

**GENERALIDADES****Certificado de Postgrado del Marine Institute**

El Marine Institute brinda los siguientes cursos dentro del Post-graduate Certificate in Food Safety Program (Programa de Postgrado del Certificado de Seguridad Alimentaria):

**Cursos que se ofrecen en otoño 2012**

MIPG 4113M – Introducción a la Seguridad Alimentaria

MIPG 4100M – Manejo de Calidad

MIPG 4104M – Aseguramiento de Calidad en la Industria Alimentaria

MIPG 4105M – Introducción al Proceso de Control

MIPG 4108M – Sistemas de Manejo ISO

Por más información detallada contactar a: [Elaine.Kennedy@mi.mun.ca](mailto:Elaine.Kennedy@mi.mun.ca)

**Fuente:** Post-graduate Certificate Programme, Marine Institute of Memorial University, St. John's NL Canada.

**NOTICIAS DE ASIA****Inspectores de EEUU, UE y Rusia en Vietnam**

Delegaciones de EEUU (FDA), UE (Dirección General de Sanidad y Consumo de la UE-DG SANCO) y Rusia (Servicio Federal de Supervisión Sanitaria y Fitosanitaria de Rusia-VPSS) inspeccionarán la higiene e inocuidad alimentaria en plantas pesqueras procesadoras.

Según Nguyen Nhu Tiep, Director General del Departamento Nacional de Garantía de Calidad Agro-Forestal-Pesca (NAFIQAD), revisarán el manejo del procesamiento de los productos pesqueros y acuáticos, el uso de químicos en la industria, así como los residuos de químicos y antibióticos. También inspeccionarán la aplicación de HACCP, la capacidad de los laboratorios y la inspección de las oficinas del estado. Actualmente EEUU, UE y Rusia son los principales importadores de productos pesqueros de este país.

**Fuente:** *Vietfish* Vol. 9, N° 2, mar./abr. 2012

**Japón ayuda a Vietnam a mejorar la inspección**

Japón se comprometió a proveer cerca de U\$S 4,5 millones en ayuda para fortalecer la capacidad de inspección de la inocuidad e higiene de los productos agro-pesqueros. En el proyecto de tres años de duración: "Mejoramiento de la capacidad y del sistema de inspección de higiene alimentaria agro-pesquera", Japón transferirá experiencia técnica y conocimiento para chequear la tecnología, inspeccionar el sistema y entrenar a la mano de obra a través de cursos de entrenamiento a realizarse en el país y en el extranjero. Se pretende optimizar el programa de control de calidad de los productos agro-forestales y pesqueros, el entrenamiento de los recursos humanos en el área y la capacidad inspectora de los laboratorios del Departamento Nacional de Garantía de Calidad Agro-Forestal-Pesca.

El experto de *JICA* sobre SPS, Taigo Endo informó que pese a la adopción de una reglamentación efectiva sobre higiene alimentaria, se necesita incrementar la facultad de promulgar estas reglamentaciones.

**Fuente:** *Vietfish* Vol.8, N° 6, nov. /dic. 2011

**Rechazan productos vietnamitas por residuos de antibióticos**

Rechazan las exportaciones pesqueras de este país debido al elevado contenido de residuos de antibióticos encontrados en más del 50% de los embarques de productos acuícolas. Las empresas pesqueras reclaman que el procesamiento tenga un control más riguroso, pero no pueden inspeccionar el lugar de origen del producto. Solo unos pocos tienen control y acceso directo a la materia prima, los industriales tienen que abastecerse de los acuicultores o importar, por lo que es difícil verificar la calidad en el lugar de origen. Los acuicultores no tienen más remedio que aplicar tratamientos para proteger sus inversiones.

Se suma a la carga económica de exportación de las compañías el aumento del costo del análisis de los residuos (procedimiento que dura de 7-10 días). La duración del procedimiento debilita la competitividad de los exportadores vietnamitas en el mundo. Esperan que el gobierno establezca políticas para solucionar el problema. Mientras que la industria pesquera y las dependencias estatales todavía debaten las medidas de manejo, los importadores japoneses prefieren a exportadores indonesios.

