

O INSPECTOR DE PESCADO

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



Número 139

Versão em Português-BR

Abril 2025

GLOBAL

Congresso Mundial do Pescado – data foi remarçada



A Associação Internacional de Inspectores de Pescados – IAFI remarcou o Congresso Mundial do Pescado 2026 (WSC 2026) para 9 a 11 de fevereiro de 2026. Assim, o novo prazo para envio de resumos é 30 de setembro de 2025. O 13º WSC, com o tema Soluções Sustentáveis para o Crescimento Inclusivo – Construindo Cadeias de Suprimento de Alimentos Aquáticos Resilientes, será realizado no Chennai Trade Center, Índia, e proporcionará uma plataforma para discussões aprofundadas sobre o futuro do setor de frutos do mar, a fim de fomentar a conscientização e promover as melhores práticas em tecnologias de processamento e distribuição. O WSC 2026 contará com uma programação empolgante e estimulante de palestrantes renomados, apresentando as últimas tendências, desafios e desenvolvimentos no comércio global de frutos do mar. Mais informações estão disponíveis no [Congresso Mundial de Frutos do Mar 2026](#).

Estudo encontra contaminação por microplásticos em 99% das amostras de frutos do mar

A contaminação por [microplásticos](#) é generalizada em frutos do mar coletados em um estudo recente, aumentando as evidências crescentes da ampla distribuição dessas substâncias perigosas no sistema alimentar do país e representando uma ameaça crescente à saúde humana. O [estudo revisado por pares](#) detectou microplásticos em 99%, ou 180 de 182 amostras de frutos do mar comprados em lojas ou obtidos em um barco de pesca no Oregon. Os pesquisadores também determinaram que o tipo mais comum de microplástico eram fibras de roupas ou têxteis, que representavam mais de 80% da substância detectada. As descobertas destacam

um sério problema com o uso de plástico em sua escala atual, disse Elise Granek, pesquisadora de microplásticos da Universidade Estadual de Portland e coautora do estudo. O estudo coletou amostras de cinco tipos de peixes e camarões-rosa e descobriu que os microplásticos podem viajar das guelras ou bocas para a carne que os humanos comem. Granek disse que os pesquisadores suspeitam que os altos níveis em camarões e arenques provavelmente se devem à alimentação de plâncton na superfície da água. O plâncton frequentemente se acumula nas frentes oceânicas e se move nas marés da mesma forma que os microplásticos, disse Granek. Lampreias jovens que se alimentam ao redor do leito do rio também apresentam níveis mais altos, mas os níveis caíram em lampreias mais velhas que se movem para o oceano. O salmão Chinook apresentou os níveis mais baixos, embora não tenha sido uma comparação totalmente igual. Os pesquisadores analisaram apenas os filés, que são em grande parte o que os humanos comem, enquanto verificaram todo o corpo dos peixes menores e camarões. Granek disse que, em um nível individual, as máquinas de lavar são uma grande fonte de poluição, então as pessoas podem lavar menos roupas, lavar com água fria e tentar evitar tecidos sintéticos e *fast fashion* (uso por pouco tempo). Em última análise, a solução precisa vir a nível político e o uso de plástico precisa ser reduzido, para que filtros que retenham microplásticos possam ser obrigatórios nas máquinas de lavar.

Leia mais [aqui](#).

Como a IA pode transformar a indústria de pescado

A inteligência artificial (IA) pode ajudar a indústria de frutos do mar a se tornar mais previsível e lucrativa. Um interessante artigo, escrito por Eric Enno Tamm e publicado na edição 4/2024 da INFOFISH International, explica três tipos de IA: aprendizado de máquina, visão computacional e IA generativa; passando para como a IA está sendo implantada atualmente nas cadeias de suprimentos de frutos do mar, desde a visão computacional a bordo de embarcações de pesca até inspeção automatizada e previsão de demanda em cadeias de suprimentos. Em seguida, explora pesquisas sobre como a IA pode ser usada no setor de processamento de frutos do mar, incluindo previsão de rendimento, previsão de peso drenado para fábricas de conservas de atum, testes rápidos de salinidade, inspeção visual



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

automatizada com câmeras inteligentes, detecção de anomalias e previsão de demanda. O artigo conclui que existem muitas oportunidades para implantar IA para otimizar e automatizar processos a fim de melhorar a lucratividade e a sustentabilidade do setor de processamento de frutos do mar.

