

GENERAL

La WSC2023 GLOBAL aplaudió con la mayor esperanza

El 12º Congreso Mundial de Productos Pesqueros 2023 (WSC2023) se realizó en Peniche, Portugal, del 25-27 septiembre, en colaboración con la 13ª Conferencia Internacional sobre Inocuidad de los Moluscos y Mariscos. El evento fue copatrocinado por la Asociación Internacional de Inspectores Pesqueros (IAFI), el Instituto Politécnico de Leiria, la Escuela de Turismo y Tecnologías Marítimas, Portugal. INFOFISH participó como orador invitado para el segundo día, Sesión III y promocionó este congreso como medio de comunicación.

Asistieron más de 150 participantes provenientes de 30 países, con intervenciones de primer nivel de WorldFish, DG SANTÉ, NOAA, Thai Union, ONUDI y FAO, conjuntamente con la de de técnicos de universidades e institutos de investigación de los cinco continentes. Los temas claves presentados incluyeron la tecnología para la economía circular, los riesgos emergentes en la inocuidad alimentaria de los productos pesqueros y de la acuicultura, la inocuidad de los moluscos bivalvos, el impacto de los microplásticos, las herramientas de trazabilidad, el fraude en la cadena de suministro internacional y los factores éticos incluyendo el bienestar de la tripulación, los derechos humanos y el bienestar de los animales, tanto en la acuicultura como en la pesca de captura. Se presentaron más de 50 informes y 20 carteles, muchos de los cuales esperamos sean publicados en el sitio web de la IAFI. El Congreso comenzó el 24 de septiembre con talleres regionales de los países en desarrollo (Asia, África y América Latina), con un excelente apoyo de FAO y ONUDI, y 30 participantes también se unieron a las giras técnicas posteriores al Congreso, conociendo la última tecnología en pesca y acuicultura en la región occidental de Portugal, incluidas la industria de conservas de atún/sardina, los criaderos costeros de moluscos bivalvos, y el procesamiento moderno de pescado destinado a la venta minorista. Junto con un animado cóctel de bienvenida al atardecer en un bar de surf local para establecer el tono informal del Congreso, y la cena con la entrega de premios, se garantizó a los participantes un programa muy completo, agradable e intensamente estimulante.

Los participantes disfrutaron de numerosas e interesantes presentaciones interdisciplinarias, tanto formales como informales. La diversidad siempre prospera en la interfaz entre los sistemas, y ciertamente se generaron muchas ideas diversas provenientes de la interesante combinación de disciplinas. En el futuro la IAFI realizará estos eventos, ya que contempla su superior nuevo papel como ONG registrada ante el Comité Económico y Social de la ONU. Al cierre del evento, el Dr. Ian Goulding, Presidente de la IAFI, anunció que la Junta de la IAFI consideró varias solicitudes para futuros Congresos y decidió realizar la WSC2025 en Cochin, India, en colaboración con la Society for Indian Fisheries and Aquaculture and PDA Ventures como congreso organizador. Se prevé que se realice a fines de octubre 2025, por lo tanto ténganlo en cuenta.

FAO y Cefas publicaron conjuntamente un nuevo curso de formación on-line

La Fisheries and Aquaculture Division, el Centre for Environment, el Fisheries and Aquaculture Science (Cefas, Reino Unido), el FAO eLearning Academy (FAO-PSU) informaron la publicación conjunta del curso de aprendizaje electrónico certificado: “Saneamiento de moluscos bivalvos: monitoreo del área de cultivo” como un bien público mundial, a través de la FAO eLearning Academy. Este curso forma parte de una serie de cursos de aprendizaje electrónico sobre “Saneamiento de moluscos bivalvos” y su objetivo es guiar a los profesionales en la implementación de la guía y el estándar del Codex Alimentarius en sus contextos específicos y cómo establecer y monitorear un área de cultivo de moluscos bivalvos.

La serie consta de los siguientes cuatro cursos de aprendizaje electrónico:

1. Saneamiento de moluscos bivalvos: perfil del riesgo del área de cultivo

El primer curso introduce el marco de orientación técnica para el desarrollo de áreas de cultivo para programas de saneamiento de moluscos bivalvos. Describe los riesgos potenciales presentes para el

consumo de moluscos bivalvos vivos o crudos y aporta orientación para completar un Perfil de Riesgo del Área de Cultivo (GARP).

