

O INSPECTOR DE PESCADO

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



Número 144

Versão em Português-BR

Julho 2026

GLOBAL

A fraude alimentar continua sendo um desafio significativo nas cadeias de valor globais da pesca e aquicultura.

Práticas fraudulentas — incluindo substituição de espécies, rotulagem incorreta, adulteração e produtos falsificados — podem comprometer a segurança alimentar, reduzir a confiança do consumidor, distorcer a integridade do mercado e prejudicar a gestão sustentável dos recursos. O relatório da [FAO](#) sobre "Fraude alimentar no setor da pesca e aquicultura" oferece uma visão abrangente das principais formas de fraude que afetam os produtos aquáticos, seus fatores impulsionadores e impactos, bem como as ferramentas disponíveis para combatê-las. À medida que as cadeias de valor de alimentos aquáticos continuam a se expandir globalmente, garantir a autenticidade, a transparência e a responsabilidade são fatores essenciais para proteger os consumidores e apoiar a pesca e a aquicultura sustentáveis. Leia esta matéria para saber mais sobre essas práticas [aqui](#) ou baixe o relatório para uma análise mais aprofundada [aqui](#).

Toxinas invisíveis em moluscos: nova orientação da FAO ajuda a proteger os consumidores

Não podemos vê-las, senti-las pelo cheiro ou pelo paladar. E o cozimento não consegue destruí-las. No entanto, toxinas invisíveis podem estar presentes em moluscos e representar riscos à saúde humana. Por isso, um monitoramento eficaz é essencial para proteger os consumidores. Moluscos como vôngole, mexilhões, ostras e vieiras são uma importante fonte de alimento e um produto amplamente comercializado; a produção cresceu 49% e o comércio aumentou cerca de 41% em nível global entre 2011 e 2023. Com o crescimento da demanda, é importante garantir a segurança desses produtos. Esses bivalves altamente nutritivos são animais filtradores, o que significa que podem acumular substâncias do ambiente ao seu redor. Embora as toxinas geralmente não prejudiquem os moluscos, algumas delas podem representar riscos graves para os consumidores se não forem devidamente monitoradas e controladas. Leia o relatório completo: [aqui](#).

FAO GLOBEFISH lança código do Sistema Harmonizado (SH) específico por espécie

A FAO GLOBEFISH desenvolveu um novo sistema de fácil utilização como ferramenta que auxilia na identificação e análise mais claras dos fluxos de comércio internacional de produtos aquáticos. As novas tabelas de códigos do Sistema Harmonizado (SH) específicas por espécie facilitam uma compreensão mais clara e o uso eficaz do código do Sistema Harmonizado (SH) entre países e categorias de produtos. Mais informações estão disponíveis: [aqui](#).

A Aliança Mundial para o Pescado publica Relatório Anual de 2025

A Global Seafood Alliance (GSA) divulgou seu Relatório Anual de 2025, apresentando um ano de progresso mensurável no avanço de práticas responsáveis na cadeia do pescado em todo o mundo. O relatório destaca iniciativas fundamentais que não seriam possíveis sem o apoio da comunidade global da GSA — composta por produtores, membros, parceiros e partes interessadas — que ajudam a construir confiança no setor do pescado. O Relatório Anual de 2025 completo está disponível: [aqui](#).

Hidrogel de DNAzima mostra potencial para detecção de *E. coli*

Pesquisadores desenvolveram um sensor de baixo custo e que dispensa equipamentos, utilizando um hidrogel responsivo e colorimétrico reticulado com DNAzimas para detectar *E. coli* em produtos alimentícios. O sensor demonstra compatibilidade com uma ampla gama de matrizes alimentares — incluindo leite, produtos frescos e alimentos prontos para consumo — e permite a detecção de *E. coli* a olho nu em concentrações tão baixas quanto 10^5 UFC mL⁻¹. Leia o artigo completo publicado na revista Nature: [aqui](#).

