

# O INSPECTOR DE PESCADO

Um boletim informativo sobre inspeção de frutos do mar, controle de qualidade e tecnologia



Número 143

Versão em Português-BR

Abril 2026

## GLOBAL

### Tecnologia, o principal motor para a redução do desperdício na perda pós captura da pesca global

Um artigo recente na revista Nature, publicado por um grupo de pesquisadores internacionais da FAO, Europa e China, destacou que, globalmente, apenas 54% do peixe capturado é consumido diretamente por pessoas, com o restante perdido devido à deterioração, processamento ineficiente, utilização limitada de subprodutos ou desviado para usos não alimentares. Essa ineficiência limita o potencial nutricional, econômico e ambiental dos alimentos aquáticos. Os pesquisadores também avaliaram o impacto de intervenções pós-captura direcionadas, incluindo melhorias na cadeia de frio, melhores práticas de manuseio e valorização de subprodutos, usando uma abordagem de modelagem quantitativa com uma síntese qualitativa de estudos de caso e literatura. Eles mostraram que aumentar o consumo líquido de peixe por humanos para 74% por meio da adoção de tecnologias viáveis poderia fornecer 850 milhões de porções adicionais de peixe por dia, sem capturar um único peixe extra. Essas “colheitas ocultas” poderiam atender às necessidades globais de proteína alimentar e micronutrientes reduzindo o preço para o consumidor em quase 10%. Embora essas descobertas devam ser vistas como limites superiores, e não como resultados esperados, elas também destacaram que a otimização pós-captura é uma alavanca criticamente subutilizada para promover a segurança alimentar, reduzir a pressão sobre os ecossistemas aquáticos e alcançar um crescimento sustentável e equitativo nos sistemas alimentares azuis. Reduzir o desperdício, e não simplesmente aumentar a captura, é a chave.

Leia mais [aqui](#).

### Novo relatório alerta que fraude em pescado atinge um quinto da captura global

Embora não haja uma estimativa oficial da prevalência de fraudes no setor global de pesca e aquicultura, avaliado em US\$ 195 bilhões, estudos empíricos sugerem que 20% do comércio pode estar sujeito a algum tipo de fraude, segundo a [FAO](#). Alguns estudos sugerem que até 30% dos frutos do mar podem estar rotulados incorretamente em restaurantes, com o relatório citando casos de todo o mundo, desde barracas de ceviche na América Latina e restaurantes

de frutos do mar na China e produtos de atum enlatado na União Europeia. Embora até um terço dos produtos aquáticos vendidos nos Estados Unidos possam não estar em conformidade com as descrições das embalagens, menos de um por cento das importações são testadas, alertou o relatório.

Leia mais: [aqui](#).

### Principais resultados da 55ª sessão do Comitê de Higiene Alimentar (CCFH55)

A 55ª sessão do [Comitê do Codex sobre Higiene Alimentar \(CCFH55\)](#) entre outras coisas, finalizou as diretrizes revisadas sobre medidas para (a) o controle de *Listeria monocytogenes* em alimentos, incluindo discussões interessantes sobre alimentos prontos para consumo; e sobre (b) dois anexos revisados sobre peixes e produtos da pesca e sobre avaliação da adequação da água para o fim a que se destina, gestão da segurança e tecnologias para recuperação e tratamento da água para reutilização, bem como alterações consequentes à seção geral, anexo I e anexo III das Diretrizes para o uso e reutilização segura da água na produção e processamento de alimentos (e os finalizou) e os enviou ao CAC49 para aprovação final e publicação no compêndio do Codex Alimentarius sobre as diretrizes revisadas sobre as medidas. Também foi acordado retornar para redesenho da proposta de revisão das diretrizes sobre a aplicação dos princípios gerais de higiene alimentar ao controle de vírus em alimentos. O CCFH55 não chegou a um consenso para iniciar um novo trabalho sobre uma proposta de código de práticas para alimentos à base de células.

Leia mais informações sobre as referências citadas neste artigo, disponíveis gratuitamente nas notas de rodapé<sup>1</sup> (ii) a (iv), respectivamente, nos documentos de trabalho do CCFH55<sup>2</sup>, no relatório oficial da reunião do CCFH55<sup>3</sup> e nos textos do Codex desenvolvidos pelo Comitê<sup>4</sup> (normas, diretrizes, códigos de práticas, e textos diversos e declarações relacionados).

