



COMITÉ DE PESCA

SUBCOMITÉ DE COMERCIO PESQUERO

18.^a reunión

Procedimiento de correspondencia: 8 de abril a 8 de mayo de 2022

Sesiones plenarias virtuales: 7-9 y 20 de junio de 2022

INOCUIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS EN RELACIÓN CON LOS PRODUCTOS DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA

Resumen

En el presente documento se examinan las últimas novedades relativas a la inocuidad de los alimentos en relación con el acceso a los mercados para los productos de la pesca y la acuicultura; las actividades que ha realizado la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) en materia de calidad e inocuidad de los alimentos en los sectores de la pesca y la acuicultura en los últimos dos años; la labor de la FAO en cuanto al asesoramiento científico prestado a la Comisión del Codex Alimentarius y el apoyo prestado a los Estados Miembros en la aplicación de las normas del Codex.

Medidas que se proponen al Subcomité

- Recomendar futuras áreas de trabajo con objeto de velar por la inocuidad de los alimentos en los sectores de la pesca y la acuicultura en un entorno que cambia.
- Aportar observaciones y orientación acerca de la labor general de la FAO en el ámbito de la calidad y la inocuidad de los productos de la pesca y la acuicultura, en particular el asesoramiento científico en los procesos del Codex Alimentarius y la creación de capacidad para aplicar las normas, las directrices y los códigos de prácticas del Codex.
- Sugerir otros lugares para la adquisición y la divulgación de datos en cuanto a la inocuidad y la calidad de los alimentos.
- Ilustrar y compartir experiencias nacionales sobre problemas de acceso a los mercados vinculados con la inocuidad de los alimentos en relación con los productos de la pesca y la acuicultura.

ÚLTIMAS NOVEDADES EN EL PROCESO DE ESTABLECIMIENTO DE NORMAS DEL CODEX ALIMENTARIUS

1. El Codex Alimentarius guía y fomenta la elaboración y el establecimiento de definiciones y requisitos aplicables a los alimentos para prestar asistencia en su armonización y facilitar el comercio internacional. Las normas y textos afines del Codex se revisan periódicamente con objeto de garantizar su coherencia y adecuación a los conocimientos científicos del momento y demás información pertinente. En 2021, tras seis años de inactividad, el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP) comenzó a trabajar por correspondencia para dar cabida a especies adicionales en las normas del Codex para el pescado y los productos pesqueros. Las actividades de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) se presentaron en la 35.^a reunión del CCFFP, que respaldó la labor realizada por las dos organizaciones de las Naciones Unidas y expresó especial interés en el trabajo de la FAO acerca de los microplásticos y la creación de un documento de orientación sobre inocuidad de las algas marinas¹. En el último período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, el 44.^o, se acordaron y aprobaron los siguientes textos del Codex pertinentes para los productos pesqueros:

- propuestas de nuevos trabajos para el establecimiento de niveles máximos de metilmercurio en el reloj anaranjado y el congri badejo rosado, la elaboración de orientaciones sobre la prevención y el control del fraude alimentario y el establecimiento de información en el etiquetado de los alimentos mediante el uso de tecnología;
- lista prioritaria de medicamentos veterinarios para su evaluación o reevaluación por parte del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios;
- principios y directrices para la evaluación y el uso de programas voluntarios de aseguramiento por parte de terceros y orientación sobre el uso de certificados electrónicos sin papel;
- revisión del Código de prácticas para reducir al mínimo y contener la resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos y las Directrices sobre el seguimiento y la vigilancia integrados de la resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos;
- disolución del Grupo de acción intergubernamental especial sobre resistencia a los antimicrobianos, considerando finalizado su mandato;
- correcciones de redacción a la mayoría de nombres de especies de la Sección 2.1, definición de producto de la versión en inglés de la Norma para las sardinas y productos análogos en conserva².

2. Puede encontrarse más información en los informes de la Comisión y de los Comités del Codex³.

¹ [fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-722-35%252FFinal%2Breport%252FREP21_FFPs.pdf](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-722-35%252FFinal%2Breport%252FREP21_FFPs.pdf).

