

O INSPECTOR DE PESCADO

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



Número 133

Versão em Português-BR

Outubro 2023

GLOBAL

WSC 2023 aplaudido com a maior esperança

O 12º Congresso Mundial de Pescado 2023 (WSC2023) teve lugar em Peniche, Portugal, de 25 a 27 de Setembro, em colaboração com a 13ª Conferência Internacional sobre Segurança dos Moluscos Bivalves. O evento foi co-organizado pela Associação Internacional de Inspectores de Pesca (IAFI) e pelo Instituto Politécnico de Leiria, Escola de Turismo e Tecnologias Marítimas, Portugal. A INFOFISH participou neste congresso global de frutos do mar como orador convidado para o Dia 2, Sessão III e promoveu este congresso como parceiro de mídia.



Este evento contou com a presença de mais de 150 participantes de 30 países, com intervenções de alto nível da WorldFish, DG SANTÉ, NOAA, União Tailandesa, UNIDO e FAO, juntamente com uma série de seletos acadêmicos de universidades e institutos de investigação de todos os cinco continentes. Os principais tópicos discutidos foram a tecnologia para a economia circular, os riscos emergentes para a segurança alimentar nos produtos da pesca e da aquicultura, a segurança dos moluscos bivalves, os impactos dos microplásticos, as ferramentas de rastreabilidade, a fraude na cadeia de abastecimento internacional e os fatores éticos, incluindo o bem-estar da tripulação, os direitos humanos e o bem-estar animal, tanto na aquicultura como na atividade de captura. Mais de 50 artigos e 20 pôsteres foram apresentados, muitos dos quais esperamos que sejam publicados no site da IAFI. O Congresso iniciou no dia 24 de setembro com workshops regionais sobre países em desenvolvimento para a Ásia, África e América Latina, com excelente apoio da FAO e da ONUDI e

30 participantes também se juntaram às visitas técnicas após o Congresso, para conhecer o nível de operação em áreas de pesca e aquicultura da Região Oeste de Portugal, incluindo fábricas de conservas de atum/sardinha, incubadoras de moluscos para a produção offshore e processamento moderno de pescado para venda no varejo. Ao final das visitas ocorreu um animado coquetel de boas-vindas ao pôr-do-sol num surf bar local, dando um tom informal ao Congresso, ocorrendo no jantar do Congresso a entrega de prêmios, garantindo aos participantes um programa muito completo, encantador e intensamente estimulante. Os participantes desfrutaram de inúmeras discussões interdisciplinares interessantes, tanto formais como informais. A diversidade sempre prospera na interface entre os sistemas, e o Congresso certamente gerou muitas ideias diversas e uma mistura estimulante de disciplinas. A IAFI levará estas deliberações para o futuro, uma vez que contempla o seu novo e elevado papel como ONG registada no Comité Económico e Social da ONU. Ian Goulding, Presidente da IAFI, anunciou que o Conselho da IAFI considerou várias inscrições para futuros Congressos e decidiu realizar a WSC2025 em Cochin, Índia, em colaboração com a Sociedade Indiana de Pesca e Aquicultura e PDA Ventures como organizador do congresso. Isso está programado para ser realizado no final de outubro de 2025, portanto, anote em sua agenda.

FAO e Cefas publicaram em conjunto novo curso de e-learning

A Divisão de Pesca e Aquicultura da FAO, o Centro de Ciências do Meio Ambiente, Pesca e Aquicultura (Cefas, Reino Unido) e a FAO eLearning Academy (FAO-PSU) anunciaram a publicação do curso conjunto e certificado de eLearning: "Sanidade em Moluscos Bivalves: Monitoramento em áreas de expansão" como um bem público global, através da FAO eLearning Academy. Este curso faz parte de uma série de cursos de e-learning sobre "Saneamento de Moluscos Bivalves" que visa orientar os profissionais na implementação das orientações e normas do Codex Alimentarius nos seus contextos específicos e como estabelecer e monitorar uma área de cultivo de moluscos bivalves.