Biossensor para verificar o frescor do peixe em tempo real

Tradicionalmente, a avaliação da qualidade do peixe baseia-se em testes laboratoriais lentos, caros e que exigem mão de obra qualificada. Pesquisadores da Universidade Monash estão desafiando essa abordagem convencional com um biossensor inovador de microagulhas para



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

testar o frescor do peixe em tempo real. Sob a supervisão do Professor Nicolas Voelcker e da Dra. Azadeh Nilghaz, Masoud Khazaei — doutorando do terceiro ano em farmácia e ciências farmacêuticas na Universidade Monash — lidera o projeto. Ele questionava a abordagem tradicional: "Por que ainda dependemos de um método laboratorial lento para avaliar o frescor dos alimentos quando tecnologias como as microagulhas revolucionaram o diagnóstico na área da saúde até o momento?". Essa questão levou uma equipe interdisciplinar a explorar a detecção da deterioração de peixes. Com experiência em engenharia biomédica, desenvolvimento de biossensores e plataformas em escala micrométrica, o trabalho de Khazaei faz a ponte entre a tecnologia e as aplicações práticas na tecnologia de alimentos, concentrando-se em transpor inovações comumente usadas no diagnóstico em saúde para ferramentas destinadas à indústria alimentícia. O biossensor eletroquímico de "matriz de microagulhas" (MNA) monitora os níveis de hipoxantina (HX) no tecido do peixe. Os níveis de HX em peixes servem como indicador de frescor, aumentando à medida que ocorre a deterioração. Ao integrar novos materiais e métodos de fabricação, a equipe desenvolveu o primeiro biossensor à base de microagulhas projetado especificamente para avaliar o frescor do peixe. Leia o relatório completo publicado na FBIN: [aqui](#).

NOTÍCIAS DA ÁSIA-PACÍFICO

Austrália: Rotulagem obrigatória da origem de pescados para estabelecimentos do setor de hospitalidade a partir de julho de 2026

A partir de 1º de julho de 2026, o país exigirá que estabelecimentos do setor de hospitalidade forneçam informações sobre o país de origem de pratos à base de frutos do mar, em conformidade com as novas exigências da Lei do Consumidor da Austrália. As normas aplicam-se a restaurantes, cafés, pubs, clubes, estabelecimentos de venda para viagem e outras empresas que sirvam frutos do mar para consumo imediato. Segundo o sistema de rotulagem AIM (*Australian-Imported-Mixed* — Australiano, Importado ou Misto), os pratos de frutos do mar devem ser identificados como sendo de origem australiana (A), importada (I) ou mista (M). As informações sobre a origem devem ser exibidas de forma clara em cardápios, painéis de menu, plataformas de pedidos online ou outros pontos de venda antes que os clientes façam seus pedidos. As novas exigências visam aumentar a transparência e permitir que os consumidores tomem decisões de compra bem informadas. Recomenda-se que os estabelecimentos do setor revisem as informações sobre a procedência dos frutos do mar e a rotulagem dos cardápios para garantir a conformidade antes da entrada em vigor das normas. Leia mais: [aqui](#).

Fiji: Comerciantes ilegais de frutos do mar enfrentam apreensões em operação de fiscalização nacional.

O Ministério da Pesca intensificou a repressão a comerciantes ilegais de pescados, alertando que as ações de fiscalização continuarão contra empresas que operam sem as devidas licenças. O Secretário Permanente Interino de Pesca, Saimone Tauvoli, insta exportadores e compradores a cumprirem as exigências de licenciamento, ressaltando que as autoridades já confiscaram pescados de empresas flagradas comercializando produtos sem autorização. Tauvoli afirma que a medida visa proteger operadores

legítimos e pescadores locais contra práticas desleais. Leia mais: [aqui](#).

Kiribati: Banco de dados de laboratório de pescados passa por testes de campo bem-sucedidos

Em 19 de junho, a equipe do Laboratório de Toxicologia de Pescados realizou, com sucesso, um teste de campo de um dia com o banco de dados, envolvendo partes interessadas do Ministério da Pesca e Recursos Oceânicos (MFOR), da Central Pacific Producers Limited (CPPL) e da Kiribati Fish Limited (KIFL), na sala de reuniões do KIFL, em Ambo. A atividade apresentou aos participantes o fluxo de trabalho do laboratório e demonstrou o sistema de banco de dados que dará suporte à comunicação e à gestão eficientes dos serviços de análise de água e frutos do mar, uma vez que o laboratório entre em operação. Os testes de campo forneceram informações valiosas para garantir que o sistema seja prático, intuitivo e atenda às necessidades das partes interessadas. Esta iniciativa marca um passo importante para fortalecer a prestação de serviços laboratoriais, melhorar o relacionamento com os clientes e preparar o laboratório para suas futuras operações. O Ministério agradece sinceramente ao Escritório de Transformação Digital (DTO), vinculado ao Ministério do Turismo, Comércio, Indústria e Cooperativas (MTCIC), pelo apoio técnico no desenvolvimento do sistema, e expressa sua gratidão ao Banco Mundial, por meio do Programa Regional de Paisagem Oceânica do Pacífico (PROP), pelo apoio contínuo à criação do banco de dados do Laboratório de Toxicologia de Frutos do Mar. O Ministério também agradece às partes interessadas pela participação ativa e pelas contribuições valiosas, que ajudarão a aprimorar a eficácia e a usabilidade do sistema. Leia mais: [aqui](#).

