

THE FISH INSPECTOR

A Newsletter on Seafood Inspection, Quality Control and Technology



Número 144

Julio 2026

INFORMACIÓN GENERAL

El fraude alimentario sigue siendo un desafío importante en las cadenas de valor mundiales de la pesca y la acuicultura.

Las prácticas fraudulentas, entre ellas la sustitución de especies, el etiquetado incorrecto, la adulteración y los productos falsificados, pueden comprometer la inocuidad de los alimentos, reducir la confianza de los consumidores, afectar la integridad de los mercados y obstaculizar la gestión sostenible de los recursos. El informe de la FAO sobre el "Fraude alimentario en el sector de la pesca y la acuicultura" ofrece una visión integral de las principales formas de fraude que afectan a los productos acuáticos, sus causas e impactos, así como de las herramientas disponibles para combatirlas. A medida que las cadenas de valor de los alimentos acuáticos continúan expandiéndose a nivel mundial, garantizar la autenticidad, la transparencia y la responsabilidad es esencial para proteger a los consumidores y apoyar la pesca y la acuicultura sostenibles. Lea esta historia para conocer más sobre estas prácticas: aquí, o descargue el informe para obtener un análisis más detallado: [Food fraud in the fisheries and aquaculture sector](#)

Toxinas invisibles en los moluscos: nuevas orientaciones de la FAO para proteger a los consumidores

No podemos verlas, olerlas ni saborearlas. Y la cocción tampoco puede destruirlas. Sin embargo, las toxinas invisibles pueden estar presentes en los moluscos y representar un riesgo para la salud humana. Por ello, un monitoreo eficaz es esencial para proteger a los consumidores. Los moluscos, como las almejas, los mejillones, las ostras y las vieiras, constituyen una fuente importante de alimentos y son productos ampliamente comercializados. Entre 2011 y 2023, la producción mundial aumentó un 49 %, mientras que el comercio se incrementó aproximadamente un 41 %. A medida que aumenta la demanda, es importante garantizar la inocuidad de estos productos. Estos bivalvos, altamente nutritivos, son organismos filtradores, lo que significa que pueden acumular sustancias presentes en el medio ambiente que los rodea. Si bien las toxinas normalmente no perjudican a los moluscos, algunas de ellas pueden representar riesgos graves para los consumidores si no se controlan y gestionan adecuadamente. Lea el informe completo: [Invisible toxins in shellfish: new FAO guidance helps protect consumers - Fisheries and Aquaculture](#)



1st 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
Website: www.infofish.org



FAO GLOBEFISH lanza códigos del Sistema Armonizado (SA)

FAO GLOBEFISH ha desarrollado una nueva herramienta de fácil utilización que permite identificar y analizar con mayor claridad los flujos del comercio internacional de productos acuáticos. Las nuevas tablas de códigos del Sistema Armonizado (SA), específicas para cada especie, facilitan una mejor comprensión y un uso más eficaz de los códigos del Sistema Armonizado (SA) entre los diferentes países y categorías de productos. Más información disponible: [Enhancing transparency in aquatic food trade: new FAO GLOBEFISH HS tables](#)

Global Seafood Alliance publica su Informe Anual 2025

La Global Seafood Alliance (GSA) ha publicado su Informe Anual 2025, en el que presenta los avances alcanzados durante el año en la promoción de prácticas responsables en el sector de los productos del mar a nivel mundial. El informe destaca las principales iniciativas llevadas a cabo, que no serían posibles sin el apoyo de la comunidad mundial de la GSA, integrada por productores, miembros, socios y otras partes interesadas que contribuyen a generar confianza en los productos del mar. El Informe Anual 2025 completo está disponible: [Global Seafood Alliance's Annual Report](#)

El hidrogel de ADNzima muestra potencial para la detección de *E. coli*

Investigadores han desarrollado un sensor de bajo costo que no requiere equipamiento y que utiliza un hidrogel reticulado con ADNzimas colorimétricas sensibles a estímulos para detectar *E. coli* en productos alimenticios. El sensor ha demostrado ser compatible con una amplia variedad de matrices alimentarias, incluidos la leche, los productos frescos y los alimentos listos para el consumo. Además, permite detectar *E. coli* a simple vista en concentraciones tan bajas como 10⁵ UFC/mL. Lea el artículo completo publicado en la revista *Nature*: [Point-of-use colorimetric detection of Escherichia coli in food matrices with DNAzyme crosslinked hydrogels | npj Science of Food](#)

