

# THE FISH INSPECTOR

A Newsletter on Seafood Inspection, Quality Control and Technology



Número 136

Julio 2024

GLOBAL



## IAFI confirma la sede y las fechas del WSC 2025

El 25 de abril 2024 se realizó una reunión de los miembros de la Junta Ejecutiva de la Asociación Internacional de Inspectores Pesqueros (IAFI) en el stand de Seafish durante la Seafood Expo Global (SEG), en Barcelona. A la reunión asistieron los miembros ejecutivos de la IAFI en persona y de forma remota. Se informó a la junta sobre el resultado del anterior Congreso Mundial de Productos Pesqueros (WSC 2023) que se realizó en septiembre 2023 en Peniche, Portugal. Asistieron al congreso 150 participantes de más de 40 países diferentes. El evento contó con el apoyo de FAO, ONUDI y Worldfish, así como con el patrocinio de Thai Union y Docapesca. El evento de cuatro días incluyó presentaciones técnicas, talleres para países en desarrollo y sesiones sobre la cadena de suministro mundial de productos pesqueros, avances en seguridad, ciencia, tecnología y utilización de productos acuáticos, trazabilidad para la seguridad alimentaria y sostenibilidad de productos pesqueros y acuícolas, biotoxinas marinas, riesgos y peligros para la inocuidad alimentaria en productos pesqueros y acuícolas, desafíos en la regulación, inspección y control de productos pesqueros. La conferencia también contó con la presencia de la ganadora del premio Peter Howgate 2023, patrocinada por la IAFI, Polina Rusanova (ciudadana rusa que estudia un doctorado en Italia). La Junta deliberó sobre los preparativos para la próxima WSC 2025 y confirmó el lugar de realización en Chennai, India y las fechas del 21-23 de septiembre 2025. La Junta también nombró a la Dra. Heather Burke, del Instituto Pesquero y Marino de Terranova, como nueva miembro.

Fuente: IAFI.

## Día Mundial de la Seguridad Alimentaria 2024

Este año, el Día Mundial de la Seguridad Alimentaria (7 de junio) se realizó con el tema "Seguridad de los alimentos: prepararse para lo inesperado", que coincide con el 20º aniversario de la Red Internacional de Autoridades de Seguridad Alimentaria (INFOSAN) de FAO/OMS. INFOSAN se creó tras la elaboración y adopción de los Principios y Directrices del Codex para el intercambio de información en situaciones de emergencia en materia de inocuidad alimentaria (CXG 19-1995), siendo el origen de INFOSAN en términos de designación de puntos de contacto de emergencia a nivel nacional. Estas directrices se revisaron subsecuentemente para incluir una referencia a la red INFOSAN. El tema del Día Mundial de la Seguridad Alimentaria brinda la oportunidad de reconocer que, incluso cuando ocurre lo inesperado, desde desastres naturales hasta un corte de energía, existen formas de garantizar la inocuidad de nuestros alimentos. Comprender cómo los alimentos se vuelven inseguros y garantizar una buena comunicación y una planificación de emergencia son aspectos que contribuyen a la preparación para lo inesperado, tanto si forma parte de una autoridad en seguridad alimentaria o de una empresa, como si es un consumidor. El Codex Alimentarius preparó un estudio de caso que demuestra cómo estos factores ayudaron a resolver un incidente de inocuidad alimentaria que se inició en Honduras y afectó a la población a nivel mundial. La facilitación del intercambio de información por parte de INFOSAN y la utilización de los textos del Codex fueron fundamentales para la conclusión exitosa de esta historia, que ofrece una serie de lecciones aprendidas. Descargue el estudio de caso del Codex: [aquí](#).

## Invitación a la realización del seminario en la web: Saneamiento de moluscos bivalvos para áreas de cultivo (11 de julio 2024, de 14:00-15:00, hora de Roma)

El objetivo de este seminario web técnico internacional, organizado por la Academia de E-capacitación de FAO en colaboración con el Centro de Ciencias Ambientales, Pesqueras y Acuícolas del Reino Unido (Cefas) es compartir experiencias y lecciones aprendidas, conocer desafíos y proponer soluciones y modelos innovadores. Se enfoca en la producción primaria de moluscos bivalvos para el consumo



1<sup>st</sup> Floor, Wisma LKIM, Jalan Desaria, Pulau Meranti, 47120 Puchong, Selangor, Malaysia  
(P.O. Box 10899, 50728 Kuala Lumpur, Malaysia)

