

O INSPETOR DE PESCADO

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



Número 142

Versão em Português-BR

Janeiro, 2026

GLOBAL

A WSC 2026 anunciou a lista de palestrantes principais.



Com o tema **“Soluções Sustentáveis para um Crescimento Inclusivo – Construindo um comércio global de frutos do mar mais seguro, justo e resiliente”**, os organizadores do WSC 2026 anunciaram os palestrantes principais, incluindo o Sr. Andrey Sawchenko, Missão de Justice Internacional, o Sr. Ansen Ward, FAO, Roma, a Sra. Clare Winkel, Soluções de Integridade e Conformidade, a Sra. Esther Garrido Gamarro, FAO, Roma, o Sr. Iddya Karunasagar, FAO, o Sr. Ivan Bartolo, Aliança de Importadores e Processadores de Pescado, a Sra. Jovice Mkuchu, Ministério da Pecuária e Pescas, Governo da Tanzânia, o Sr. Kevin S. Edwards, Diálogo Global sobre Rastreabilidade de Frutos do Mar, o Sr. Marcelo Hidalgo, Associação da Indústria Pesqueira em Papua Nova Guiné, a Sra. Melanie Siggs, Aliança Global do Pescado, o Sr. Nigel Edwards, Diretor de Desenvolvimento da Indústria de Frutos do Mar Hilton Foods, Reino Unido e a Sra. Sophie Arinda, Segurança Alimentar Digital e Serviços de Comércio Ltda. As sessões abrangem tudo, desde o futuro do comércio global, trabalho ético e normas, riscos dos frutos do mar, conformidade e tecnologias de processamento até o setor em crescimento de algas marinhas, rastreabilidade e diversos painéis de especialistas.

O WSC 2026 é organizado em conjunto pela IAFI e pela PDA Ventures, e coorganizado pelo Governo da Índia, representado pelo Departamento de Pesca, pelo Ministério das Indústrias de Processamento de Alimentos, pelo Ministério das Ciências da Terra e pela NITI Aayog. Junte-se a nós e inscreva-se no WSC 2026 [aqui](#).

A IAFI anunciou os vencedores do Prêmio Peter Howgate da IAFI de 2026.

A Associação Internacional de Inspetores de Pescado (IAFI)

tem o grande prazer e honra em anunciar as vencedoras do **Prêmio Peter Howgate da IAFI de 2026**. São duas jovens tecnólogas do pescado: Harini Ravi, da Índia (à direita), e Riza Jane Banicod (à esquerda), da República das Filipinas. Harini tem formação em tecnologia e engenharia pesqueira e atualmente está cursando doutorado no Instituto Nacional de Empreendedorismo e Gestão em Tecnologia de Alimentos, sob o Ministério das Indústrias de Processamento de Alimentos (MOFPI). No momento, ela está envolvida em pesquisas sobre a avaliação do ciclo de vida das operações de processamento de pescado e logística da cadeia de frio na Índia, com foco na identificação de pontos críticos ambientais e na proposição de estratégias para construir sistemas de processamento e distribuição de pescado energeticamente eficientes, de baixo impacto e mais sustentáveis. Riza Jane é pesquisadora sênior na Divisão de Pesquisa e Desenvolvimento Pós-Captura da Pesca do Departamento de Agricultura, Instituto Nacional de Pesquisa e Desenvolvimento da Pesca (DA-NFRDI) nas Filipinas. Ela obteve seu mestrado em Ciências da Pesca pela Universidade Nacional de Pukyong em Busan, Coreia do Sul, e sua área de especialização é a pesca pós-captura e comercialização, com foco particular em redução de perdas e desperdícios pós-captura, segurança de frutos do mar, padronização de produtos e desenvolvimento da cadeia de valor. Sua pesquisa atual se concentra no desenvolvimento de novas tecnologias para promover cadeias de valor da pesca resilientes ao clima e sustentáveis nas Filipinas. Ela liderou e contribuiu em diversos projetos nacionais pioneiros, notadamente na avaliação de perdas pós-captura na pesca e no desenvolvimento da indústria salina filipina. A IAFI envia os mais calorosos parabéns a ambas e aguarda ansiosamente o encontro com elas e a apresentação de seus trabalhos no Congresso Mundial de Frutos do Mar em Chennai, em fevereiro de 2026.