2. Saneamiento de moluscos bivalvos: evaluación y revisión del área de crecimiento

Este segundo curso detalla la evaluación del área de cultivo y el proceso de revisión para establecer un programa de saneamiento del área de cultivo de moluscos bivalvos. El curso proporciona un marco para la recopilación, análisis, evaluación y revisión de datos de riesgos potenciales en el área de cultivo destinados al consumo humano.

3. Saneamiento de moluscos bivalvos: monitoreo del área de cultivo

Este tercer curso detalla la actividad del monitoreo del área de cultivo en un programa de saneamiento de moluscos bivalvos. El curso describe planes de muestreo, cómo realizar los muestreos y los análisis de laboratorio de riesgos microbianos en un programa de saneamiento de áreas en crecimiento. El curso proporciona un marco para la recopilación, análisis, evaluación y revisión de riesgos potenciales en el área de cultivo de bivalvos destinados al consumo humano.

4. Saneamiento de moluscos bivalvos: clasificación y manejo de áreas de cultivo.

En desarrollo.

La IAFI anunció los ganadores del premio IAFI Peter Howgate Award 2023

La Asociación Internacional de Inspectores de Productos Pesqueros (IAFI) divulgó los ganadores del Premio IAFI Peter Howgate 2023. Son: Polina Rusanova de Rusia y Samuel Koduah de Ghana. La Sra. Rusanova tiene experiencia en ecología marina y es investigadora en el Institute for Biological Resources and Marine Biotechnology of the National Research Council de Italia, habiendo completado una maestría conjunta en Gestión Ambiental en la Irkutsk State University, Rusia y en la Christian-Albrecht University of Kiel, Alemania. Su área de investigación comprende el impacto del medio ambiente en la inocuidad y calidad de los productos pesqueros. En particular, presentó un documento sobre la contaminación por microplásticos en peces elasmobranquios y su impacto en la calidad del producto pesquero. El Sr. Koduah trabaja como Inspector de Productos Pesqueros en el Fish Inspection Department of the Ghana Standards Authority, con sede en Accra. Sus principales funciones son las de funcionario responsable que realiza la inspección y auditoría de la seguridad alimentaria de los barcos pesqueros y los establecimientos procesadores de pescado registrados para la exportación de productos pesqueros de Ghana. Su trabajo consiste en comprobar las condiciones de higiene de las instalaciones, de su personal y de los sistemas HACCP de control de la inocuidad alimentaria, y la preparación de informes. IAFI les envía sus más sinceras felicitaciones a ambos.

NOTICIAS de ASIA/PACÍFICO

Australia: CoOL para productos pesqueros en hotelería inició consultas

El gobierno australiano quiere actualizar el etiquetado actual del país de origen (CoOL) para productos pesqueros con el objetivo de incluirlos en el sector hotelero. Los restaurantes, cafeterías y negocios similares tendrían que proporcionar a los clientes información sobre la procedencia de sus productos pesqueros. Esta modificación tiene como objetivo ayudar a las personas a tomar decisiones sobre los productos pesqueros que compran. El gobierno australiano está trabajando con los sectores de productos pesqueros y la hotelería en un modelo para el CoOL de productos pesqueros, encentrándose en la etapa final de la consulta pública. Estas opciones se describen en una declaración de impacto de la regulación (RIS). Los comentarios ayudarán al gobierno a tomar una decisión sobre el etiquetado en beneficio de la industria, las empresas y los consumidores.

Leer más en:

<https://consult.industry.gov.au/cool-for-seafood-in-hospitality-ris>

Corea: Iniciará una intensa inspección de las importaciones de productos pesqueros ante los problemas de Fukushima

El país realizará una inspección especial “intensa sin precedentes” sobre el etiquetado del país de origen de los productos pesqueros importados en medio de preocupaciones sobre la liberación planeada por Japón de agua contaminada de su averiada planta de energía nuclear, expresó el Ministerio de Océanos. La inspección intensiva de 100 días comenzará este mes para verificar si los importadores,