Filipinas: BFAR amplia apoio ao processamento de pescado para reduzir perdas pós-colheita

O Bureau de Pesca e Recursos Aquáticos (BFAR) está reforçando as intervenções pós-colheita para lidar com o excesso de oferta de pescado, minimizar perdas e agregar valor aos produtos pesqueiros. A iniciativa inclui o fornecimento de instalações de processamento, apoio ao armazenamento a frio e programas de capacitação para pescadores e processadores de pescado. Ao transformar o excedente da captura em produtos de maior valor agregado, o BFAR visa ajudar a estabilizar os preços de mercado, aumentar a renda e reduzir o desperdício durante os períodos de pico da pesca. O programa também busca fortalecer a segurança alimentar e aumentar a competitividade do setor pesqueiro, promovendo o manuseio, a conservação e a comercialização mais eficientes dos produtos. Esses esforços integram a estratégia mais ampla do governo para apoiar o desenvolvimento sustentável da pesca e fortalecer a resiliência das comunidades costeiras. Leia mais: [aqui](#).

Tailândia: Autoridades emitem alerta de segurança alimentar devido ao calor

O Departamento de Saúde da Tailândia recomendou à população que tenha cautela ao manusear e consumir alimentos durante a estação quente, alertando que as altas temperaturas aumentam o risco de doenças transmitidas por alimentos causadas pela rápida proliferação de bactérias. Aos consumidores, recomenda-se optar por alimentos preparados na hora, garantir que estejam bem

cozidos e evitar alimentos deixados em temperatura ambiente por longos períodos. O departamento também recomendou manter uma boa higiene pessoal, utilizar água e ingredientes limpos, e armazenar alimentos perecíveis em temperaturas adequadas. O alerta visa reduzir a incidência de intoxicações alimentares e proteger a saúde pública durante períodos de calor extremo. Leia mais: [aqui](#).

NOTÍCIAS DA EUROPA

UE: Regras mais rigorosas sobre poluentes inorgânicos reformulam os requisitos de segurança de pescados na UE

A SGS, empresa de testes, inspeção e certificação, publicou um novo artigo técnico especializado que analisa os riscos à segurança de pescados associados ao arsênio inorgânico (I-As) e a outros metais pesados, além de descrever a mais recente resposta regulatória da UE. Segundo o artigo, as concentrações de I-As ligadas à atividade industrial aumentaram nos últimos anos, contribuindo para a poluição de estuários e águas costeiras e somando-se aos níveis de base já existentes de metais pesados de ocorrência natural. Como resultado, a contaminação de peixes e frutos do mar tornou-se uma questão cada vez mais importante tanto para a proteção ambiental quanto para a segurança do consumidor. Leia o artigo completo: [aqui](#).

UE: Atualizações nas listas de países em conformidade com os requisitos da UE para monitoramento de antimicrobianos e resíduos

A Comissão Europeia publicou uma atualização da lista de países que cumprem as restrições da UE sobre o uso de antimicrobianos em animais produtores de alimentos, incluindo aqueles utilizados na aquicultura. Produtos de aquicultura provenientes de países não constantes da lista terão sua entrada na UE proibida a partir de 3 de setembro de 2026. Enquanto a lista anterior não incluía certos países, como Índia e Indonésia, a nova lista presente no Regulamento de Execução (UE) 2026/1189 inclui a Índia e a Indonésia, bem como a maioria dos países que não constavam da lista anterior. Você pode acessar o Regulamento de Execução (UE) 2026/1189: [aqui](#). Além disso, a União Europeia notificou a Organização Mundial do Comércio (OMC) sobre sua intenção de incluir o Egito na lista de países abrangidos pelo Regulamento (UE) 2021/405. Essa lista inclui países que possuem um plano de monitoramento de resíduos aprovado e, consequentemente, categorias específicas de produtos de criação provenientes desses países são autorizadas a entrar na UE. O Egito foi aprovado para produtos de aquicultura. Espera-se que um Regulamento Europeu formalizando essa medida seja publicado no terceiro trimestre de 2026 e entre em vigor 20 dias após sua publicação. Vale ressaltar que o Egito não consta da lista de países do Regulamento 2026/1189. Para que produtos de aquicultura do Egito tenham sua entrada na UE permitida, o país também precisará constar nessa lista. A notificação enviada à OMC está disponível: [aqui](#).