Foto: Sra. Riza Jane Banicod, Filipinas e Sra. Harini Ravi, Índia.
Crédito e fonte: IAFI



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



NOTÍCIAS DA ÁSIA-PACÍFICO

Austrália: Novo Mercado de Peixes de Sydney é inaugurado

Após anos de planejamento, estouros de orçamento e atrasos no projeto, o novo mercado de peixes de Sydney, avaliado em 800 milhões de dólares australianos, foi inaugurado em 10 de janeiro de 2026. Considerado a construção mais significativa à beira-mar desde a icônica Ópera de Sydney, o novo centro deverá dobrar o número de visitantes anuais do mercado para 6 milhões. Blackwattle Bay, em Pyrmont, abriga o Mercado de Peixes de Sydney desde 1966, sendo o maior do gênero no Hemisfério Sul. O novo Mercado de Peixes de Sydney é 20% maior que seu antecessor, com horário de visitação estendido até as 22h. Cerca de 40 varejistas estarão instalados no local, incluindo todos os antigos inquilinos do mercado e mais de 20 novos negócios. Para as empresas, o novo centro inclui cais exclusivos onde os barcos de pesca comercial podem descarregar sua pesca diretamente no mercado. As instalações de atacado e leilão foram modernizadas, e uma infraestrutura de grande escala para fabricação de gelo e lavagem de caixas foi instalada para aumentar a eficiência dos negócios.

Leia mais [aqui](#).

Austrália: Lança aplicativo inovador de treinamento em segurança e manuseio de alimentos em embarcações



Foto: Sra. Meaghan, Diretora da ClearCut Seafood Training, QLD.

Queensland lançou um novo aplicativo de treinamento projetado para fortalecer as práticas de segurança e manuseio de alimentos em todo o setor de pesca comercial de frutos do mar selvagens na Austrália. Desenvolvido pela *ClearCut Seafood Training* em colaboração com a Associação da Indústria de Frutos do Mar de Queensland (QSIA) e com o apoio financeiro do Governo de Queensland, o programa fornece aos proprietários de embarcações, capitães e tripulantes, orientações estruturadas e baseadas em competências sobre o manuseio seguro de frutos do mar. Duas versões estão disponíveis: uma para tripulantes e outra para capitães e gerentes, com traduções em tagalo e indonésio a serem lançadas em breve. O treinamento abrange áreas-chave, incluindo riscos à segurança alimentar, níveis de risco do produto, controle de contaminação, boas práticas de fabricação, controle de temperatura e armazenamento, obrigações legais relevantes e solução de problemas operacionais. Destina-se ao uso em diversos contextos de trabalho, desde a integração de novos funcionários até a manutenção das habilidades de tripulantes experientes. O programa é oferecido por meio de um aplicativo móvel autoguiado que funciona online e offline, permitindo seu uso em ambientes remotos ou em alto-mar. Embora atualmente esteja alinhado com os regulamentos da Austrália e requisitos da indústria, o material pode ser adaptado para atender à legislação específica da região, estruturas

de acreditação, padrões do cliente e, considerações específicas da espécie.

Para mais informações: [aqui](#) ou entre em contato: team@clearcutseafoodtraining.com

Índia: Crescimento de 106% na produção pesqueira na última década

A produção de pescado aumentou para 19,76 milhões de toneladas no ano fiscal de 2024-25, ante 9,58 milhões de toneladas no ano fiscal de 2013-14, atingindo um crescimento significativo de 106%. Por meio de diversos planos e programas implementados a partir de 2014-15 pelo Departamento de Pesca do Governo da Índia, foram geradas 7,47 milhões de oportunidades de emprego (diretas e indiretas).

Encontre o comunicado de imprensa [aqui](#).

Malásia: Apreensão de frutos do mar não conformes

A Agência de Controle e Proteção de Fronteiras da Malásia (AKPS) apreendeu recentemente remessas de frutos do mar e vegetais, avaliadas em USD 15.461,73 (RM 62.804) por não atenderem aos requisitos de importação. A apreensão na fronteira de Bukit Kayu Hitam incluiu camarões gigantes de água doce e carne de ostra não declarados, bem como itens sem a certificação obrigatória 3P (Classificação, Embalagem e Rotulagem). O caso está atualmente sob investigação pela MAQIS por violações da Lei de Serviços de Quarentena e Inspeção da Malásia de 2011.

Leia o relatório completo [aqui](#).

