

O INSPECTOR DE PESCADO

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



Número 134

Versão em Português-BR

Janeiro 2024

GLOBAL

FAO: Codex adota novos padrões de segurança e qualidade alimentar

A Comissão do Codex Alimentarius (CAC) celebrou seu 60º aniversário no ano passado com a 46ª sessão adotando uma série de novas medidas de segurança e qualidade alimentar incluindo: as novas Diretrizes para o Controle de *Escherichia coli* produtora de toxina Shiga (STEC) em carne crua, vegetais de folhas frescas, leite cru, queijos de leite cru e couve; as Diretrizes para o Uso Seguro e Reutilização de Água na Produção de Alimentos e em Processamento; e Revisões da Norma para Acompanhamento da Fórmula (CXS 156-1986). Um novo Código de Práticas para a prevenção e redução da contaminação por micotoxinas em mandioca e produtos à base de mandioca também foi adotado, bem como Princípios e Diretrizes sobre o Uso de Auditoria e Inspeção Remotas em Regulação de Estruturas e Revisões das Diretrizes Gerais sobre Amostragem (CXG 50-2004). A adoção do relatório terminou em sete horas, com o presidente do CAC, Steve Wearne (Reino Unido), elogiando os delegados pela sua esforços para facilitar a adoção e pelo seu trabalho durante a semana. Encontre mais informações: [aqui](#)

FAO: Como as novas diretrizes do Codex ajudarão os operadores de negócios empresariais de alimentos na abordagem dos perigos da água

O uso seguro e a reutilização da água na produção de alimentos e diretrizes de processamento fornecem uma estrutura de princípios e exemplos para a aplicação de uma abordagem baseada na avaliação do risco para determinar se a água a ser captada, poderá ser usada e reutilizada por operadores de empresas do setor alimentar envolvidos em produção e processamento de alimentos, sobre sua adequação ao propósito do ponto de vista e perspectiva da segurança microbiológica. "Acesso a água potável nem sempre é uma opção quando se trata da produção e processamento de alimentos, por isso é importante ter uma abordagem que permitirá o uso seguro da água proveniente de diferentes fontes nas várias etapas da cadeia alimentar" disse Sarah Cahill, técnica sênior de padrões alimentares, Secretária do Codex. "Estas

Diretrizes são uma importante ferramenta que ajudará na aplicação de uma abordagem baseada em risco sobre o uso da água no setor alimentar, com foco em uma abordagem adequada à finalidade e reconhecendo que, para muitos a água é um recurso escasso". O trabalho foi co-liderado por Honduras, onde as diretrizes já estão sendo aplicadas e onde as autoridades preveem um aumento da necessidade do uso eficiente da água na produção de alimentos. "Estamos muito orgulhosos dessas diretrizes e felizes em receber o apoio dos membros do Codex e Observadores durante o seu desenvolvimento", disse Mirian Bueno, Honduras, que fez parte do grupo de trabalho que liderou o desenvolvimento dessas diretrizes: "Agora, precisamos trabalhar em sua implementação para ver como é melhor usá-los, pois eles se tornam o ponto de referência para nosso governo e indústrias". Leia mais sobre as diretrizes e seu papel na produção de alimentos e processamento, em uma nova reportagem publicada pela FAO: [aqui](#)

NOTÍCIAS DA ÁSIA PACÍFICO

Austrália: CoOL obrigatório para hospitalidade

A votação unânime dos Governos Estaduais da Austrália apoiará os planos do Governo albanês para alterar a Lei do Consumidor Australiano para permitir a implementação da rotulagem obrigatória do país de origem (CoOL) para frutos do mar em ambientes hoteleiros, como um marco histórico, vitória para a indústria do pescado. CoOL atende aos consumidores australianos em cafés, restaurantes e outros estabelecimentos do setor alimentício com informações claras e transparentes sobre a origem dos frutos do mar, capacitando-os a fazer escolhas alinhadas com suas preferências e valores. A implementação de CoOL obrigatório para o pescado nos serviços de alimentação tem sido um dos produtos chave da Seafood Industry Australia (SIA), entre as prioridades dos membros desde a sua criação e uma causa defendida por muitos outros estados representantes, líderes do setor e empresas em toda a indústria australiana de frutos do mar há mais de 15 anos. A CEO da SIA, Veronica Papacosta, comentou sobre a decisão histórica, afirmando: "É difícil explicar quão importante esta decisão é para todos os líderes da indústria e defensores que dedicaram muito tempo e esforço