² Un miembro señaló que dos especies, *Sardinella fimbriata* y *Sardinella sirm*, no se habían introducido en la Norma para las sardinas y productos análogos en conserva, a pesar de la decisión del Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros en su 22.^a reunión (1996) de incluirlas. Siguiendo una propuesta de la Secretaría del Codex de examinar el Procedimiento para la inclusión de especies adicionales en las normas del Codex para el pescado y los productos pesqueros, la Comisión del Codex Alimentarius, en su 44.^o período de sesiones, acordó remitir este tema para ulterior examen al CCFFP en su 36.^a reunión, que está programada para principios de 2023.

³ [fao.org/fao-who-codexalimentarius/committees/es/](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/committees/es/).

ASESORAMIENTO CIENTÍFICO Y ORIENTACIÓN EN MATERIA DE POLÍTICAS PROPORCIONADOS POR LA FAO

Intoxicación ciguatera por pescados

3. Muchas cuestiones requieren atención urgente con respecto a la investigación y el manejo del riesgo de intoxicación ciguatera por pescados. Las principales necesidades determinadas en materia de gestión de los riesgos eran la definición de protocolos claros para evitar el riesgo de que la población local y los turistas, principalmente, consumieran productos alimenticios marinos tóxicos, aunque también los consumidores que adquirirían dichos productos importados de determinadas zonas. Basándose en el Informe FAO/OMS de la reunión de expertos sobre intoxicación ciguatera por pescados⁴, publicado en 2020, la FAO, en colaboración con el Organismo Internacional de Energía Atómica (OIEA) y la Comisión Oceanográfica Intergubernamental (COI) de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), elaboró un curso electrónico sobre control y prevención de la intoxicación ciguatera por pescados⁵, disponible en inglés. Este curso electrónico está dirigido a autoridades de inocuidad de los alimentos y pesca, responsables de la formulación de políticas, médicos y administradores sanitarios, principalmente. También está concebido para formadores y estudiantes interesados en la intoxicación ciguatera por pescados, pescadores y quienes se dedican al procesamiento de pescado.

Moluscos bivalvos

4. El comercio internacional ha sido el principal factor impulsor del rápido crecimiento de la industria de producción de moluscos bivalvos durante los últimos seis decenios. Sin embargo, solo un número muy limitado de países cuentan con programas eficaces de control de dichos moluscos. En este sentido, la FAO y la OMS abordaron la necesidad de elaborar una guía internacional para la aplicación de programas de saneamiento de moluscos bivalvos a través de la creación de la orientación técnica conjunta FAO/OMS para el desarrollo de los aspectos relativos a las zonas de cría de los programas de saneamiento de moluscos bivalvos. Recientemente la FAO y el Centro de referencia de la FAO en materia de saneamiento de bivalvos, el Centro para las Ciencias del Medio Ambiente, la Pesca y la Acuicultura (CEFAS) del Reino Unido, actualizaron el contenido y la segunda edición está disponible en línea en inglés y español⁶. La orientación también sirve de base para formular un curso de aprendizaje electrónico de tres módulos sobre saneamiento de bivalvos, creado conjuntamente por la FAO y el CEFAS, dirigido a responsables de políticas, profesionales del desarrollo y directores de programas, especialistas e investigadores del sector, productores de bivalvos, formadores y agentes de extensión. Los primeros dos módulos están disponibles en línea en inglés: “Growing area risk profile” (Perfil de riesgo de las zonas de cría)⁷ y “Growing area assessment and review” (Examen y evaluación del área de cultivo)⁸.

Floraciones perjudiciales de algas

5. Las floraciones perjudiciales de algas tienen importantes repercusiones en la inocuidad de los alimentos y la seguridad alimentaria por contaminación o mortalidad en masa de organismos acuáticos. Disponer de sistemas de previsión o alerta temprana podría ayudar a mitigar los efectos de las floraciones perjudiciales de algas y reducir la incidencia de los episodios derivados. Se han desarrollado sistemas de vigilancia para hacer el seguimiento de las floraciones perjudiciales de algas en muchos países. Sin embargo, el tiempo de ejecución o el tipo de datos recopilados pueden no ser suficientes para tomar medidas efectivas para la gestión de la inocuidad alimentaria u otros propósitos, como la transferencia de productos acuícolas a otras áreas. A este respecto, la FAO está dirigiendo la elaboración de la orientación técnica conjunta de la FAO, la OIEA y la COI para la puesta en práctica de sistemas de alerta temprana respecto a floraciones perjudiciales de algas.