Paquistão: Zona de processamento e exportação de frutos do mar será criada com investimento de US\$ 60 a 80 milhões

O Ministro Federal de Assuntos Marítimos, Muhammad Junaid Anwar Chaudhry, anunciou que o país está criando uma zona de processamento e exportação de frutos do mar de 100 acres na Autoridade Portuária de Pesca de Korangi (KoHFA), com um investimento estimado de US\$ 60 a 80 milhões. O projeto transformará a indústria de frutos do mar do Paquistão, passando da exportação de frutos do mar crus para produtos processados de alto valor agregado, posicionando o país nos mercados do Golfo, da África Oriental e da Ásia.

Leia mais [aqui](#).

NOTÍCIAS EUROPEIAS

Europêche saúda nova regulamentação da UE sobre congelamento em salmoura

A Associação das Organizações Nacionais de Empresas de Pesca na União Europeia, **Europêche**, saúda a nova regulamentação da UE sobre congelamento em salmoura como um passo importante para a segurança do consumidor e a concorrência justa no setor pesqueiro da UE. A organização saúda a adoção do Regulamento (UE) 2025/1444^[1] que estabelece condições rigorosas de congelamento em salmoura para os barcos de pesca de atum com rede de cerco. Pela primeira vez, a regulamentação europeia reconhece corretamente e valoriza os elevados padrões sanitários e tecnológicos já aplicados pela frota europeia de pesca de atum com rede de cerco tropical, que apenas a frota dos operadores

responsáveis podem reunir. É um passo importante para a segurança do consumidor e para a concorrência justa no setor pesqueiro da UE.

Leia mais [aqui](#).

UE: Comissão Europeia divulga cronograma de auditorias para 2026

A DG SANTE da Comissão Europeia divulgou seu programa de trabalho para 2026, aumentando significativamente seu foco em países não pertencentes à UE para 51% do total de controles agroalimentares. Um novo e importante projeto de segurança alimentar visa o óleo de peixe para consumo humano e inclui auditorias na China, Chile, Omã e Panamá, além de visitas de levantamento de informações à França e à Alemanha. Os sistemas gerais de controle de produtos da pesca serão avaliados por meio de auditorias in loco na Turquia, Uruguai e Camboja. Além disso, sete países serão submetidos a auditorias documentais: Cabo Verde, Malásia, Nigéria, Papua Nova Guiné, Senegal, Ilhas Salomão e Taiwan. Dentro da União, Malta passará por uma auditoria específica de produtos da pesca. O setor de moluscos bivalves vivos enfrentará duas auditorias específicas no Japão e no Vietnã para verificar a conformidade das exportações. Além disso, os controles de resíduos serão auditados em 10 países não pertencentes à UE, incluindo Bangladesh, República da Coreia e Tunísia, bem como em três Estados-Membros da UE (Áustria, França e Países Baixos). Os controles de resíduos de substâncias farmacologicamente ativas, pesticidas e contaminantes continuam sendo um pilar central para a inclusão de países na lista de substâncias controladas e para garantir o acesso ao mercado da UE.

Para mais informações sobre o programa de 2026, visite o site da DG Saúde e Segurança Alimentar: [aqui](#).

UE: Reforça os controles de importação para a segurança alimentar

Em 9 de dezembro de 2025, a Comissão Europeia anunciou a sua intenção de reforçar os controles sobre produtos alimentares, de origem animal e vegetal que entram na UE. De acordo com o Comissário para a Saúde e o Bem-Estar Animal, Olivér Várhelyi, as medidas são necessárias para manter os mais elevados níveis de segurança alimentar para os cidadãos da UE, garantindo simultaneamente condições equitativas para os produtores da UE face aos concorrentes globais. Ao reforçar o sistema existente de controles oficiais, a UE pretende beneficiar os consumidores, os agricultores e as empresas. As principais medidas incluem um aumento de 50% nas auditorias a países não pertencentes à EU nos próximos dois anos e um aumento de 33% nas auditorias aos Postos Europeus de Controle de Fronteiras para verificar o cumprimento dos requisitos da UE. Será criada uma Força-Tarefa da UE dedicada para se concentrar nos resíduos de pesticidas, no bem-estar animal e na segurança alimentar e dos alimentos para animais. Além disso, a Comissão planeja fornecer formação a cerca de 500 funcionários de autoridades nacionais para aumentar a eficiência dos controles oficiais.

O comunicado de imprensa da Comissão está disponível no seguinte link: [aqui](#).