Leia o artigo completo: [aqui](#)

NOTÍCIAS DA ÁSIA-PACÍFICO

Austrália: SIA comemora o progresso na Rotulagem do País de Origem

A Indústria de Frutos do Mar da Austrália (SIA) comemora o anúncio do Governo Albanês sobre o progresso contínuo na Rotulagem do País de Origem obrigatória (CoOL) para frutos do mar em serviços de alimentação, com implementação prevista para começar em 1º de julho de 2025. "Este anúncio representa um marco significativo para garantir que os consumidores australianos tenham as informações necessárias para fazer escolhas com conhecimento ao comer fora", disse Veronica Papacosta, CEO da SIA. "A CoOL é uma vitória tanto para os consumidores quanto para a indústria, capacitando as pessoas a escolher frutos do mar australianos quando quiserem." "Apesar da Austrália ter a terceira maior Zona Econômica Exclusiva (ZEE) do mundo, impressionantes 64% dos frutos do mar que consumimos são importados. Isso destaca a importância de uma rotulagem clara para que os consumidores possam fazer escolhas informadas", disse Veronica Papacosta. De acordo com as novas regulamentações, restaurantes, cafés, lanchonetes, pubs e clubes serão obrigados a indicar a origem de seus frutos do mar usando o modelo Australiano-Importado-Misto (AIM): **A** (Australiano), **I** (Importado ou internacional) e **M** (Origem mista contendo frutos do mar australianos e importados).

Leia mais: [aqui](#)

Camboja: Fortalecendo os padrões dos produtos pesqueiros

Os setores agrícola e pesqueiro do país estão avançando graças a uma série de iniciativas, incluindo a introdução de tecnologias como o sistema CamTrace, para impulsionar a produção e impulsionar a demanda do mercado, tanto local quanto internacionalmente. "O CamTrace é definido como uma ferramenta de rastreabilidade digital de ponta, desenvolvida no âmbito do projeto CAPFISH-Capture, financiado pela UE, implementado conjuntamente pela ONUDI e pelo Administração das Pescas (FiA)". "O sistema oferece rastreamento em tempo real dos produtos, desde a origem até o consumidor final. O CamTrace foi projetado para atender aos padrões globais e capacitar os exportadores cambojanos." Durante o evento de premiação do Fundo de Apoio ao Investimento (ISF) e lançamento das Ferramentas Digitais para o Setor Pesqueiro do Camboja, os participantes ouviram que o novo sistema permitiria às empresas exportar seus peixes e produtos pesqueiros, permitindo, ao mesmo tempo, que os consumidores verifiquem a origem dos produtos. Atualmente, oito empresas estão adotando o sistema. À medida que mais empresas voltadas para a exportação seguirem o exemplo, isso facilitará a exportação de peixes e produtos pesqueiros seguros e de alta qualidade. Cerca de 23 empresas pesqueiras pós-colheita foram premiadas e pelo apoio fornecido por meio do programa ISF e Apoio

ao Investimento na Cadeia de Valor (VCIS) do projeto. Mais da metade dos participantes do evento eram empresas lideradas por mulheres. O sistema de rastreabilidade digital CamTrace é uma plataforma inovadora desenvolvida no âmbito do Projeto CAPFISH.

Leia mais: [aqui](#)

Malásia: Níveis bacterianos em berbigões excedem os padrões de segurança.

Uma análise de amostras de berbigões trazidas à costa em Pantai Sura, em Dungun, Terengganu, Malásia, mostrou que os níveis de coliformes fecais e *Escherichia coli* (*E. coli*) excedem os padrões estabelecidos. O Diretor do Departamento de Pesca de Terengganu (TFDD) afirmou que a análise do Laboratório de Biossegurança Pesqueira de Kuantan em Pahang mostrou que as amostras de berbigão coletadas apresentavam níveis de coliformes fecais superiores a 300 NMP/100g e níveis de *E. coli* superiores a 230 NMP/100g. Concluindo, as análises de berbigões lavados em 2014, 2016, 2019, 2021 e a mais recente em 2025 mostram que os níveis de coliformes fecais e *E. coli* nas amostras excedem os padrões estabelecidos. "Os berbigões nesta categoria são classificados como Classe B e C de acordo com os padrões do Programa Nacional de Saneamento de Mariscos (NSSP) e devem ser totalmente cozidos antes do consumo", afirmou ele em um comunicado recente. O TFDD aconselhou o público para garantir que qualquer berbigão coletado tenha sido devidamente cozido antes do consumo para reduzir o risco de contaminação bacteriana. Ele afirmou que o consumo de berbigões crus deve ser evitado, especialmente para indivíduos com sistema imunológico enfraquecido. Ele também aconselhou o público a sempre praticar a higiene adequada ao manusear frutos do mar para garantir a segurança alimentar.

