

O INSPECTOR DE PESCADO

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



Número 138

Versão em Português-BR

Janeiro 2025

GLOBAL

Congresso Mundial do Pescado 2025: Chamada para Resumos



A Associação Internacional de Inspectores de Pescado – IAFI solicitou a submissão de resumos para artigos a serem apresentados no Congresso Mundial de Pescado 2025 (WSC 2025). A IAFI é reconhecida pelo Comitê de Assuntos Econômicos e Sociais da ONU (ECOSOC) como representante das partes interessadas na cadeia de suprimentos global de alimentos aquáticos e produtos para ração de origem vegetal e animal. O 13º WSC, com o tema Soluções Sustentáveis para o Crescimento Inclusivo – Construindo Cadeias de Suprimento de Alimentos Aquáticos Resilientes, será realizado no Chennai Trade Centre, Índia, de 22 a 24 de setembro de 2025 e fornecerá uma plataforma para discussões aprofundadas sobre o futuro do setor de pescada, para promover a conscientização e as melhores práticas em tecnologias de processamento e distribuição. Os principais temas incluirão a ciência do controle de qualidade, metodologias de inspeção, certificação de sustentabilidade, questões de acesso ao mercado e setores emergentes, como algas marinhas e ética no comércio. Os organizadores esperam que a WSC 2025 seja acompanhada por produtores, processadores e distribuidores de produtos aquáticos de todo o mundo, bem como associações comerciais, agências governamentais, autoridades competentes, ONGs, treinamento vocacional e instituições educacionais e de P&D. Como em Congressos anteriores (por exemplo, em Portugal em 2023), haverá uma programação emocionante e estimulante de apresentadores de ponta expondo as últimas tendências, desafios e desenvolvimentos no comércio global de frutos do mar. Os organizadores também estão ansiosos para incluir Workshops Regionais de Países em Desenvolvimento com a participação da ONU, uma exposição comercial

simultânea para mostrar alguns dos mais recentes produtos e tecnologias em processamento e distribuição de frutos do mar, uma competição de pôsteres, visitas à indústria e um programa completo de atividades sociais e de networking.

Mais informações sobre o envio de resumos e informações sobre expositores estão disponíveis em www.wsc2025.com

FAO-WHO Comissão do Codex Alimentarius adota novos padrões

O órgão de padrões alimentares das Nações Unidas, o Comitê do Codex Alimentarius (CAC), se reuniu de 25 a 30 de novembro de 2024 em sua 47ª sessão regular para adotar padrões de segurança e qualidade alimentar. Encarregada de proteger a saúde do consumidor e facilitar práticas justas no comércio de alimentos, a CAC é uma iniciativa conjunta da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO) e da Organização Mundial da Saúde (OMS). A 47ª sessão da Comissão inclui decisões sobre muitos padrões de segurança e qualidade de alimentos, como: Diretrizes para Medidas de Controle de Higiene Alimentar em Mercados Tradicionais de Alimentos, Código de Práticas para Prevenção e Redução de Envenenamento por Ciguatera, Adições, revisões e emendas ao Padrão Geral para Aditivos Alimentares (GFSA) (CXS 192-1995), Revisões às Diretrizes sobre Rotulagem Nutricional (CXG 2-1985), Anexo I, Emenda ao Padrão para Sardinhas Enlatadas e Produtos Tipo Sardinha (CXS 94-1981), Diretrizes sobre o Fornecimento de Informações Alimentares para Alimentos Pré-Embalados oferecidos via Comércio Eletrônico, Diretrizes sobre o uso de tecnologia para fornecer informações alimentares na rotulagem de alimentos, Revisão do Padrão Geral para Rotulagem de Alimentos Pré-embalados (CXS 1-1985): disposições relevantes para a rotulagem de alérgenos que serão publicadas à medida que forem aprovadas.

Leia mais informações: [aqui](#).

