europea: Flexibilidad en la aplicación de la legislación sobre higiene alimentaria

El informe de la Comisión Europea recomienda que los estados miembros debieran introducir disposiciones más flexibles en la aplicación de la legislación sobre higiene alimentaria y fomentar su aplicación. El informe es el resultado de una serie de misiones realizadas en seis estados miembros (Dinamarca, Reino Unido, Estonia, Austria, Finlandia, República Checa) entre noviembre 2009 y marzo 2010.

Los expertos de la *Oficina Alimentaria y Veterinaria (Food and Veterinary Office- FVO)* y el servicio de inspección de la Comisión Europea, encontraron que las disposiciones más flexibles - que se proporcionan en relación con las estructuras, diseño y equipamiento de las empresas, las prácticas operativas y los controles - no se utilizan ampliamente en los estados miembros, produciendo consecuencias negativas en la industria alimentaria. Pueden ayudar en particular a los pequeños productores a cumplir

con la legislación sin comprometer la seguridad alimentaria. Esto, a su vez, ayudará a promover más la innovación en el sector de la alimentación, apoyando la elaboración de los productos locales y tradicionales. Puede leer el informe en:

http://ec.europa.eu/food/fvo/specialreports/index_en.htm

UE: Semicarbazida (SEM) presente en forma natural en camarones

La semicarbazida (SEM) es un metabolito de la nitrofurazona que produjo varias alertas rápidas en la UE al haberse detectado en camarones gigantes de agua dulce (*Macrobrachium rosenbergii*) provenientes de Bangladesh y de otros países asiáticos. La investigación realizada por la *Universidad de Ghent*, en Bélgica y el *Instituto Agroalimentario y de Biociencias (Ghent University, Agri-food & Biosciences Institute)* en Belfast, de Belfast, Irlanda del Norte, encontraron que la SEM es un componente natural de la cáscara de todas las especies de crustáceos testeados (cangrejos, langostinos y camarones). También estas dos instituciones realizaron una investigación en forma separada e independiente en respuesta a más de 50 alertas emitidas por el *Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Raciones (Rapid Alert System for Food and Feed-RASFF)* en 2009. En los embarques de camarones de Bangladesh se detectaron niveles de SEM mayores de lo permitido (1ppb). Todavía se desconoce la ruta metabólica de su producción, pero existe la posibilidad que su rol principal sea en la síntesis de proteínas.

Si bien se sigue mejorando la capacidad de análisis de laboratorio, se creó en Bangladesh un sistema de rastreabilidad desde el criadero a la exportación. Para garantizar más la seguridad alimentaria a largo plazo, la FDA y la UE establecieron la institución educativa de acuicultura: el *Centro de Inocuidad de Alimentos Acuáticos y de Acuicultura (Aquaculture and Aquatic Food Safety Centre-AAFSC)*.

Fuente: INFOFISH *International*, 5/2011

NOTICIAS de AMERICA LATINA

América Central: Brote de marea roja

Los gobiernos de Guatemala y El Salvador emitieron en agosto 2011 alertas en relación con un grave brote de marea roja en la costa del Pacífico. Más información sobre el fenómeno se puede obtener de la *Comisión Nacional para la Vigilancia y Control de la Marea Roja en Guatemala*, Guatemala (indirección@invisumeh.gob.gt) y de la *Comisión Nacional de la Marea Roja*, Salvador, El salvador (www.mag.gob.sv).

NOTICIAS de AMERICA DEL NORTE

EEUU: Información sobre FSMA

La información principal sobre la *Ley de Modernización de la Seguridad Alimentaria (Food Safety Modernization Act - FSMA)* está disponible en varios idiomas para facilitar el acceso a procesadores, minoristas, consumidores y reguladores de la comunidad internacional. La información acerca de la FSMA incluye: (1) Antecedentes de la ley, (2) Ley de Modernización, (3) Puntos claves de la Legislación de Seguridad Alimentaria y (4) Preguntas y respuestas sobre la Ley - incluyendo un debate sobre los precios para re-inspecciones. Además de la versión en inglés, están disponibles versiones en varios idiomas (francés, español, italiano, portugués, ruso, árabe). Por información ingrese a: <http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/FSMA/ucm242834.htm>

Fuente: Pamela Tom, University of California, Davis, CA 95616 USA, Fax: 530/752-4759, E-mail: pdtom@ucdavis.edu, Web: <http://seafood.ucdavis.edu>

EEUU: La USDA desarrolla políticas para la inspección obligatoria de “catfish”

El Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (*Food Safety and Inspection Service-FSIS*) del Departamento de Agricultura (*USDA*) propuso reglamentaciones que requieren la inspección continua de los productos de “catfish”. Se propuso ampliar la definición de “catfish” para incluir a todos los peces del orden Siluriformes, que incluiría al “catfish” americano que pertenece a la familia Ictaluridae y al vietnamita de la familia Pangasiidae. El expediente N° FSIS-2008-0031 que contiene la norma propuesta se encuentra disponible en: <http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/FRPubs/2008-031.pdf>
El análisis del impacto de su aplicación también es accesible en: http://www.fsis.usda.gov/PDF/Catfish_Impact_Analysis.pdf

PUBLICACIONES

Brasil: Nuevo libro sobre tecnología pesquera

Ya se encuentra disponible el nuevo libro (en idioma portugués) sobre tecnología pesquera editado por el Dr. Alex Augusto Gonçalves: “*Tecnología del Pescado: ciencia, tecnología, innovación y legislación*” (*Tecnologia do Pescado – Ciência, Tecnologia, Inovação e Legislação*). Fue presentado en junio 2011 en la Conferencia Mundial de Acuicultura en Brasil. Contribuyeron a la preparación de los 44 capítulos del libro cuarenta y nueve (49) expertos de Brasil y de otros países. La publicación de 600 páginas está dividida en cuatro sesiones principales: ciencia de los productos pesqueros, tecnología, innovación y legislación. Consta de tres anexos: (1) Lista de las principales especies de valor comercial de cada región de Brasil; (2) Tabla completa sobre la composición química de importantes especies y productos de la pesca; (3) Ejemplos de diagramas de flujo operacionales del procesamiento. La publicación es única en lengua portuguesa, un importante libro para tecnólogos pesqueros, inspectores, controladores de calidad, consultores, investigadores, estudiantes y funcionarios del gobierno, relacionados a la regulación o a la supervisión y al control de calidad. Se puede solicitar al editor en: www.atheneu.com.br

Nuevas publicaciones de FAO

La FAO editó la nueva publicación “*Private standards and certification in fisheries and aquaculture: current practices and emerging issues*” (*Normas y certificaciones privadas en la pesca y acuicultura: prácticas actuales y temas emergentes*) preparado por Sally Washington y Lahsen Abalouch, es el Documento Técnico de Pesca y Acuicultura N°553. La publicación analiza los dos tipos principales de normas privadas que afectan el comercio pesquero, principalmente el etiquetado ecológico y las normas de seguridad y calidad alimentaria y su importancia para los industriales. Aborda entre otros temas las implicaciones políticas y gubernamentales, su impacto en los costos, su papel en la rastreabilidad, y los desafíos y oportunidades para los países en desarrollo.

El Documento Técnico de Pesca y Acuicultura N°559 titulado “*Postharvest loss assessment in small scale fisheries: A guide for the extension officer*” (*Evaluación de las pérdidas post-captura en la pesca a pequeña escala: un manual para el extensionista pesquero*) fue preparado por Yvette Diei-Ouadi y Yahya I, Mgawe. Evaluar las pérdidas y comprenderlas es fundamental para abordar el problema de las pérdidas post-captura del pescado. El objetivo de la preparación de este manual es el de

proporcionar una herramienta de trabajo de fácil lectura que enseña a realizar las propias evaluaciones.

La publicación está disponible en:
<http://www.fao.org/docrep/014/i2241e/i2241e.pdf>

SIPPO: Manual para el acceso al mercado de la UE

La *Agencia de Promoción de Importaciones de Suiza (Swiss Import Promotion Agency-SIPPO)* recientemente publicó un manual de fácil lectura sobre el acceso al mercado de la UE (desde la perspectiva sanitaria y de certificación IUU) y el costo-beneficio del eco-etiquetado. Está dirigido a un lector que no esté directamente involucrado en asuntos de acceso al mercado de la UE, pero que necesita comprender los fundamentos del mismo. Consta de 45 páginas en idioma inglés y español, con gráficos, imágenes, tablas y referencias con el propósito de hacer la lectura más “digerible”. La versión en inglés se encuentra disponible en línea:

<http://www.slideshare.net/Osec/eu-market-access-and-ecolabeling-for-fishery-and-aquaculture-products>

Se pueden solicitar copias a: Constantin Kostyal, Project Manager Food Programme, SIPPO Swiss Import Promotion Programme, Stampfenbachstrasse 85, Postfach 2407, CH-8021 Zürich, ckostyal@osec.ch

El próximo número del **Inspector de Productos Pesqueros** será distribuido en diciembre 2011. Favor remitir cualquier información que Ud. desee que sea difundida a través de este boletín a: C A Lima dos Santos, Rua Cel. Eurico de Souza Gomez Filho 510 Cob 01, Jardim Oceanico-Barra da Tijuca, 22620-320, Rio de Janeiro, RJ-BRASIL, Tel: +55212491-0704; E-mail: dossantoscarlos@globo.com

Editor Principal: Anil Kumar - INFOFISH, Kuala Lumpur, Malasia.

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

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