Tel: (603) 8066 8112 • Fax: (603) 8060 3697 • E-mail: [info@infofish.org](mailto:info@infofish.org)  
Website: [www.infofish.org](http://www.infofish.org)



IAFI

Professionals  
for a Safe and  
Sustainable Global  
Seafood Supply

como bivalvos vivos o crudos y, en particular cómo gestionar los peligros microbiológicos en esta etapa. La serie consta de los siguientes cuatro cursos de aprendizaje electrónico:

1. Saneamiento de moluscos bivalvos: Perfil de riesgo del área de cultivo.
2. Saneamiento de moluscos bivalvos: Evaluación y revisión del área de cultivo.
3. Saneamiento de moluscos bivalvos: Monitoreo del área de cultivo.
4. Saneamiento de moluscos bivalvos: Clasificación y gestión del área de cultivo.

## [REGISTRO RÁPIDO AQUÍ.](#)

### **Desarrollan una nueva herramienta para evaluar el riesgo de fraude alimentario**

Los expertos de Integrity Compliance Solution (ICS) y sus contratistas desarrollaron una nueva herramienta denominada "Food Fraud Score Card". Se basa en un método de evaluación del riesgo de fraude alimentario desarrollado por Clare Winkel, miembro del personal de ICS en 2016. Clare es experta y formadora en normas alimentarias internacionales de profesión y es miembro de IAFI. La IAFI existe para promover el intercambio de ideas e información, fomentar la interacción, la comprensión y la colaboración profesional entre personas, organizaciones y gobiernos, difundir conocimientos sobre la inspección de productos pesqueros y productos asociados y promover el avance de la tecnología de punta en la investigación y la educación sobre inspección de pescado. Este sólido sistema no solo simplifica el proceso de evaluación inicial, sino que también ofrece ventajas significativas para el cumplimiento continuo, la coherencia y la gestión de riesgos. Se aplica en empresas de Australia, Nueva Zelanda, Canadá, EEUU, Trinidad, Jamaica y varios países del Pacífico Sur en muchos sectores industriales. Haga clic [aquí](#) para obtener un video tutorial paso a paso y saber cómo funciona la "Food Fraud Score Card".

## **NOTICIAS DE ASIA/PACÍFICO**

### **Australia: Nueva Guía para la Manipulación de Productos Pesqueros**

El Mercado de Pescado de Sydney (SFM) es el centro de excelencia de productos pesqueros de Australia y se procura alcanzar elevados niveles de calidad y satisfacción del cliente. Todos los proveedores al SFM deben cumplir con la Guía para la Manipulación de Productos Pesqueros. Estas pautas son una representación clara no solo de los métodos clave de almacenamiento y manipulación de productos pesqueros, sino también de lo que los compradores valoran al comprar un producto. Al seguir de manera constante las prácticas sugeridas en este manual, los proveedores pueden garantizar una clasificación por tamaño correcta, una mayor frescura y una vida útil más prolongada para sus productos, lo que les permite obtener precios superiores en el mercado. Los compradores también pueden utilizar esta guía para comprender los estándares de calidad, las regulaciones, los requisitos de manipulación y almacenamiento.

[Descargue las Nuevas pautas para la manipulación de productos pesqueros en.](#)

### **Bangladesh: el informe de la DG SANTÉ enfatiza en la importancia de medidas de control eficaces**

La DG SANTÉ de la Comisión Europea publicó un informe sobre una auditoría realizada en diciembre 2023 sobre los controles sanitarios en Bangladesh de los productos pesqueros destinados a ser exportados a la UE. La auditoría concluyó que el sistema se implementa de forma eficaz, con una alta frecuencia de controles y muestreos y análisis oficiales. Las medidas de control eficaces proporcionaron un elevado nivel de garantía en cuanto a la trazabilidad desde la explotación acuícola hasta la exportación. Sin embargo, los límites para determinados contaminantes microbiológicos y químicos no se ajustaban a las normas de la UE (aunque el riesgo se mitiga por el hecho de que no se detectaron superaciones de los límites de la UE). Además, el control oficial de los productos pesqueros no abarcaba todos los parámetros pertinentes y, en particular, los PCB en los peces capturados en estado silvestre. Se solicitó a la Autoridad Competente del Departamento de Pesca, que garantizara la aplicación de un plan de medidas correctivas.