### A IAFI junta-se à Coligação de Alimentos Aquáticos Azuis

A Associação Internacional de Inspectores de Pescado (IAFI) tem orgulho de ser membro da [Coligação de Alimentos Aquáticos Azuis](#), uma aliança global de organizações dedicadas a desbloquear todo o potencial dos alimentos aquáticos



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

para a segurança alimentar, a resiliência climática e a biodiversidade. A Coligação surgiu a partir da Cúpula de Sistemas Alimentares da ONU de 2021 como uma plataforma multissetorial apoiando o Objetivo de Desenvolvimento Sustentável 14: Vida na Água. Atualmente, reúne mais de 40 membros de governos, sociedade civil, setor privado e organizações internacionais. Seu Secretariado é conjuntamente sediado pelo “Environmental Defense Fund” e o Centro de Soluções Oceânicas da Universidade de Stanford, com liderança estratégica fornecida pelo Governo da Islândia. A missão da Coalizão de Alimentos Azuis Aquáticos é tripla: i) **Promover os alimentos aquáticos** como componentes vitais de sistemas alimentares sustentáveis em discussões de políticas globais e nacionais, enfatizando sua relevância para os ODS e as prioridades dos principais tomadores de decisão governamentais. ii) **Mobilizar investimentos, parcerias e apoio técnico** para ajudar os países a integrar os alimentos azuis em seus sistemas alimentares e alcançar as prioridades de alimentos aquáticos. iii) **Facilitar a troca de conhecimento e ação**, conectando os membros com ferramentas, insights e recursos para avaliar as oportunidades dos alimentos azuis e catalisar a implementação local. À medida que a Coalizão avança na implementação de sua estratégia de desenvolvimento para 2026/2027, a IAFI espera contribuir com sua experiência na promoção do comércio seguro, sustentável e equitativo de produtos aquáticos, enquanto colabora com os parceiros da Coalizão para apoiar melhorias inclusivas e baseadas na ciência em todo o setor global de alimentos aquáticos.

Fonte: Associação Internacional de Inspetores de Pescado (IAFI).

#### **Mensagem de Jayne Gallagher: Nova Presidente da IAFI**

É uma honra assumir o cargo de Presidente da Associação Internacional de Inspetores de Pescado (IAFI). A IAFI tem desempenhado um papel importante ao reunir reguladores, cientistas, profissionais da indústria e do setor de frutos do mar de todo o mundo que compartilham o objetivo comum de apoiar o comércio global de frutos do mar seguro, sustentável e justo. Ao assumir este cargo, gostaria de agradecer sinceramente ao presidente cessante, Ian Goulding, por sua dedicação e liderança. Ian contribuiu enormemente para a IAFI ao longo de muitos anos, em particular por meio de seu trabalho na organização de dois Congressos Mundiais de Frutos do Mar (Portugal em 2023 e Chennai em 2026). Os Congressos reuniram um grupo extraordinário de especialistas e profissionais globais, criando oportunidades valiosas para compartilhar conhecimento, fortalecer relacionamentos e promover diálogos em todo o setor de frutos do mar. Sou grata pela gestão de Ian à frente da organização e pela sólida base que ele criou. Ian permanecerá em sua função como ex-presidente imediato e como membro do Conselho Executivo. Estou ansiosa para trabalhar com Ian, o Conselho da IAFI e nossa comunidade internacional para continuar apoiando a colaboração, o desenvolvimento profissional e a troca de ideias que ajudam a fortalecer o comércio de frutos do mar em todo o mundo.

#### **CCFFP37: Comitê de Peixes e Produtos da Pesca em andamento por correspondência**

O Comitê do Codex sobre Peixes e Produtos da Pesca (CCFFP) iniciou sua 37ª sessão, que está ocorrendo ao longo de um mês, por correspondência.

A CCFFP37 abordará, entre outras coisas, a conversão da norma regional para produtos de algas marinhas (Ásia) (CXS 323R-2017) em uma norma mundial e considerará novas propostas de trabalho sobre outras espécies de algas marinhas e/ou outras espécies aquáticas. Também está na agenda uma revisão das normas para peixes e produtos da pesca para garantir que estejam atualizadas em termos de formato, precisão taxonômica e relação com textos do Codex mais recentemente desenvolvidos. Trabalhar por correspondência para a CCFFP37 significa contribuir para as discussões no fórum online do Codex, de acordo com um cronograma de trabalho que aloca dias nos quais a correspondência pode ser submetida para cada item individual da agenda antes que uma minuta de conclusão para o respectivo item seja proposta para acordo. A adoção da agenda ocorrerá ao longo de um período de três dias (7 a 9 de abril), e um período de 16 dias foi alocado para o CXS 323R-2017, a partir de quinta-feira, 9 de abril de 2026. O relatório será adotado, também por correspondência, ao longo de um período de três dias, de 6 a 8 de maio.