UE: Programa de amostragem de verificação para exportações de frutos do mar foi reativado

A partir de 5 de janeiro de 2026, a União Europeia reativou seu

programa obrigatório de amostragem de verificação para estabelecimentos de frutos do mar listados na UE. De acordo com este programa, no âmbito do Departamento de Agricultura (ou autoridades nacionais equivalentes) realizará amostragem independente para verificar se os estabelecimentos registados para exportação estão cumprindo as rigorosas normas de segurança alimentar da UE. Um dos principais focos do programa é o **teste de histamina** para espécies de escombrideos, como o atum, a cavala e o peixe-rei. Para estas espécies, a UE exige a recolha de nove amostras separadas de nove peixes diferentes para garantir a conformidade. A participação é obrigatória para todos os estabelecimentos que desejam manter a sua listagem na UE, independentemente de estarem ou não exportando atualmente. A falta de cooperação ou de participação na amostragem pode resultar na perda da elegibilidade para a UE e na remoção da lista oficial de exportadores aprovados.

Leia o comunicado completo do setor [aqui](#).

Novos guias sobre aditivos para frutos do mar da Irlanda

A Autoridade Irlandesa de Proteção das Pescas Marinhas (SFPA) publicou dois documentos de orientação sobre a utilização de aditivos na indústria de frutos do mar. O Aviso de Informação sobre Segurança Alimentar 07-2025 descreve alterações significativas nos limites de nitrato e nitrito que entraram em vigor em toda a UE em 9 de outubro de 2025. As revisões de nitrato/nitrito visam reduzir a exposição do consumidor às nitrosaminas, garantindo simultaneamente a segurança microbiológica. Especificamente, os aditivos de nitrito (E 249–250) deixaram de ser autorizados para utilização em qualquer produto processado da pesca. Os aditivos de nitrato (E 251–252) continuam autorizados apenas para arenque e espadilha em conserva, sujeitos a novos limites reduzidos. Entretanto, o Aviso de Informação sobre Segurança Alimentar 12-2025 fornece orientações sobre o controle da melanose (mancha preta) em crustáceos a bordo de navios-congeladores e navios-fábrica. A melanose é uma reação enzimática que ocorre aproximadamente três horas após a morte e que causa uma coloração enegrecida na cutícula abaixo da casca. Os operadores podem aplicar aditivos à base de sulfitos ou alternativas sem sulfitos, como o 4-hexilresorcinol, desde que sigam os níveis máximos da UE e as instruções do fabricante. Como os sulfitos são reconhecidos como alergênicos, devem ser destacados nos rótulos se excederem 10 mg/kg no produto final. Ambos os guias enfatizam que a utilização de aditivos deve ser controlada dentro de um sistema de gestão de segurança alimentar baseado no HACCP.

As orientações e avisos informativos da SFPA estão disponíveis [aqui](#).

NOTÍCIAS DA AMÉRICA DO NORTE

EUA: NFI acolhe com satisfação as Diretrizes Alimentares para Americanos 2025-2030

O Instituto Nacional da Pesca (NFI) acolhe com satisfação o lançamento das [Diretrizes Alimentares para Americanos 2025-2030](#), que enfatizam a importância de consumir mais frutos do mar. Os frutos do mar são uma fonte alimentar completa de nutrientes essenciais. As novas diretrizes incentivam os americanos a priorizar proteínas e gorduras saudáveis, especificamente ômega-3. A NFI apoia o formato fácil de usar das diretrizes, que visa fornecer mensagens concisas que possam ajudar os americanos a entender os benefícios

de uma dieta rica em frutos do mar. As novas diretrizes recomendam a introdução precoce de frutos do mar aos seis meses e consumo contínuo ao longo da vida. Os frutos do mar são especialmente importantes durante períodos de rápido crescimento, como adolescência, gravidez e amamentação. Os frutos do mar se encaixam naturalmente na mensagem simples e abrangente das diretrizes: “Coma comida de verdade”. Todas as formas de frutos do mar integrais, incluindo frescos, congelados e enlatados, contam e trabalham juntas para tornar uma dieta saudável acessível e viável para as famílias americanas. Embora a gama completa de frutos do mar seja muito extensa para os formuladores de políticas de saúde listarem, o novo gráfico da pirâmide alimentar apresenta uma variedade de opções, incluindo salmão, camarão e atum enlatado. A NFI espera ajudar os americanos a colocar as diretrizes em prática e a desfrutar dos benefícios para a saúde de todos os tipos de frutos do mar em suas dietas diárias.