**Fuente:** Megapesca Lda Fish Files Lite Newsletter, mayo 2024: [www.megapesca.com](http://www.megapesca.com)

### **Filipinas: BFAR advierte sobre brote de PSP y TRT**

La Oficina de Pesca y Recursos Acuáticos (BFAR) de Filipinas advierte a los consumidores que los mariscos recolectados y analizados en las aguas costeras de Dauis y Tagbilaran City en Bohol, en la bahía de Dumanquillas en Zamboanga del Sur, en las aguas costeras de San Benito en Surigao del Norte aún dan positivo para la toxina paralizante de mariscos (PSP) o la marea roja tóxica (TRT) que supera el límite reglamentario. Todos los tipos de moluscos y Acetes sp. recolectados en las áreas mencionadas anteriormente NO SON SEGUROS para el consumo humano. El pescado, los calamares, los camarones y los cangrejos son seguros para el consumo humano siempre que estén frescos y bien lavados, y se retiren los órganos internos como las branquias y los intestinos antes de cocinarlos. Descubra la nota de prensa: [aquí](#).

### **Kiribati: Mujeres contrayendo una "gran responsabilidad en la exportación de pescado de una pequeña empresa"**

Joana Rabaua es una de las seis mujeres que forman la columna vertebral y asumen una gran responsabilidad en la industria de exportación de pescado para una pequeña empresa. Esta pequeña nación insular del Pacífico es la última en ingresar al mercado de la UE. La presión es implacable y los días se convierten en una confusión de inspecciones de las instalaciones de procesamiento y de los enormes barcos pesqueros atracados en el puerto. Cada envío, cada pescado, debe cumplir con rigurosos estándares de calidad de la UE. Un error podría poner en peligro el acceso que el país logró con tanto esfuerzo. El camino de Rabaua para convertirse en oficial de verificación fue poco convencional. Se inició en la pesca costera y encontró su vocación en la esfera regulatoria. Agradece a la Agencia de Pesca del Foro de las Islas del Pacífico (FFA) por la capacitación en el programa de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) financiado por la UE y al Gobierno de Suecia a través del Programa de Asociación Marina Unión Europea Pacífico (PEUMP), por

reforzar su experiencia. Joanna encarna el rostro cambiante del sector pesquero del Pacífico. Su determinación, y la de sus colegas, no se limitan a velar por el bienestar de Kiribati, sino que se trata de demostrar que las mujeres pueden destacar en este ámbito tradicionalmente dominado por los hombres. Lee el artículo completo: [aquí](#).

### **Malasia: el DOF impone la prohibición del consumo de bivalvos**

Con efecto inmediato, el Departamento de Pesca (DOF) prohibió al público de Melaka consumir bivalvos hasta que la lectura de biotoxinas alcance niveles permisibles y se confirme que los mejillones son inocuos para el consumo. En una declaración del 5 de abril, se informó que los análisis realizados por su laboratorio de bioseguridad en muestras de mejillones y agua recolectadas en Sebatu, Melaka el 3 de abril revelaron la presencia de la especie del alga Alexandrium, que plantea riesgos para la salud humana. Esta prohibición es una medida preliminar luego de los casos de mejillones contaminados en Negeri Sembilan. Se continuará monitoreando durante 20 días, realizando pruebas regulares de acuerdo con los procedimientos operativos estándar establecidos en el Programa Nacional de Saneamiento de Moluscos (NSSP). El 2 de abril, el DOF también emitió un aviso a los operadores y acuicultores para que cesaran de inmediato todas las actividades de venta y recolección de los mejillones cultivados en Melaka. Se insta al público a notificar de inmediato al Departamento de Pesca del estado o del distrito si observa cualquier cambio en el color del agua de mar a rojo, marrón, amarillo o verde. Descubra el artículo completo: [aquí](#).

## **NOTICIAS DE EUROPA**

### **28 notificaciones de alerta rápida para productos pesqueros**

En mayo 2024, se realizaron 28 notificaciones de alerta rápida para productos pesqueros: 11 notificaciones de alerta rápida para productos de moluscos bivalvos, 2 para productos de crustáceos, 15 para otros productos pesqueros y ninguna notificación de alerta rápida para productos de cefalópodos o gasterópodos. Se incluyeron también 5 envíos de ostras procedentes de los Países Bajos.

