

O INSPECTOR DE PESCADO

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



Número 137

Versão em Português-BR

Outubro 2024

GLOBAL

Congresso Mundial do Pescado 2025

O World Seafood Congress (WSC) 2025 será sediado na Índia pela primeira vez. Este importante evento global de frutos do mar será realizado no Chennai Trade Centre, de 22 a 24 de setembro de 2025. O WSC 2025 tem como tema Soluções Sustentáveis para Crescimento Inclusivo - Construindo Cadeias de Suprimento de Alimentos Aquáticos Resilientes.

Para informações sobre inscrição e programa da conferência, acesse: [aqui](#). As diretrizes para envio de resumos para apresentações orais e pôsteres estão disponíveis: [aqui](#).

40º aniversário do FAO GLOBEFISH

O projeto FAO GLOBEFISH está comemorando seu 40º aniversário este ano. Para comemorar este importante marco, a Equipe de Comércio e Mercados da Divisão de Pesca e Aquicultura da FAO (NFIMT) sediou um evento intitulado “40 Anos do Projeto FAO GLOBEFISH: Principais Destaques e Caminho a Seguir” que ocorreu nos dias 18 e 19 de setembro de 2024, das 10:00 às 17:00, na sede da FAO, Roma, Itália. O FAO GLOBEFISH foi criada em 1984 como um projeto financiado por vários doadores e sediado nas Equipes de Comércio e Mercados da Divisão de Pesca e Aquicultura da FAO (NFIMT). Seu objetivo principal é fornecer informações atualizadas sobre produtos de pesca e aquicultura relevantes para a dinâmica atual do comércio e do mercado. A celebração reuniu especialistas em pesca e aquicultura, parceiros e partes interessadas de todo o mundo para refletir sobre o legado do projeto FAO GLOBEFISH e a FISHINFO Network (FIN). Entre os destaques da celebração estavam uma discussão aberta com representantes da indústria para examinar o futuro dos produtos de pesca e aquicultura, diálogo sobre temas transversais da FAO e um diálogo sobre algas marinhas para discutir o status da indústria, mercados, demanda, tendências emergentes e avanços tecnológicos. O evento também apresentou a história e as atividades da FAO GLOBEFISH e da FIN em várias regiões em apoio à indústria de pesca e aquicultura.

A publicação “The Legacy of GLOBEFISH and the FISHINFO Network” que foi lançada durante a celebração, está disponível [aqui](#). Encontre mais detalhes sobre GLOBEFISH e suas atividades: [aqui](#).

Bactéria *Vibrio* em frutos do mar: aumento do risco devido a mudanças climáticas e resistência antimicrobiana

A prevalência de *Vibrio* em frutos do mar deve aumentar tanto globalmente quanto na Europa devido a mudanças climáticas, especialmente em águas salobras ou de baixa salinidade, de acordo com a última avaliação da Autoridade Europeia para a Segurança Alimentar (EFSA). Além disso, a resistência a antibióticos de último recurso é cada vez mais encontrada em algumas espécies de *Vibrio*. Os cientistas da EFSA realizaram uma avaliação dos aspectos de saúde pública de *Vibrio spp.* relacionados ao consumo de frutos do mar. *Vibrioses* são bactérias aquáticas que podem ser encontradas em frutos do mar. Algumas cepas são patogênicas e podem causar gastroenterite ou infecções graves. Em um relatório anterior (CLEFSA), os especialistas da EFSA analisaram os possíveis efeitos que as mudanças climáticas poderiam ter em uma ampla gama de questões relacionadas à segurança alimentar, incluindo bactérias *Vibrio* em frutos do mar.

Encontre mais informações: [aqui](#). Assista a um vídeo sobre mudanças climáticas e bactérias *Vibrio* em frutos do mar: [aqui](#).

Tecnologia inovadora melhora a rastreabilidade para cadeia de suprimentos de frutos do mar

Uma inovação recente em segurança alimentar para a cadeia de suprimentos de frutos do mar. Uma recente inovação em segurança alimentar para a cadeia de abastecimento do pescado, vem dos sistemas IFCO de Munique. Neste verão, a empresa lançou o Marina, uma caixa de peixes inteligente reutilizável. “Projetada em estreita colaboração com a indústria pesqueira, o Marina traz maior proteção, eficiência e sustentabilidade para a cadeia de suprimentos de peixes e frutos do mar frescos”, disse a IFCO. “Apresentando etiquetas Bluetooth Low Energy de rastreamento e códigos QR, o Marina Fish Crate permite a coleta de dados em tempo real, melhorando o gerenciamento da cadeia de frio de produtos frescos e refrigerados ao longo de toda a cadeia de suprimentos de peixes e frutos do mar, do barco a todos os pontos de venda (PV).”