distribuidores y minoristas marcan adecuadamente el origen de los principales productos pesqueros provenientes del extranjero, como vieiras, besugos y sea quirts, comentó el Vice Oceans Minister Park Sung-hoon, durante la información periódica sobre la cuestión de Fukushima. Japón planea liberar pronto agua radiactiva de la planta de Fukushima, ya que la International Atomic Energy Agency manifestó que una revisión de dos años encontró que el plan de Tokio era consistente con sus estándares de inocuidad. Corea prohibió todas las importaciones procedentes de ocho prefecturas japonesas cercanas a Fukushima en 2013 por preocupaciones sobre sus niveles de radiación tras el incidente de la fusión en 2011. El gobierno de Seúl manifestó que no levantará las restricciones a las importaciones porque la inocuidad y la salud de la gente nunca podrán verse comprometidas. La inspección planeada movilizará a “todo el personal disponible” del ministerio, los gobiernos locales y la Guardia Costera, así como a grupos cívicos y asociaciones de servicios alimentarios, y aquellos que violen las reglas enfrentarán un castigo estricto, añadió Park. Quienes omitan el país de origen pueden enfrentarse a multas de hasta 10 millones de won (USD 76,000) y quienes falsifiquen la marca pueden enfrentarse a hasta siete años de prisión o multas de hasta 100 millones de won.

Encuentra más noticias en:

https://www.koreatimes.co.kr/www/nation/2023/07/113_354309.html

Filipinas: BFAR advierte sobre la PSP y la marea roja tóxica

El Philippines Bureau of Fisheries and Aquatic Resources (BFAR) advierte que todos los tipos de moluscos y Acetes sp. provenientes de la Bahía de Saplan (Ivisan y Sapian en Capiz, Mambuquiao y Camanci, Batan (en Aklian), aguas costeras de Panay, Pilar, Presidente Roxas, ciudad de Roxas en Capiz, aguas costeras de las Gigantes Islands, Carles en Iloilo. aguas costeras de Dauis y la ciudad de Tagbilaran en Bohol, Dumanquillas Bay en Zamboanga del Sur NO son APTAS para el consumo humano. Están dando positivo por intoxicación parálitica por moluscos (PSP) o dentro de una marea roja tóxica que está más allá de los límites regulatorios. Otros productos pesqueros, incluidos pescados, calamares y camarones y cangrejos requieren medidas de precaución: lavarlos minuciosamente y retirar sus órganos internos previo al consumo.

Encuentre el comunicado de prensa aquí:

<https://www.philstar.com/headlines/2023/09/20/2297718/toxic-red-tide-detected-8-areas-bfar>

NOTICIAS de EUROPA

Reino Unido: Más información sobre los nuevos controles de importación

Las autoridades del Reino Unido han retrasado otros tres meses la introducción de su nuevo régimen de control de importaciones (Border Target Operating Model). Esto significa que el nuevo sistema de controles fronterizos basado en el riesgo se aplicará a los productos pesqueros de riesgo medio a partir del 30 de abril de 2024. En esta fecha, los productos pesqueros de bajo riesgo que ingresen a Gran Bretaña ya no requerirán certificación sanitaria y normalmente no estarán sujetos a controles fronterizos. La mayoría de los peces capturados en el medio silvestre y los productos pesqueros estables a temperatura ambiente que llegan de la UE, Islandia, Noruega y Nueva Zelanda se han clasificado como de bajo riesgo. Los productos de la acuicultura, los moluscos bivalvos, el pescado asociado con la histamina y los moluscos procesados refrigerados y congelados se han clasificado como de riesgo medio. Los envíos de productos de riesgo medio requerirán certificación sanitaria de exportación y serán revisados con una frecuencia de entre el 1% y el 30%.

Encuentre más información aquí:

<https://www.gov.uk/government/publications/the-border-target-operating-model-august-2023>

29 notificaciones de alerta rápida para productos pesqueros

En julio de 2023 se produjeron 29 notificaciones de alerta rápida para productos pesqueros, 2 notificaciones para productos de moluscos bivalvos, 4 para productos de cefalópodos, 5 para productos de crustáceos, 18 para otros productos pesqueros y ninguna notificación de alerta rápida para productos de gasterópodos. Entre ellos se encontraban dos envíos de calamares refrigerados procedentes de España, dos envíos de camarones procedentes de los Países Bajos, dos envíos de camarones procedentes de Ecuador y tres envíos de sardinas procedentes de Marruecos.

