

GENERALIDADES

Se puso en marcha el Proyecto de la UE – (SEAT) Mantener el Comercio Ético en la Acuicultura

El proyecto SEAT comprende a 15 socios en Europa (incluyendo a FAO) y Asia, siendo coordinado por el *Instituto de Acuicultura de Stirling* (“*Institute of Aquaculture, Stirling*”) y enfocándose en cuatro de las principales especies de cultivo importantes para las economías asiáticas en desarrollo: tilapia, *Pangasius*, camarones *Penaeidos* y de agua dulce *Macrobrachium*. La *Universidad Kasetsart* de Bangkok auspició la reunión inicial de este proyecto que se realizó del 14 al 17 enero 2010. Los objetivos del proyecto son: (a) Adquirir un conocimiento más profundo de las cadenas alimentarias seleccionadas desde una perspectiva integral a través de la investigación interdisciplinaria (b) Desarrollar medidas eficaces y transparentes de sostenibilidad de estos sistemas de producción (c) Mejorar los valores de sostenibilidad de estos productos mediante la investigación en micro, pequeñas y medianas empresas involucradas en la producción y en las redes de comercialización en cuatro países de Asia (China, Vietnam, Bangladesh y Tailandia). Los principales temas a tratarse son las normas de seguridad alimentaria basadas en el análisis de riesgos, las normas comerciales enfocadas en temas sociales y económicos, y el impacto sobre el acceso al mercado y sostenibilidad. Actualmente, la FAO está revisando la disponibilidad y utilidad de la información relacionada al acceso al mercado para varios segmentos de la cadena de valores. Por más detalles ingrese a la página web del proyecto: <http://seatglobal.eu/>

Proyecto de la IAEA sobre tecnologías de rastreabilidad y exámenes radiológicos

Las técnicas de radiología nuclear aplicadas a la rastreabilidad y análisis de laboratorio son particularmente útiles para generar información sobre biocinética y transferencia de metales y toxinas en la cadena alimentaria en organismos marinos, incluyendo a los productos pesqueros. Dicha información podría ser mejor coordinada por técnicas que sustenten las decisiones de manejo basadas en el análisis de riesgo relativas a la evaluación sanitaria de importantes productos comerciales.

En apoyo a estos objetivos la IAEA inició un *Proyecto de Investigación Coordinado* (“Coordinated Research Project- CRP”) sobre *Aplicaciones de Tecnologías de Rastreabilidad y Exámenes Radiológicos en el Análisis de Riesgo de Productos Pesqueros* (“*Applications of Radiotracer and Radio-Assay Technologies to Seafood Safety Risk Analysis*”). Se prevé que esta investigación establecerá a través del *Comité Conjunto de Expertos FAO/OMS sobre Aditivos Alimentarios* (“Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives- JECFA”) y de la *Comisión Conjunta FAO/OMS del Codex Alimentarius* (“*Joint FAO/WHO Codex Alimentarius Comisión*”) el nivel máximo de los contaminantes ya evaluados (cadmio) así como de los no evaluados a la fecha en productos pesqueros (floraciones algales nocivas, contaminantes orgánicos persistentes y otras toxinas).

El principal objetivo del CRP es generar datos sobre los principales contaminantes en los organismos con respecto al consumo humano, venta y exportación, y evaluar la aplicación y relevancia de estas técnicas en el control de estos contaminantes.

Información detallada se encuentra en <ftp://ftp.fao.org/codex/CCF4/CF04-03-Addle.pdf>

Resistencia antimicrobiana en raciones de animales

El *Grupo Asesor de la OMS sobre Vigilancia Integrada de Resistencia Antimicrobiana*, *OMS-AGISAR* (“*WHO Advisory Group on Integrated Surveillance of Antimicrobial Resistance, WHO-AGISAR*”) apoya el esfuerzo de la OMS para minimizar el impacto en la salud pública de la resistencia antimicrobiana asociada a la utilización de antibióticos en raciones. AGISAR está compuesto por más de 20 expertos internacionales designados luego de realizar un llamado a expertos en la web. La primera reunión de AGISAR se realizó en junio 2009 con el propósito de actualizar la lista de la OMS de *Antibióticos Críticamente Importantes* y elaborar un plan estratégico para las actividades de la OMS buscando controlar la resistencia antimicrobiana relacionada a alimentos. El informe de esta reunión se encuentra disponible en www.who.int/foodborne_disease/resistance/aqisar June09/en. Contactar a Awa Aidara-Kane (Tel: +41 22101 2403, e-mail: aidarakanea@who.int)

NOTICIAS DE ÁFRICA

Gambia: Informe de la Misión Oficial de Inspección de la UE

La *Oficina Alimentaria y Veterinaria* (“*Food and Veterinary Office*”) publicó el informe de su misión realizada en enero 2010 sobre los controles oficiales de productos pesqueros exportados a la UE. Se encontró que la Autoridad Competente cuenta con inspectores suficientes y un marco adecuado legal, pero existen ciertas deficiencias que comprometen severamente el sistema de control y recomendaron que la Autoridad Competente (Departamento de Pesca) presente un plan de medidas correctivas.

