

## SIMPOSIUM INTERNACIONAL SOBRE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS

La calidad de los productos de la pesca, moluscos, crustáceos y peces, es de primordial interés para las industrias elaboradoras y las autoridades sanitarias. Este simposium está centrado en la calidad, entendida básicamente como inocuidad alimentaria y autenticidad de las materias primas.

### CONTENIDOS

- 1 PRINCIPALES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS PRODUCTOS PESQUEROS.  
Agentes epidemiológicos relacionados con el consumo de productos de la pesca. Prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos.
- 2 PATÓGENOS BACTERIANOS.  
Patógenos bacterianos e indicadores de higiene: significado y utilización en relación con la producción de mariscos.
- 3 VIRUS.  
Impacto de las aguas residuales en la contaminación vírica de mariscos en sus zonas de producción.
- 4 PARÁSITOS.  
Principales parásitos potencialmente patógenos, dónde se encuentran, principales medidas adoptadas para asegurar su control.
- 5 BIOTOXINAS MARINAS.  
Legislación actual en la Unión Europea y tendencias futuras.
- 6 CONTAMINANTES ABIÓTICOS I.  
Seguridad alimentaria y materiales en contacto con productos de la pesca.
- 7 CONTAMINANTES ABIÓTICOS II.  
Frescura en los productos de la pesca y contaminantes abióticos.
- 8 MEDIDAS DE HIGIENE EN LA ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS I.  
Limpieza y desinfección de locales. Calidad del agua. Ubicación de las industrias. Utensilios, equipos y procesos.
- 9 MEDIDAS DE HIGIENE EN LA ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS II.  
Documentación de las medidas de higiene y de los productos de la pesca ante autoridades extranjeras.
- 10 AUTENTICIDAD DE LAS MATERIAS PRIMAS.  
Trazabilidad genética en productos alimentarios de origen marino.

## INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON SEAFOOD QUALITY

Fish and seafood quality is the main interest for manufacturing industries and health authorities. This symposium is focused on quality, meaning as food safety and authenticity of raw materia.

### CONTENTS

- 1 MAIN DISEASES TRANSMITTED BY FISH AND SEAFOOD.  
Epidemiological agents related to the consumption of fish and seafood. Prevention of food-borne illness.
- 2 BACTERIAL PATHOGENS.  
Bacterial pathogens and hygiene indicators - significance and use in relation to seafood production.
- 3 VIRUSES.  
Impact of human sewages on shellfish viral contamination of harvesting areas.
- 4 PARASITES.  
Main Parasites that could be pathogens to human beings, where are they found, main measurements to ensure its control.
- 5 MARINE BIOTOXINS.  
Technical and legal aspects on marine biotoxins control.
- 6 ABIOTIC CONTAMINANTS I.  
Food safety: materials in contact with fishery products.
- 7 ABIOTIC CONTAMINANTS II.  
Fish freshness and abiotic contaminants.
- 8 HIGIENIC MEASURES IN FISHERY PRODUCTS MANUFACTURING I.  
Cleaning and disinfection of locals. Quality of water. Industry location. Equipments and processes.
- 9 HIGIENIC MEASURES IN FISHERY PRODUCTS MANUFACTURING II.  
Documentation of hygienic measurements and products for foreing authorities.
- 10 AUTHENTICITY OF RAW MATERIA.  
Genetic traceability in food products of marine origin.

NOMBRE Y APELLIDOS\_ name and surname

EMPRESA\_ company

CIF\_ fiscal code

ACTIVIDAD DE LA EMPRESA\_ type of business of the company

CARGO\_ position

DIRECCIÓN\_ address

C. P.\_ postal code

LOCALIDAD\_ location

PROVINCIA\_ country

TELÉFONO\_ phone

FAX\_

E-MAIL\_

WEB SITE\_



DÍA **1** 12 de JUNIO

9.00 - 10.00 Inscripción de participantes

10.00 - 10.30 Inauguración

10.30 - 11.15 PRINCIPALES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS PRODUCTOS PESQUEROS.

D. José Ignacio Arranz Recio (Director ejecutivo, Agencia Española de Seguridad Alimentaria, AESA, España).

11.15-12.00 PATÓGENOS BACTERIANOS. Dr. Ron Lee (Principal Shellfish Hygiene Scientist, Centre for Environment, Fisheries & Aquaculture Science, CEFAS, Reino Unido).

12.00 - 12.30 Café

12.30 - 13.15 VIRUS. Dra. Monique Pommepuy (Directora del Département Environnement, Microbiologie et Phycotoxines, Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer, IFREMER, Francia).