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



IAFI

Professionals
for a Safe and
Sustainable Global
Seafood Supply

nos últimos 15 anos para alcançar este resultado. A SIA está muito orgulhosa e grata por ter feito parte deste esforço unificado e em apoiar os setores da captura e da aquicultura desta indústria incrível. Assim, foi possível entregar um resultado que fornece à comunidade australiana a capacidade de fazer escolhas embasadas sobre os alimentos que compram e consomem, sendo um crédito ao constante apoio e encorajamento dos membros e líderes da SIA em todo a indústria. A nova legislação está prevista para implementação em 2025, após um período adequado de transição e uma extensa campanha educacional. Nos próximos meses, serão disponibilizados conselhos detalhados para ajudar os setores de hospitalidade e frutos do mar em compreender e adaptar-se a estas novas exigências.

Leia mais [aqui](#).

Japão: Inspectores da AIEA testam peixes de Fukushima

Inspetores da Agência Internacional de Energia Atômica (AIEA) coletaram amostras de um mercado de peixe perto da Usina nuclear nº 1 de Fukushima, após o lançamento de águas residuais tratadas da instalação destruída, em agosto. China e Rússia proibiram a importação de frutos do mar japoneses desde o início do apuramento, mas o Japão afirma que é seguro, uma visão apoiada pela AIEA. Cerca de 540 piscinas olímpicas de água já foram coletadas, desde que o tsunami colapsou três reatores em Fukushima em 2011, em um dos piores desastres nucleares a nível mundial. O Japão diz que a água radioativa foi filtrada por sua tecnologia especial (ALPS), das substâncias radioativas, exceto o elemento trítio e diluído com água do mar. O Japão diz que testes mostraram que os níveis de trítio estão dentro dos limites seguros. A equipe da AIEA composta por cientistas da China, Coreia do Sul e Canadá coletaram amostras de peixes, água e sedimentos esta semana para verificar as informações do Japão. Paul McGinnity, membro da missão, disse aos jornalistas que o objetivo era "verificar se os laboratórios japoneses estão medindo e analisando adequadamente" os níveis de trítio. "O trítio é uma preocupação porque os níveis de trítio, como se sabe, são relativamente altos e não são removidos pelos processos de ALPS", disse McGinnity. "Posso dizer que não espere ver qualquer mudança (nos níveis de trítio), certamente no peixe. Esperamos ver um pequeno aumento nos níveis de trítio em amostras de água do mar muito próximas do ponto de descarga. Mas caso contrário, não. Esperamos encontrar níveis que são muito semelhantes aos que medimos no último ano. "As amostras serão enviadas de volta aos laboratórios da equipe dos países de origem dos membros para revisão independente, e a AIEA avaliará e publicará esses resultados. Leia mais: [aqui](#)

Tailândia: O peixe e outras espécies de pescado importadas devem passar por uma rigorosa verificação de qualidade na tentativa de impulsionar o consumo

Numa tentativa de aumentar a confiança do consumidor, o Departamento das Pescas instruiu os seus funcionários a verificarem todos os produtos importados de pescado, para verificar as etapas finais de processamento e bloquear importações ilegais.

Mesak Pakdeekong, diretor-geral do departamento, disse que devido ao COVID-19, as pessoas não estão consumindo muito pescado, o que fez baixar os preços. "No entanto, a exportação de peixe e de outros produtos de pescado processados provavelmente aumentarão, então esta é uma oportunidade para produtores para melhorar seu sistema de processamento", disse ele. Numa tentativa de ganhar a confiança das pessoas, ele disse que o departamento nomeou a Quarentena do Pescado, a Divisão de Inspeção de Embarcações de Pesca e a Divisão de Controle de Qualidade e Inspeção de Pescado, para verificar peixes importados e outros frutos do mar. Os departamentos também estão encarregados de garantir que todos os procedimentos de processamento sejam feitos de acordo com os padrões então estabelecidos. Ele também rejeitou rumores de que a Tailândia estava importando camarão da Índia, dizendo que a importação de camarão do subcontinente estava banida desde 2017. No entanto, o departamento está avaliando os exportadores indianos de camarão. "Confirmamos que todos os processos relacionados com pescado e produtos de frutos do mar são feitos sob a responsabilidade e supervisão do departamento. Por isso, apelamos às empresas, aos produtores e aos consumidores que comecem a vender e comprar o pescado, numa tentativa de estimular a economia do país." Leia o artigo completo [aqui](#)