Fuente: INFOFISH *International*, 3/2012

## NOTICIAS DE EUROPA

### **FVO sobre sistemas de control de inocuidad alimentaria en bivalvos**

La Oficina Alimentaria y Veterinaria de DG SANCO informó sobre una misión realizada en España, en octubre 2011, para evaluar los sistemas de control aplicados a los moluscos bivalvos. Se encontró que el sistema implementado en Galicia, que produce el 96% de la producción nacional de bivalvos cumple plenamente con la legislación de la UE. Sin embargo, en Andalucía, con 56 áreas de producción, se encontró un incumplimiento significativo y no se puede garantizar la inocuidad. Se observó en Andalucía que los puntos de muestreo para testeo microbiológico no son representativos y que no se respetan las frecuencias mínimas de muestreo para fitoplancton y biotoxinas. Aunque se detectaron biotoxinas, se permitió la cosecha en espera de futuros análisis. Se le pidió a la Autoridad Competente central (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y de Nutrición -AESAN) que presente un plan de acciones correctivas para corregir las deficiencias observadas.

Fuente: <http://www.megapesca.com>, 21junio 2012

## NOTICIAS DE AMÉRICA LATINA

### **Brasil: Gobierno aumenta control sobre calidad del pescado**

Los procesos relacionados a la inocuidad de los productos pesqueros se verán reforzados con el lanzamiento de dos nuevos instrumentos: Higiene Nacional y Control Sanitario de Moluscos Bivalvos (PNCMB) y la Red Nacional de Laboratorios del Ministerio de Pesca y Acuicultura (Renaqua). El programa se inicia a petición de la Presidenta Dilma Rousseff, para mejorar la calidad de los productos que llegan a la mesa del consumidor. Con un mejor control sanitario, los consumidores tendrán productos más saludables y de mejor calidad, tanto importados como producidos en Brasil. La cadena entera de producción se beneficiará del control más estricto, produciéndose alimentos más seguros y certificados por normas aceptadas a nivel mundial.

El PNCMB monitoreará todo el sector productivo destinado al consumo humano. El Ministerio de Pesca y Acuicultura (MPA) supervisará y evaluará las zonas de cultivo y extracción de moluscos (ostras, mejillones, berberechos y vieiras entre otros). El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento (MAPA) tendrá la tarea de definir el criterio para el procesamiento industrial higiénico sanitario y la inspección de los establecimientos relacionados al Servicio Federal de Inspección (SIF).

El Renaqua realizará análisis y diagnósticos oficiales, así como el continuo desarrollo de nuevas metodologías para la determinación de enfermedades, residuos y contaminantes. Esta red está estructurada con estándares internacionales de calidad establecidos por la norma ISO 17025, y programas de salud apoyarán al MPA. Inicialmente integrarán el sistema cuatro laboratorios, instituciones públicas de investigación pública, de docencia y extensión y los órganos ejecutivos de promoción estatal de sanidad animal (Universidad Federal de Minas Gerais (UFMG), Universidad del Estado de Maranhão (UEMA), el Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC) y la Compañía de Desarrollo Agrícola Integrado de Santa Catarina (CIDASC).

Fuente: *TheFishSite News Desk*, 10 mayo 2012.

### **UE: Nuevos requerimientos para productos pesqueros congelados**

La UE realizó enmiendas al marco regulador del etiquetado de los productos congelados, tanto de origen pesquero como acuícola. Se añadieron ciertos requisitos que serán obligatorios desde julio 2012 para todas las compañías en México que exporten estos productos al mercado europeo. Lo siguiente se añadió en la sección IV del Anexo II de la Regulación (EC) N° 853/2004: requisitos para productos congelados de origen animal: 1) El término fecha de producción significa "la fecha cuando se realizó la cosecha o captura" en el caso de productos pesqueros, 2) Hasta la etapa en la cual el alimento es etiquetado según la Directiva 2000/13/EC, o utilizado para su posterior procesamiento, los operadores de alimentos deben asegurarse que, en caso de alimentos congelados de origen animal destinados al consumo humano, la siguiente información se comparte con la compañía a la cual se suministra y previa petición, a la autoridad competente: si no coinciden la fecha de producción y la del proceso de congelación. Cuando el lote proviene de materia prima con diferentes fechas de producción y/o congelación, se debe comunicar la más antigua, y 3) El proveedor de alimento congelado puede elegir la manera apropiada en que la información se comunica.

