

GENERALIDADES**Se retira Carlos Lima dos Santos**

El Sr. Carlos Lima dos Santos se retira luego de 25 años de iniciar esta publicación e integrar el Consejo Editorial. Sin embargo, continuará apoyando y participando en la traducción al portugués. INFOFISH y el Consejo Editorial agradece a Carlos y lo saluda por su iniciativa y apoyo incansable en la publicación exitosa del Inspector de Pescado.

Estrategia de Mediano Plazo (2012-16) de Normas y Desarrollo del Comercio

En la nueva estrategia a mediano plazo para los Estándares y Desarrollo del Comercio (Standards and Trade Development Facility-STDF) para 2012-2016 se destaca fortalecer la coordinación para mejorar los resultados en una serie de áreas. Pretende ayudar a los países en desarrollo a cumplir las normas internacionales sobre seguridad alimentaria y sanidad animal y vegetal. La estrategia busca incrementar la colaboración e información compartiendo la cooperación técnica, ayudar a los países receptores a identificar sus necesidades, definir sus prioridades y diseñar propuestas de proyectos que pueden recibir fondos de diversos donantes y mejorar el rendimiento de los países beneficiarios del limitado número de proyectos financiados por el STDF. Seguirá dedicando por lo menos el 40% de los recursos a beneficiarios en los países menos desarrollados y en otros de bajos ingresos. El objetivo final es asistir a los países en desarrollo a combatir plagas, enfermedades en animales y plantas, y contaminantes, para que así expandan y diversifiquen la producción agrícola, alimentaria y las exportaciones, resultando en el desarrollo económico, reducción de la pobreza, mejor nutrición, seguridad alimentaria y protección del medio ambiente.

Desde su creación en 2002, financió 47 proyectos y realizó donaciones para la preparación de 48 proyectos beneficiando a 54 países en desarrollo. Además, organizó conferencias y otros eventos sobre temas de interés común. Recibió un total de US\$ 25 millones de 17 países donantes.

Se puede obtener más información en:

http://www.standardsfacility.org/Files/KeyDocs/STDF_367_Medium_Term_Strategy_Eng.pdf

Fuente: TheFishSite News Desk, 16 enero 2012

Convocatoria abierta para entrenadores de HACCP

El Seafood HACCP Alliance (SHA) anunció una serie de sesiones especiales "Entrenar al Entrenador" (Train-the-Trainer) organizadas para preparar más instructores "calificados". Son cursos normales sobre HACCP Básico en Productos Pesqueros del SHA (SHA Basic Seafood HACCP) de acuerdo con el protocolo establecido y reconocido por la Asociación Oficial de Alimentos y Medicamentos (Association of Food and Drug Official-AFDO) y la FDA. Los participantes al aprobar el curso deben estar familiarizados con los materiales de entrenamiento, reglamentaciones y conceptos. El costo de inscripción es de US\$ 350 y cubre todos los materiales de entrenamiento, salas de reuniones e instrucción. También cubre dos cursos de medio día disponibles en internet para los que quieran completar el curso básico. Se realizará en Miami del 27-29 junio 2012.

Visite la página de AFDO para bajar los formularios de solicitud: <http://www.afdo.org/Default.aspx?pageId=1185209> y el sitio web del SHA por información: <http://seafood.ucdavis.edu/haccp/ucd.htm>

IAFI- Congreso Mundial de Productos Pesqueros

El Comité Directivo (Steering Committee) de la Asociación Internacional de Inspectores Pesqueros (International Association of Fish Inspectors-IAFI) se reunió el 31 de enero para disponer los arreglos para el próximo congreso a realizarse en el segundo semestre 2013 en Terranova, Canadá. Por información más detallada contactar al Presidente Chris Leftwich: chris.leftwich@fishhall.org.uk o visitar la página: <http://www.wsc2013.com/>

Conferencia Trans-Atlántica sobre Tecnología Pesquera

Está prevista que La Conferencia Trans-Atlántica sobre Tecnología Pesquera (Trans-Atlantic Fisheries Technology Conference-TAFT) se realice del 30 de octubre al 2 de noviembre, en el Sheraton Sand Key Resort en Clearwater, Florida. Es la reunión conjunta de la Conferencia de Tecnología Pesquera del Atlántico (Atlantic Fisheries Technology Conference) y de la Asociación de Tecnología Pesquera de Europa Occidental (West European Fish Technology Association). La auspicia la Sociedad

de Ciencia y Tecnología de Productos Pesqueros (Seafood Science and Technology Society). Los planes preliminares se encuentran en el sitio web de TAFT 2012: <http://www.taft2012.org>