Reino Unido-Maldivas: Associação do setor de pescados celebra cortes de tarifas como um avanço significativo

A eliminação, pelo Reino Unido, das tarifas sobre o atum das Maldivas representa um grande avanço para a indústria pesqueira do país, anunciou recentemente a Associação de

Processadores e Exportadores de Pescados das Maldivas (MSPEA). A associação expressou profunda gratidão ao governo do Reino Unido por incluir os produtos de atum das Maldivas entre as mercadorias importadas que agora se beneficiam de medidas recém-implementadas de eliminação de tarifas. Essa mudança mais ampla na política do Reino Unido foi deliberadamente adotada para beneficiar os consumidores, reduzindo os custos de importação em diversas categorias de produtos e apoiando cadeias de suprimentos globais e facilitando o acesso do público a produtos importados mais acessíveis, destacou a associação. Nesse contexto econômico, a inclusão específica de produtos de atum das Maldivas foi reconhecida como um marco importante de desenvolvimento para o setor pesqueiro nacional. O governo do Reino Unido determinou essa suspensão tarifária por um período temporário de dois anos. Leia mais: [aqui](#).

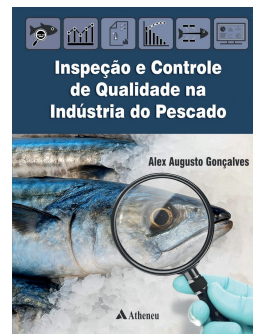
NOTÍCIAS DA AMÉRICA DO NORTE

EUA: Testes recentes com camarão revelam avanços e retrocessos na transparência do setor de pescados

Testes genéticos em camarões servidos em restaurantes da Louisiana, do Mississippi e da Geórgia revelaram melhorias na transparência em relação a pescados em algumas áreas, embora casos de rotulagem incorreta de camarão continuem sendo identificados. Os testes, realizados pela SeaD Consulting para a Southern Shrimp Alliance, compararam camarões vendidos como produtos nacionais de captura selvagem com sua origem real. O Mississippi apresentou a maior melhoria, com mais restaurantes rotulando corretamente o camarão nacional. No entanto, camarões importados continuaram sendo vendidos como camarões nacionais de captura selvagem em vários restaurantes de Baton Rouge e Savannah. Os resultados reforçam a necessidade de monitoramento contínuo, rastreabilidade e rotulagem precisa de pescados para proteger os consumidores e apoiar a concorrência leal. Leia mais: [aqui](#).

NOTÍCIAS DA AMÉRICA LATINA

Brasil: Novo livro fortalece a inspeção e o controle de qualidade de pescados



O lançamento do livro *Inspeção e Controle de Qualidade na Indústria do Pescado*, organizado pelo Dr. Alex Augusto Gonçalves (professor e pesquisador do Ministério da Agricultura e Pecuária do Brasil), marca um importante marco para a cadeia produtiva de pescado do país. Elaborada para suprir uma lacuna de longa data na literatura nacional especializada, a obra reúne conhecimentos sobre inspeção sanitária, controle de qualidade, biossegurança,

legislação, rastreabilidade, programas de autocontrole, certificações e inovação tecnológica. Este novo livro complementa a premiada obra Tecnologia do Pescado: Ciência, Tecnologia, Inovação e Legislação, vencedora da 54ª edição do Prêmio Jabuti, uma das mais prestigiadas premiações literárias e científicas do Brasil. O novo volume foi elaborado por meio de um esforço colaborativo envolvendo pesquisadores, professores, profissionais do setor de pescados e especialistas em controle de qualidade, inspeção sanitária, fiscalização regulatória e programas de autocontrole. Mais informações estão disponíveis [aqui](#).