Fuente: INFOFISH *International*, 3/2012

### **Perú: Conserveras defienden la calidad de la anchoveta en conserva**

El representante del Comité de Conserveros de la Sociedad Nacional de Pesquería (SNP), Gustavo Ferreyros, asegura que todas las conservas de anchoveta de las empresas asociadas que fueron analizadas presentaron una calidad satisfactoria, lo que confirma la calidad de estos productos. En una entrevista a *FIS.com* en relación con la denuncia sobre el mal estado de algunos productos de anchoveta que se comercializan en este mercado, hecho público por la campaña de difusión socio-ecológica “Un Mar de Recursos”, el representante afirmó que no se detectó ninguno de los problemas señalados.

Añadió que todas las empresas asociadas a SNP cuentan con sistemas de gestión de calidad y HACCP. Asimismo, previa a su comercialización, se inspeccionan y certifican los productos por laboratorios independientes de primer nivel autorizados por el Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (Indecopi).

En cuanto a las fotografías difundidas por los denunciantes, señaló que no se puede hacer una denuncia a través de fotografías cuando no se puede relacionar la frescura del pescado con el estado de la piel del producto en conserva. Lo que determina la frescura es el análisis químico del TVN e histamina de la materia prima cuando llega a la planta. Enfatizó que el desprendimiento de la piel en el producto final es propio de las etapas de cocción y drenado de los productos de anchoveta, pero, de ninguna manera es un indicador determinante de frescura. Asimismo, recalcó que durante el proceso de fabricación, esterilización y almacenaje se hacen rigurosos análisis de calidad que aseguran la inocuidad del producto hasta su consumo.

A raíz de las denuncias presentadas, el Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (Sanipes) realizó un informe sobre la calidad de las conservas que se comercializan en los supermercados peruanos y de las marcas señaladas. Todas las conservas analizadas de las empresas asociadas presentaron resultados satisfactorios. En 2011, Perú exportó aproximadamente 69 millones de latas de conservas de anchoveta y vendió en el mercado interno unas 30 millones de latas.

**Fuente:** *Fis.com*, 09 mayo 2012

## NOTICIAS DE AMÉRICA DEL NORTE

### **Inspección de FDA a planta atunera mostró muchos incumplimientos**

A medida que el recuento de casos (brote de Salmonelosis relacionado a atún crudo) sigue aumentando a través de toda la nación, la inspección realizada por funcionarios de sanidad estadounidenses reveló las condiciones insalubres en la fábrica en India donde se procesó el producto. El 19 de abril, una semana luego que las autoridades anunciaran que un producto de atún aleta amarilla importado por Moon Marine USA Corporation fuera la causa más probable que enfermó a 116 personas, los inspectores comenzaron 6 días de revisión de la planta. El informe resultante, publicado por el Departamento de Servicios Humanos y Salud de la FDA detalla una serie de 10 errores sanitarios.

De las infracciones, cuatro eran violaciones a las directrices del sistema HACCP. En este caso, se notó que Moon Fishery, India (abastecedora a Moon Marine Co.) estaba en falta en los siguientes pasos de su plan: 1) controles durante el corte, raspado y envasado al vacío para prevenir el crecimiento de patógenos e histamina, 2) etiquetado de los envases sobre *Clostridium botulinum* y alérgenos, 3) detección de metales, 4) monitoreo de la temperatura de la mercadería en los barcos transportistas, y análisis de histamina al recibir el atún.

Además de las infracciones al sistema HACCP, se observó suciedad en el agua y el hielo utilizados en el procesamiento. También se encontraron residuos del producto en el techo y en los cuchillos, y pintura descascarada sobre la línea de procesamiento. En los tanques de almacenamiento de agua también se comprobó suciedad visible y contaminación microbiológica.

No existen análisis de laboratorio al agua utilizada en la fabricación de hielo. También se observó la presencia de baldosas rotas y agrietadas en el suelo y el techo, que pueden atrapar patógenos y hacer a estas superficies difíciles de limpiar.