Fuente: DG (SANCO) 2010-8542-MR FINAL, Food and Veterinary Office, EC.

Taller Regional sobre mejoramiento del desempeño del comercio pesquero

FAO está implementando un proyecto regional financiado por la OMC dentro de las *Normas e Instrumentos para el Desarrollo Comercial* (“*Standards and Trade Development Facility- STDF*”): *Mejora del desempeño del comportamiento del comercio pesquero en países africanos seleccionados*. Forman parte de este proyecto cinco países de África Occidental: Benin, Gambia, Mauritania, Senegal y Sierra Leona. El segundo Taller Regional para revisar el progreso y considerar el desarrollo de un Banco de Datos Técnico y Comercial se realizó en Banjul, Gambia, del 31 de mayo al 4 de junio 2010. Asistieron veinte y tres participantes representando a las Autoridades Competentes para certificación pesquera y Ministerios de los países involucrados. Por detalles adicionales sobre este proyecto contactar a Iddya.Karunasagar@fao.org

NOTICIAS DE ASIA

Bangladesh: La FDA enseña buenas prácticas de acuicultura

El año pasado la *FDA* y el *Instituto Conjunto para la Seguridad Alimentaria y Nutrición Aplicada* (“*Joint Institute for Food Safety and Applied Nutrition- JIFSAN*”) enviaron un equipo de especialistas para entrenar a funcionarios locales sobre seguridad y técnicas de control de calidad en acuicultura. El entrenamiento incluyó conferencias, demostraciones, visitas prácticas y actividades de grupo. Bajo el modelo “entrenar a los entrenadores”, el programa es un esfuerzo conjunto de la *FDA*, la Universidad de Maryland y la Universidad Técnica de Virginia. El programa también finalizó en Tailandia e Indonesia.

Fuente: INFOFISH *International* 2/2010: 2.

NOTICIAS DEL CARIBE

Fallecimiento del Dr. Bisessar Chakalall

La fraternidad pesquera caribeña está de luto por la pérdida del Dr. Bisessar Chakalall (Funcionario Senior Fishery de la Oficina Sub-regional de FAO para el Caribe). Se le consideraba un hombre íntegro, inteligente, sagaz, realizado profesionalmente. Nacido en Guyana, poseía el título de Master en Biología Marina y Pesquera. En sus 24 años de trabajo para FAO también sirvió como Secretario de la Comisión de Pesca del Atlántico Central (COPACO), donde trabajó incansablemente para ayudar a los Países Miembros a hacer frente a los problemas comunes de desarrollo y manejo pesquero. Antes de trabajar para FAO, fue Director de Proyectos de la Asociación de Conservación Caribeña y Director de Pesca para el gobierno de Guyana. Es autor de una serie de artículos científicos sobre manejo y desarrollo pesquero.

NOTICIAS DE EUROPA

UE: Opinión científica sobre reacciones alérgicas a parásitos

El *Panel de Riesgos Biológicos de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria* (“*European Food Safety Authority- EFSA*”) publicó su Opinión Científica con respecto a las reacciones alérgicas causadas por parásitos en productos pesqueros. El informe concluye que el único parásito probable de causar reacciones alérgicas es el *Anisakis*. Se considera que el riesgo de alergia es alto en productos que contienen larvas vivas, con reacciones que van desde gastroenteritis hasta síntomas reumatológicos y dermatológicos. Se halló que el congelamiento es una medida eficaz que mata los parásitos (como lo requiere la legislación de la UE). Los métodos de marinado tradicional y ahumado en frío son insuficientes. Ninguna zona pesquera puede considerarse libre. El pescado de cultivo presenta un riesgo de infección insignificante (siempre y cuando no se los alimenten con raciones que contengan parásitos vivos).

Fuente: *FishFiles Lite*, MEGAPESCA, abril 2010.

Servia: Resultados de la Misión Oficial de Inspección de la UE

El informe describe el resultado de la Misión realizada por la *Oficina Alimentaria y Veterinaria* (“*Food and Veterinary Office*”) del 22 al 26 de febrero 2010. Servia solicitó en octubre del año pasado

ser incluida en el listado de la UE para la exportación de productos pesqueros. Se le realiza a la Autoridad Competente de este país una serie de recomendaciones para rectificar las deficiencias identificadas y mejorar el sistema de control implementado.