A série consiste nos seguintes quatro cursos de



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

e-learning:

[1. Saneamento de Moluscos Bivalves: Perfil de Risco em Áreas de Cultivo](#)

O primeiro curso da série de e-learning apresenta a estrutura de orientação técnica para o desenvolvimento de áreas de cultivo para programas de saneamento de moluscos bivalves. Descreve os perigos potenciais presentes no consumo vivo ou cru de moluscos bivalves e fornece orientação sobre o preenchimento de um Perfil de Risco em Área de Cultivo (GARP).

[2. Saneamento de Moluscos Bivalves: Avaliação e Revisão de Áreas de Cultivo](#)

Este segundo curso da série de e-learning detalha a Avaliação de Áreas de Cultivo e o processo de revisão para estabelecer um programa de saneamento de áreas de cultivo de moluscos bivalves. O curso fornece uma estrutura para a coleta de dados, análise, avaliação e revisão de perigos potenciais na área de cultivo de bivalves destinados ao consumo humano.

[3. Saneamento de Moluscos Bivalves: Monitoramento de Áreas de Cultivo](#)

Este terceiro curso da série de e-learning detalha a atividade de Monitoramento de Áreas de Cultivo num programa de saneamento de moluscos bivalves. O curso descreve planos de amostragem, como realizar a amostragem e a análise laboratorial dos perigos microbianos numa área de cultivo de moluscos bivalves destinados ao consumo humano.

[4. Saneamento de Moluscos Bivalves: Classificação e Manejo de Áreas de Cultivo](#). Em desenvolvimento.

A IAFI anunciou os vencedores do Prêmio IAFI Peter Howgate de 2023

A Associação Internacional de Inspectores de Pesca (IAFI) anunciou os vencedores do Prêmio IAFI Peter Howgate 2023. Eles são a Sra. Polina Rusanova da Rússia e o Sr. Samuel Koduah do Gana. Rusanova tem formação em ecologia marinha e é pesquisadora do Instituto de Recursos Biológicos e Biotecnologia Marinha do Conselho Nacional de Pesquisa da Itália, tendo concluído um mestrado conjunto em Gestão Ambiental na Universidade Estadual de Irkutsk, na Rússia, e na Universidade Christian-Albrecht de Kiel, Alemanha. A sua área de investigação diz respeito aos impactos do ambiente na segurança e qualidade dos produtos do mar. Em particular, ela apresentou um artigo sobre a contaminação por microplásticos em peixes elasmobrânquios e os seus impactos na qualidade do marisco. O Sr. Koduah trabalha como Inspetor de Pesca no Departamento de Inspeção de Pesca da Autoridade de Normalização de Gana, localizado em Accra. Como Encarregado na linha de frente, entre suas funções realiza a inspeção e auditoria de segurança alimentar em barcos de pesca e em estabelecimentos de processamento de pescado habilitados para exportação de produtos pesqueiros de Gana. Este trabalho envolve a verificação das condições de higiene das instalações, do seu pessoal e dos sistemas de controle da segurança alimentar HACCP, bem como a elaboração de relatórios. A IAFI envia as suas mais calorosas felicitações a ambos.

NOTÍCIAS DA ÁSIA PACÍFICO

Austrália: CoOL iniciou consultoria para frutos do mar em hotelaria

O governo australiano pretende atualizar a atual rotulagem do país de origem (CoOL) para frutos do mar, para incluir o setor hoteleiro. Restaurantes, cafés e empresas semelhantes precisariam fornecer aos clientes informações sobre a origem dos seus frutos do mar. Esta mudança visa ajudar as pessoas a fazerem escolhas sobre o pescado que compram. O governo australiano está trabalhando com os setores dos produtos do mar e de hotelaria num modelo CoOL para os produtos do mar e está agora na fase final de consulta pública. Estas opções são descritas numa declaração de impacto regulamentar (RIS). O feedback ajudará o governo a tomar uma decisão sobre a rotulagem dos produtos do mar, no melhor interesse e especificações da indústria, das empresas e dos consumidores.

Leia mais [aqui](#).