El principal tema será “Moverse por el mundo de la Integridad de los Productos Pesqueros” (“Navigating the World of Seafood Product Integrity”). Los temas de las sesiones preliminares incluyen: Oferta mundial – nuevos desafíos de seguridad y calidad, acuicultura sostenible para productos pesqueros, productos pesqueros y salud – beneficios y riesgos percibidos, utilización más eficiente de la materia prima, retención del valor nutricional desde la cadena de procesamiento hasta el plato del consumidor, robótica y aplicación de nuevas tecnologías en la industria procesadora.

Fuente: Dr. David Patrick Green, Professor and Department Extension Leader, Seafood Laboratory, North Carolina State University, Morehead City, NC 28557, Tel.: 1+ 252 222.6304

NOTICIAS DE ÁFRICA

Curso de entrenamiento sobre acuicultura, seguridad alimentaria y sanidad animal

Se realizó del 24-28 octubre 2011 el curso de capacitación de cuatro días dictado por la Oficina Subregional del Norte de África (Subregional Office for North Africa-SNE), dirigido a veterinarios y personal de la pesca de 4 países: Argelia, Mauritania, Marruecos y Túnez.

Se realizó un curso introductorio de formación básica, como base para la discusión de temas regionales relacionados al desarrollo de la acuicultura y manejo sanitario de animales acuáticos, formulándose recomendaciones para actividades futuras. Esto reunió a funcionarios nacionales del sector de pesca/acuicultura y autoridades veterinarias para intercambiar conocimiento y temas concernientes al desarrollo de la acuicultura en la región, con especial atención en la salud/bioseguridad de los animales acuáticos y la seguridad alimentaria.

En la sesión sobre cooperación regional en el desarrollo de la acuicultura y el manejo sanitario de los animales se realizaron una serie de recomendaciones para actividades futuras a nivel regional y nacional. La principal recomendación fue la cooperación sub-regional en el campo del desarrollo de la acuicultura en general y específicamente en el fortalecimiento de la patología de peces. Los participantes formularon recomendaciones a nivel nacional y regional que se consideran prioritarias para todos los países.

Por más información contactarse con:
Cherif.Toueilib@fao.org/MohammedBengoumi@fao.org/Rohana.Subasinghe@fao.org
Melba.Reantaso@fao.org y

NOTICIAS DE ASIA

Mejorando la seguridad alimentaria de la acuicultura en la Provincia de Hubei, China

El objetivo de este proyecto TCP/CPR/3203 (D) de FAO fue: (a) formación de funcionarios gubernamentales y acuicultores en: buenas prácticas acuícolas (good aquaculture practices-GAP), buenas prácticas de higiene (good hygienic practice-GHP), manejo de la sanidad de animales acuáticos, HACCP y análisis de riesgo en el manejo seguro de peces, (b) mejoramiento de la productividad, calidad y seguridad acuícola de peces en estanques de prueba en la provincia de Hubei, (c) aumentar la sensibilización de los empresarios en los diferentes sectores de la cadena de abastecimiento sobre las medidas basadas en GAP, GHP y HACCP y (d) mejorar el acceso al mercado del pescado en esta provincia.

La implementación del proyecto comenzó en agosto 2009. Al taller le siguió un análisis de las prácticas imperantes y la identificación de los riesgos de seguridad alimentaria. Basados en los análisis y conversaciones con los acuicultores, los consultantes desarrollaron unas GAP adecuadas a las condiciones locales.

Se eligieron 10 estanques de prueba para entrenar a los dueños en la implementación de las GAP. También cerca de 100 acuicultores fueron testigos del trabajo realizado en esos estanques. Además, se capacitó al personal de laboratorio sobre aspectos analíticos. Se estudió el progreso de este trabajo en el taller terminal del proyecto realizado del 19-23 diciembre 2010. Los estanques de prueba rindieron mejor con un 26,2% más de producción y la ganancia por unidad de área (mu*) fue de 2,682 Yuan**, un aumento de 183% sobre los estanques en los que no se trabajó (948Yuan).

* 1 Ha = 15mu, ** 1US\$= aproximadamente 6.3 yuan.