Biosensor para controlar la frescura del pescado en tiempo real

Tradicionalmente, la evaluación de la calidad del pescado se ha basado en análisis de laboratorio que son lentos, costosos y requieren personal especializado. Investigadores de la Universidad de Monash están desafiando este enfoque tradicional mediante un innovador biosensor de micro-agujas que permite evaluar la frescura del pescado en tiempo real. Bajo la supervisión del profesor Nicolas Voelcker y de la Dra. Azadeh Nilghaz, Masoud Khazaei, estudiante de tercer año de doctorado en farmacia y ciencias farmacéuticas de la Universidad de Monash, lidera el proyecto. Khazaei se planteó una pregunta sobre el enfoque tradicional: “¿Por qué seguimos dependiendo de un método de laboratorio lento para evaluar la frescura de los alimentos cuando tecnologías como las micro-agujas han revolucionado hasta ahora el diagnóstico en salud?”. Esta pregunta llevó a un equipo interdisciplinario a investigar la detección del deterioro del pescado. Con formación en ingeniería biomédica, desarrollo de biosensores y plataformas micrométricas, el trabajo de Khazaei busca establecer un vínculo entre la tecnología y sus aplicaciones prácticas en la tecnología de los alimentos, centrándose en adaptar innovaciones utilizadas habitualmente en el diagnóstico médico para convertirlas en herramientas destinadas a la industria alimentaria. El biosensor electroquímico de “matriz de micro-agujas” (MNA) monitorea los niveles de hipoxantina (HX) en el tejido del pescado. Los niveles de HX se utilizan como indicador de frescura, ya que aumentan a medida que se produce el deterioro. Mediante la incorporación de nuevos materiales y métodos de fabricación, el equipo desarrolló el primer biosensor basado en micro-agujas diseñado específicamente para evaluar la frescura del pescado. Lea el informe completo publicado en FBIN: [Biosensor to check fish freshness in real time - Food & Beverage Industry News](#)

NOTICIAS DE ASIA PACIFICO

Australia: etiquetado obligatorio del origen de los productos del mar para establecimientos gastronómicos desde julio de 2026

Desde el 1 de julio de 2026, Australia exige a los establecimientos gastronómicos proporcionar información sobre el país de origen de los platos elaborados con productos del mar, en virtud de los nuevos requisitos establecidos por la legislación australiana de protección al consumidor. Las normas se aplican a restaurantes, cafeterías, pubs, clubes, establecimientos de comida para llevar y otros negocios que sirven productos del mar para consumo inmediato. De acuerdo con el sistema de etiquetado Australiano–Imported–Mixed (AIM), los platos que contienen productos del mar deben identificarse como de origen australiano (A), importado (I) o de origen mixto (M). La información sobre el origen debe mostrarse claramente en los menús, pizarras de menú, plataformas de pedidos en línea u otros puntos de venta, antes de que los clientes realicen sus pedidos. Los nuevos requisitos tienen como

objetivo mejorar la transparencia y permitir que los consumidores tomen decisiones de compra informadas. Se recomienda a los establecimientos gastronómicos revisar la información sobre el origen de los productos del mar que utilizan y el etiquetado de sus menús, a fin de garantizar el cumplimiento de las normas. Más información: [Labelling seafood in your hospitality business | business.gov.au](#)

Fiji: comerciantes ilegales de productos del mar enfrentan decomisos en operativo a nivel nacional

El Ministerio de Pesca ha intensificado su lucha contra los comerciantes ilegales de productos del mar, advirtiendo que continuarán las acciones de control contra las empresas que operen sin las licencias correspondientes. El Secretario Permanente interino de Pesca, Saimone Tavoli, exhortó a los exportadores y compradores a cumplir con los requisitos de licenciamiento, destacando que las autoridades ya han confiscado productos del mar a empresas que fueron encontradas comercializando sin autorización. Tavoli señaló que esta medida tiene como objetivo proteger a los operadores legítimos y a los pescadores locales frente a prácticas desleales. Más información: [Illegal seafood traders face seizures in nationwide crackdown – FBC News](#)