Fuente: DG (SANCO) 2010-8745-MR FINAL, Food and Veterinary Office, EC.

NOTICIAS DE AMÉRICA LATINA

PANRED se reúne en Santos

La reunión anual de la *Red Panamericana de Inspección, Control de Calidad y Tecnología Pesquera* (PANRED) se realizará del 20 al 24 de setiembre en la ciudad de Santos, Estado de San Pablo, Brasil. Se realizará conjuntamente con el *4º Simposio de Control de Calidad de Productos Pesqueros*, el evento brasilero más relevante en el campo de inspección, control de calidad y tecnología pesquera. La FAO, INFOPECA y la IAFI apoyan el evento que tiene al *Laboratorio de Tecnología de Pesca* del *Instituto de Pesca* de Santos como principal organizador de ambas reuniones.

Por mayores detalles sobre las dos reuniones, programas, e inscripción on-line y alojamiento acceder a: www.pesca.sp.gob.br y a www.infopesca.org

Nicaragua: Informe de la Misión Oficial de Inspección de la CE

El informe describe el resultado de la misión de la *Oficina Alimentaria y Veterinaria* (“*Food and Veterinary Office*”) realizada del 19 al 26 de enero 2010. El objetivo primario fue evaluar las condiciones de sanidad pública para la producción de productos pesqueros destinados a exportar a la UE. Se informa en principio que la actual organización de la Autoridad Competente y el sistema de control implementado ofrecen suficientes garantías sobre las condiciones sanitarias para exportar a la UE. Se le realizan una serie de recomendaciones con el objetivo de rectificar las deficiencias identificadas y mejorar el sistema de control implementado.

Fuente: DG (SANCO) 2010-8548-MR FINAL, Food and Veterinary Office, EC

NOTICIAS DE AMÉRICA DEL NORTE

Canadá: Conferencia Anual sobre Tecnología Pesquera

El *Comité Organizador* (“*Organizing Committee*”) invita cordialmente a asistir a la *55ª Conferencia Anual sobre Tecnología de Pescado del Atlántico* (“*Annual Atlantic Fisheries Technology Conference-AFTC*”) a realizarse del 7 al 10 de setiembre en St. John, Terranova y Labrador, Canadá, en el Hotel Delta St. John, en su Centro de Conferencias. El tema del evento será “*Productos Pesqueros y Acuicultura en Foco: Recursos, Procesamiento, Biotecnología, Seguridad y Salud*”.

Se está preparando y desarrollando el programa técnico. Se encuentra disponible la lista de los principales conferencistas en la página web de la conferencia: <http://www.aftc.ca>. Se está organizando un curso breve pre-conferencia sobre *Nutraceuticos Marinos* por la *Sociedad Internacional para Nutraceuticos y Alimentos Funcionales* (“*Internacional Society for Nutraceuticals and Functional Foods-ISONFF*”). Además, un programa social extenso proporcionará la oportunidad para establecer contactos e intercambios valiosos. Estarán disponibles viajes de atracciones locales. Aquellos que deseen presentar sus trabajos en AFTC 2010 deben hacerlo antes del 1 de agosto al Dr. Fereidoon Shahidi (fshahidi@gmail.com)

Se pueden inscribir en: <https://www.regonline.ca/aftc2010>. Por el alojamiento llamar al Delta Hotel: 1-800-268-1133.

Canadá: Programa de postgrado del Instituto Marítimo

El *Instituto Marítimo* (“*Marine Institute*”) brinda los siguientes cursos de Postgrado dentro de su Programa de Manejo de Calidad:

Cursos que se ofrecen en setiembre 2010

MIPG 4100M – Manejo de Calidad

MIPG 4101M – Comunicación Técnica para Manejo de Calidad

MIPG 4104M – Aseguramiento de Calidad en la Industria Alimentaria

MIPG 4105M – Introducción al Proceso de Control

Todos los cursos son por internet. Por información detallada acceder a: <http://www.mi.mun.ca/QM/>

EEUU: Epidemiología de enfermedades asociadas al consumo de pescado

De 1973 a 2006 se notificaron al *Sistema de Vigilancia de Brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos* (“*Food-borne Disease Outbreak Surveillance System*”) de EEUU 188 brotes, causando 4,020 casos, 161 hospitalizaciones y 11 muertes. De estos brotes, 143 (76,1%) se debieron a agentes

bacterianos, 40 (21,3%) a etiología viral y 5 (2,6%) a origen parasitario. Estas y muchas otras informaciones están disponibles en el artículo publicado por Iwamoto et al. en *Clinical Microbiology Review*, Vol. 23, No. 2, abril 2010, p.399-411.