Encontre mais informações sobre esta tecnologia inovadora: [aqui](#).



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

NOTÍCIAS DA ÁSIA-PACÍFICO

Bangladesh: bolsa da BSFA para 10 pesquisas sobre segurança alimentar

A Bangladesh Safe Food Authority (BSFA) financiou US\$ 85.832,54 (BDT. 1,03 crore) para um total de 10 projetos de pesquisa sobre segurança alimentar. Em um seminário, o presidente da BSFA destacou a necessidade de aprimorar as atividades de pesquisa, mencionando que 70% das mortes significativas que ocorrem no país são atribuídas a doenças não transmissíveis, sendo a diarreia a quarta principal causa de mortalidade. Ele propôs que a duração do período de pesquisa fosse aumentada do prazo atual de um ano. Anualmente, estima-se que 600 milhões de pessoas no mundo sofrem de doenças causadas pelo consumo de alimentos não seguros. Entre esses casos, aproximadamente 40 milhões de pessoas perdem suas vidas, disseram os pesquisadores no seminário.

Leia o artigo completo: [aqui](#).

Japão: Rússia mantém proibição de peixes

A Rússia está mantendo sua proibição de fornecimento de peixes do Japão, verificando sua segurança na zona de disseminação de água técnica despejada da Usina Nuclear Fukushima 1, disse em São Petersburgo, Sergei Dankvert, chefe do Serviço Federal Russo de Supervisão Veterinária e Fitossanitária (Rosselkhoz nadzor). A instituição está seguindo o princípio de alcançar a segurança e observar as precauções, ele disse. "Estamos fazendo isso como precaução". Um terremoto, que causou um tsunami, ocorreu na costa nordeste do Japão em março de 2011. Uma onda enorme atingiu a UHE Fukushima 1, o que levou ao maior acidente desde o desastre da UHE Chernobyl em 1986. Em agosto de 2023, o Japão começou a descarregar a água que tinha sido usada para resfriar os reatores da UHE afetada. A Agência Federal Russa para Pesca (Rosrybolovstvo) disse anteriormente que embarcações russas não estavam pescando naquela área.

Leia mais: [aqui](#).

Malásia: Tenha cuidado com frutos do mar baratos que vem com uma pegadinha

Especialistas destacam a necessidade de refrigeração adequada, inspeção cuidadosa e até mesmo comprar frutos do mar de fontes confiáveis. A presidente da Sociedade Malaia de Toxicologia disse que, embora os frutos do mar sejam ricos em nutrientes, alimentadores filtradores como mexilhões, ostras e amêijoas, junto com várias variedades de peixes, podem acumular poluentes de seu ambiente. Esses organismos inadvertidamente capturam e acumulam poluentes como microplásticos, metais pesados e toxinas marinhas. "Esses perigos ocultos representam riscos significativos à segurança alimentar e à saúde pública, exigindo atenção e ação urgentes", disse ela. A presidente também aconselhou os consumidores a mitigar os riscos à saúde sendo proativos ao comprar frutos do mar. "Isso inclui garantir que os frutos do mar sejam armazenados na temperatura correta e inspecioná-los para sinais incomuns, como olhos turvos, carne descolorida ou um forte odor de peixe. Além disso, os frutos do mar devem ser cozidos na temperatura apropriada para matar as nocivas bactérias e parasitas, e eles também devem aderir aos avisos e recomendações de saúde locais sobre consumo de frutos do mar. Toxinas marinhas produzidas por certas

algas e micro-organismos podem causar doenças como intoxicação paralítica por moluscos (PSP) e intoxicação por peixes ciguatera (CFP), que variam em gravidade de sofrimento gastrointestinal leve a efeitos neurológicos graves. Metais pesados como mercúrio, chumbo e cádmio que entraram em ambientes marinhos por meio de atividades industriais e se acumularam em frutos do mar, representando sérios riscos à saúde, especialmente para grupos vulneráveis, ela acrescentou. "Na bactérias e parasitas, e eles também devem aderir aos avisos e recomendações de saúde locais sobre consumo de frutos do mar. Toxinas marinhas produzidas por certas algas e microrganismos podem causar doenças como intoxicação paralítica por moluscos (PSP) e intoxicação por peixes ciguatera (CFP), que variam em gravidade de sofrimento gastrointestinal leve a efeitos neurológicos graves. Metais pesados como mercúrio, chumbo e cádmio que se dispersaram em ambientes marinhos por meio de atividades industriais e se acumularam em frutos do mar, representando sérios riscos à saúde, especialmente para grupos vulneráveis, ela acrescentou. "Na Malásia, em certos tipos de frutos do mar como cavala, camarão, lula e berbigão foram encontrados altos níveis de mercúrio, o que levou a avisos sobre seu consumo", disse ela. Para mitigar esses riscos, fortalecer o monitoramento de frutos do mar e do ambiente marinho, além de impor regulamentações ambientais, educar os consumidores, investir em pesquisa e buscar cooperação internacional é essencial.