Meta revisão de resíduos de verde de malaquita e verde de leucomalaquita em peixes

Uma publicação recente de uma equipe de pesquisa iraniana, publicada no Journal of Environmental Science



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

and Pollution Research, revisou os níveis de contaminação de produtos de aquicultura com verde de malaquita (MG). Este corante químico é amplamente utilizado na indústria global de aquicultura como desinfetante para combater doenças fúngicas e parasitárias, especialmente em estágios de incubação do ciclo de vida. No entanto, resíduos de MG e seu metabólito verde de leucomalaquita mesmo em concentrações mínimas, são conhecidos por serem cancerígenos e impactar o desenvolvimento fetal. O uso de MG é proibido em muitos países e a detecção de seus resíduos em produtos de aquicultura importados são um motivo frequente de rejeição. O estudo (considerando 10 países e 724 amostras) descobriu que os produtos de aquicultura tropical tinham resíduos significativamente maiores, em países como China, Irã e Holanda sendo as maiores concentrações (>2 µgkg⁻¹). Os autores concluíram que a toxicidade do MG exige mais monitoramento, especialmente em países onde os resíduos desses produtos químicos são significativos.

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

NOTÍCIAS DA ÁSIA-PACÍFICO

Austrália: Doenças transmitidas por alimentos por *Vibrio spp.* associadas a ostras se intensificaram em 2021-2022

A bactéria *Vibrio parahaemolyticus* é onipresente em águas tropicais e temperadas em todo o mundo e causa infecções em humanos resultantes da exposição à água e da ingestão de frutos do mar crus ou malcozidos contaminados, como ostras. Uma sinopse de pesquisa publicada pelos Centros de Controle e Prevenção de Doenças (CDC) intitulada Doença Infecciosa Emergente descreveu um surto nacional de infecções entéricas causadas por *V. parahaemolyticus* na Austrália de setembro de 2021 a janeiro de 2022. Um total de 268 pessoas foram associadas ao surto, 97% das quais relataram consumir ostras cultivadas na Austrália. Casos foram relatados em todos os estados e territórios da Austrália. O surto compreendeu 2 cepas distintas de *V. parahaemolyticus*, tipos de sequência 417 e 50. Os cientistas rastream ostras com proliferação de *V. parahaemolyticus* de volta a uma região de cultivo comum dentro do estado da Austrália do Sul. O surto levou a um recolhimento nacional de ostras e melhorias subsequentes no processamento pós-colheita do marisco.

Encontre este artigo de pesquisa: [aqui](#).

Austrália: Representantes participaram das recentes reuniões do Comitê do Codex contra Fraude em Alimentos e Pescado

O país sediou e presidiu a 27ª Sessão do Comitê do Codex sobre Sistemas de Inspeção e Certificação de Importação e Exportação de Alimentos (CCFICS27) de 16 a 20 de setembro de 2024 em Cairns, Queensland, com comentários feitos por representantes australianos em relação à Fraude Alimentar. “O resumo da FAO/OMS relevante para o CCFICS contém informações relacionadas à Fraude Alimentar e estão disponíveis no Parágrafo 13-19 do documento em anexo. O Relatório da mais recente reunião do CCFICS (Parágrafo 37-61 do docu-

mento em anexo) contém um resumo das discussões, e o rascunho das diretrizes (na Etapa 5 do processo do Codex) está no Apêndice II. Haverá um novo Codex EWG estabelecido para considerar quaisquer novos comentários e abordar quaisquer questões pendentes.” Encontre mais informações: [aqui](#).

Representante da Austrália também fez comentário da “Necessidade de padrões do Codex” para algas marinhas durante o recente Comitê do Codex para Peixes e Produtos Pesqueiros (CCFFP36). Nenhuma decisão e atualmente nenhuma proposta para desenvolvimento de documentos do Codex, mas o CFFFP informará a Comissão do Codex que houve um interesse considerável em futuros trabalhos do Codex sobre algas marinhas e outras algas. As algas marinhas não estão atualmente nos termos de referência obrigatórios para nenhum comitê do Codex – a Comissão do Codex pode escolher onde eles acham que se encaixa melhor. Muitas delegações do CCFFP apoiaram que as algas marinhas se encaixam melhor no CCFFP. O primeiro passo seria um Membro do Codex preparar uma 'nova proposta de trabalho' que pode então receber acordo do Comitê e aprovação da Comissão. Resumo das atividades relevantes para o trabalho do Codex da FAO/OMS anexado – A Seção 4.11.2 contém links para artigos recentes da Singapore Food Agency e da FAO.”