Fuente: Servicio Fishfiles de Megapesca Lda.: www.megapesca.com

Congreso Mundial de Resistencia a los Antimicrobianos 2023: Tendencias de *Aeromonas spp.* en muestras de productos pesqueros y susceptibilidad a los antibióticos

Una presentación de un cartel en el Congreso Mundial sobre Resistencia a los Antimicrobianos de 2023, titulado “Identificación y perfil de susceptibilidad a los antibióticos de *Aeromonas spp.* en muestras de productos pesqueros a lo largo de la cadena alimentaria en Singapur”, señaló a la *Aeromonas spp.* como patógeno transmitido por los alimentos en la carne, las verduras frescas, el agua potable, el pescado y los mariscos. En años recientes, el uso excesivo de antibióticos en la acuicultura para la prevención y tratamiento de enfermedades bacterianas produjo un aumento en la resistencia a los antimicrobianos (AMR). Como parte del plan de acción estratégico nacional de Singapur contra los AMR, incorporando al mismo tiempo el enfoque One Health, el programa de vigilancia de AMR observó la prevalencia de *Aeromonas spp.* en 1343 muestras de productos pesqueros desde agosto 2021. Según la investigación, el 69% (n=136/197) fueron de *Aeromonas hydrophila/caviae* y el 23% (n=46/197) fueron de *Aeromonas sobria*. La mayor prevalencia de *Aeromonas spp.* se encontró en peces (53% n=104/197) y ostras (26% n=52/197). Se encontró una menor prevalencia en camarones y mejillones (6% n=12/197), raciones (4% n=7/197) con vieiras, almejas, calamares y berberechos (5% n=10/197). Se observó que las ostras a menudo se comen crudas y posiblemente tienen un mayor riesgo de sufrir enfermedades transmitidas por los alimentos. Así, se realizaron perfiles antimicrobianos y análisis del genoma en 30 aislados de *Aeromonas spp.* de muestras de ostras para profundizar en las implicaciones de los AMR en los ambientes acuáticos y en la salud pública. Se encontró que las muestras analizadas eran susceptibles a cefotaxima (97%), ciprofloxacina (97%), cloranfenicol (94%) y tetraciclina (87%). Todas las muestras eran susceptibles a ceftazidima, egntamicina y meropenem, y no experimentaron resistencia a múltiples fármacos. Estos aislados evidenciaron una resistencia limitada al panel de antibióticos probado y se identificaron varios grupos de *Aeromonas spp.* en la secuenciación del genoma completo. Estos hallazgos pusieron de relieve la aparición de *Aeromonas spp.* en muestras de productos pesqueros y brindaron información sobre sus perfiles de resistencia a los antimicrobianos para ayudar a informar al público sobre las advertencias de su consumo.

Lea el artículo completo en:

<https://www.dvm360.com/view/trends-in-aeromonas-spp-in-seafood-samples-and-antibiotic-susceptibility>

NOTICIAS de AMÉRICA LATINA

Ecuador: La FDA firma asociación para mejorar la inocuidad de las importaciones de camarón

La FDA de EEUU firmó un Regulatory Partnership Arrangement (RPA) con la Autoridad Reguladora de Productos Pesqueros de Ecuador para fortalecer la inocuidad alimentaria del camarón destinado al mercado estadounidense. El camarón es el producto pesquero más consumido en EEUU y la gran mayoría es importado. Ecuador es uno de los principales exportadores de camarón de acuicultura a EEUU. Esta asociación regulatoria, la primera de su tipo, sirve como un acuerdo entre la FDA y el Viceministro de Acuicultura y Pesca (VMAF) para trabajar más estrechamente para reforzar las prácticas de inocuidad alimentaria a lo largo de toda la cadena de abastecimiento. Dichos acuerdos tienen como objetivo aprovechar los sistemas de supervisión de productos específicos en este caso, involucrando a camarones de acuicultura importados junto con datos e información, para fortalecer la inocuidad alimentaria antes y en el puerto de entrada. En preparación para el RPA con Ecuador, en agosto de 2022, la FDA y VMAF firmaron un compromiso de confidencialidad (CC) que permite el intercambio de información confidencial, incluidos registros de inspección, hallazgos de muestras y otros documentos no públicos. Además, la FDA realizó una evaluación rigurosa de la solidez del sistema de inocuidad de los productos pesqueros acuícolas de Ecuador y examinó partes importantes de los programas y capacidades de VMAF.