Kiribati: prueba de campo exitosa de la base de datos del laboratorio de productos del mar

Los funcionarios del Laboratorio de Toxicología de Productos del Mar realizaron con éxito, el 19 de junio de 2026, una prueba de campo de un día de duración de la base de datos, con la participación de representantes del Ministerio de Pesca y Recursos Oceánicos (MFOR), Central Pacific Producers Limited (CPPL) y Kiribati Fish Limited (KIFL), en la sala de reuniones de KIFL, en Ambo. La actividad permitió introducir a los participantes en el flujo de trabajo del laboratorio y demostrar el funcionamiento del sistema de base de datos, que permitirá mejorar la comunicación y la gestión eficiente de los servicios de análisis de agua y productos del mar una vez que el laboratorio entre en funcionamiento. La prueba de campo proporcionó valiosos comentarios para garantizar que el sistema sea práctico, fácil de utilizar y responda a las necesidades de las partes interesadas. Esta iniciativa constituye un paso importante para fortalecer la prestación de los servicios de laboratorio, mejorar la interacción con los usuarios y preparar al laboratorio para sus futuras operaciones. El Ministerio agradece especialmente a la Oficina de Transformación Digital (DTO), dependiente del Ministerio de Turismo, Comercio, Industria y Cooperativas (MTCIC), por su apoyo técnico en el desarrollo del sistema. Asimismo, expresa su agradecimiento al Banco Mundial, a través del Programa Regional de Paisajes Oceánicos del Pacífico (PROP), por su continuo apoyo al establecimiento de la base de datos del Laboratorio de Toxicología de Productos del Mar. El Ministerio también reconoce la participación activa de las partes interesadas y sus valiosos aportes, que contribuirán a mejorar la eficacia y facilidad de uso del sistema. Más información: [Page not found | Ministry of Fisheries & Ocean Resources](#)

Filipinas: BFAR amplía el apoyo al procesamiento de pescado para reducir las pérdidas pos-cosecha

La Oficina de Pesca y Recursos Acuáticos (BFAR) está fortaleciendo las medidas relacionadas con la etapa posterior a la captura para hacer frente al exceso de oferta de pescado, minimizar las pérdidas y mejorar el valor de los productos pesqueros. La iniciativa incluye la provisión de instalaciones para el procesamiento de pescado, apoyo para almacenamiento en frío y programas de capacitación destinados a pescadores y procesadores de productos pesqueros. Mediante la transformación del excedente de las capturas en productos con valor agregado, la BFAR busca contribuir a estabilizar los precios del mercado, mejorar los ingresos y reducir el desperdicio durante las temporadas de mayor actividad pesquera. El programa también procura mejorar la seguridad alimentaria e incrementar la competitividad del sector pesquero mediante la promoción de métodos más eficientes de manipulación, conservación y comercialización de los productos pesqueros. Estas iniciativas forman parte de una estrategia gubernamental más amplia destinada a promover el desarrollo sostenible de la pesca y fortalecer la resiliencia de las comunidades costeras. Más información: [BFAR rolls out post-harvest measures to curb fish oversupply | Philippine News Agency](#)

Tailandia: las autoridades emiten una advertencia sobre la inocuidad de los alimentos durante el clima cálido

El Departamento de Salud de Tailandia exhortó a la población a extremar las precauciones en la manipulación y el consumo de alimentos durante la temporada de calor, advirtiendo que las altas temperaturas aumentan el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos debido al rápido crecimiento de las bacterias. Se recomienda a los consumidores elegir alimentos recién preparados, asegurarse de que estén completamente cocidos y evitar aquellos que hayan permanecido a temperatura ambiente durante períodos prolongados. El Departamento también recomendó mantener una buena higiene personal, utilizar agua y materias primas limpias y conservar los alimentos perecederos a temperaturas adecuadas. El objetivo de esta recomendación es reducir la incidencia de intoxicaciones

alimentarias y proteger la salud pública durante los períodos de calor extremo. Más información: [Bangkok Post - Dept issues food safety warning](#)