Leia o artigo completo: [aqui](#).

Filipinas: BFAR alerta sobre surto de PSP e TRT

Bureau of Fisheries and Aquatic Resources (BFAR) avisa os consumidores que os moluscos coletados e testados nas águas costeiras da Baía de Dumanquillas em Zamboanga del Sur; Ilha Daram em Leyte; Tungawan na Província de Zamboanga Sibugay; e Baía de Maqueda em Samar ainda são positivos para Veneno Paralítico de Moluscos (PSP) ou Maré Vermelha Tóxica (TRT) que está além do limite regulatório. Todos os tipos de moluscos e *Acetes sp* (alamang) coletados nas áreas mencionadas NÃO SÃO SEGUROS para consumo humano. Peixes, lulas e caranguejos são seguros para consumo humano, desde que sejam frescos e bem lavados, e órgãos internos como guelras e intestinos sejam removidos antes do cozimento.

[Boletim de Moluscos BFAR nº 23, Série de 2024.](#)

NOTÍCIAS EUROPEIAS

44 notificações de alerta rápido para produtos pesqueiros

Em setembro de 2024, houve 44 notificações de alerta rápido para produtos pesqueiros. Houve 9 notificações de alerta rápido para produtos de moluscos bivalves, 2 para produtos de cefalópodes, 7 para produtos de crustáceos, 26 para outros produtos pesqueiros e nenhum para produtos gastrópodes. Isso incluiu 3 remessas de mexilhões vivos da Alemanha, 4 remessas de espadarte da Espanha, 4 remessas de peixes do Marrocos e 3 remessas de atum do Sri Lanka.

Fonte: Megapesca Lda Fish Files Lite Newsletter, www.megapesca.com, setembro de 2024.

UE: EFSA anuncia estudo sobre resistência antimicrobiana em bactérias de organismos aquícolas

A Autoridade Europeia para a Segurança Alimentar (EFSA) anunciou o lançamento de uma pesquisa de base sobre resistência antimicrobiana (RAM) em bactérias de organismos da aquicultura, seguindo preocupações sobre o uso de medicamentos antibióticos na piscicultura na UE. A pesquisa buscará estimar a ocorrência de RAM em *Aeromonas spp* isoladas de salmão do Atlântico (*Salmo salar*), robalo europeu (*Dicentrarchus labrax*) e truta (*Salmo trutta*, *Salvelinus fontinalis*, *Oncorhynchus mykiss*) destinadas ao consumo, na colheita (na fazenda/abate), no nível da UE e, além disso, na estimativa da ocorrência e diversidade de RAM de *Escherichia coli*, *Enterococcus faecium*, *Enterococcus faecalis*, *Vibrio parahaemolyticus* e *Vibrio alginolyticus* em mexilhão azul (*Mytilus edulis*) e mexilhão mediterrâneo (*Mytilus galloprovincialis*) de áreas de produção e em centros de despacho no nível da UE.

Fonte: Megapesca Lda Fish Files Lite Newsletter, www.megapesca.com, agosto de 2024.

CE: Aprovações para vários aditivos de sabor de fumaça a serem retirados

A Comissão Europeia (CE) retirou a autorização para uma gama de produtos de sabor de fumaça que eram previamente autorizados. Eles incluem Zesti Smoke Code 10, ProFagusSmoke R709, Scansmoke PB 1110 e várias outras preparações comerciais comuns.

Fonte: Megapesca Lda Fish Files Lite Newsletter, www.megapesca.com, agosto de 2024

Reino Unido: Novos Códigos de Prática do Reino Unido para o bem-estar de crustáceos decápodes