NOTÍCIAS EUROPEIAS

32 alertas rápidos para produtos da pesca

Durante dezembro de 2023 foram 32 notificações para produtos da pesca com 6 notificações de alerta rápido para produtos de moluscos bivalves, 5 para produtos de crustáceos, 21 para outros produtos da pesca e nenhuma para cefalópodes ou produtos gastrópodes. Estes incluíram 3 remessas de camarão congelado da Índia, 2 remessas de espadarte provenientes de Espanha, 3 remessas de salmão congelado do EUA e 2 remessas de atum azul resfriado da Espanha.

Fonte: Megapesca Lda FishFiles
www.megapesca.com

Espanha: CE considera inadequados controles de congelamento em 19 atuneiros espanhóis

A DG SANTÉ informou sobre uma auditoria ao setor espanhol dos controles oficiais relativos ao manuseamento e congelamento de atuns capturados pela sua frota de navios congeladores de atum. A auditoria incluiu videoconferências e visitas a navios que descarregam em países terceiros, observando as práticas no local. A missão descobriu que um novo navio congelador foi aprovado para operação sem ter apresentado todas as informações documentais obrigatórias. No que diz respeito aos processos de congelamento em duas etapas, a autoridade competente espanhola emitiu orientações à indústria estabelecendo um requisito para validar processos de congelamento para atender à exigência legal de que peixe congelado seja "congelado rapidamente a -18°C" mesmo quando congelamento por salmoura (em temperaturas mais altas) é empregado (com etapas subsequentes adicionais). No entanto, os operadores de 19 navios foram autorizados a continuar a vender

atum para mercados não-conserveiros, mesmo quando não tinham cumprido este requisito de validação. Além disso, esses produtos também entraram na UE através de países não espanhóis através de postos fronteiriços, que são incapazes (por lei) de controlar estudos de validação. Como resultado, estes operadores foram considerados pela Comissão como tendo fornecido atum para consumo sem total conformidade com os requisitos da UE. Além disso, os controles oficiais de histamina foram aplicados em alguns atuneiros espanhóis apenas uma vez a cada quatro e cinco anos, independentemente da avaliação de risco. As verificações do operador baseadas em HACCP para histamina não obriga a usar o método de referência oficial. A missão também descobriu que a rede de laboratórios utilizada pelas autoridades espanholas e pela indústria não utiliza o método de referência da UE para a histamina, contrariamente às disposições dos regulamentos da UE. A AC espanhola, a Agência de Segurança Alimentar e Nutricional - Agencia Espanhola de Segurança Alimentar e Nutrição - AESAN, foi solicitada a corrigir as deficiências, muitas das quais havia sido identificadas em uma Comissão anterior de 2019, em auditoria relativa aos controles da indústria do atum.

Fonte: Megapesca Lda FishFiles
www.megapesca.com

CE: Expõe fraude em produtos de esturjão (caviar e carne): 21% ilegal

Na edição de novembro do boletim informativo sobre fraude alimentar, a Comissão Europeia publicou os resultados de um estudo genético de produtos de esturjão (realizado por análise isotópica e testes de DNA) na Bulgária e Romênia. As amostras foram retiradas de locais e lojas online, restaurantes, bares, mercados locais, intermediários, instalações de aquicultura, pescadores e compradores "ocultos" disfarçados. De 149 amostras de produtos de esturjão (caviar e carne): 21% eram derivados de peixes ilegais capturados na natureza, 11% foram vendidos em violação da CITES e da legislação da UE e 32% foram rotulados incorretamente em termos de espécie ou pelo método de produção. A pesca do esturjão já não é permitida no Danúbio e no Mar Negro, e todas as espécies de esturjão estão agora listadas na CITES.