EEUU: La FDA enfatiza la importancia de los requerimientos HACCP luego del derrame de petróleo en el Golfo de México

El 14 de junio la FDA publicó una carta abierta a la industria pesquera con respecto a las medidas de HACCP a seguir luego del accidente del 20 de abril. Específicamente se pone énfasis en la reglamentación y la política de la FDA con respecto a los riesgos de seguridad alimentaria asociados a los contaminantes químicos del medioambiente tales como los hidrocarburos aromáticos policíclicos (PAH) del petróleo crudo. La NOAA y la FDA están aplicando medidas adicionales para mejorar la inspección con el objetivo de asegurar que los productos pesqueros provenientes de esta zona que lleguen a las mesas de los estadounidenses sean seguros para comer.

Fuente: *News and Notices*, NOAA Seafood Inspection Program (16 junio 2010).

EEUU: Conferencia anual de PTF

La 62^a Conferencia de Tecnólogos Pesqueros del Pacífico (“62^a Pacific Fisheries Technologists Conference- PFT”) se reúne del 13 al 16 febrero 2011 en Vancouver, CB. Este evento internacional anual les ofrece a una amplia red de profesionales la oportunidad de intercambiar información sobre los avances en los productos pesqueros como alimentos y el curso de la investigación de la tecnología. El planeamiento de la conferencia está en marcha y se anunciará cuando se realice el llamado de presentación de documentos en el sitio web de la PFT: <http://www.pftfish.net> Por información adicional visite la página web o póngase en contacto con el Presidente de la PTF, Sr. Golden Siu (Great White Food Ld.): golden@greatwhitefood.com

NOTICIAS DEL PACÍFICO SUR

Conferencia Internacional de Salud y Productos Pesqueros

La Conferencia Internacional de Salud y Productos Pesqueros (“International Seafood and Health Conference”) se realizará por primera vez en noviembre 2010, en Australia (Melbourne). En la conferencia y la exhibición asociada (organizada por SEA y SSA) se comunicarán los últimos hallazgos médicos sobre aspectos de la salud pública asociada al consumo de pescado (incluyendo nutrición infantil, nutrición, nutrición cerebral, el papel del pescado en el desarrollo cognitivo humano, diabetes, salud cardiaca), temas educacionales en nutrición y salud pública, y la importancia de la sostenibilidad de los recursos pesqueros y la acuicultura. Agregue esta fecha importante a su agenda.

Por más información sobre la conferencia acceder a: <http://www.seafoodhealthconference.com/home/>

Australia: Normas australianas para Seguridad de Productos Pesqueros

Una de las principales recomendaciones del Informe SSA sobre los Costos del Cumplimiento de la Legislación Australiana para la Seguridad Pesquera (“SSA Report on the Costs of Regulatory Compliance Costs”) es desarrollar un Estándar Australiano para la Seguridad de Productos Pesqueros (“Australian Standard for Seafood Safety”) preciso que cuente con el apoyo de importantes inspectores, industriales y minoristas. El informe confirma los hallazgos de informes realizados anteriormente por el gobierno y la industria – que la industria pesquera está siendo cargada con costos innecesarios y con la asignación de tiempo y recursos a auditorías múltiples y repetidas.

La innecesaria duplicación se da porque el 80% o más de los requisitos de las diferentes normas son idénticos. Un Estándar Australiano para la Seguridad Alimentaria (“Australian Standard for Food Safety”) le dará la oportunidad al comercio pesquero de mostrar su acatamiento a las normas oficiales y a las exigidas por los clientes con una única auditoría, reduciendo así los costos y esfuerzos.

Por información sobre el proceso de desarrollo de las normas SSA acceda a: <http://www.seafood.net.au/page/?pid=299>

Fuente: *SSA Mail*, mayo 2010, Seafood Services Australia.

PUBLICACIONES

NOAA: Novedades y noticias del Programa de Inspección Pesquera

La página web (http://seafood.nmfs.noaa.gov/News_Notices_10.html) proporciona noticias, enlaces para documentos, comunicados de prensa, noticias de reuniones y actividades del Programa de Inspección Pesquera (“Seafood Inspection Program”) de la Administración Nacional Oceánica y

Atmosférica (“*Nacional Oceanographic Atmospheric Administration- NOAA*”). Los artículos se presentan en orden cronológico reverso y así los más recientes se encuentran en la parte superior. La página es imprescindible para aquellos dedicados a la inspección pesquera y control de calidad.

El próximo número del **Inspector de Productos Pesqueros** será distribuido en setiembre 2010. 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: S Subasinghe-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