Leia mais informações: [aqui](#).

Filipinas: BFAR alerta sobre surto de PSP e TRT

Mariscos coletados e testados na Baía de Dumanquillas em Zamboanga del Sur; águas costeiras da Ilha Daram, Ilha Zumarraga, Baía Irong-Irong em Samar; águas costeiras de Tungawan na Província de Zamboanga Sibugay, águas costeiras de Leyte em Leyte, águas costeiras das Ilhas Biliran na Província de Biliran e Baía Ormoc em Leyte ainda são positivas para *Paralytic Shellfish Poison* (PSP) ou maré vermelha tóxica que está além do limite regulatório. Além disso, a Baía de Matariño em Samar Oriental está agora positiva para PSP. Todos os tipos de mariscos e *Acetes sp.* (camarão pequeno) coletados nas áreas mostradas acima NÃO SÃO SEGUROS para consumo humano. Peixes, lulas, camarões 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.

[BFAR Shellfish Bulletin No.31, Série de 2024](#)

NOTÍCIAS EUROPEIAS

30 notificações de alerta rápido para produtos pesqueiros

Houve 30 notificações de alerta rápido para produtos pesqueiros em dezembro de 2024, com 7 notificações para produtos de moluscos bivalves, 3 para produtos de cefalópodes, 3 para produtos de crustáceos e 17 para outros produtos pesqueiros e nenhum para produtos gastrópodes. Estes incluíram 3 remessas de espadarte da Espanha.

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

Reino Unido: FSA lança Centro de Inteligência de Importações

A Food Standards Agency (FSA) introduziu um novo Imports Intelligence Hub (IIH). Esta plataforma visa fornecer dados e inteligência valiosos, avaliados e confiáveis relacionados à importação de vários alimentos, incluindo peixes e produtos pesqueiros. O IIH permite que as partes interessadas acessem:

- Um resumo dos resultados de amostragem para produtos importados de origem animal conduzidos nos Postos de Inspeção de Fronteira do Reino Unido como parte do Plano Nacional de Monitoramento do Reino Unido.
- Notificações do Sistema de Alerta Precoce de Importações, que normalmente são publicadas no final de cada mês e destacam combinações específicas de Commodities/país/perigo identificadas como riscos "emergentes" no mês anterior.
- Informações sobre os controles aplicados a produtos de origem animal importados para o Reino Unido por meio dos Postos de Controle de Fronteira.
- Notificações de fronteira: elas se relacionam a importações que falharam nas verificações de segurança alimentar na fronteira da Grã-Bretanha.
- Informações relacionadas aos Controles Oficiais Intensificados: essas verificações são aplicadas quando há violações graves ou repetidas da legislação de importação. Isso resulta em verificações de importação adicionais sendo realizadas em mercadorias daquele estabelecimento.

O IIH pode ser acessado: [aqui](#).

Reino Unido: Apetite por pescado sustentável é resiliente apesar dos tempos econômicos difíceis