Leia mais: [aqui](#)

Singapura: SFA atualiza orientações da indústria sobre avaliação de segurança de novos alimentos

A Agência de Alimentos de Singapura (SFA) publicou recentemente um [documento de orientação atualizado](#) para a indústria sobre os requisitos para a avaliação de segurança de novos alimentos e novos ingredientes alimentícios. As empresas são incentivadas a consultar o documento de orientação antes de enviar uma solicitação de novo alimento à SFA. Os critérios da SFA para "novo alimento" incluem qualquer substância que não tenha sido usada em grau significativo nos últimos 20 anos; tenha sido fabricada, preparada ou preservada por um processo que não tenha sido usado anteriormente nos últimos 20 anos; consista em, ou seja isolado ou produzido a partir de, material de origem mineral que não tenha sido usado nos últimos 20 anos; ou um alimento que contenha ou consista em nanomateriais projetados. De acordo com a definição da SFA, novo alimento não inclui [alimentos que contenham ingredientes de insetos](#). As empresas que pretendem produzir, fabricar, importar, distribuir e/ou vender novos alimentos ou produtos alimentícios que contenham novos ingredientes alimentícios em Singapura devem garantir que o novo alimento ou os novos [ingredientes alimentícios](#): 1) Tenham recebido aprovação pré-comercialização da SFA, 2) Atendam às especificações e sejam produzidos de acordo com o processo de fabricação declarado na avaliação de segurança submetida à

SFA e 3) Sejam utilizados apenas nas categorias de alimentos e/ou produtos especificados na aprovação pré-comercialização da SFA e de acordo com os níveis de uso propostos para cada categoria de alimento e/ou produto descrito.

Saiba mais: [aqui](#)

NOTÍCIAS DA EUROPA

Restrições da UE relativas a medicamentos antimicrobianos

A União Europeia está restringindo o uso de produtos antimicrobianos na agricultura, com foco em 1) produtos médicos antimicrobianos usados para promover o crescimento ou aumentar a produção de animais e 2) antimicrobianos reservados para o tratamento de certas infecções em humanos. Embora a maioria das restrições se aplique aos Estados-Membros da UE, alguns requisitos afetam países fora da UE que exportam produtos de origem animal, incluindo produtos de aquicultura, para a UE. Em 2023, a Comissão Europeia contactou as autoridades competentes em todos os países exportadores afetados e solicitou que fornecessem "garantias de conformidade" com os requisitos para o uso de produtos antimicrobianos. A Comissão avaliou então as respostas e elaborou uma lista de 76 países exportadores que haviam fornecido garantias satisfatórias de conformidade. A lista foi publicada no Regulamento de Execução (UE) 2024/2598 da Comissão. De acordo com esse regulamento, a partir de 3 de setembro de 2026, os produtos de origem animal serão permitidos na UE apenas se forem originários de países que constam na lista. Embora a maioria dos países que atualmente exportam produtos de aquicultura para a UE constem na lista, os seguintes países estão ausentes: Armênia, Brunei, Belize, Indonésia, Índia, Irã, Quênia, Sri Lanka, Maurício, Moçambique, Nigéria, Panamá, Sérvia, Suíça, Tunísia, Tanzânia e Uruguai. A intenção é que a Comissão Europeia publique uma lista atualizada antes de 3 de setembro de 2026. Os países exportadores que ainda não o fizeram precisarão fornecer à Comissão garantias satisfatórias a tempo de constarem na nova lista, caso queiram continuar a exportar produtos de aquicultura para a UE.

Leia o artigo completo: [aqui](#)

UE: 56 notificações de alerta rápido para produtos da pesca

Houve 56 notificações de alerta rápido para produtos da pesca em março de 2025, com 23 notificações de alerta rápido para produtos de moluscos bivalves, 3 para produtos de cefalópodes, 6 para produtos de crustáceos, 26 para outros produtos da pesca e nenhuma notificação de alerta rápido para produtos de gastrópodes. Estas incluíram 10 remessas de ostras da França, 3 remessas de ostras dos Países Baixos e 6 remessas de salmão do Chile. O norovírus é um problema emergente para vários Estados-Membros da UE.

