

ANALISIS DE LA SITUACION DE LA INSPECCIÓN Y LA CALIDAD DEL PESCADO COMERCIALIZADO EN AMERICA LATINA



TCP/RLA/3111

Nelson Avdalov

De donde viene el pescado que consumimos ?



Pesca Artesanal

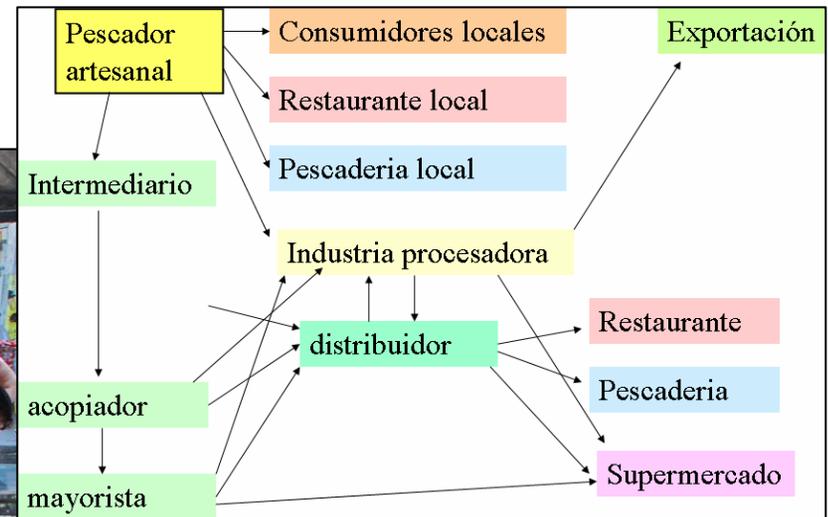
100% de los pescadores de pesca continental y 90% de los pescadores marinos costeros son artesanales



El mayor porcentaje del pescado artesanal va a los mercados internos, pero hay una tendencia a la exportación

Pesca Artesanal

El pescado llega al consumidor a través de una compleja cadena de distribución



Pesca Industrial

Predomina la exportación pero cada vez mas ingresan al mercado interno con producto elaborados en empresas establecidas



Pesca Industrial

sus productos se venden casi siempre través de los supermercados con productos congelados y conservas



Acuicultura

Creciente penetración en los mercados nacionales, donde entran en casi todos los circuitos comerciales.



El mercado No distingue el pescado de acuicultura del de captura

Importación

Regional y extra regional



Importación



Importación



Donde compramos el pescado:



Directamente del
pescador



A la familia del pescador



De vendedores
ambulantes



En puestos de
venta callejera



En los mercados



En pescaderías



En pescaderías de supermercados



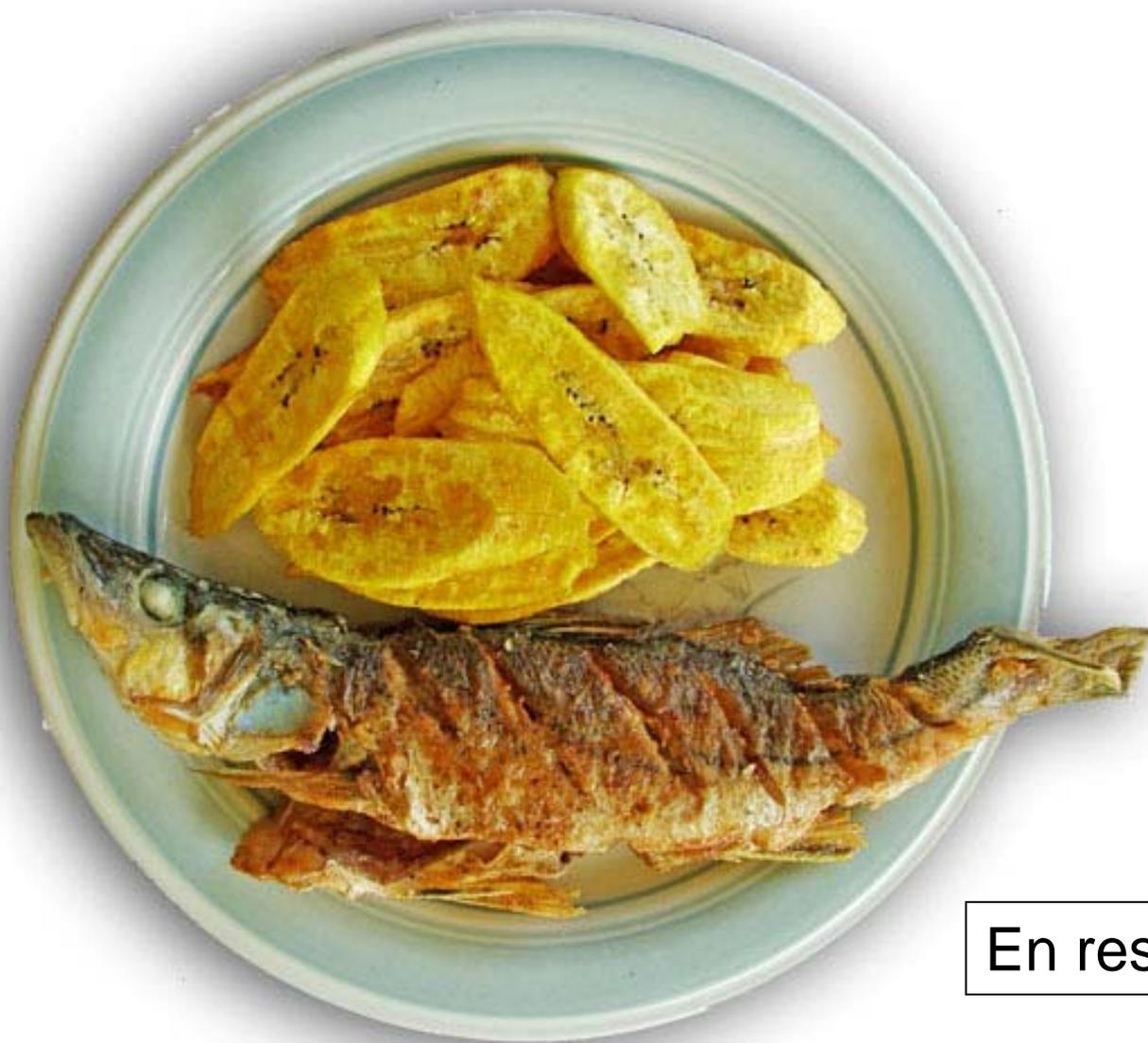
En las góndolas de supermercados



Los supermercados monopolizan el comercio del congelado y de las conservas



En tiendas especializadas



En restaurantes



Comedores Institucionales



Comedores
escolares



**En
aeropuertos**

Y como esta la calidad ?



El pescado del pescador artesanal

Seguramente sea el pescado mas fresco que podemos comprar, siempre y cuando lleguemos próximo al desembarque!!!

En la mayoría de los países falta total de Contralor Sanitario Oficial



Problemas:



Falta de condiciones de almacenamiento en el barco y en lugar de venta

Contaminación microbiológica y por combustible





Falta de equipamientos



Falta de higiene en los procedimientos

El Hielo casi siempre esta ausente



Los procesos son mal realizados

Falta de vestimenta y hábitos de Higiene

Falta equipos y materiales e instalaciones

Malas prácticas de procesamiento



Vendedores ambulantes y puestos de venta callejera

Falta de equipamientos

Contaminación
microbiológica

El hielo esta siempre
ausente



***La frescura es
francamente
mala***



En la mayoría de los países falta total de Contralor Sanitario Oficial

Los mercados

Situación absolutamente heterogénea



Cada puesto es diferente, aunque tiene problemáticas en común

Hay una enorme
diversidad de productos,
algunos de alto riesgo

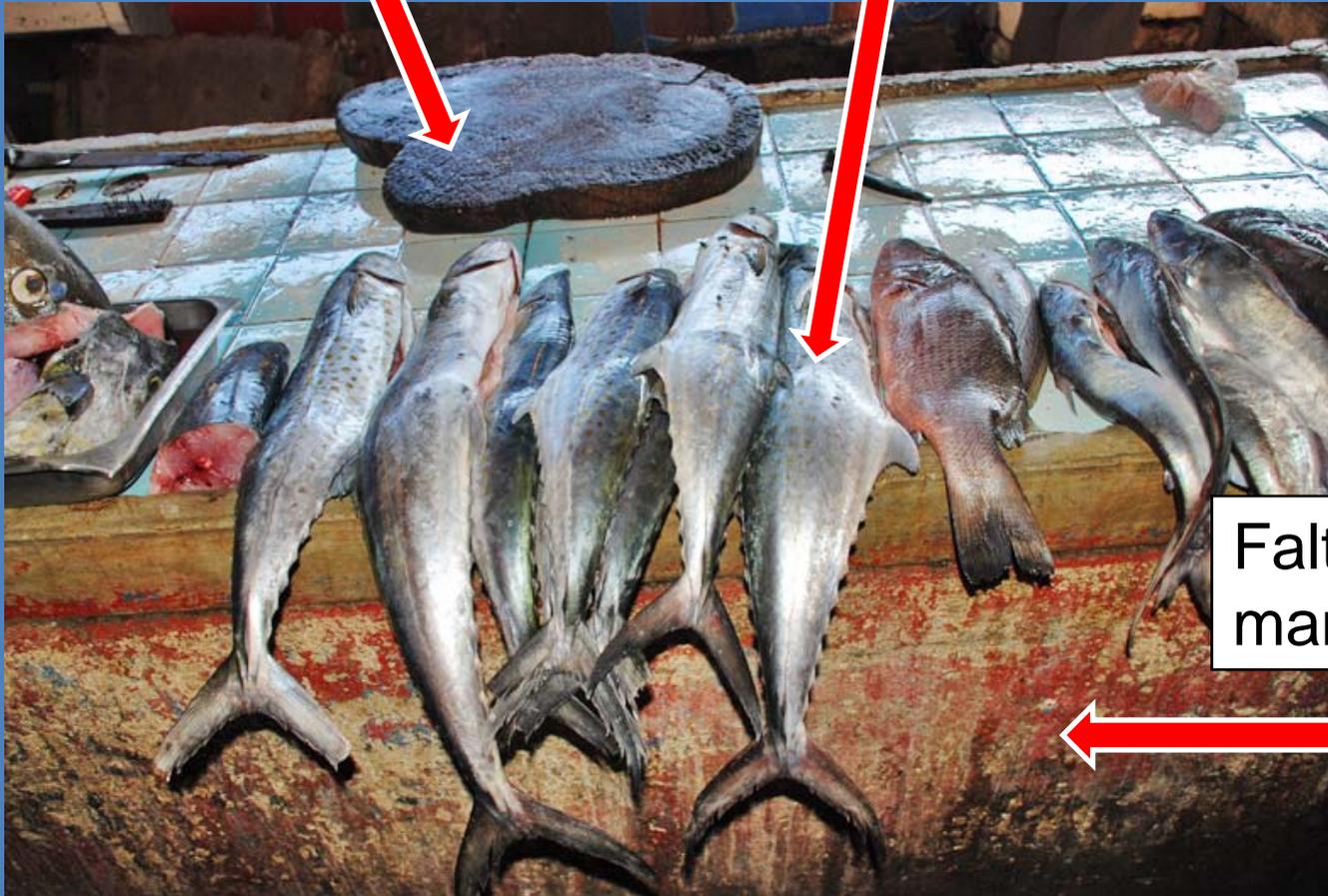


En la mayoría de los mercados hay algún tipo de Contralor Sanitario Oficial, pero en algunos casos detectamos algunas deficiencias técnicas importantes