**Fuente:** Megapesca Lda Fish Files Lite Newsletter, mayo 2024: [www.megapesca.com](http://www.megapesca.com)

### **UE: Propuesta de modificación del criterio de Listeria en alimentos prontos para el consumo**

La UE notificó a la OMC su intención de modificar la Regulación del Criterio Microbiológico en lo que respecta a Listeria monocytogenes. El documento contiene una propuesta de actualización del criterio de seguridad alimentaria de L. monocytogenes establecido en el Reglamento (CE) N° 2073/2005. El texto propuesto es para los alimentos prontos para el consumo que pueden favorecer el crecimiento de L. monocytogenes y para los que el productor de alimentos no puede demostrar que el nivel de L. monocytogenes no superará las 100 ufc/g durante toda la vida útil del alimento. Actualmente, el requisito para dichos alimentos es que no se detecte Listeria (en 25 g) antes de que el alimento haya

salido del control inmediato del operador que lo manipuló. La propuesta consiste en sustituir ese requisito por el de que dichos alimentos no contengan Listeria detectable (en 25 g) durante toda la vida útil del producto. La fecha propuesta de publicación y adopción del reglamento es en el cuarto trimestre de 2024. La notificación de la OMC está disponible [aquí](#).

### **UE: Se desarrolla una prueba de identificación de ADN para las especies de peces**

Directorate-General for Maritime Affairs and Fisheries La Dirección General de Asuntos Marítimos y Pesca publicó un artículo sobre un proyecto financiado por la UE pionero en una sencilla técnica de identificación de ADN de las especies de peces. La nueva prueba se basa en una "tira reactiva" desechable, similar a las pruebas rápidas de COVID-19. El Centro Helénico de Investigación Marina, con su amplia experiencia en la industria pesquera, y la Universidad de Patra desarrollaron la prueba, enfocándose en las especies de merluza y atún. La Comisión espera que el método ayude a combatir el fraude al distinguir entre diferentes poblaciones de peces, así como entre diferentes especies.

**Fuente:** Megapesca Lda Fish Files Lite Newsletter, mayo 2024: [www.megapesca.com](http://www.megapesca.com)

### **UE: Se modifica la certificación sanitaria para animales acuáticos vivos y productos pesqueros**

La Comisión modificó la redacción y el contenido de los certificados sanitarios requeridos para la importación a la UE de productos pesqueros y acuícolas. Las modificaciones se aplican a los certificados sanitarios/oficiales de peces vivos, crustáceos vivos y productos de origen animal, así como para los productos pesqueros destinados al consumo humano capturados por barcos que enarbolan pabellón de un Estado Miembro y transferidos a terceros países con o sin almacenamiento.

**Fuente:** Megapesca Lda Fish Files Lite Newsletter, mayo 2024: [www.megapesca.com](http://www.megapesca.com)

### **Reino Unido: Vulnerabilidades en el fraude alimentario en las cadenas de suministro de productos pesqueros post-captura**

Un nuevo artículo publicado en Science of Food investiga la susceptibilidad al fraude en las cadenas de suministro de productos pesqueros post-cosecha del Reino Unido. Basándose en la herramienta de evaluación de vulnerabilidad al fraude alimentario SSAFE (disponible en [www.ssafe-food.org](http://www.ssafe-food.org)) se evaluaron 48 factores relacionados con las oportunidades, motivaciones y los controles en las cadenas de suministro de este país. Se comprobó que constituyen una vulnerabilidad media al fraude alimentario, y que los mayores riesgos están relacionados con las "oportunidades técnicas". Las oportunidades técnicas abarcan factores como la complejidad de la adulteración y el conocimiento técnico necesario para adulterar el material. El estatus de certificación impacta significativamente los niveles de vulnerabilidad y las cadenas de suministro no certificadas, en particular para los camarones y el salmón, siendo las empresas más pequeñas dentro del sector de servicios de alimentos las que tienen mayor riesgo. Las empresas más pequeñas y las de la industria de servicios de alimentos mostraron mayores

vulnerabilidades debido a las medidas de control más débiles. La implementación de una formación básica o de programas personalizados que aborden la prevención del fraude alimentario también podría ayudar a reducir la vulnerabilidad al fraude. Lea el artículo completo: [aquí](#).