NOTÍCIAS DA AMÉRICA LATINA

Fosfatos em frutos do mar: tecnologia, confiança e interesse do consumidor

Um artigo científico recém-publicado, “Fosfatos de grau alimentício na indústria de frutos do mar: funções tecnológicas, qualidade, segurança e implicações de integridade”, Gonçalves & Fernandes (2025) chega em um momento crucial para o setor pesqueiro e aquícola do Brasil e para os consumidores de frutos do mar em geral. Embora o tema dos fosfatos possa parecer técnico, suas implicações afetam diretamente questões que preocupam profundamente os consumidores: Qualidade do produto, rotulagem honesta, segurança alimentar e confiança na cadeia de abastecimento de frutos do mar. Do ponto de vista da Associação de Consumidores de Frutos do Mar (SCA), este artigo é importante porque não classifica os fosfatos como “bons” ou “ruins”, mas sim como ferramentas tecnológicas poderosas que devem ser usadas de forma transparente, proporcional e sob supervisão regulatória eficaz.

Leia mais: [aqui](#).

NOTÍCIAS AFRICANAS

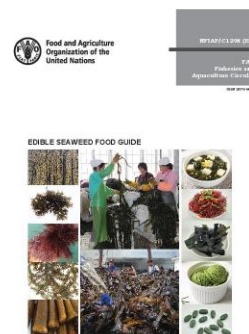
África: AfFSA estará totalmente operacional até o final de 2026

A União Africana (UA) acelerou a operacionalização da Agência Africana de Segurança Alimentar (AfFSA), que deverá estar totalmente funcional até o final de 2026. Como uma instituição técnica especializada, a principal missão da AfFSA é coordenar e harmonizar as políticas de segurança alimentar em todo o continente, apoiando diretamente a Área de Livre Comércio Continental Africana (AfCFTA). A agência tem como objetivo reduzir o pesado fardo das doenças transmitidas por alimentos na África, que atualmente afeta mais de 91 milhões de pessoas anualmente, fortalecendo os sistemas nacionais

de controle de alimentos e promovendo a cooperação de iniciativas regionais. Um elemento central da nova agência será o estabelecimento de um Centro Continental de Dados de Segurança Alimentar e um Sistema Africano de Alerta Rápido para Alimentos. Essas ferramentas permitirão a notificação em tempo real de incidentes de segurança alimentar e fornecerão dados centralizados de avaliação de risco para ajudar os estados membros a gerenciar emergências com mais eficácia. Embora a AfFSA forneça a estrutura científica e técnica para um fornecimento de alimentos mais seguro, a UA enfatiza que a gestão da segurança alimentar e a aplicação da lei continuarão sendo responsabilidade dos governos nacionais. Leia mais [aqui](#).

PUBLICAÇÃO

Guia de Alimentos de Algas Marinhas Comestíveis



Este manual fornece um guia prático para o preparo de alimentos à base de algas marinhas na China e visa aumentar a conscientização global sobre o potencial nutricional e culinário das algas marinhas comestíveis. As algas marinhas são abundantes em todos os ecossistemas marinhos globais e têm sido consumidas por humanos há milhares de anos. Elas incluem uma grande variedade de táxons, como cianobactérias, microalgas e macroalgas (comumente chamadas de algas marinhas). Cada vez mais reconhecidas como uma fonte de alimento nutritiva e sustentável, as algas marinhas são ricas em proteínas, vitaminas, ácidos graxos insaturados, polissacarídeos, fibras alimentares e minerais essenciais. Além de seus benefícios nutricionais, as algas marinhas comestíveis oferecem atributos sensoriais distintos, como o sabor umami e uma textura crocante agradável, que as tornaram parte integrante das tradições culinárias em muitas comunidades costeiras, principalmente na China. O crescente interesse por alimentos sustentáveis, à base de plantas e que promovam a saúde ressalta o potencial das algas marinhas para contribuir para a segurança alimentar e nutricional global. Métodos de processamento industrial e doméstico são descritos, e cada receita inclui informações sobre ingredientes, conteúdo nutricional e etapas de preparo. Este manual também categoriza os produtos à base de algas marinhas em tipos como produtos intermediários, itens prontos para consumo, pratos caseiros e alimentos funcionais. Este manual pode ser baixado gratuitamente [aqui](#).

A próxima edição do INSPETOR DE PESCADO será distribuída em Abril 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

Editor: Sujit Krishna Das, INFOFISH, Malásia

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

Tradução Espanhola: Gloria Scelza, INFOPESCA, Montevideu, Uruguai

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

Tradução Portuguesa: Uilians Emerson Ruivo, Ruivo Consultoria, Brasil