⁴ [fao.org/3/ca8817en/CA8817EN.pdf](https://www.fao.org/3/ca8817en/CA8817EN.pdf).

⁵ elearning.fao.org/course/view.php?id=648.

⁶ Versión en inglés [fao.org/documents/card/en/c/cb5072en/](https://www.fao.org/documents/card/en/c/cb5072en/) y versión en español [fao.org/publications/card/es/c/CB5072ES/](https://www.fao.org/publications/card/es/c/CB5072ES/).

⁷ elearning.fao.org/course/view.php?id=481.

⁸ elearning.fao.org/course/view.php?id=629.

El documento orientará a las autoridades competentes y a las instituciones pertinentes que se ocupan de protección de los consumidores o vigilancia ambiental para que apliquen sistemas de alerta temprana respecto a las floraciones perjudiciales de algas que puedan afectar a la inocuidad de los alimentos o a la seguridad alimentaria.

Algas marinas

6. Se estima que el cultivo y la utilización de algas marinas, que van en aumento, serán pilares esenciales de la seguridad alimentaria sostenible y se convertirán en una parte integral de la economía acuícola en un futuro cercano. Muchos factores pueden afectar la presencia de peligros en las algas marinas. Sin embargo, por lo general la legislación y los documentos de orientación en materia de producción y utilización de algas marinas suelen ser inexistentes. A este respecto, la FAO y la OMS crearon un documento de antecedentes en el que se determinan los peligros para la inocuidad de los alimentos vinculados al consumo de algas marinas y plantas acuáticas, que puede servir como base para seguir trabajando en este ámbito. En su 35.^a reunión, el CCFFP convino en examinar ulteriores trabajos en el ámbito, tal como presentaron la FAO y la OMS y sobre la base del documento de antecedentes, con miras a formular la orientación pertinente del Codex⁹. El documento se consolidó durante una reunión de expertos celebrada en octubre de 2021 y se publicará en 2022.

Microplásticos

7. Teniendo en cuenta que los productos pesqueros y acuícolas no son los únicos que contribuyen a la exposición alimentaria a los microplásticos, el Subcomité de Comercio Pesquero, en su 17.^a reunión, solicitó a la FAO que llevara a cabo una evaluación de la exposición que incluyera otros productos alimenticios de pertinencia. A este respecto, la FAO elaboró un documento de antecedentes en el que se recopila información acerca de la existencia de microplásticos en todos los productos, la contaminación por microplásticos a lo largo de las cadenas de valor alimentarias, la migración de los plásticos desde los materiales que se encuentran en contacto con los alimentos y los envases, así como un examen de la bibliografía existente sobre la toxicidad de los monómeros, polímeros y aditivos plásticos más comunes. El informe se consolidó durante una reunión de expertos celebrada en enero de 2022 y se publicará en 2022. Este proceso sentó las bases para futuros ejercicios de evaluación de riesgos y facilitó información que puede utilizarse para formular opciones para gestionarlos.

Enfermedad por estreptococo del grupo B

8. En Singapur, el estreptococo del grupo B (EGB) de tipo de secuencia 283 (ST283) causó, en 2015, el único brote notificado de enfermedad invasiva por EGB transmitida por alimentos. El episodio estuvo vinculado al consumo de pescado de agua dulce crudo. En más del 20 % de los casos se trataba de adultos sanos sin comorbilidades, lo que es inusual para el EGB. En investigaciones posteriores se observó que el EGB ST283 llevaba al menos 20 años siendo común entre los EGB que causaban enfermedades en seres humanos y tilapias en toda Asia sudoriental. Por el contrario, era casi inexistente fuera de esta región. Dada la novedad del brote, la FAO realizó un perfil de riesgos, disponible en inglés, que dio lugar a un informe en el que se consolidan los conocimientos actuales, se expone la falta de datos sobre el EGB ST283 a lo largo de la cadena de suministro de pescado de agua dulce en Asia sudoriental y se ofrecen opciones para la gestión de los riesgos¹⁰.