NOTICIAS DE EUROPA

Unión Europea: normas más estrictas sobre contaminantes inorgánicos modifican los requisitos de inocuidad de los productos del mar

SGS, empresa especializada en ensayos, inspección y certificación, ha publicado un nuevo artículo técnico en el que analiza los riesgos para la inocuidad de los productos del mar asociados con el arsénico inorgánico (I-As) y otros metales pesados, y presenta las últimas medidas regulatorias adoptadas por la Unión Europea. Según el artículo, las concentraciones de arsénico inorgánico asociadas con actividades industriales han aumentado en los últimos años, contribuyendo a la contaminación de estuarios y aguas costeras y sumándose a los niveles de fondo existentes de metales pesados de origen natural. Como consecuencia, la contaminación de los peces y productos del mar se ha convertido en una cuestión cada vez más importante, tanto para la protección del medio ambiente como para la seguridad de los consumidores. Lea el artículo completo: [Tightened Inorganic Pollutant Rules Reshape EU Seafood Safety Requirements - Quality Assurance & Food Safety](#)

Unión Europea: actualización de las listas de países que cumplen con los requisitos de la UE sobre vigilancia de antimicrobianos y residuos

La Comisión Europea ha publicado una actualización de la lista de países que cumplen con las restricciones de la UE sobre el uso de antimicrobianos en animales destinados a la producción de alimentos, incluidos los utilizados en la acuicultura. Los productos de la acuicultura procedentes de países que no figuren en la lista quedarán impedidos de ingresar a la Unión Europea a partir del 3 de septiembre de 2026. Mientras que la lista anterior no incluía a determinados países, como India e Indonesia, la nueva lista establecida mediante el Reglamento de Ejecución (UE) 2026/1189 incluye a India e Indonesia, así como a la mayoría de los países que no figuraban en la lista anterior. Puede acceder al Reglamento de Ejecución (UE) 2026/1189: [Implementing regulation - EU - 2026/1189 - EN - EUR-Lex](#) Además, la Unión Europea ha notificado a la Organización Mundial del Comercio (OMC) su intención de incluir a Egipto como país incluido en el Reglamento (UE) 2021/405. Esta lista comprende los países que cuentan con un plan aprobado de vigilancia de residuos y, por lo tanto, determinadas categorías de productos de acuicultura de esos países están autorizadas para ingresar a la Unión Europea. Egipto ha sido aprobado para los productos de la acuicultura. Se espera que durante el tercer trimestre de 2026 se publique un Reglamento europeo que formalice esta medida, el cual entrará en vigor 20 días después de su publicación. Cabe señalar que Egipto no figura en la lista de países establecida por el Reglamento 2026/1189. Para que los productos de la acuicultura procedentes de Egipto puedan ingresar a la Unión Europea, el país también deberá figurar en esta lista. La notificación presentada ante la OMC está disponible: [Search notifications - ePing SPS&TBT platform](#)

Reino Unido-Maldivas: la asociación de productos del mar celebra la reducción de aranceles como un avance histórico

La eliminación de los aranceles por parte del Reino Unido sobre el atún procedente de Maldivas representa un importante avance para la industria pesquera del país, anunció recientemente la Asociación de Procesadores y Exportadores de Productos del Mar de Maldivas (MSPEA). La asociación expresó su profundo agradecimiento al Gobierno del Reino Unido por incluir los productos de atún de Maldivas entre los bienes importados a nivel mundial que actualmente se benefician de las nuevas medidas de eliminación de aranceles. La asociación destacó que el cambio más amplio de la política comercial del Reino Unido fue implementado deliberadamente para beneficiar a los consumidores mediante la reducción de los costos de importación de diversas categorías de productos, apoyando activamente las cadenas de suministro mundiales y facilitando el acceso de la población a productos importados más asequibles. Dentro de este marco económico, la inclusión específica de los productos de atún de Maldivas fue reconocida como un importante hito para el desarrollo del sector pesquero nacional. El Gobierno del Reino Unido ha establecido la suspensión de estos aranceles por un período temporal de dos años. Más información: [Maldives seafood association welcomes UK tariff cuts as major breakthrough](#)