Coreia lançará intensa inspeção nas importações de frutos do mar de Fukushima devido seus problemas

Determinou o Ministério dos Oceanos, que o país realizará uma inspeção especial “intensa sem precedentes” na identificação do país de origem para produtos de frutos do mar importados, em meio a preocupações com a liberação planejada do Japão da água contaminada de sua usina nuclear danificada. A inspeção intensiva de 100 dias começará este mês para verificar se importadores, distribuidores e varejistas identificam adequadamente a origem dos principais itens de frutos do mar vindos do exterior, como vieiras, dourada e ascídias (tunicado/iguaria), disse o vice-ministro dos Oceanos, Park Sung-hoon, durante uma reunião sobre informações regulares da questão de Fukushima. O Japão planeja libertar água radioativa da central de Fukushima para o mar em breve, uma vez que a Agência Internacional de Energia Atômica afirmou que uma revisão de dois anos concluiu que o plano de Tóquio é consistente com os seus padrões de segurança. A Coreia proibiu todas as importações de frutos do mar de oito cidades japonesas perto de Fukushima em 2013 devido a preocupações com os seus níveis de radiação após o incidente do tsunami em 2011. O governo de Seul disse que não suspenderá as restrições às importações, pois a segurança e a saúde das pessoas nunca poderão ser comprometidas. A inspeção planejada mobilizará “todo o pessoal disponível” do ministério, dos governos locais e da Guarda Costeira, bem como de grupos cívicos e associações de serviços de alimentação, e aqueles que violarem as regras enfrentarão punições rigorosas, acrescentou Park. Quem não identificar o país de origem pode enfrentar multas de até 10 milhões de won (7.600 dólares) e quem falsificar a marca poderá enfrentar até sete anos de prisão ou multas de até 100 milhões de won (76.000 dólares).

Encontre mais novidades [aqui](#).

Filipinas: BFAR alerta sobre PSP e maré vermelha tóxica

O Departamento de Pesca e Recursos Aquáticos das Filipinas (BFAR), alerta todos os tipos de molus-

cos bivalves e *Acetes sp* (camarão 1-2 mm que lembra o krill), da Baía de Saplan (Ivisan e Sapiam em Capiz, Mambuquiao e Camanci, Batan (em Aklia); águas costeiras de Panay; Pilar; Presidente Roxas; cidade de Roxas em Capiz; águas costeiras das Ilhas Gigantes; Carles em Iloilo; águas costeiras de Dauis e A cidade de Tagbilaran, em Bohol; a baía de Dumanquillas, em Zamboanga del Sur, como NÃO SENDO APTAS para consumo humano. Eles estão testando positivo para envenenamento paralítico por marisco (PSP) ou além dos limites regulamentares para maré vermelha tóxica. Outros frutos do mar, incluindo peixes, lulas, camarões e os caranguejos requerem medidas preventivas adicionais, lavando-os cuidadosamente e removendo os seus órgãos internos antes do consumo.

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

NOTÍCIAS EUROPEIAS REINO UNIDO:

Mais informações sobre os novos controles de importação

As autoridades do Reino Unido adiaram por mais três meses, a introdução do seu novo regime de controle das importações (Modelo Operacional Alvo de Fronteira). Isto significa que o novo sistema de controles fronteiriços baseado no risco será aplicável aos produtos do mar de médio risco a partir de 30 de Abril de 2024. Nessa data, os produtos da pesca de baixo risco que entrem na Grã-Bretanha deixarão de apresentar certificação sanitária e normalmente não estarão sujeitos a controles fronteiriços. A maior parte do peixe capturado na natureza e dos produtos da pesca provenientes de ambientes estáveis da UE, da Islândia, da Noruega e da Nova Zelândia foram classificados como de baixo risco. Os produtos da aquicultura, os moluscos bivalves, os peixes associados à histamina e outras espécies de pescado processados refrigerados e congelados, foram classificados como de risco médio. As remessas de produtos de médio risco exigirão certificação sanitária de exportação e serão verificadas com uma frequência entre 1% e 30%.

Encontre mais informações [aqui](#).

29 notificações de alerta rápido para produtos da pesca

Houve 29 notificações de alerta rápido para produtos da pesca em julho de 2023, com 2 notificações para produtos de moluscos bivalves, 4 para produtos de cefalópodes, 5 para produtos de crustáceos, 18 para outros produtos da pesca e nenhuma notificação de alerta rápido para produtos de gastrópodes. Estas incluíram 2 remessas de lulas refrigeradas provenientes de Espanha, 2 remessas de camarão provenientes dos Países Baixos, 2 remessas de camarão provenientes do Equador e 3 remessas de sardinha provenientes de Marrocos.