Vibrio parahaemolyticus* y *V. vulnificus

9. En todo el mundo, *Vibrio parahaemolyticus* y *Vibrio vulnificus* constituyen importantes agentes patógenos humanos asociados al consumo de productos alimenticios marinos. Con el fin de facilitar una actualización sobre lo último en asesoramiento en relación con la evaluación de los riesgos de *V. parahaemolyticus* y *V. vulnificus* en productos alimenticios marinos, se convocó una reunión de expertos FAO/OMS en el CEFAS, en Weymouth (Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte), del 13 al 15 de mayo de 2019. Posteriormente, el grupo de trabajo de expertos señaló varios descubrimientos fundamentales en la última década, a saber: 1) la aparición de cepas altamente patógenas;

⁹ [fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/es/?meeting=CCFFP&session=35](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/es/?meeting=CCFFP&session=35).

¹⁰ [fao.org/documents/card/es/c/cb5067en](https://www.fao.org/documents/card/es/c/cb5067en).

2) el hecho de que una importante propagación de la distribución geográfica y temporal de las infecciones por *Vibrio* asociadas a los productos alimenticios marinos se produce como consecuencia del cambio climático; 3) la importancia de las consideraciones relativas a los datos demográficos; 4) el advenimiento de una serie de nuevos planteamientos para las buenas prácticas; 5) la aparición de diversos métodos nuevos de seguimiento y control, como los que utilizan la genómica y las imágenes de satélite. El informe se publicó en 2021 y puede consultarse en inglés en el sitio web de la FAO¹¹.

Calidad del agua

10. En 2019, el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos observó la importancia de la calidad del agua en la producción y elaboración de alimentos y solicitó a la FAO y la OMS que proporcionaran orientaciones sobre las situaciones en que se indica el uso de “agua limpia” en los textos del Codex, en particular en lo referente al agua de riego, el agua marina limpia, y sobre la reutilización inocua del agua de elaboración. A fin de facilitar esta tarea, y de basarse en la labor previa en este ámbito que dio lugar a la publicación de un informe sobre la Reunión conjunta de expertos FAO/OMS sobre la inocuidad y calidad del agua utilizada en la producción y la elaboración de alimentos¹², la FAO y la OMS establecieron un grupo de expertos y convocaron reuniones de expertos en el mes de julio de 2021. El grupo de expertos elaboró un concepto y un enfoque adecuados para su objetivo de sistema de apoyo a las decisiones dirigidas al uso de agua potable inocua en los distintos sectores, en particular los de la pesca y la acuicultura. Si bien el informe de la reunión se publicará en 2022, ya está disponible un resumen en inglés¹³.

Consumo de pescado

11. Se dispone de nuevos datos comprobados respecto de los riesgos y beneficios del consumo de pescado. Por este motivo, la FAO y la OMS actualizarán el informe de la Consulta mixta de expertos FAO/OMS sobre los riesgos y los beneficios del consumo de pescado publicado en 2010¹⁴. Lo harán a través de una consulta de expertos en la que se sacarán una serie de conclusiones sobre los beneficios y los riesgos para la salud asociados al consumo de pescado y se recomendarán una serie de medidas que los Estados miembros deberían adoptar para mejorar la evaluación y la gestión de los riesgos, a fin de comunicar con mayor eficacia dichos riesgos y beneficios a sus ciudadanos. La consulta también establecerá un marco para evaluar los beneficios o riesgos netos para la salud del consumo de pescado, proporcionando orientación a la Comisión del Codex Alimentarius en cuanto a la gestión de riesgos, teniendo en cuenta los datos existentes sobre los beneficios de consumir productos pesqueros y acuícolas.

Soluciones digitales

12. La complejidad de las cadenas de suministro de alimentos y la creciente importancia del comercio mundial de alimentos plantea desafíos para la gestión de la inocuidad de los alimentos. Rastrear los orígenes de los alimentos nocivos es una labor cada vez más compleja y lenta. Muchos países han puesto en práctica sistemas de control alimentario más rigurosos para las importaciones de alimentos, mientras que otros aún necesitan asistencia para desarrollarlos. En este sentido, la FAO elaboró una orientación técnica para la aplicación de sistemas de notificación electrónica para el control alimentario¹⁵, adaptada a las necesidades y recursos nacionales, que incluye la base legal del sistema, la estructura y los parámetros operativos, así como los requisitos de infraestructura y recursos humanos. Las orientaciones se publicarán en 2022.

¹¹ fao.org/publications/card/es/c/CB5834EN/.

¹² fao.org/documents/card/es/c/ca6062en/.

¹³ fao.org/3/cb7395en/cb7395en.pdf.