Leia mais: [Página da web do CCFFP37](#)

#### **NOTÍCIAS DA ÁSIA-PACÍFICO**

##### **Bangladesh: ‘Metais pesados’ em peixes importados; amostras enviadas para nova análise**

A Autoridade de Segurança Alimentar de Bangladesh (BFSA) enviou amostras de 81 toneladas de “savelha” (Shad do Gênero Alosa) para nova análise, em resposta às objeções levantadas pelos importadores das remessas após os testes laboratoriais identificarem metais pesados no peixe. Em 15 de fevereiro, a Inspeção e Controle de Qualidade de Peixes (FIQC) do Departamento de Pesca de Chittagong enviou testes que encontraram quantidades excessivas de chumbo (Pb) e cádmio (Cd) em amostras de duas remessas da Nihao Food Company Limited (NHFCL) e outra remessa da Niyamat Shah Enterprise (NSE). A NFCL importou 54 toneladas deste peixe em janeiro deste ano, o que custaria aproximadamente USD 36.461,48 (BDT 4.491.990), enquanto a NSE importou 27 toneladas desta espécie em novembro do ano passado, o que custaria aproximadamente USD 18.230,74 (BDT 2.245.995). O relatório de teste da FIQC encontrou a presença de 0,64 miligramas e 0,55 miligramas de chumbo, respectivamente, nas duas remessas contendo 54 toneladas de peixe importadas pela NFCL, enquanto o nível seguro de consumo de chumbo é de 0,30 miligramas. O relatório também encontrou a presença de 0,30 miligramas de cádmio em uma remessa de 27 toneladas de peixe importadas pela NSE, contra o nível seguro de consumo de 0,25 miligramas. A BFSA anunciou que os testes de metais pesados para peixes importados serão obrigatórios a partir de 1 de janeiro de 2026, com efeito imediato por parte dos importadores de peixe.

Leia mais [aqui](#).

##### **Kiribati: Fortalecendo a segurança dos frutos do mar com o apoio do Banco Mundial**

O Ministério da Pesca e Recursos Oceânicos (MFOR) está cada vez mais perto de garantir frutos do mar mais seguros para todos. Em 11 de março de 2026, uma cerimônia de entrega foi realizada no Escritório de Pesca Costeira em Ambo, onde representantes do Banco Mundial e da Região do Pacífico do Programa Oceanscape (PROP) entregou

oficialmente um veículo de laboratório, equipamentos eletrônicos e materiais de escritório à nova Divisão de Laboratório de Toxicologia de Frutos do Mar (STLD). Esses recursos aumentarão a mobilidade da equipe e a eficiência do fluxo de trabalho à medida que o laboratório avança para sua plena operação. Em última análise, isso significa que as pessoas podem ter certeza de que ameaças como intoxicação alimentar por frutos do mar e contaminação de produtos agora podem ser tratadas de forma sistemática e eficaz por uma equipe dedicada com as ferramentas adequadas. O MFOR agradece sinceramente o Banco Mundial e o PROP pelo apoio contínuo à equipe da STLD.

Leia mais [aqui](#).

### **Nova Zelândia: Estudo identifica limite de temperatura para inativar norovírus**

Um estudo realizado por pesquisadores do Instituto de Saúde Pública e Ciências Forenses da Nova Zelândia identificou um limite crítico de temperatura para inativar o norovírus humano durante o processamento de alimentos. Publicada na revista *Food Control*, a pesquisa examinou a infectividade do vírus após breves exposições ao calor entre 50 e 60 °C, utilizando um sistema de cultura de células enteroides intestinais humanas que suporta a replicação do norovírus humano. Os resultados mostraram que a infectividade diminuiu significativamente em temperaturas acima de 54 °C, enquanto nenhuma replicação viral foi detectada em temperaturas superiores a 58 °C. A 60°C, observou-se uma redução de aproximadamente 3 log na infectividade após um minuto de exposição. Embora matrizes alimentares complexas contendo gorduras e proteínas possam exigir um tratamento térmico mais intenso, as descobertas apoiam o aquecimento de alimentos acima de 60°C para reduzir o risco de doenças transmitidas por alimentos relacionadas ao norovírus.

Leia mais: [aqui](#).