Fonte: Megapesca Lda FishFiles
www.megapesca.com

CE: Infecções por Listeria matam 10 pessoas em toda a UE

O Centro Europeu de Controle e Prevenção de Doenças publicou um artigo sobre um surto devido a um agrupamento genômico de *Listeria monocytogenes* cujas infecções foram identificadas no Reino Unido, na União Europeia. Em 2022-2023, produtos pesqueiros contaminados dessas plantas chegaram ao mercado varejista com 64 casos relatados em cinco países da UE/EEE, incluindo 10 casos fatais entre 2019 e 2023. Do citado surto foram isolados 12 produtos da pesca potencialmente provenientes de duas unidades de transformação na Lituânia.

Fonte: Megapesca Lda FishFiles
www.megapesca.com

NOTÍCIAS DA AMÉRICA DO NORTE

FDA: Rotulagem nutricional na frente da embalagem

A FDA está priorizando suas iniciativas nutricionais, e um dos objetivos é ajudar a garantir que os consumidores nos EUA tenham maior acesso à informação nutricional e possam usá-las para identificar escolhas alimentares mais saudáveis. Melhorando os padrões da alimentação podem, por sua vez, melhorar a saúde de todos e bem-estar. A Fundação Reagan-Udall hospedado pela FDA promoveu uma reunião externa sobre rotulagem na frente da embalagem em 16 de novembro de 2023. Em uma conferência anterior sobre Fome, Nutrição e Saúde em 28 de setembro de 2022, a Casa Branca divulgou uma Estratégia Nacional para acabar com a fome e aumentar a alimentação saudável e a atividade física atividade até 2030, para que menos consumidores passem por doenças relacionadas à dieta, como diabetes tipo 2, obesidade e hipertensão. A estratégia inclui várias Iniciativas da FDA para ajudar a acelerar os esforços para capacitar consumidores com informações e criar um ambiente mais saudável no suprimento de alimentos. A Estratégia Nacional destaca que a FDA conduzirá pesquisas e proporá um sistema padrão na frente da rotulagem (FOP) para embalagens de alimentos, para ajudar os consumidores, especialmente aqueles com menor conhecimento em nutrição, para identificar rápida e facilmente alimentos que podem ajudá-los a construir um padrão alimentar saudável. Rotulagem FOP complementar o rótulo de informações nutricionais que é exigido nas embalagens de alimentos, exibindo informações simplificadas, que ofereçam aos consumidores um contexto adicional para ajudá-los a fazer mais rapidamente seleções alimentares. (O rótulo de informações nutricionais é normalmente no verso ou na lateral das embalagens de alimentos). A utilização de esquemas de rotulagem nutricional na frente da embalagem aumentou dramaticamente em todo o mundo nos últimos anos. A FDA está agora conduzindo pesquisas de consumo para explorar o desenvolvimento de um esquema de rotulagem nutricional na frente da embalagem e planeja emitir uma proposta de regra para avaliação pública. Encontre mais informações sobre coletas de dados associadas com a pesquisa do consumidor FOP: [clique aqui](#)

NOTÍCIAS DA AMÉRICA LATINA

Peru: Auditoria satisfatória permite a continuidade da exportação de produtos peruanos

A Agência Nacional de Saúde Pesqueira (SANIPES) informou que o Ministério Coreano de Alimentos e Medicamentos (MFDS) esteve no país para realizar uma auditoria sanitária das fábricas de processamento de pescado. Os resultados bem-sucedidos permitirão ao Peru continuar exportando produtos pesqueiros para o mercado coreano. A entidade indicou que durante o desenvolvimento das auditorias, os especialistas da SANIPES acompanharam os representantes coreanos, que avaliaram rigorosamente a conformidade com os padrões de saúde e produção de processos nos estabelecimentos localizados em Cañete, Chíncha, Paita e Talara. As empresas forneceram detalhes sobre o desenvolvi-