¹⁴ <https://www.fao.org/publications/card/es/c/011493e3-79b4-565d-9b4b-baec98d689f>.

¹⁵ Parte de un proyecto titulado “Digital solutions in support of improved official food control services” (Soluciones digitales en apoyo de la mejora de los servicios oficiales de control de los alimentos”).

Resistencia a los antimicrobianos (RAM)

13. En 2019, la Conferencia de la FAO reconoció nuevamente la importancia y la urgencia de hacer frente a la creciente amenaza para el mundo que representa la RAM mediante un enfoque coordinado y multisectorial “Una salud”¹⁶ en el contexto de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible. El Plan de acción de la FAO sobre la resistencia a los antimicrobianos, puesto en marcha en 2021 y previsto hasta 2025, contribuye a fomentar la resiliencia en los sectores de la alimentación y la agricultura limitando la aparición y propagación de la RAM¹⁷. El uso indebido de antimicrobianos contribuye al aumento de las tasas de resistencia, lo que repercute negativamente en los avances realizados en medicina, salud pública, atención veterinaria, sistemas de producción de alimentos y agricultura, así como en la inocuidad de los alimentos. Las buenas prácticas en acuicultura y el cumplimiento de los protocolos de inocuidad de los productos alimenticios marinos, de acuerdo con las especies cultivadas, los sistemas y las condiciones ambientales locales, pueden ayudar a garantizar que las especies acuáticas cultivadas se mantengan en condiciones saludables, lo que da como resultado un producto de alta calidad, inocuo para su consumo y que no impide el comercio. Además, las buenas prácticas pueden minimizar los residuos de antibióticos y la RAM. Es necesario concienciar y mejorar la capacidad de las partes interesadas pertinentes a lo largo de la cadena de valor, y debe incluir a las autoridades de gobernanza, representantes del sector, agricultores y productores, así como a proveedores de insumos o servicios.

CUESTIONES SANITARIAS Y FITOSANITARIAS EN EL SECTOR DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA: ANÁLISIS DE LAS NOTIFICACIONES DE IMPORTACIÓN DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS

14. Una de las mayores dificultades para los exportadores de productos pesqueros y acuícolas es la diversidad de marcos de inspección y requisitos vigentes en los distintos mercados, a fin de garantizar la protección de los consumidores. Sobre la base de estos requisitos y protocolos de inspección, los productos pueden ser rechazados, retirados, detenidos o destruidos. La FAO ha estado analizando sistemáticamente las notificaciones de importación de la Unión Europea, Japón y los Estados Unidos de América, que son los principales mercados de importación, desde 2016. Los datos y análisis compilados se ponen a disposición del público, organizados por causas: químicas, microbiológicas, histamina, toxinas, parásitos y una categoría amplia denominada “causas de otro tipo”. El análisis está publicado en el sitio web de GLOBEFISH¹⁸. Además, los datos brutos sobre las notificaciones de importación están a disposición del público en forma de memoria de trabajo en la aplicación FishstatJ¹⁹ de la FAO.

Notificaciones de importación de productos pesqueros y acuícolas en 2020

15. En 2021, la Unión Europea registró 221 notificaciones de importación a través del Sistema de alerta rápida para alimentos y piensos. La mayoría de las notificaciones estuvo asociada a la categoría “causas de otro tipo” (92 casos), seguida de causas químicas (58 casos), causas microbiológicas (37 casos) y la presencia de parásitos (20 casos). La quinta causa más importante de notificaciones de importación fue la presencia de toxinas (ocho casos) e histamina por encima de los niveles máximos, con seis casos registrados. En la categoría de causas de otro tipo, el principal problema fue el control deficiente de la temperatura, con más de la mitad de los casos. El principal problema químico fue la presencia de mercurio por encima de los niveles máximos con 23 notificaciones, 19 de las cuales se registraron en el pez espada. El principal problema microbiológico fue *Listeria monocytogenes*, con 17 casos. El único parásito detectado fue *Anisakis*, y entre las ocho notificaciones por toxinas y sus intoxicaciones, la más reportada fue la intoxicación diarreica por mariscos. Hubo una ligera disminución en las notificaciones entre 2020 (227) y 2021 (221). Sin embargo, la categoría “causas de otro tipo” aumentó de 77 casos registrados en 2020 a 92 casos en 2021. La misma tendencia se produjo para las causas parasitarias, con 14 casos registrados en 2020 y 20 en 2021, mientras que las causas químicas disminuyeron de 62 a 58 en el mismo período. Del mismo modo, los casos por problemas microbiológicos se redujeron de 57 en 2020 a 37 en 2021. Los casos por toxinas y niveles de histamina también disminuyeron.