Fonte: Megapesca Lda Serviço de Fishfiles www.megapesca.com

Congresso Mundial de Resistência Antimicrobiana de 2023: Tendências em *Aeromonas spp* em amostras de frutos do mar e suscetibilidade a antibióticos

Uma apresentação de pôster no Congresso Mundial de Resistência Antimicrobiana de 2023 intitulada "Identificação e perfil de suscetibilidade a antibióticos de *Aeromonas spp* em amostras de frutos do mar ao longo da cadeia alimentar em Cingapura" abordou *Aeromonas spp* como um patógeno de origem alimentar em carne, vegetais frescos, água potável e peixes e mariscos em surtos relacionados com produtos do mar. Nos últimos anos, o uso excessivo de antibióticos na aquicultura para prevenção e tratamento de enfermidades bacterianas causou um aumento na resistência antimicrobiana (RAM). Como parte do Plano Nacional de Ação Estratégica de Singapura para a RAM, ao mesmo tempo que incorpora uma abordagem "saúde única", o programa de vigilância da RAM analisou a prevalência de *Aeromonas spp* em 1.343 amostras de marisco desde agosto de 2021. De acordo com a investigação, 69% (n=136/197) eram *Aeromonas hydrophila/caviae* e 23% (n=46/197) eram *Aeromonas sobria*. A maior prevalência de *Aeromonas spp* foi encontrada em peixes (53% n=104/197) e ostras (26% n=52/197). Uma menor prevalência foi encontrada em camarão e mexilhão (6% n=12/197), alimentados (4%=7/197) com vieira, amêijoia, lula e berbigão (5% n=10/197). Observou-se que as ostras são frequentemente consumidas cruas e apresentam um risco possivelmente maior de doenças de origem alimentar. Assim, perfis antimicrobianos e análises genômicas foram realizados em 30 isolados de *Aeromonas spp* de amostras de ostras para aprofundar as implicações da RAM em ambientes aquáticos e na saúde pública. As amostras testadas foram suscetíveis à cefotaxima (97%), ciprofloxacina (97%), cloranfenicol (94%) e tetraciclina (87%). Todas as amostras eram suscetíveis à ceftazidima, egntamicina e meropenem e não apresentavam resistência a múltiplos medicamentos. Esses isolados mostraram resistência limitada ao painel de antibióticos testado e vários aglomerados de *Aeromonas spp* foram identificados no sequenciamento do genoma completo. Estas descobertas destacaram as ocorrências de *Aeromonas spp* em amostras de pescado e forneceram informações sobre os seus perfis de RAM para ajudar a informar o público sobre os alertas no consumo.

Leia o artigo completo [aqui](#).

NOTÍCIAS DA AMERICA LATINA

Equador: A Administração de Alimentos e Medicamentos dos EUA (FDA) assinou um Acordo de Parceria Regulatória (RPA) com a autoridade reguladora de frutos do mar do Equador para fortalecer a segurança alimentar em camarões destinados ao Mercado dos EUA. O camarão é o pescado mais consumido nos Estados Unidos, sendo a grande maioria importada. O Equador é um dos principais exportadores de camarão cultivado em aquicultura para os Estados Unidos. Esta parceria regulamentar é a primeira do gênero, e serve como um acordo entre a FDA e o Vice-Ministério da Aquicultura e Pesca (VMAF) para trabalhar mais estreitamente no reforço das práticas de segurança alimentar ao longo de toda a cadeia de abastecimento. Neste caso, tais acordos visam alavancar sistemas de supervisão específicos de mercadorias, envolvendo camarão importado de aquicultura juntamente com dados e informações, para refor-

çar a segurança alimentar antes e no porto de entrada. Na preparação para o RPA com o Equador, em agosto de 2022, a FDA e a VMAF assinaram um compromisso de confidencialidade (CC) que permite a troca de informações confidenciais, incluindo registros de inspeção, resultados de amostras e outros documentos não públicos. Além disso, a FDA fez uma avaliação rigorosa do vigor do sistema de segurança dos frutos do mar aquícolas do Equador e examinou partes importantes dos programas e capacidades do VMAF.

Leia mais [aqui](#).