Fonte: Megapesca Lda Fish Files Lite Newsletter, março de 2025, [www.megapesca.com](#)

Laboratórios de teste de *Listeria* da UE verificados quanto a precisão

O Centro Europeu de Prevenção e Controle de Doenças publicou os resultados da décima rodada do programa

de avaliação externa da qualidade (EQA-10) para a sorotipagem de *Listeria monocytogenes*. A pesquisa incluiu 18 laboratórios de referência e constatou que a sorotipagem geral foi realizada com 95% de resultados corretos.

Fonte: Megapesca Lda Fish Files Lite Newsletter, março de 2025, [www.megapesca.com](#)

NOTÍCIAS DA AMÉRICA DO NORTE

EUA: Senadora do Mississippi apresenta "Lei de Importação de Camarão Mais Seguro"

Uma senadora americana do Mississippi apresentou uma legislação que ela acredita que garantirá a qualidade do camarão importado. A Lei de Importação de Camarão Mais Seguro exigiria que as inspeções em instalações de camarão no exterior e em países estrangeiros que desejam exportar camarão aos Estados Unidos, atendam aos padrões de inspeção de segurança alimentar equivalentes aos dos produtores de camarão dos EUA. Também exigiria relatórios regulares da FDA ao Congresso. "A FDA tem sido desleixada em relação à inspeção de frutos do mar por muito tempo, contribuindo para uma crise silenciosa de saúde pública nos Estados Unidos", disse a senadora. A senadora republicana disse que a legislação é importante porque 90% do consumo de camarão dos americanos vem de fontes estrangeiras. O [Projeto de Lei 667](#) do Senado daria às pessoas a confiança de que o camarão importado que estão consumindo não está contaminado, segundo a senadora. A [Associação Americana de Processadores de Camarão](#) apoia a Lei de Importações Mais Seguras de Camarão.

Leia mais: [aqui](#)

USFDA: Adiciona empresas ao alerta de importação devido a PFAS em mariscos

A Administração de Alimentos e Medicamentos dos EUA (USFDA) adicionou oito empresas ao [Alerta de Importação 99-48 da FDA](#), Detenção sem Exame Físico de Alimentos Devido a Contaminação Química, para impedir a entrada futura de remessas nos EUA de mariscos processados devido à contaminação com substâncias [perfluoroalquílicas e polifluoro-alquílicas](#) (PFAS). A FDA detectou níveis elevados de PFAS, notavelmente ácido perfluorooctanoico (PFOA), em amostras de mariscos de empresas, resultando na recusa de admissão dos produtos no mercado americano de acordo com a [Lei Federal de Alimentos, Medicamentos e Cosméticos](#). À medida que a FDA continua a atualizar e aprimorar nossa abordagem e processo de avaliação e monitoramento de produtos químicos, adicionar empresas a um alerta de importação faz parte do nosso compromisso em reduzir a exposição prejudicial a contaminantes químicos como PFAS no fornecimento de alimentos. As empresas são as primeiras a serem adicionadas ao Alerta de Importação 99-48 e são fabricantes ou processadoras de mariscos com a China listada como país de origem. Essas empresas incluem Donggang Hongxing Food Co., Ltd; Donggang Yixing Food Co., Ltd; Donggang City Tianhong Aquatic Foodstuff Co., Ltd; Dandong Zhengrun Food Co., Ltd; Nantong Changhua Aquatic Food Co., Ltd; Liaoning Baichen Food Co., Ltd; Dandong Jiamei Food Co., Ltd; e Donggang City Gangzhu Foodstuff Co., Ltd.

Leia mais: [aqui](#)

NOTÍCIAS DA AMÉRICA LATINA

Cuba: DG SANTÉ validou a avaliação remota dos controles sanitários das exportações de produtos pesqueiros

A DG SANTÉ publicou um relatório de uma avaliação remota para verificar a capacidade da autoridade competente cubana de garantir que as remessas de produtos pesqueiros exportados para a União Europeia cumpram os requisitos aplicáveis da UE. A avaliação constatou que Cuba possui o arcabouço legal necessário e uma autoridade competente com recursos e poderes legais suficientes. No entanto, foram identificadas deficiências em várias áreas, o que enfraquece a confiabilidade dos atestados sanitários emitidos no certificado de exportação da UE para produtos pesqueiros. Os mecanismos de monitoramento de substâncias perfluoroalquílicas não estão em vigor e o monitoramento planejado de contaminantes, resíduos, parasitas e exames organolépticos não está sendo implementado conforme planejado. O relatório faz recomendações à autoridade competente cubana, o Centro Nacional de Saúde Animal (NCAH), para que resolva as deficiências identificadas.