¹⁶ [fao.org/3/cb7869en/cb7869en.pdf](https://www.fao.org/3/cb7869en/cb7869en.pdf).

¹⁷ [fao.org/publications/card/es/c/CB5545ES/](https://www.fao.org/publications/card/es/c/CB5545ES/).

¹⁸ [fao.org/in-action/globefish/import-notifications/es/](https://www.fao.org/in-action/globefish/import-notifications/es/).

¹⁹ [fao.org/fishery/es/statistics/software/fishstatj/es](https://www.fao.org/fishery/es/statistics/software/fishstatj/es).

16. En Japón, en 2021, el Ministerio de Salud, Trabajo y Bienestar registró un total de 121 notificaciones de importación de productos pesqueros y acuícolas. Aumentó considerablemente el número total de casos de notificaciones de importación, que pasaron de 86 en 2020 a 121 en 2021. La mayoría de notificaciones de importación se debieron a problemas microbiológicos, con 94 casos, seguidas por causas químicas, con 25 casos, y por toxinas, con dos casos. En 2021, entre los problemas microbiológicos, la presencia de bacterias coliformes fue la principal causa, representando el 63 % de la categoría microbiológica, y el 49 % del total de notificaciones en 2020. El principal problema químico estaba relacionado con los antibióticos, como la enrofloxacina y la furazolidona, detectados principalmente en los camarones. Las únicas biotoxinas marinas registradas fueron las toxinas diarreicas de los mariscos, que se detectaron en las almejas. Si bien las notificaciones por problemas químicos y toxinas disminuyeron, las causas microbiológicas aumentaron de 47 casos en 2020 a 94 en 2021.

17. Los Estados Unidos de América, en 2021, registraron un total de 1 012 notificaciones de importación de productos pesqueros y acuícolas en el Sistema de notificación de rechazo de importaciones de la Administración de Medicamentos y Alimentos. La mayoría de notificaciones de importación se vincularon a “causas de otro tipo” (476 casos), seguidas de problemas microbiológicos (400 casos). La tercera causa de notificación estuvo vinculada a las causas químicas, con 90 casos, seguida de la histamina por encima de los niveles máximos, con 46 casos registrados. En la categoría “causas de otro tipo”, el principal problema fueron los productos que resultaron no aptos para el consumo humano con 366 casos, lo que representa el 77 % de esta categoría y el 36 % del total de notificaciones de importación de productos pesqueros y acuícolas. El principal problema microbiológico fue la presencia de *Salmonella*, con 384 casos, la mayoría detectados en camarones. Los principales problemas químicos registrados fueron residuos de medicamentos veterinarios, con 44 casos, en su mayoría hallados en camarones. La categoría “causas de otro tipo” aumentó de 419 casos en 2020 a 476 en 2021; problemas microbiológicos, de 219 en 2020 a 400 en 2021; “causas químicas” pasó de 72 casos en 2020 a 90 en 2021, y por motivo de histamina, de 20 casos en 2020 a 46 en 2021.

CAMBIOS PERTINENTES EN LA NORMATIVA RELACIONADA CON LA SEGURIDAD ALIMENTARIA DE ALGUNOS DE LOS PRINCIPALES IMPORTADORES

Unión Europea

18. En la Unión Europea, desde noviembre de 2019 se han promulgado o han entrado en vigor tres enmiendas y reglas de implementación importantes que abordan las siguientes cuestiones relacionadas con la inocuidad de los alimentos:

- Enmienda del plan general de comunicación de riesgos que promueve un marco integrado de comunicación de riesgos que deben seguir tanto los evaluadores como los gestores de riesgos de manera coherente y sistemática tanto a nivel de la Unión como en el ámbito nacional. Ahora procurará aumentar la sensibilización y la comprensión acerca de las cuestiones específicas que se están considerando, como los casos de divergencias en la evaluación científica durante todo el proceso de análisis de riesgos, garantizar la coherencia, la transparencia y la claridad en la formulación de recomendaciones y decisiones de gestión de riesgos, proporcionar una base sólida, y velar por el suministro de información a los consumidores sobre estrategias de prevención de riesgos, así como contribuir a la lucha contra la difusión de información falsa²⁰.