NOTICIAS DE NORTE AMERICA

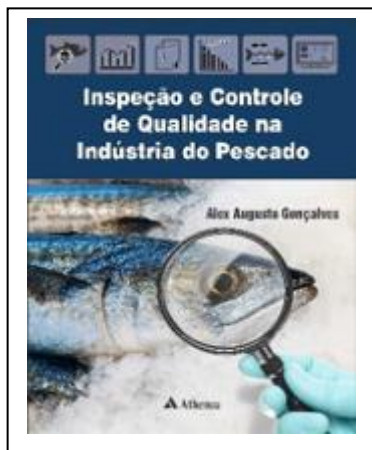
EE. UU.: las últimas pruebas de camarones revelan avances y retrocesos en la transparencia de los productos del mar

Las pruebas genéticas realizadas a camarones servidos en restaurantes de Luisiana, Misisipi y Georgia encontraron mejoras en la transparencia de los productos del mar en algunas zonas, aunque continúan identificándose casos de etiquetado incorrecto de camarones. Las pruebas, realizadas por SeaD Consulting para la Southern Shrimp Alliance, compararon los camarones comercializados como productos nacionales capturados en estado silvestre con su

origen real. Misisipi mostró la mayor mejora, con un mayor número de restaurantes que etiquetan correctamente los camarones nacionales. Sin embargo, en varios restaurantes de Baton Rouge y Savannah se continuaron comercializando camarones importados como camarones nacionales capturados en estado silvestre. Los resultados refuerzan la necesidad de mantener un monitoreo continuo, mejorar la trazabilidad y garantizar un etiquetado preciso de los productos del mar, con el fin de proteger a los consumidores y promover una competencia justa. Más información: [Latest shrimp testing reveals gains, setbacks in seafood transparency | National Fisherman](#)

NOTICIAS DE AMERICA LATINA

Brasil: nuevo libro fortalece la inspección y el control de calidad de los productos del mar



El lanzamiento del libro “Inspección y Control de Calidad en la Industria de Productos del Mar”, organizado por el Dr. Alex Augusto Gonçalves (profesor e investigador del Ministerio de Agricultura y Ganadería de Brasil), marca un importante hito para la cadena de producción de productos del mar de Brasil. Desarrollado para cubrir una antigua carencia de bibliografía nacional especializada, el libro reúne conocimientos sobre inspección sanitaria, control de calidad, bioseguridad, legislación, trazabilidad, programas de autocontrol, certificaciones e innovación tecnológica. Esta nueva publicación complementa el galardonado libro “Tecnología de Productos del Mar: Ciencia, Tecnología, Innovación y Legislación”, ganador del 54.º Premio Jabuti, uno de los premios literarios y científicos más prestigiosos de Brasil. El nuevo volumen fue desarrollado mediante un esfuerzo colaborativo en el que participaron investigadores, profesores, profesionales de la industria de productos del mar y especialistas en control de calidad, inspección sanitaria, fiscalización regulatoria y programas de autocontrol. Más información: [Inspeção e Controle de Qualidade na Indústria do Pescado](#)

México: expansión de la trazabilidad digital en la pesca artesanal de camarón

Un programa piloto de trazabilidad digital implementado en la pesca artesanal de camarón en Sinaloa, México, continuó expandiéndose durante la temporada de pesca 2025–2026, mediante la colaboración entre cooperativas pesqueras, actores de la industria de productos del mar y socios técnicos. La iniciativa se centra en fortalecer los procesos de trazabilidad en la primera etapa de la cadena de suministro de las pesquerías de pequeña escala, vinculando la información de los desembarques, los lotes de producción y los registros comerciales mediante herramientas digitales, en consonancia con marcos internacionales como el GDST. Durante la temporada más reciente, se realizó la trazabilidad digital de aproximadamente 15.930 kg de productos de camarón y 97 lotes de producción. La iniciativa también busca contribuir a debates más amplios sobre transparencia, acceso a los mercados y fortalecimiento de la trazabilidad en las pesquerías de pequeña escala de América Latina. Más información: [Caso de estudio – cosorema](#)