Materiales inadecuados:
Madera

Pescado
deteriorado



Falta absoluta de
mantenimiento

Ausencia “casi” total de hielo



**No se
controla la
temperatura**

**Cuando hay Hielo
muy pocos
comerciantes lo
compran**



Hielo insuficiente

Muchas veces los mercados contaminan el ambiente y el “ambiente” contamina los mercados



Las pescaderías

Los dueños de las pescaderías cuidan su negocio, pueden haber fallas pero en general tiene buen pescado, saben cuidarlo y “vestirlo”





El pescado se ve muy bien, algunas veces falta Hielo



Productos Congelados presentan varios problemas:

- Se congelan lentamente en freezers**
- El producto no tiene empaque adecuado**
- Se re-congela el producto**
- Se vende haciéndolo pasar por fresco**



COMERCIALIZADORA
FOR PEZ LTDA.

CORABASTOS RED DE PEZ
BODEGA 55 LOCAL 14-15
DESPACHOS A DOMICILIO



740 6239
451 6642

Deshidratación superficial

VENCE:

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
2008			2009			2010					



La rancidez es un problema frecuente en los productos salados

Pescaderías especializadas en productos sofisticados



En general productos caros y de muy buena calidad

Las pescaderías de los Supermercados

Se esmeran mucho en la presentación, suelen utilizar abundante hielo



Calamares x Kg
6.890

Seviches Limpios x Kg
6.390

Langrejo x Kg
989

... x Kg
990

Papitos x Kg
6.190

... x Kg
6.989

... x Kg
8.989

Polpo x Kg
17.489

Camarones x Kg
16.989

Buco x Kg
5.590

Guab
5.

... x Kg
14.990

La rotación del personal hace que falte capacitación

algunas veces la frescura y la calidad no son buenas



Las góndolas de congelados y conservas de los Supermercados

La variedad de productos es enorme, tanto nacionales como importados



Muchísimas veces se encuentra productos deshidratados y rancios por fallas en los envases y subidas de temperaturas



En restaurantes

Desde pequeños
restaurantes callejeros
hasta restaurantes
sofisticados



No hay problemas con los productos cocidos preparados en el momento



Riesgo Real

bivalvos y pescado crudo, Sushi, Cebiches



Sushi o Harakiri?





Falta investigación epidemiológica y difusión de información sobre la incidencia de las ETA producidas por productos pesqueros en los países de la región.

Es notoria la deficiente calidad higiénico – sanitaria del pescado comercializado en AL.

Con relación a la aplicación del Sistema HACCP para productos pesqueros destinados al mercado interno es poco frecuente y en muchos casos este sistema no se implementa correctamente.

Conclusiones



Se observan debilidades en las legislaciones que regulan los aspectos higiénico-sanitarios en los mercados internos.

Es necesaria una acción interinstitucional coordinada entre alcaldías, municipios, ministerios de salud, ministerios de agricultura y pesca.

En muchos casos las autoridades sanitarias no atienden las quejas de los consumidores.

Conclusiones



Es insuficiente la difusión de información nutricional sobre las bondades nutricionales del pescado, por lo que se recomienda realizar campañas en este sentido.

Se observa la falta notoria de equipamiento (hielo, materiales y útiles) para la comercialización del pescado en los mercados internos.

Conclusiones



El fraude es un problema presente en muchos países de la región y hay controversias en las legislaciones: cambios de especies, falta de peso con relación al declarado son frecuentes.

Se recomienda la implementación de programa de educación de consumidores.



Faltan instancias de capacitación de técnicos, pescadores y comerciantes de productos pesqueros destinados al mercado interno.