²⁰ El Reglamento (UE) 2019/1381 sobre la transparencia y la sostenibilidad de la evaluación del riesgo en la UE en la cadena alimentaria, y por el que se reforman y modifican algunos artículos (6, 8a, 8b, 8c, 22, 25, 28, 32a, 32b, 32c, 32 d, 38, 39, 40, 41 y 61) del Reglamento (CE) n.º 178/2002.

- Definición de métodos reconocidos para la detección de biotoxinas marinas y disposiciones prácticas y generales para los controles oficiales de los productos pesqueros, en particular para los exámenes organolépticos, indicadores de frescura y productos pesqueros venenosos²¹.
- Resaltando que los operadores de empresas de alimentos deben crear una cultura adecuada de inocuidad de los alimentos, controlándola y proporcionando sus pruebas empíricas, destacando la importancia de que todos los empleados adopten protocolos de inocuidad e higiene, con una comunicación clara entre ellos, y que los controles se realicen de manera oportuna y eficiente, manteniendo al día la documentación y asegurando una adecuada formación y supervisión²².

Canadá

19. En virtud del Reglamento de Inocuidad Alimentaria del Canadá, el Organismo Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA, por sus siglas en inglés) ha adoptado un enfoque basado en el riesgo para las inspecciones. Las principales modificaciones a los procedimientos de la CFIA para la importación de pescado incluyen: cambios en la notificación de las importaciones y en la autorización de los envíos; licencias para los importadores y aranceles de importación conexos; procesos de inspección por parte de la CFIA; solicitudes de reinspección. Además, la CFIA ya no exige las notificaciones de importación de pescado para obtener la autorización de los envíos, siendo la declaración de importación el único requisito. Aunque el Reglamento de Inocuidad Alimentaria del Canadá entró en vigor el 15 de enero de 2019, ciertos requisitos entraron en vigor en 2020 y 2021 para productos, tipos de actividad y tamaño de empresa concretos.

ÚLTIMAS NOVEDADES EN LA CREACIÓN DE CAPACIDAD EN CUANTO A INOCUIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS POR PARTE DE LA FAO²³

20. La FAO ha proseguido con sus actividades de creación de capacidad en materia de inocuidad y calidad de los alimentos en relación con los productos de la pesca y la acuicultura:

- respaldando a los Miembros para que satisfagan los principales requisitos de mercado, y apliquen y cumplan los requisitos sanitarios y fitosanitarios prestando asistencia en la aplicación de los textos y normas del Codex;
- organizando programas de formación con miras a divulgar los requisitos de acceso a los mercados relacionados con la inocuidad y la calidad de los alimentos, la trazabilidad y el etiquetado, incluso en colaboración con otras instituciones, como el CEFAS²⁴;
- facilitando la organización de cursos y conferencias internacionales en materia de inocuidad de los alimentos, con miras a fomentar la participación de los países en desarrollo;
- difundiendo información sobre los requisitos reglamentarios relacionados con la inocuidad de los alimentos, incluidas las notificaciones de importación, en el sitio web de GLOBEFISH y FishstatJ^{25, 26}.

²¹ Reglamento de Ejecución (UE) 2019/1139 de la Comisión, por el que se modifica el Reglamento (CE) n.º 2074/2005 en lo que respecta a los controles oficiales de alimentos de origen animal relacionados con los requisitos de información sobre la cadena alimentaria y con los requisitos relativos a los productos de la pesca, así como con la referencia a métodos de ensayo reconocidos para las biotoxinas marinas, que entró en vigor el 14 de diciembre de 2019.

²² Reglamento (UE) 2021/382 de la Comisión por el que se modifica el Reglamento CE n.º 852/2004, que entró en vigor el 24 de marzo de 2021.

²³ Consulte el documento [COFI:FT/XVIII/2022/Inf.7](#) para obtener más información sobre actividades específicas en materia de creación de capacidad.

²⁴ cefass.co.uk/icoe/seafood-safety/designations/fao-reference-centre/work-programmes-and-annual-reports/.

²⁵ fao.org/in-action/globefish/import-notifications/es/.

²⁶ fao.org/fishery/es/statistics/software/fishstatj/es.