O suporte à pesca sustentável e frutos do mar por parte de varejistas e consumidores continua forte, apesar das crises contínuas de custo de vida global, de acordo com o último Relatório Anual do MSC, [Celebrando a Liderança na Pesca Sustentável](#). O número de pescarias envolvidas no programa MSC aumentou de 674 em 2022-23 para 716 em 2023-24. Juntos, eles capturaram 15,48 milhões de toneladas, 19,3% do total da captura marinha selvagem em 2023-24. 75% da captura global comercial de peixe branco, 91% da captura comercial de salmão e mais da metade da captura comercial de atum estão agora envolvidos no programa MSC. 1,2 milhão de toneladas de frutos do mar com o selo MSC foram vendidos no ano até março de 2024, totalizando um valor total de varejo de US\$ 13,4 bilhões. Notavelmente, houve um forte crescimento de mercado nos EUA (5,2%), França (5,8%) e Itália (10,3%), bem como na Polônia (15,7%) e Europa Central (9,7%), enquanto na Ásia, as vendas cresceram 35% na Coreia do Sul e 20% na China. Um fator importante que impulsiona esse crescimento são as atitudes dos consumidores em relação à sustentabilidade ambiental. Detalhes de pesquisas independentes de insights do consumidor encomendadas pelo MSC em 2024 são destacados no relatório. Ele mostra que os consumidores se importam mais do que nunca com a saúde dos oceanos. Dos 20.000 consumidores de frutos do mar pesquisados, quase metade (48%) disse estar preocupada com a pesca excessiva e dois terços disseram que queriam proteger o oceano. Cada vez mais, eles estão fazendo mudanças em suas dietas por razões ambientais e um quarto (27%) disse

que comeria mais frutos do mar no futuro se soubesse que não estavam causando danos ao oceano.

NOTÍCIAS NORTE-AMERICANAS

A FDA dos EUA emitiu o CPG final para peixes e produtos pesqueiros formadores de histamina

A Food and Drug Administration (FDA) dos EUA anunciou a disponibilidade de um Guia de Política de Conformidade (CPG) final destinado a fornecer o pensamento atual da FDA sobre a adulteração de peixes e produtos pesqueiros com Escumbrotoxina (histamina). O CPG, intitulado "[Sec. 540.525 Escumbrotoxina \(histamina\)-peixes e produtos pesqueiros – Decomposição e histamina \(CPG 7108.24\) Guia de Política de Conformidade](#)" auxiliará a FDA a abordar a adulteração associada à decomposição e histamina identificada durante amostragem e testes de vigilância. Também aumentará as proteções ao consumidor relacionadas ao envenenamento por escumbrotoxina (histamina) em peixes (SFP) ao reduzir os níveis de histamina em peixes nos quais a FDA indica que pode tomar medidas. Este CPG representa a atualização mais substancial sobre o problema em quase 30 anos. Em dezembro de 2021, a FDA publicou um rascunho do CPG e solicitou comentários públicos. O CPG final publicado em 1º de novembro apoia a meta de saúde pública da agência de reduzir doenças transmitidas por alimentos nos EUA, especificamente intoxicação por escumbrotoxina em peixes.

Encontre mais informações: [aqui](#).

EUA: SQFI: Edição 10 chegando em 2025

O próximo grande desenvolvimento para o programa SQF é o lançamento do SQF Code Edição 10 em julho de 2025. Esta atualização refletirá os últimos desafios de segurança alimentar e incorporará os comentários de mais de 170 representantes da indústria. O SQF Unites (conferência realizada de 2 a 5 de março de 2024 em Orlando, EUA) desempenhará um papel crítico na introdução dessas mudanças e na discussão de como os padrões atualizados impactarão a gestão da segurança alimentar. A necessidade de uma nova edição do padrão Qualidade de Alimento Seguro (SQF) é normalmente motivada por vários fatores que podem incluir mudanças no cenário da indústria, avanços na ciência da segurança alimentar, atualizações regulatórias, análise de dados e feedback das partes interessadas. Aqui estão alguns fatores comuns que podem constituir uma necessidade para uma nova edição do SQF: Feedback da indústria, questões emergentes de segurança alimentar, eventos de mudanças na cadeia global de suprimentos, eventos e crises globais, mudanças regulatórias, compreensão científica em evolução dos riscos de segurança alimentar e melhores práticas, alinhamento com padrões e programas globais.

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. Segundo a entidade, isso foi possível com o 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 decorrentes do controle do desembarque de recursos e produtos pesqueiros sejam inseridos digitalmente, fortalecendo assim a eficiência e a transparência do sistema de obtenção de informações das tarefas de inspeção realizadas pelos Inspectores Doca Nacional de Pesca. 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 nos portos pesqueiros implica uma melhoria substancial na arquitetura do Sistema Federal de Informação Pesqueira e Aquicultura (SiFIPA), com ênfase especial na rastreabilidade dos produtos pesqueiros”. Por sua vez, o Subsecretário de Recursos Aquáticos e Pesqueiros, disse que “esta ferramenta marcará uma mudança notável na coleta e disponibilidade de dados de inspeções de docas realizadas por inspetores.”