Seafish, a Shellfish Association of Great Britain e outros reuniram 5 Códigos de Prática para o bem-estar de caranguejos, lagostas, lagostins e pitú (Nephrops). Os Códigos de Prática abrangem os setores de captura, atacado, transporte, processamento, varejo e serviços de alimentação. Eles enfatizam práticas de manuseio, procedimentos e considerações ambientais para garantir o bem-estar de crustáceos decápodes. A importância de minimizar o estresse, evitar impactos físicos e criar ambientes adequados é destacada em todo o documento. Reconhecendo a ciência dessas criaturas e o impacto das ações humanas em seu bem-estar, o documento enfatiza a responsabilidade compartilhada de todos na cadeia de suprimentos para manter as melhores práticas de bem-estar, incorporando medidas para melhorar continuamente os padrões de bem-estar de crustáceos. O foco em todos os documentos é garantir que os operadores que transportam, manuseiam ou armazenam crustáceos decápodes vivos os manuseiem com cuidado, evitem impactos físicos e criem o melhor ambiente para sua saúde. As medidas incluem protegê-los de condições adversas, armazená-los em ambientes escuros, monitorar seu bem-estar e garantir métodos de despacho rápidos e indolores. Entender os indicadores de estresse e desafios fisiológicos, utilizar técnicas adequadas de atordoamento e seguir os procedimentos para despacho mecânico são vitais. As empresas na indústria de moluscos devem aderir às diretrizes para melhorar o bem-estar dos crustáceos continuamente, reconhecendo sua ciência e o impacto das ações humanas em seu bem-estar. Os documentos fornecem orientação sobre despachar crustáceos com boas práti-

cas. Métodos como divisão somente da cabeça ou do corpo inteiro (corte primeiro nervo central) visam minimizar o sofrimento, e métodos de atordoamento devem tornar os crustáceos insensíveis antes do despacho. Resfriamento, atordoamento elétrico e processamento de alta pressão são discutidos como métodos de despacho, com recomendações para práticas da indústria e pesquisas adicionais para o bem-estar de caranguejos, lagostas, lagostins e pitú (Nephrops).

Os códigos de prática estão disponíveis no site Seafish: [aqui](#).

NOTÍCIAS NORTE-AMERICANAS

EUA: Projeto de lei proposto permitiria que a FDA dos EUA destruísse importações de frutos do mar contaminados

Dois representantes do estado americano da Louisiana apresentaram um novo projeto de lei que autorizaria a Administração de Alimentos e Medicamentos dos Estados Unidos (FDA dos EUA) a destruir importações de frutos do mar que não passem nas inspeções de importação. Quando frutos do mar ou outros produtos alimentícios não passam na inspeção, sua entrada nos EUA é recusada. No entanto, o alimento não é necessariamente destruído. Os importadores têm permissão para exportar os produtos para um local diferente. De acordo com a Southern Shrimp Alliance (SSA), um grupo industrial interessado em reduzir a quantidade de camarão importado para os EUA, levou importadores a "reexportar" produtos alimentícios com defeito de volta para os EUA na esperança de aprovação em uma segunda tentativa. "Entre a comunidade de aquicultura dos EUA que concorre com frutos do mar importados do exterior, é de conhecimento comum que os importadores vão 'dialogar' com portos de entrada após uma negação inicial do FDA dos EUA", disse o Diretor Executivo da National Aquaculture Association (NAA). A Lei de Destruição de Importações Perigosas tiraria essa oportunidade das mãos dos importadores ao permitir que a FDA destruísse produtos alimentícios após a inspeção encontrar produtos com falhas. "Os Estados Unidos devem priorizar a saúde e a segurança do povo americano", disse o deputado dos EUA Clay Higgins (R-Louisiana). "Atualmente, bilhões de libras de frutos do mar estrangeiros não inspecionados continuam a entrar no país, causando grandes preocupações com a saúde." O deputado americano Troy Carter (D-Louisiana), um patrocinador do projeto de lei, acrescentou que o projeto fechará uma brecha que permite que alimentos contaminados entrem nos mercados dos EUA. A legislação já recebeu apoio da SSA.

Leia mais: [aqui](#)

Indonésia e EUA: estabelecem parceria sobre garantia de qualidade do camarão

Ambos os países fecharam um acordo de estrutura regulatória relacionado à garantia de qualidade dos produtos da pesca. De acordo com o Ministério de Assuntos Marinhos e Pesca (MMAF), espera-se que essa cooperação impulse o acesso do camarão da Indonésia ao mercado americano. O diretor geral (DG) da agência de garantia de qualidade do ministério disse que o acordo de estrutura regulatória abrange a melhoria da capacidade do chamado "sequenciamento do genoma completo" (WGS). "Agora há uma mudança na

vigilância de doenças transmitidas por alimentos, pois os testes de laboratório hoje estão usando plataformas WGS”, mencionou o DG no recente comunicado à imprensa. Os colegas exportadores de camarão Índia e Equador também adotaram esse esquema WGS para obter acesso mais fácil ao mercado americano, ela acrescentou: “Com esta parceria, a Indonésia se tornará um membro da rede global de laboratórios de testes de doenças transmitidas por alimentos da WGS, com sede nos EUA”, ela finalizou ainda.