### **Filipinas: Novas regras para segurança alimentar e rastreabilidade de frutos do mar importados**

O Departamento de Pesca e Recursos Aquáticos, vinculado ao Departamento de Agricultura (DA-BFAR), emitiu recentemente regras e regulamentos para segurança alimentar e rastreabilidade de frutos do mar importados para consumo humano. De acordo com as novas regras, os estabelecimentos pesqueiros estrangeiros devem ser credenciados pela autoridade competente do país de origem e aprovados para consideração do governo filipino. O país também realizará auditorias pré-fronteiriças baseadas em risco em estabelecimentos pesqueiros estrangeiros. Em 10 de dezembro de 2025, o Departamento de Agricultura das Filipinas (DA) emitiu a FAO 275, estabelecendo novas regras e regulamentos para segurança alimentar e rastreabilidade de frutos do mar importados. Para exportadores estrangeiros, a FAO 275 introduz as seguintes medidas de controle pré-fronteiriço, em conformidade com a Lei da República nº10611, também conhecida como Lei de Segurança Alimentar de 2013.

Baixe o relatório: [aqui](#).

## **NOTÍCIAS EUROPEIAS**

### **UE: Novos limites introduzidos para arsênio em frutos do mar**

A União Europeia introduziu limites máximos atualizados para arsênio inorgânico em peixes e frutos do mar como parte de regulamentações reforçadas sobre contaminantes alimentares. Os limites revistos fazem parte de alterações às regras da UE sobre contaminantes em alimentos e visam reforçar a proteção do consumidor em todos os Estados-Membros. Metais pesados, como arsênio, mercúrio, cádmio e chumbo, podem acumular-se em organismos aquáticos através da poluição ambiental e de processos naturais, tornando a monitorização e o controle regulamentar importantes para a segurança dos frutos do mar.

Leia mais: [aqui](#).

### **Espanha: Apoio da UE melhora o acesso ao mercado dos pescadores costeiros de pequena escala.**

O financiamento da UE está ajudando os pescadores de pequena escala ao longo da costa de Cádiz, no sul de Espanha, a reforçar os dados sobre as capturas de peixe, através do lançamento de esquemas de rastreabilidade e certificação e no desenvolvimento de plataformas digitais de leilão e vendas online. O esquema irá melhorar a transparência e a informação sobre preços em pescarias com poucos dados, em combinação com projetos de educação comunitária e restauração.

Fonte: Boletim informativo FishFiles Lite, fevereiro de 2026, Megapesca Lda

### **Reino Unido: Projeto piloto aprimora a rastreabilidade da pesca pelágica**

Uma iniciativa piloto na Escócia desenvolveu um sistema digital de rastreabilidade que conecta dados de embarcações, processamento e mercado para a pesca pelágica. O projeto "Catch to Batch" conecta informações das operações de pesca, incluindo dados de arrasto e armazenamento a bordo, com registros de processamento e identificação de lotes no nível da fábrica. O sistema permite o rastreamento completo do pescado, da captura à distribuição, melhorando a transparência e a verificação da origem do produto. Um sistema de relatórios pré-desembarque e feedback de qualidade pós-processamento também foram introduzidos para apoiar o controle de qualidade e a troca de dados entre embarcações e processadores. Os participantes do setor relatam que o sistema aprimora a rastreabilidade, apoia as alegações de sustentabilidade e melhora a confiança do mercado nos produtos pelágicos escoceses.

Leia mais: [aqui](#).

## **NOTÍCIAS DA AMÉRICA DO NORTE**

### **EUA: SQFI apresenta a Edição 10 e a nova ferramenta Code Selector**

O Safe Quality Food Institute (SQFI) lançou a 10ª edição do Código SQF, com auditorias previstas para começar em janeiro de 2027. A atualização fortalece a consistência e o alinhamento nos sistemas de gestão de segurança e qualidade de alimentos em toda a cadeia de suprimentos global,

para aumentar a ênfase na cultura de segurança alimentar, processos estruturados de gestão de mudanças e monitoramento ambiental baseado em riscos. Em preparação para a transição, o SQFI também lançou uma ferramenta online de seleção de código para ajudar as empresas a identificar o Código SQF e a Categoria do Setor Alimentar (FSC) apropriados para suas operações. A ferramenta tem como objetivo orientar as empresas em determinar os requisitos de certificação aplicáveis e preparar-se para futuras auditorias SQF.

Leia mais: [Atualização da 10ª edição do SQF](#) e ferramenta [Seletor de Códigos](#).