Encontre mais informações: [aqui](#).

NOTÍCIAS AFRICANAS

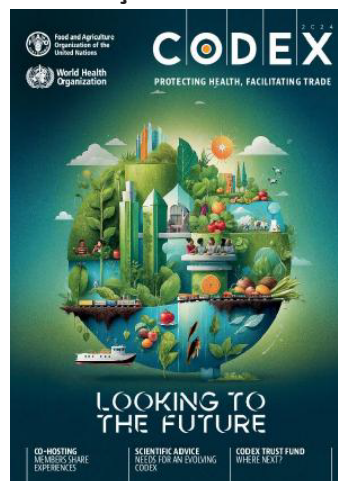
ANFTS2024 Especialistas em Tecnologia do Pescado se encontram em Zanzibar

A reunião de profissionais e especialistas da Rede Africana de Tecnologia e Segurança do Pescado (ANFTS), coordenada pela FAO e sediada pela República Unida da Tanzânia, ocorreu em Zanzibar de 12 a 14 de novembro de 2024. O evento segue uma série de reuniões que acontecem a cada três anos, iniciadas em 1980. Ele oferece um fórum para compartilhar e discutir novas tecnologias e inovações em tecnologia do pescado, segurança do pescado, comércio, socioeconomia, bem como segurança alimentar e nutricional. Trinta e seis artigos divididos entre áreas temáticas sobre redução de perdas e desperdícios de alimentos, segurança alimentar e nutricional, sustentabilidade econômica, sustentabilidade social e sustentabilidade ambiental. Além disso, uma sessão especial onde apresentadores de Barbados, Samoa, Sudão do Sul e Zanzibar foram convidados a compartilhar suas atividades e experiências no setor pós-captura. Mais de 50 participantes de cerca de 20 países contribuíram para as discussões muito produtivas,

fornecendo conhecimento técnico e promovendo pesquisa e cooperação técnica. As discussões foram ainda mais enriquecidas pelas principais apresentações da FAO, AU-IBAR, IAFI, COMESA, AWFISHNET e WorldFish. Para aumentar a experiência prática, os participantes visitaram o mercado de peixes de Malindi e a área de processamento de anchovas Ngalawa “daga” em Zanzibar. Os procedimentos da reunião, incluindo os artigos apresentados, serão publicados. A próxima reunião da ANFTS será em Madagascar em 2027.

Os procedimentos da ANFTS podem ser encontrados: [aqui](#).

PUBLICAÇÕES



Protegendo a saúde e facilitando o comércio

Olhando para o futuro

Neste mundo em rápida evolução, onde tecnologias, conhecimento e a própria comida estão se transformando rapidamente, nossa necessidade coletiva perderá por alimentos seguros, nutritivos e de qualidade. Como o Codex pode continuar a dar suporte aos países para atender a essa necessidade no contexto de uma mudança tão rápida e multifacetada? Nesta oitava edição da revista CODEX, eles abordam esse enigma, que viajará conosco nos próximos anos e informará o trabalho que fazemos, bem como a maneira como trabalhamos. Esta publicação incluiu o resultado da 17ª Sessão do CCCF (Comitê do Codex sobre Contaminantes em Alimentos) ocorrida na cidade do Panamá em abril passado, onde os participantes concordaram com os níveis máximos (MLs) para contaminantes, planos de amostragem para metilmercúrio em peixes e diretrizes sobre o gerenciamento de envenenamento por ciguatera em peixes para consumo.

Esta publicação de acesso aberto pode ser baixada: [aqui](#)

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

Editor: Sujit Krishna Das, INFOFISH, Malásia

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

Tradução Espanhola: Graciela Pereira, INFOPECSA, Montevidéu, Uruguai

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

Tradução Portuguesa: Uilians Emerson Ruivo, Ruivo Consultoria, Brasil