Fonte: Megapesca Lda Fish Files Lite Newsletter, Março de 2025, www.megapesca.com

NOTÍCIAS DA ÁFRICA

CCAFRICA25: Ações acordadas para promover a segurança alimentar e os padrões na região

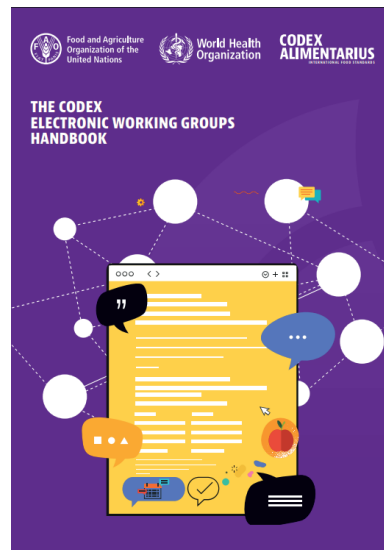
A 25ª sessão do Comitê de Coordenação FAO/OMS para a África (CCAFRICA25) foi concluída, após discussões aprofundadas sobre temas de interesse regional e sobre novas propostas de trabalho, e com a nomeação da Gâmbia como a nova Coordenadora Regional. "Acredito que fomos muito receptivos uns com os outros, para garantir que pudéssemos trabalhar rapidamente nesta sessão, para termos documentos que serão encaminhados para as próximas etapas", disse o Presidente, após a adoção do relatório da reunião. Os temas de interesse regional foram delineados pelos representantes da OMS, em nome da FAO e da OMS, e da União Africana (UA). O CCAFRICA25 discutiu duas novas propostas de trabalho, cada uma delas preparada pelo Senegal, uma para um padrão para "kethiak", que é peixe seco cozido ou assado, e uma para "tiacry", um produto regional de grânulos de cereais vegetais pré-cozidos. Houve amplas discussões sobre o assunto e o Secretariado do Codex emitiu pareceres sobre as opções de desenvolvimento de padrões, que incluem o desenvolvimento de um padrão internacional ou regional padrão, cada um com suas próprias implicações. As discussões foram concluídas com o acordo para iniciar novos trabalhos sobre o desenvolvimento de um padrão regional para peixe seco, cozido ou assado, salgado e sem sal, e encaminhar

o documento do projeto à 48ª sessão da Comissão do Codex Alimentarius (CAC) para aprovação. Mais trabalho será feito sobre a proposta para "tiacry". A pauta também incluiu a discussão sobre a implementação do atual Plano Estratégico do Codex 2020-2025 e questões relevantes para o recém-adotado Plano Estratégico 2026-2031.

Leia mais: [aqui](#).

PUBLICAÇÕES

Manual dos Grupos de Trabalho Eletrônicos do Codex



Este manual foi elaborado para participantes dos Grupos de Trabalho Eletrônicos (EWG) do Codex que estão aprimorando seu engajamento nas atividades do Codex ou liderando esforços em nível de comitê pela primeira vez. Ele oferece orientações claras e práticas, com dicas e conselhos para estabelecer, gerenciar, participar e relatar os EWGs. Esses grupos de trabalho se tornaram uma ferramenta amplamente utilizada para o avanço do trabalho entre as reuniões dos órgãos subsidiários da Comissão Alimentarius do Codex. Eles permitem que os Membros do Codex e as Organizações Observadoras, cujos representantes podem não comparecer às reuniões, acompanhem e contribuam para itens de trabalho específicos. Embora o Manual de Procedimentos do Codex descreva as diretrizes gerais dos EWGs, ele não abrange os insights obtidos com a experiência prática ou as novas tecnologias que dão suporte aos EWGs. Este manual se baseia em contribuições de representantes de EWGs experientes e novos, líderes de comitês do Codex e funcionários da Secretaria do Codex. Ele esclarece as funções e responsabilidades dos participantes e explica como liderar e participar efetivamente do trabalho de padronização do Codex por meio de Grupos de Trabalho Estratégicos (EWGs). Baixe esta publicação gratuita: [aqui](#)

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

Editor: Sujit Krishna Das, INFOFISH, Malásia

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

Tradução Espanhola: Graciela Pereira, INFOPESCA, Montevideu, Uruguai

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

Tradução Portuguesa: Uilians Emerson Ruivo, Ruivo Consultoria, Brasil