NOTICIAS DE AFRICA

Kenia: el Senado ordena nuevos análisis del pescado del lago Nakuru

El Comité del Senado sobre Seguridad, Defensa y Relaciones Exteriores del país ordenó realizar nuevos análisis de laboratorio al pescado procedente del lago Nakuru, tras las preocupaciones sobre una posible contaminación y la existencia de resultados contradictorios. El Comité dispuso que se recolecten nuevas muestras y que sean analizadas en presencia de todas las partes interesadas pertinentes, con el objetivo de garantizar la transparencia y recuperar la confianza pública en los resultados. Se espera que los resultados de los nuevos análisis orienten las medidas que deberán adoptarse para proteger la salud pública y garantizar la inocuidad del pescado que llega al mercado. Vea el video completo: [Senate orders fresh testing of Lake Nakuru fish - YouTube](#)

PUBLICACIONES

Orientaciones para el monitoreo de toxinas de algas en moluscos bivalvos, incluido el monitoreo de algas nocivas y la gestión de las zonas de extracción y producción



FAO, COI-UNESCO y OIEA. 2026. *Orientaciones conjuntas FAO/COI-UNESCO/OIEA para el monitoreo de toxinas de algas en moluscos bivalvos, incluido el monitoreo de algas nocivas y la gestión de las zonas de extracción y producción. Serie de Inocuidad y Calidad de los Alimentos, N.º 34. Roma.* Las floraciones algales nocivas (FAN) son fenómenos naturales que pueden verse agravados por el calentamiento global y que pueden afectar gravemente a los ecosistemas acuáticos y a las actividades de acuicultura. Ciertas especies de algas producen toxinas potentes que pueden representar graves riesgos para la salud humana mediante el consumo de productos del mar contaminados, especialmente moluscos bivalvos. A lo largo de los años se han registrado diversas enfermedades gastrointestinales y neurológicas asociadas al consumo de estos productos. Por este motivo, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), el Organismo Internacional de Energía Atómica (OIEA) y la Comisión Oceanográfica Intergubernamental de la UNESCO (COI) convocaron una Reunión Conjunta de Expertos sobre Biotoxinas Marinas y Monitoreo de Floraciones Algaes Nocivas, con el objetivo de desarrollar orientaciones conjuntas FAO/COI-UNESCO/OIEA para el

monitoreo de toxinas de algas en moluscos bivalvos. Estas orientaciones tienen como objetivo apoyar el desarrollo de métodos de muestreo, análisis y gestión de las zonas de extracción y producción, con el fin de determinar los niveles de toxinas presentes en los moluscos bivalvos y la presencia de microalgas tóxicas, así como cumplir con los requisitos de los mercados. Las orientaciones pueden utilizarse como una hoja de ruta por las autoridades e instituciones regionales y nacionales para establecer e implementar programas de monitoreo y gestión de toxinas marinas y floraciones algales nocivas, o para ampliar y mejorar los programas existentes. La publicación también aborda aspectos relacionados con el monitoreo previo a la cosecha y los análisis de lotes posteriores a la cosecha. Además, incluye el monitoreo de microalgas, que puede contribuir a gestionar el riesgo de contaminación por toxinas de los moluscos bivalvos destinados al consumo humano. Esta publicación puede descargarse gratuitamente: [Joint FAO/IOC-UNESCO/IAEA guidance on monitoring of algal toxins in bivalve molluscs](https://www.fao.org/publications/default.asp?lang=es&_id=3d9d1b1e-c941-4070-b901-000000000000)

El próximo número de del INSPECTOR DE PESCADO se distribuirá en octubre de 2026. Cualquier información que desee que se difunda a través de este boletín puede enviarse a info@infofish.org or sujit@infofish.org.

Editor: Sujit Krishna Das, INFOFISH, Malasia.

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

Traducción al español: INFOPESCA, Montevideo, Uruguay.

Traducción al francés: Digré Arriko Calice, INFOPÊCHE, Abiyán, Costa de Marfil.

Traducción al portugués: Uilians Emerson Ruivo, Ruivo Consultoria, Brasil.