Desde la publicación del informe, Moon Marine Co. retiró el producto como precaución. El brote enfermó a por lo menos 390 personas. Están involucradas dos cepas: *Salmonella bareilly*, que infectó a 376 personas y *Salmonella nchanga*, que infectó a 14 de los 27 estados de EEUU y al Distrito de Columbia. Cuarenta y siete (47) personas fueron hospitalizadas y no se reportaron muertes.

**Fuente:** *Atuna.com*, 16 mayo 2012

### **La FDA actualizó su aviso sobre moluscos coreanos**

La FDA actualizó su aviso sobre ostras, almejas, mejillones y vieiras coreanas y también incluyó a los productos en conserva. Todos los productos de estas especies se consideran “adulterados”. Los moluscos bivalvos de Corea que entraron al país antes del 1° de mayo y cualquier producto en que se los incluya se consideran adulterados según la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos.

La FDA detuvo todas las importaciones realizadas por exportadores certificados de estos productos procedentes de este país desde el 1 de mayo, después de declarar que ya no cumplen con los controles detallados en el Programa Nacional de Sanidad de Moluscos. Control sanitario inadecuado significa que los moluscos provenientes de aguas coreanas pudieron haber estado expuestos a los residuos fecales humanos y tienen el potencial de estar contaminados con el norovirus.

Una "evaluación completa de la FDA" encontró deficiencias importantes en las zonas de cultivo, incluyendo la detección de norovirus. Se observó un manejo deficiente de las fuentes de contaminación en tierra que podrían afectar la zona, así como controles sanitarios inadecuados para prevenir la descarga de residuos fecales humanos de las granjas acuícolas.

La FDA recomienda que distribuidores de alimentos, minoristas y operadores de servicios de alimentos retiren todos los moluscos bivalvos frescos, congelados y procesados (incluyendo conservas) de Corea y cualquier producto elaborado con ellos.

**Fuente:** *IntraFish Media*, 28 mayo 2012

## PUBLICACIONES

***Evaluación de Riesgo de Vibrio parahaemolyticus en Productos Pesqueros: Resumen Interpretativo e Informe Técnico. Series de Riesgos microbiológicos No. 16. Roma. FAO/WHO, 2011. 193p. (Risk Assessment of Vibrio parahaemolyticus in Seafood: Interpretative Summary and Technical Report.)***

El *Vibrio parahaemolyticus* es una causa común de enfermedad diarreica. Estos microorganismos marinos, nativos de los estuarios a nivel mundial, se concentran en el intestino de los moluscos que se alimentan por filtración, como ostras, almejas, mejillones y también de peces. Su consumo crudo es el principal vehículo de transmisión para el hombre.

Además de proporcionar conocimiento sobre el riesgo asociado al consumo de estos productos, el trabajo también se ocupa de cómo aprovechar al máximo los recursos.

La publicación se puede bajar de: <http://www.fao.org/docrep/014/i2225e/i2225e00.pdf>

***Evaluación y manejo de riesgo de biotoxinas en moluscos bivalvos. FAO Documentos Técnicos de Pesca y Acuicultura N° 551. Roma, FAO. 2011. 337 p. Lawrence, J.; Loreal, H.; Toyofuku, H.; Hess, P.; Karunasagar, I.; Ababouch, L. (Assessment and management of biotoxin risks in bivalve mollusks).***

Este documento recopila la información científica recolectada por expertos en la consulta conjunta especial de FAO/IOC/OMS sobre biotoxinas en moluscos bivalvos, realizada en Oslo, Noruega, del 26-30 setiembre 2004. Para satisfacer las muchas solicitudes recibidas por FAO para difundir la información obtenida desde 2004, se editaron y actualizaron en 2009 los datos y la información disponible. El documento se presenta en tres partes principales presentando información científica y técnica necesaria para la evaluación de riesgo, monitoreo y programas de vigilancia. Además, ilustra como el Comité del Codex y Productos Pesqueros (CCFFP) utilizó la experiencia internacional para avanzar y finalizar las normas internacionales para moluscos bivalvos.

La publicación se puede ubicar en: <http://www.fao.org/docrep/015/i2356e/i2356e00.htm>

El próximo número del **Inspector de Productos Pesqueros** será distribuido en octubre 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](mailto:info@infofish.org) ; [akumarp2002@gmail.com](mailto:akumarp2002@gmail.com)

**Editor:** Anil Kumar The Marine Products Export Development Authority, India.

**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