Fuente: FAO Aquaculture Newsletter 48, diciembre 2011. Se puede consultar en: <http://www.fao.org/docrep/015/i2647e/i2647e.pdf>

Manipulación de pescado a bordo/en tierra y análisis de histamina

Asistieron alrededor de 60 participantes a este taller nacional, realizado del 30 octubre-2 noviembre 2011, en el Centro de Capacitación de Shilat (Shilat Training Centre), Bandar Abbas, Irán. Se organizó como una de las actividades en el marco del proyecto de FAO TCP/RAS/3302(D) actualmente implementado en India, Irán, Maldivas, Pakistán y Sri Lanka, sobre “Mejoramiento de las prácticas post-captura y desarrollo de mercados sostenibles para la pesca con palangre de atún y otras especies de grandes pelágicos en la zona del Océano Índico” (“Improving post-harvest practices and sustainable market development for long-line fisheries for tuna and other large pelagic fish species in the Indian Ocean Region”).

El taller se dividió en dos partes, la primera se realizó del 30-31 octubre sobre manipulación de pescado a bordo/en tierra, a cargo de M. Marcus Gunerathne, Director de Control de Calidad, Departamento de Pesca y Recursos Acuáticos (Department of Fisheries & Aquatic Resources) de Sri Lanka. La segunda reunión que se realizó del 1-2 noviembre sobre análisis de histamina estuvo a cargo de Binaya B. Nayak del Instituto Central de Educación en Pesca (Central Institute of Fisheries Education), Mumbai, India. El Dr. Issa Golshahi y Yousof Aftabsavar disertaron sobre la situación iraní. Se realizaron conferencias y demostraciones prácticas.

Fuente: INFOFISH *International*, 1/2012

NOTICIAS DE EUROPA

Autoridades criticaron los estándares de higiene del procesamiento

Mientras que el sector acuícola en general sigue los requisitos de higiene, hay espacio para una importante mejora en las empresas que procesan pescado blanco, concluye el informe de la Autoridad de Vigilancia de la Asociación de Libre Comercio Europeo (European Free Trade Association's Surveillance Authority-ESA). En el otoño 2011, ESA inspeccionó la industria pesquera noruega con el objetivo de controlar que la producción y venta se realizaba según el Acuerdo de la Zona Económica Europea (European Economic Area Agreement-EEA). Se observaron varias deficiencias. Las condiciones edilicias hacen difícil que las instalaciones reúnan los requerimientos de higiene, también que aumente el riesgo de contaminación cruzada. ESA señaló la carencia de almacenamiento y etiquetado de los productos. La Autoridad Noruega de Seguridad Alimentaria (Norwegian Food Safety Authority-FSA) fue fuertemente criticada por los hallazgos. La FSA inmediatamente inició una serie de medidas para remediar los serios defectos hallados en las empresas inspeccionadas. Anteriormente, se presentaron problemas con la utilización de polifosfatos en pescado salado y ESA analizó específicamente este producto. Se concluyó que los hallazgos no indican procedimientos ilegales en la producción de pescado salado.

La Zona Económica Europea (European Economic Area-EEA) está integrada por 27 de los estados miembros de la UE y tres de la Asociación de Estados Europeos de Libre Comercio (European Free Trade Association-EFTA): Islandia, Liechtenstein y Noruega. ESA monitorea el cumplimiento de la reglamentación de la EEA en estos 3 últimos países, permitiéndoles participar en el mercado interno europeo.

Por más detalles acceder a: <http://www.eftasurv.int/search?q=Report+on+norwegian+fish+companies>

Fuente: TheFishSite News Desk, 22 marzo 2012

Dictamen científico sobre la utilización de agua de mar limpia en contacto con alimentos

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (European Food Safety Authority- EFSA) emitió un dictamen científico sobre los riesgos asociados a la utilización de agua de mar limpia en varias actividades humanas, incluyendo el procesamiento de pescado. Reconoce los riesgos microbiológicos, pero considera que el riesgo de contaminación química es bajo. Para utilizar en caso de baja exposición, se considera apropiado el estudio sanitario y microbiológico basado en la Directiva 2006/7/EC. En caso de alta exposición se considera más apropiada la Directiva 98/83/EC, una encuesta sanitaria más completa, obligatoria, sobre el tratamiento del agua con un criterio adicional para *Vibrio spp.* Se recomienda la utilización de luz ultravioleta (UV) u otros métodos físicos como proceso de desinfección preferido para prevenir la formación de productos derivados de desinfecciones peligrosas como bromato y trihalometanos.