mento de atividades de processamento e documentação relacionada aos controles de produção. Nesta revisão, a ênfase foi colocada no treinamento do pessoal, desempenho da planta em situações de alerta sanitário, o armazenamento e fornecimento de água para processos e outros usos, o fluxo de pessoal e o controle de efluentes e resíduos, entre outros. Eles também exigiram aleatoriamente controles microbiológicos e físico-químicos realizados em produtos exportados para o mercado coreano nos últimos três anos. “Esta aprovação reforça a posição do Peru como um importante fornecedor de produtos seguros e de alta qualidade em produtos de frutos do mar no mercado global, e espera-se abrir novas oportunidades de exportação para a Coreia e outros destinos internacionais”, disse SANIPES. De acordo com o Ministério da Produção (PRODUCE), o Peru exportou mais de 9.300 toneladas de produtos pesqueiros para Coreia durante 2022, através de certificados sanitários emitidos pela SANIPES. A Coreia ficou em 12º lugar entre as principais economias que importaram espécies de peixes peruanos. Outra informação fornecida é que mais de 30 empresas requisitaram certificados sanitários para exportar produtos da pesca destinados ao consumo humano à Coreia. As principais fábricas onde os produtos pesqueiros são exportados para a Coreia estão localizadas nas regiões de Piura, Tumbes, Lima, Callao, Moquegua, Tacna e Ica; e as principais espécies exportadas são lula congelada (*Dosidicus gigas*) em diversas apresentações, ovas congeladas de peixe voador (*Cheilopogon heterurus*) e camarões congelados (*Penaeus vannamei*) provenientes da aquicultura.

Leia mais: [aqui](#)

NOTÍCIAS DA ÁFRICA

Rede Africana de Tecnologia e Segurança do Pescado (ANFTS) 2024

A ANFTS tem como objetivo fornecer informações atualizadas, promover pesquisa e colaboração técnica e melhorar a capacidade de pesquisa nacional facilitando o intercâmbio e transferência de tecnologia e também, de informações voltadas para apoiar o desenvolvimento sustentável pós-captura das atividades de pesca em pequena escala e de valorização da cadeia de valor da aquicultura. Esta chamada de artigos é um pedido a especialistas e profissionais para compartilhar seus conhecimentos recentes e avanços em consonância com os objetivos da ANFTS. Os trabalhos selecionados serão apresentados em evento presencial, com reunião agendada para 2024. A reunião oferece um fórum para compartilhar e discutir novas tecnologias e inovações em tecnologia pesqueira, segurança pesqueira, comércio, socioeconomia, bem como segurança alimentar e nutricional. A reunião

proporcionará um fórum para as partes interessadas dos setores da pesca após a captura:

- Compartilhar resultados de pesquisas, inovações tecnológicas e *insights* valiosos;
- Abordar os gargalos atuais que impedem a eficácia na contribuição da pesquisa pesqueira pós-captura para o desenvolvimento sustentável.
- Desenvolver sinergias bem-sucedidas entre os atores dos setores da pesca pós-captura para o desenvolvimento da pesca.

Encontre mais informações: [aqui](#)

PUBLICAÇÕES

Ferramentas e sistemas de alerta precoce para questões emergentes em segurança alimentar

Sistemas de alerta precoce (EW) desempenham um papel crítico na redução de riscos de vários perigos. A capacidade para identificar sinais precoces e de riscos emergentes em segurança alimentar e fornecer EW dentro do prazo que permite a mitigação de riscos futuros relacionados, tornam-se vitais para o desenvolvimento nacional e internacional pelas autoridades e organizações que lidam com a segurança alimentar. A evolução dos sistemas de alerta precoce mostra uma mudança de sistemas reativos para sistemas proativos. Com o rápido desenvolvimento de sistemas modernos alimentados por numerosos dados em tempo real, bem como os avanços alcançados em inteligência artificial e técnicas de aprendizado de máquinas, cada vez mais testadas e métodos e modelos digitais validados tornaram-se disponíveis para alerta precoce e análise de segurança alimentar. Esse relatório de histórico técnico aumenta a conscientização das ferramentas digitais inovadoras baseadas em evidências disponíveis e fornece informações técnicas básicas para apoiar a sua utilização para um alerta precoce proativo em matéria de segurança alimentar.



FAO. 2023. Ferramentas e sistemas de alerta precoce para questões emergentes em segurança alimentar – Formação Técnica. Roma.

Baixe a publicação completa: [aqui](#)

A próxima edição do INSPETOR DE PESCADO será distribuída em Abril de 2024. Qualquer informação que você queira divulgar através deste boletim informativo pode ser enviada através de <http://e-newsletter.info-fish.org/>

Editor: Sujit Krishna Das, INFOFISH, Malásia

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

Tradução Espanhola: Graciela Pereira, INFOPESCA, Montevideu, Uruguai

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

Tradução Portuguesa: Uilians Emerson Ruivo, Ruivo Consultoria, Brazil