Leer más en:

<https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/fda-signs-partnership-ecuador-enhance-safety-shrimp-imports>

NOTICIAS de AMÉRICA del NORTE

FDA: Publica la actualización de la The Seafood List Guidance

La FDA de EEUU publicó la actualización de la “The Seafood List Guidance” para determinar los nombres aceptables de productos pesqueros: guía para la industria. Los principios del documento de orientación no cambiaron desde la versión anterior. Se actualizó la guía para facilitar su comprensión y para modificar o agregar ejemplos de nombres de productos pesqueros aceptables. Pretende asesorar a la industria sobre lo que la FDA considera nombres comunes y de mercado aceptables para los productos pesqueros vendidos en EEUU y ayudar a los fabricantes a etiquetarlos. La guía proporciona más

información sobre el nombre comercial aceptable, el nombre común, el nombre científico y el nombre vernáculo de las especies vendidas en EEUU. Los nombres figuran en la FDA Seafood List. El cambio más significativo es la adición de “Kanpachi (Ocean Farmed)” como nombre de mercado aceptable para Amberjack (*Seriola rivoliana*), que era requerido por la Consolidated Appropriations Act Sección 774 de 2023 (Ley Pública 117-328). La FDA publicó la adición de “Kanpachi (cultivado en el océano)” en The Seafood List en julio de 2023.

Encuentre más información aquí:

<https://www.fda.gov/media/171514/download?attachment>

NOTICIAS de ÁFRICA

Estados de África Oriental acuerdan acciones para fortalecer la inocuidad alimentaria en la región

Los responsables de políticas y decisiones sobre inocuidad de los alimentos y actividades del Codex de la Comunidad de África Oriental (CAO) se reunieron el 1 de septiembre, organizada por Uganda National Bureau of Standards (UNBS), que también actúa como punto de contacto nacional del Codex en Uganda, para resolver implementar 11 acciones para mejorar el control de la inocuidad de los alimentos y los sistemas relacionados con el Codex en la región. Los participantes de alto nivel de Burundi, la República Democrática del Congo, Kenia, Sudán del Sur, la República Unida de Tanzania y Uganda también adoptaron cuatro informes de políticas que ofrecen recomendaciones para mitigar el impacto de los problemas actuales de inocuidad de los alimentos. Estos cinco países participan en el grupo del proyecto FAO/WHO Codex Trust Fund en el marco del EAC Codex Forum. Además, la reunión solicitó la implementación de las recomendaciones presentadas en los cuatro informes de políticas. Estos cubren varios aspectos de la inocuidad de los alimentos y los sistemas del Codex en la región de la CAO, incluida una perspectiva general sobre la inocuidad de los alimentos y la situación del Codex en la CAO, el impacto de los pesticidas y medicamentos veterinarios en los alimentos, el uso de aditivos alimentarios y un enfoque en los alimentos contaminantes.

Leer más aquí:

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1651495/>

PUBLICACIONES

FAO, COI y OIEA. 2023. Orientación técnica conjunta para la implementación de sistemas de alerta temprana para la proliferación de algas nocivas. Documento Técnico de Pesca y Acuicultura, No. 690, Roma, FAO.

<https://www.doi.org/10.4060/cc4794en.pdf>

Esta publicación técnica guiará a las autoridades competentes e instituciones relevantes involucradas en la protección del consumidor o el monitoreo ambiental para implementar sistemas de alerta temprana para las HAB presentes en sus áreas (aguas marinas y salobres), específicamente aquellas que afectan la inocuidad y seguridad alimentaria (HABs bentónicas, HAB que matan peces HAB tóxicas pelágicas y HAB de cianobacterias). La guía proporciona una hoja de ruta para las partes interesadas sobre cómo mejorar o implementar un SAT para HAB y biotoxinas, cuando corresponda. Es importante señalar que no todos los países e instituciones pueden implementar el mismo nivel de EWS para las HAB, y esta guía está destinada principalmente a aquellos que buscan ampliar los sistemas de alerta temprana existentes, o que recién están comenzando a considerar ejecutar un sistema.

Descargue esta publicación técnica aquí:

<https://www.fao.org/3/cc4794en/cc4794en.pdf>

El próximo número del Inspector de Productos Pesqueros será distribuido en enero 2024. Favor remitir cualquier información que Ud. desee que sea difundida a través de este boletín a:

<http://e-newsletter.infofish.org/>

Editor: Sujit Krishna Das, INFOFISH, Malaysia.

Edición Técnica: Omar Riego Penarubia, FAO, Roma, Italia. Mark Boulter, IAFI

Traducción al idioma español: Graciela Pereira- INFOPECA, Montevideo, Uruguay.

Traducción al idioma portugués: Uilians Emerson Ruivo, Ruico consultoria, Brasil.

Traducción al idioma francés: Digré Arriko Calice, INFOPÊCHE, Abidjan, Côte d'Ivoire