México: Expansão da rastreabilidade digital na pesca artesanal de camarão

Um projeto-piloto de rastreabilidade digital implementado na pesca artesanal de camarão em Sinaloa, México, continuou a se expandir durante a temporada de pesca 2025–2026, graças à colaboração entre cooperativas de pesca, agentes da indústria de pescados e parceiros técnicos. A iniciativa concentra-se em fortalecer os processos de rastreabilidade na etapa inicial da cadeia (*first-mile*) na pesca de pequena escala, conectando informações de desembarque, lotes de produção e registros comerciais por meio de ferramentas digitais alinhadas a padrões internacionais, como o GDST. Na temporada recente, aproximadamente 15.930 kg de produtos de camarão e 97 lotes de produção foram rastreados digitalmente. A iniciativa também visa contribuir para discussões mais amplas sobre transparência, acesso ao mercado e o fortalecimento da rastreabilidade na pesca de pequena escala na América Latina. Leia mais informações: [aqui](#).

NOTÍCIAS DA ÁFRICA

Quênia: Senado ordena novos testes em peixes do Lago Nakuru

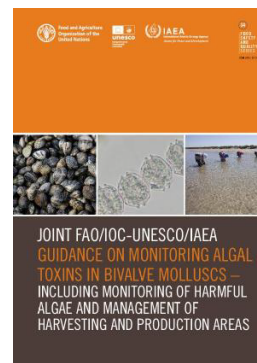
A Comissão de Segurança, Defesa e Relações Exteriores do Senado do país determinou a realização de novos testes laboratoriais em peixes do Lago Nakuru, em razão de preocupações com uma possível contaminação e de resultados de testes conflitantes. A comissão ordenou que novas amostras fossem coletadas e analisadas na presença de todas as partes interessadas relevantes, a fim de garantir transparência e restaurar a confiança do público nos resultados. Espera-se que o desfecho dos testes oriente quaisquer medidas futuras para proteger a saúde pública e assegurar a segurança dos peixes comercializados. Assista ao vídeo completo: [aqui](#).

PUBLICAÇÃO

Orientações sobre o monitoramento de toxinas de algas em moluscos bivalves – incluindo o monitoramento de

algas nocivas e o manejo de áreas de coleta e produção

FAO, IOC-UNESCO e AIEA. 2026. *Orientações conjuntas FAO/IOC-UNESCO/AIEA sobre o monitoramento de toxinas de algas em moluscos bivalves – Incluindo o monitoramento de algas nocivas e o manejo de áreas de coleta e produção. Série Segurança e Qualidade dos Alimentos, Nº 34.* Roma.



As florações de algas nocivas (FANs) são fenômenos de ocorrência natural — potencialmente agravados pelo aquecimento global — que podem impactar severamente os ecossistemas aquáticos e as operações de aquicultura. Certas espécies de algas produzem toxinas potentes que podem representar riscos graves à saúde humana por meio do consumo de frutos do mar contaminados, especialmente moluscos bivalves. Ao longo dos anos, têm sido relatadas diversas doenças gastrointestinais e neurológicas associadas a esses produtos; nesse contexto, a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), a Agência Internacional de Energia Atômica (AIEA) e a Comissão Oceanográfica Intergovernamental da UNESCO (COI) convocaram uma Reunião Conjunta de Especialistas sobre o Monitoramento de Biotoxinas Marinhas e Florações de Algas Nocivas. O objetivo foi elaborar diretrizes conjuntas (FAO/COI-UNESCO/AIEA) para o monitoramento de toxinas de algas em moluscos bivalves. Essas diretrizes visam apoiar o desenvolvimento de abordagens de amostragem, análise e gestão para áreas de produção e coleta, permitindo determinar os níveis de toxinas nos moluscos e a ocorrência de microalgas tóxicas, bem como atender às exigências do mercado. O documento pode servir como um roteiro para autoridades e instituições regionais e nacionais estabelecerem e implementarem programas de monitoramento e gestão de toxinas marinhas e FANs, ou para expandir e aprimorar programas já existentes. As diretrizes também abordam aspectos relacionados ao monitoramento pré-colheita e aos testes de lotes pós-colheita. Além disso, incluem o monitoramento de microalgas, o que auxilia no gerenciamento do risco de contaminação de moluscos bivalves destinados ao consumo humano por toxinas. Esta publicação pode ser baixada gratuitamente [aqui](#).

A próxima edição do INSPETOR DE PESCADO será distribuída em Outubro 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: Leonardo Faraone, INFOPESCA, Montevideu, Uruguai

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

Tradução Portuguesa: Uilians Emerson Ruivo, Ruivo Consultoria, Brasil