## NOTICIAS DE AMÉRICA DEL NORTE

### EEUU: Un estudio descubre la presencia de PFAS en productos pesqueros

El consumo de productos pesqueros tiene beneficios para la salud, pero es una fuente de exposición a contaminantes ambientales bio-acumulables, como las sustancias per y polyfluoroalkyl (PFAS), que pueden impactar negativamente en la salud. Los científicos realizaron una encuesta poblacional a 1829 residentes de New Hampshire (NH) en junio 2021 para determinar la frecuencia del consumo, el tamaño de las porciones, los tipos y la procedencia de los productos pesqueros entre adultos y niños (2-11 años). Adquirieron las especies más consumidas en un mercado de productos pesqueros de Portsmouth, NH y cuantificaron 26 compuestos PFAS. Para los PFAS con valores de orientación para la salud disponibles, se calcularon cocientes de riesgo para evaluar el riesgo de exposición al consumo. El 95% de los adultos manifestó haber consumido productos pesqueros en el último año, siendo los camarones, el eglefino, el salmón y el atún en conserva los más consumidos. Basándose en las frecuencias de consumo y los tamaños de las comidas, se estimaron las tasas diarias de consumo en adultos (mediana: 33,9 g/día, IC del 95% 26,0, 41,8) y niños (5,0 g/día, 2,3, 7,7), siendo mayores que las estimaciones de la Encuesta Nacional de Examen de Salud y Nutrición para el noreste de EEUU. Lea el artículo completo: [aquí](#).

## NOTICIAS DE AMÉRICA LATINA

### Venezuela: China firmó un procedimiento para la inspección y regulación de la exportación de productos acuáticos silvestres

El Ministerio de Pesca y Acuicultura informó que “se registró un capítulo en la historia económica de la nación, al consolidarse en tiempo récord la firma del Protocolo de Inspección, y Requisitos para la Exportación de Productos Acuáticos Silvestres de Venezuela a China”. Según la entidad, este rubro que consolida los acuerdos alcanzados en la gira internacional que realizó el presidente Nicolás Maduro por el Gigante Asiático en 2023, se encuentra entre los logros alcanzados por la cooperación bilateral en medio siglo y se muestra como uno de los avances más significativos para el sector pesquero y acuícola en el primer trimestre del 2024. El embajador de la República Popular China, Lan Hu, agregó que

“se trata de un gran hito en el camino de nuestra cooperación”. Leer más noticias: [aquí](#).

## NOTICIAS DE ÁFRICA

### Camerún: La infraestructura y los servicios deficientes constituyen los principales desafíos

El caso del Mercado Artesanal Mayorista de Pescado de Maroua, Camerún, reveló que la importante Pérdida y Desperdicio de Pescado (PDA), debido principalmente a la infraestructura y los servicios deficientes, plantea un gran desafío para los Mercados Mayoristas Urbanos. Si bien se demostró que los mercados son cruciales para reducir la PDA, estos solo pueden superar este desafío si están equipados con las instalaciones y los servicios de infraestructura adecuados y funcionan de manera eficiente. Acceda al estudio del caso junto con algunas recomendaciones en: [aquí](#).

## PUBLICACIÓN



Los productos pesqueros se transportan a través de cadenas de distribución cada vez más largas y complejas para llegar a mercados que exigen cada vez más que estos cumplan con las normas de seguridad alimentaria y protección del medio ambiente, satisfaciendo las necesidades de los consumidores. Debido a esto, los fabricantes de envases y los profesionales encargados de la garantía de calidad se enfrentan a múltiples desafíos en un panorama que evoluciona rápidamente. El siguiente artículo de Clare Winkel (miembro del Comité Ejecutivo de IAFI) está repleto de información útil sobre los materiales de envasado, por ejemplo, los peligros y riesgos asociados a todo tipo de envases que pueden poner en peligro la seguridad alimentaria, las diferentes normativas de empaque en los principales mercados, y las ventajas y desventajas de las innovaciones como los envases de origen vegetal o comestibles. Puede acceder al artículo completo publicado en la revista internacional INFOFISH, número 3/2024 (mayo-junio) en: [aquí](#).

El próximo número del Inspector de Productos Pesqueros será distribuido en Octubre 2024. Favor remitir cualquier información que Ud. desee que sea difundida a través de este boletín a: <http://e-newsletter.infofish.org/> [info@infofish.org](mailto:info@infofish.org) / [sujit@infofish.org](mailto:sujit@infofish.org)

**Editor:** Sujit Krishna Das, INFOFISH, Malaysia.

**Edición Técnica:** Omar Riego Penarubia, FAO, Roma, Italia y Meaghan Dodd, IAFI.

**Traducción al idioma español:** Graciela Pereira- Gloria Scelza, 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.