NOTÍCIAS DA AMERICA DO NORTE

FDA publica orientação atualizada da lista de frutos do mar para a indústria

A Administração de Alimentos e Medicamentos dos Estados Unidos (FDA) publicou atualizações para *The Seafood List* – Guia da FDA para determinar nomes aceitáveis de frutos do mar: orientação para a indústria. Os princípios do documento de orientação não foram alterados em relação à versão anterior; A FDA atualizou as orientações para facilitar a compreensão e para modificar ou adicionar exemplos de nomes aceitáveis de frutos do mar. A orientação tem como objetivo aconselhar a indústria sobre o que a FDA considera ser um mercado aceitável e nomes comuns para frutos do mar vendidos nos EUA e ajudar os fabricantes na rotulagem do pescado. A orientação fornece mais informações sobre o nome de mercado aceitável, nome comum, nome científico e nome vernáculo de espécies de frutos do mar vendidas nos EUA. Os nomes estão listados na Lista de Frutos do Mar da FDA. A mudança mais significativa é a adição de “Kanpachi (Ocean-Farmed)” como um nome de mercado aceitável para Amberjack (Olho-de-boi) / *Seriola rivoliana*, exigido pela Seção 774 da Lei de Dotações Consolidadas de 2023 (Lei Pública 117-328). A FDA publicou a adição de “Kanpachi (Ocean-Farmed)” na The Seafood List em julho de 2023.

Encontre mais informações [aqui](#).

NOTÍCIAS DA ÁFRICA

Estados da África Oriental chegam a um acordo sobre ações para reforçar a segurança alimentar na região

Os decisores políticos e técnicos em segurança alimentar e atividades do Codex da Comunidade da África Oriental (EAC) realizaram reunião em Uganda no dia 1 de setembro, organizada pelo Gabinete Nacional de Normas do Uganda (UNBS), que serve como ponto de contato nacional do Codex daquele país, resolvendo implementar 11 ações para melho-

rar o controle da segurança alimentar e os sistemas relacionados ao Codex na região. Os participantes de alto nível do Burundi, da República Democrática do Congo, do Quênia, do Sudão do Sul, da República Unida da Tanzânia e do Uganda também adotaram quatro resumos de políticas que fornecem recomendações sobre a mitigação do impacto das atuais questões de segurança alimentar. Estes cinco países participam de projeto do grupo do Fundo Fiduciário do Codex da FAO/OMS no âmbito do Fórum do Codex da EAC. Além disso, a reunião solicitou à implementação das recomendações apresentadas nos quatro resumos de políticas. Estas abrangem vários aspectos da segurança alimentar e dos sistemas Codex na região da EAC, incluindo uma perspectiva geral sobre a segurança alimentar e a situação do Codex na EAC, o impacto dos pesticidas e medicamentos veterinários nos alimentos, a utilização de aditivos alimentares e um enfoque nos alimentos contaminantes.

Leia mais [aqui](#).

PUBLICAÇÕES

FAO, COI e AIEA. 2023. Orientação técnica conjunta para a implementação de sistemas precoces de alerta sobre proliferação de algas nocivas (HABs). Documento Técnico sobre Pesca e Aquicultura No. 690. Roma, FAO. <https://www.fao.org/document-s/card/en/c/cc4794en>

Esta publicação técnica busca orientar as autoridades competentes e as instituições relevantes envolvidas na proteção do consumidor ou no monitoramento ambiental e na implementação de



sistemas de alerta precoce para HABs presentes nas suas áreas (águas marinhas e salobras), especificamente aqueles que afetam a segurança alimentar (HABs bentônicos, HABs que matam peixes, HABs tóxicos pelágicos e HABs de cianobactérias). A orientação fornece um roteiro para as partes interessadas sobre como melhorar ou implementar um EWS para HABs e biotoxinas, quando apropriado. É importante notar que

nem todos os países e instituições podem implementar o mesmo nível de EWS para HABs, e esta orientação destina-se principalmente àqueles que procuram alargar os sistemas precoces de alerta existentes, ou que estão apenas por começar a considerar a implementação de um sistema.

Baixe esta publicação técnica [aqui](#).

A próxima edição do INSPETOR DE PESCADO será distribuída em Janeiro 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