Fuente: www.megapesca.com

UE: Nueva reglamentación requiere que se comuniquen las capturas

La Comisión aprobó la reglamentación que modifica los requerimientos para el etiquetado de alimentos congelados de origen animal, incluyendo a los productos pesqueros, tal como se establece en el Anexo II del Reglamento (EC) N° 853/2004. Ahora se requiere que previo al etiquetado y a la venta minorista, los comerciantes deben asegurarse de proporcionar la información a quienes les venden (y, previa solicitud a la autoridad competente) con respecto a la fecha de producción y de congelación (si

fuesen diferentes). Para los productos pesqueros, la fecha de producción se toma como la fecha de captura. El término fecha de producción significa “fecha cuando se realiza la captura, en el caso de productos pesqueros”. Cuando procede de un lote de materia prima con diferentes fechas de producción y de congelación, se utiliza la fecha más antigua de producción y/o congelación. La medida entra en vigor el 1 de julio 2012.

Fuente: FishFiles Lite, 22 marzo 2012

UE: Utilización de irradiación en alimentos

Hay 11 países que utilizan este método, incluyendo a Bélgica, Bulgaria, República Checa, Alemania, Estonia, España, Francia, Hungría, Holanda, Polonia y Rumania. En 2010 se irradió un total de 9 263,4 tm de alimentos, del cual 165,8 tm o 1,8% fueron pescados, moluscos y crustáceos. En 2010, se analizaron 6 244 muestras de alimentos irradiados, encontrándose que 144 (2,3%) de ellas no cumplían con los requisitos.

Fuente: INFOFISH *International*, 2/2012

Se detectan bacterias en exportaciones noruegas

Se le informó al Director Administrativo del Servicio Estatal para la Vigilancia de Plantas, Peces, Animales y Alimentos (Administrative Director of the State Service for Plant, Fish, Animal and Food Surveillance) que se encontraron sustancias y bacterias peligrosas en productos pesqueros importados a Rusia desde Noruega. Las importaciones de productos riesgosos (desde el punto de vista veterinario y sanitario) desde Noruega son más frecuentes a pesar de todas las garantías previstas por la parte noruega. Se detectó *Salmonella* en un lote de salmón del Atlántico refrigerado, y *E. coli* en los envíos de centolla y salmón refrigerados luego de realizar pruebas de laboratorio a los productos pesqueros importados por Rusia. Por lo tanto, se observó el incumplimiento de los requisitos sanitarios y veterinarios aduaneros de estos países, señalándose que la parte rusa está muy preocupada por la situación existente.

Fuente: INFOFISH *International*, 2/2012

NOTICIAS DE AMÉRICA LATINA

Chile: Organismos públicos promueven la inocuidad en productos pesqueros

Con una visita al puerto de Caleta Portales, varios servicios públicos que supervisan la venta de productos pesqueros participaron del lanzamiento de “*Elige cuidarte: consumo seguro de productos pesqueros*” del Ministerio de Salud. El Seremi organizó la actividad, asistiendo representantes de la Armada de Chile, PDI y del National Marine Fisheries Service, distribuyéndose materiales educativos entre los arrendatarios y paseantes.

Se les entregó recomendaciones y advertencias sobre el cumplimiento de las normas sanitarias y la comercialización, tales como el mantenimiento de la cadena de frío y el respeto por las tallas mínimas. Se informó que en 2011, el 15% de 800 casos de intoxicación detectados en la región se debieron al consumo de productos pesqueros, lo que representa la segunda causa más común de intoxicación después de los huevos con *Salmonella*. Los comerciantes que no cumplen con estas medidas pueden recibir multas que van de 3 a 300 UTM*, cierre de los comercios e inclusive prisión.

*UTM es una unidad monetaria chilena para calcular impuestos, multas y derechos aduaneros.

Fuente: TheFishSite News Desk, 23 enero 2012.

Reunión regional de la Red Panamericana

Se encuentran adelantados los arreglos necesarios para la próxima reunión regional de la Red Panamericana sobre tecnología pesquera, inspección y control de calidad programada para realizarse del 22-26 octubre, en Puerto Montt, Chile. Por más detalles sobre el evento contactar al Dr. Nelson Avdalov, Presidente REDPAN, Montevideo, Uruguay, e-mail: nelson.avdalov@infopesca.org

Brasil: 5º simposio nacional sobre calidad de pescado

El Laboratorio de Tecnología Pesquera, Instituto de Pesca del gobierno del Estado de San Pablo, está organizando V SIMCOPE (V Simposio sobre Calidad de Pescado) del 19-21 junio, en Santos, SP. La reunión bianual es el mayor evento nacional sobre tecnología pesquera, inspección y control de calidad en este país. En ella participan expertos del Brasil y de otros países. Mas detalles sobre el evento pueden obtenerse en el sitio web: www.simcope.com.br