## NOTÍCIAS DA AMÉRICA LATINA

### Brasil: A EMBRAPA anunciou a formação de uma rede de extensão e inovação em aquicultura

A Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA) anunciou a formação da Rede de Extensão e Inovação em Aquicultura (REAQUA), uma iniciativa que busca organizar e fortalecer a transferência de tecnologias para o setor aquícola brasileiro, em coordenação com instituições parceiras. A EMBRAPA explicou que a rede terá como público prioritário técnicos de extensão rural, que participarão de treinamentos contínuos e, em uma segunda etapa, da implementação de Unidades de Demonstração. O objetivo é facilitar o acesso a tecnologias validadas e promover sua adoção no campo, com ênfase na sustentabilidade ambiental e no aumento da produtividade. A REAQUA focará suas ações nas principais cadeias aquícolas do país, incluindo tambaqui, tilápia e camarão. As atividades planejadas incluem seminários técnicos, webinars e programas de capacitação em formato híbrido, visando à atualização de conhecimentos em áreas como manejo produtivo, nutrição, saneamento, qualidade da água e sistemas de produção sustentáveis. Atualmente, a rede reúne instituições de 13 estados, e a incorporação de novos parceiros é esperada, especialmente no Nordeste, região estratégica para a aquicultura brasileira. Conforme explicado pela coordenação do projeto, a proposta visa aprimorar a integração entre pesquisa, inovação e extensão, gerando um fluxo mais ágil de informações técnicas para os produtores. A primeira atividade programada será um seminário virtual sobre cultivo multitrófico, agendado para março. No médio prazo, a implementação de Unidades de Demonstração permitirá a validação de tecnologias em condições reais de produção, contribuindo para maior eficiência, redução de custos e menor impacto ambiental na atividade aquícola.

Leia mais [aqui](#).

## NOTÍCIAS AFRICANAS

### Marrocos: Avançando na transformação digital na pesca

O país expandiu a transformação digital de seu setor

pesqueiro, com 68 de seus 76 mercados nacionais de peixe já digitalizados agora operando por meio de sistemas digitais, de acordo com declarações feitas no parlamento esta semana. A medida faz parte de esforços mais amplos para melhorar a transparência, a rastreabilidade e a regulação de preços em toda a cadeia de suprimentos de frutos do mar. [Durante uma sessão de perguntas e respostas](#) na Câmara dos Representantes, Zakia Driouich, Secretária de Estado para Pescas Marítimas, disse que a implementação de ferramentas digitais nos mercados de peixe de primeira venda está ajudando os compradores a acessar informações mais claras ao mesmo tempo que fortalece a supervisão das transações comerciais.

Leia mais: [aqui](#).

## PUBLICAÇÃO

### Fraude alimentar no setor de pesca e aquicultura

FAO. 2026. *Fraude alimentar no setor de pesca e aquicultura. Documento Técnico de Pesca e Aquicultura, nº 742.* Roma.



A Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) e a Agência Internacional de Energia Atômica (AIEA) trabalharam em conjunto para fornecer uma visão geral dos casos comuns de fraude alimentar no setor aquático e os riscos à saúde associados. O relatório resultante dessa colaboração fornece informações sobre ferramentas que podem ser usadas para combater a fraude alimentar em produtos aquáticos, e estudos de caso internacionais ilustram o alcance e o impacto da fraude. O relatório analisa os marcos regulatórios, bem como padrões como os estabelecidos pelo Codex Alimentarius, as diretrizes da FAO e os esquemas de referência do GFSI, defendendo a rotulagem harmonizada, nomes científicos obrigatórios e rastreabilidade aprimorada. Ele enfatiza o papel da conscientização do consumidor e da transparência da indústria no combate à fraude.

A publicação pode ser baixada gratuitamente [aqui](#).

A próxima edição do INSPETOR DE PESCADO será distribuída em Julho de 2026. Qualquer informação que você queira divulgar através deste boletim informativo pode ser enviada através de <http://e-newsletter.infofish.org/> ou [sujit@infofish.org](mailto:sujit@infofish.org)

**Editor:** Sujit Krishna Das, INFOFISH, Malásia

**Edição Técnica:** Omar Riego Penarubia, FAO, Roma, Itália e Meaghan Dodd, IAFI

**Tradução Espanhola:** Leonardo Faraone, INFOPESCA, Montevidéu, Uruguai

**Tradução Francesa:** Digré Arriko Calice, INFOPÊCHE, Abidjã, Costa do Marfim

**Tradução Portuguesa:** Uilians Emerson Ruivo, Ruivo Consultoria, Brasil