Leia o artigo completo: [aqui](#)

NOTÍCIAS DA AMÉRICA LATINA

Argentina: Controle e Fiscalização são fortalecidos em portos com litoral marítimo

A Secretaria Argentina de Bioeconomia recebeu 80 tablets para coleta e compilação de informações por inspetores nacionais de pesca portuária, no âmbito do fortalecimento dos sistemas de controle portuário realizado pelo Governo Nacional. Segundo a entidade, isso foi possível graças ao apoio da FAO e da Subsecretaria de Meio Ambiente da Nação. A partir de maio, começarão os testes de carga e processamento de dados. A entidade governamental explicou que “o aplicativo móvel destinado à Subsecretaria de Recursos Aquáticos e Pesqueiros permitirá que os dados que surgem do controle do descarregamento de recursos e produtos pesqueiros sejam inseridos digitalmente, fortalecendo a eficiência e a transparência do sistema de obtenção de informações das tarefas de inspeção realizadas pelos Inspetores Nacionais de Pesca Portuária. Da mesma forma, a qualidade e a disponibilidade imediata dos dados de desembarque serão melhoradas, otimizando os processos de controle no porto.” Ele também revelou que “a melhoria na qualidade dos dados e a disponibilidade imediata de informações sobre as espécies e volumes inspecionados em portos de pesca implica uma melhoria substancial na arquitetura do Sistema Federal de Informações sobre Pesca e Aquicultura (SIFIPA), com ênfase especial na rastreabilidade dos produtos pesqueiros”. Por sua vez, o Subsecretário de Recursos Aquáticos e Pesqueiros, Juan Antonio López Cazorla, disse que “esta ferramenta marcará uma mudança notável na coleta e disponibilidade de dados de inspeções nos cais realizadas por inspetores”.

Leia mais: [aqui](#)

NOTÍCIAS AFRICANAS

Aquacultura África 2024

Aquacultura África 2024 (AFRAQ2024), a 3ª edição da série anual de conferências sobre aquacultura África (AFRAQs) iniciada pela WAS, será realizada em Hammamet, Tunísia, de 19 a 22 de novembro de 2024 após um

grande sucesso no Egito (2022) e na Zâmbia (2023). O tema é Aquicultura Azul: Novos Horizontes para o Crescimento Econômico. O evento avaliará o setor de aquicultura em rápido crescimento na Tunísia e com a AFRAQ 2024 espera inspirar as comunidades africanas francesa e árabe. Prevê-se que seja uma plataforma de entrada para conectar a África aos atores europeus da aquicultura.

Para detalhes de registro e programação da conferência, faça login [aqui](#).

PUBLICAÇÕES

Cozimento & Resfriamento para Foodservice e Fabricação: Diretrizes para Produção, Armazenamento e Distribuição Segura



Este é conhecido como o "Livro Azul" dentro da indústria, ele se destaca como o livro-texto de referência por excelência para tecnólogos de alimentos, chefs, gerentes de catering, auditores, consultores e instalações envolvidas na intrincada arte dos processos de “cook chill”. Repleto de informações inestimáveis e orientação especializada, incluindo:

- Características de diferentes sistemas cook chill;
- O que torna os alimentos cook chill seguros e quais são os problemas?
- Fluxogramas e descrições de cook chill;
- Equipamentos usados em operações cook chill;
- Tabelas de tratamento térmico para vários patógenos;
- Preparação de um programa de segurança alimentar ou plano HACCP.

Esta segunda edição atualizada reflete o que há de mais recente em segurança e produção alimentar, atendendo ao crescente mercado cook chill. Os Apêndices oferecem informações importantes sobre microbiologia alimentar, regulamentações, pasteurização, armazenamento, embalagem, padrões de qualidade e um glossário abrangente. Uma lista de referência completa, recomendações de leitura e sites úteis também estão incluídos. Se você está envolvido em processos de cozimento e resfriamento para serviços de alimentação e/ou fabricação, este livro é seu guia definitivo!

Clique [aqui](#) para obter o Livro Azul.

A próxima edição do INSPETOR DE PESCADO será distribuída em Janeiro de 2025. Qualquer informação que você queira divulgar através deste boletim informativo pode ser enviada através de <http://e-newsletter.infofish.org/>

Editor: Sujit Krishna Das, INFOFISH, Malásia

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

Tradução Espanhola: Graciela Pereira, INFOPECA, Montevideu, Uruguai

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

Tradução Portuguesa: Uilians Emerson Ruivo, Ruivo Consultoria, Brasil