NOTICIAS DE AMÉRICA DEL NORTE

EEUU: Inspecciones de productos pesqueros por debajo de los estándares mundiales

Las inspecciones que realiza este país para proteger a sus ciudadanos de enfermedades causadas por productos pesqueros están muy por debajo de los estándares mundiales, según un estudio de la Escuela de Salud Pública de la Universidad Johns Hopkins (Johns Hopkins University School of Public Health). Sólo el 2% de todos los productos pesqueros importados son analizados por contaminación, mientras que en la UE, Japón y Canadá se inspeccionan hasta el 50%, 18% y 15% de ciertos productos.

También se encontró una falta de transparencia en los protocolos de pruebas. Por ejemplo, la FDA no especifica si las pruebas se realizan en muestras aleatorias o específicas, una distinción científica crítica. Los reguladores analizaron 13 tipos de residuos de medicamentos, mientras que en Europa se analizan 34 y en Japón 27.

Fuente:

http://www.jhsph.edu/publichealthnews/pressreleases/2011/love_seafood.html

Reunión del grupo de trabajo AOAC sobre toxinas marinas y de agua dulce

La reunión del 3º Simposio Conjunto (Third Joint Symposium) y del grupo de trabajo AOAC se realizará del 18-22 junio 2012 en Universidad de Puget Sound, Tacoma, WA. Aunque el principal tema de la reunión será el análisis de toxinas marinas y de agua dulce, también se realizarán presentaciones sobre brotes, la utilización de plancton en el monitoreo, etc. Asistirán investigadores, reguladores, proveedores de equipos y kits y miembros de la industria pesquera.

Simultáneamente a esta reunión, del 20-21 junio se realizará la Reunión Anual de la Sección Noroeste del Pacífico (Pacific NW Section's Annual Meeting). Por lo que durante estos días los asistentes podrán sin cargo adicional optar por asistir a las sesiones paralelas. Por más información sobre la conferencia y posterior entrenamiento LC-MS/MS a realizarse del 25-26 junio se puede acceder a la página web: www.aoacpacnw.com

Fuente: Dr. James Hungerford, Co-chair of AOAC Task Force and GR, Marine and Freshwater Toxins, FDA, ORA, ATC, 22201 23rd Dr. SE, Bothell, WA 98021, USA. Tel.: 425-483-4894; Fax 425-483-4996; E-mail: james_hungerford@hotmail.com

PUBLICACIONES

Arthur, J.R. y Bondad-Reantaso, M.G. 2012, FAO, SAR, Samoa, 167p.: "Curso Introductorio de Capacitación sobre Análisis de Riesgo para el Traslado de Animales Acuáticos Vivos" ("Introductory Training Course in Risk Analysis for Movements of Live Aquatic Animals").

Este manual lo concibió Melba G. Bondad-Reantaso, Oficial de Acuicultura de FIRA como un medio para la presentación de los materiales de capacitación de análisis de riesgo (material de apoyo para grupos de trabajo y conferencias, en power point) desarrollados a través de actividades de FAO en un formato que puede ser fácilmente adaptado para utilizar en cursos de corta duración (4 días de duración) por expertos regionales y nacionales encargados de capacitar a los participantes locales.

Este manual se basa especialmente en una serie de ejercicios que se desarrollaron como parte de FAO/FSM del Departamento de Desarrollo de Recursos (FAO/FSM Department of Resources Development) para el "Taller Nacional sobre Evaluación de Riesgos en el Desarrollo de la Acuicultura" ("National Workshop on Risk Assessment in Aquaculture Development"), que se realizó del 24-27 mayo 2010, en Pohnpei, Estados Federados de Micronesia (EFM).

La publicación está disponible en:

<http://www.fao.org/docrep/015/i2571e/i2571e.pdf>

El próximo número del **Inspector de Productos Pesqueros** será distribuido en julio 2012. Favor remitir cualquier información que Ud. desee que sea difundida a través de este boletín a:

INFOFISH, Level 2, Menara Olympia, 8 Jalan Raja Chulan, 50200 Kuala Lumpur, Malaysia. Tel: +603-20783466; E-mail: info@infofish.org ; akumarp2002@gmail.com

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

Editor técnico: Dr. Karunasagar Iddya, FAO, Roma, Italia

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

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