13.15 - 14.00 PARÁSITOS. Dra. Isaure de Buron (Department of Biology, College of Charleston, Estados Unidos).

14.00 - 16.00 Almuerzo

16.00 - 16.45 BIOTOXINAS MARINAS. Dr. Luis M. Botana López (Director del Laboratorio Comunitario de Referencia para el Control de Biotoxinas Marinas, CRLMB, España).

16.45 - 17.30 CONTAMINANTES ABIÓTICOS I. Dr. Perfecto Paseiro Losada (Departamento de Química Analítica, Nutrición y Bromatología, Universidad de Santiago de Compostela, España).

17.30 - 18.15 CONTAMINANTES ABIÓTICOS II. Dr. David Green (Director for Center of Marine Sciences and Technology, North Carolina State University, Estados Unidos).

DÍA **2** 13 de JUNIO

10.00 - 10.45 MEDIDAS DE HIGIENE EN LA ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS I. Carlos Botana (Jefe operaciones pesqueras Autoridad portuaria de Vigo)

10.45 - 11.30 MEDIDAS DE HIGIENE EN LA ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS II. DOCUMENTACIÓN DE LA HIGIENE DE PROCESOS Y PRODUCTOS ANTE AUTORIDADES EXTRANJERAS. D<sup>a</sup> María Luz Carretero Baeza (Subdirectora General de Gestión de Riesgos Alimentarios, Agencia Española de Seguridad Alimentaria, AESA, España).

11.30 - 12 Café

12.00 - 12.45 AUTENTICIDAD DE LAS MATERIAS PRIMAS. Dr. Javier Quintero Vázquez (Departamento de Bioquímica y Biología Molecular, Universidad de Santiago de Compostela, España).

12.45 - 13.15 Conclusiones y clausura

PROGRAMA PROGRAM PROGRAM

DAY **1** JUNE, 12TH.

9.00 - 10.00 Participants Registration

10.00 - 10.30 Opening

10.30 - 11.15 MAIN DISEASES TRANSMITTED BY FISH AND SEAFOOD. José Ignacio Arranz Recio (Executive Director, Spanish Agency on Food Safety, AESA, Spain).

11.15 - 12.00 BACTERIAL PATHOGENS. Dr. Ron Lee (Principal Shellfish Hygiene Scientist, Centre for Environment, Fisheries & Aquaculture Science, CEFAS, United Kingdom).

12.00 - 12.30 Coffee break

12.30 - 13.15 VIRUSES. Dr. Monique Pommepuy (Director of Département Environnement, Microbiologie et Phycotoxines, Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer, IFREMER, France).

13.15 - 14.00 PARASITES. Dr. Isaure de Buron (Department of Biology, College of Charleston, USA).

14.00 - 16.00 Lunch

16.00 - 16.45 MARINE BIOTOXINS. Dr. Luis M. Botana López (Director of Community Reference Laboratory on Marine Biotoxins, CRLMB, Spain).

16.45 - 17.30 ABIOTIC CONTAMINANTS I. Dr. Perfecto Paseiro Losada (Departamento de Química Analítica, Nutrición y Bromatología, Universidad de Santiago de Compostela, Spain).

17.30 - 18.15 ABIOTIC CONTAMINANTS II. Dr. David Green (Director for Center of Marine Sciences and Technology, North Carolina State University, USA).

DAY **2** JUNE, 13TH.

10.00 - 10.45 HIGIENIC MEASURES IN FISHERY PRODUCTS MANUFACTURING I. Mr. Carlos Botana (Fishing operations manager, Harbour of Vigo, Spain).

10.45 - 11.30 HIGIENIC MEASURES IN FISHERY PRODUCTS MANUFACTURING II. Ms. María Luz Carretero Baeza (General Assistant Director for food risk management, Spanish Agency on Food Safety, AESA, Spain).

11.30 - 12 Coffee break

12 - 12.45 AUTHENTICITY OF RAW MATERIAL. Dr. Javier Quintero Vázquez (Departamento de Bioquímica y Biología Molecular, Universidad de Santiago de Compostela, Spain).

12.45 - 13.15 Closing

FORO INTERNACIONAL DE CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA  
INTERNATIONAL FORUM OF FISH PRODUCTS PRESERVATION



SIMPOSIUM INTERNACIONAL  
SOBRE  
LA CALIDAD DE LOS  
PRODUCTOS PESQUEROS

INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON SEAFOOD QUALITY



Vigo (ESPAÑA) 12 y 13 de junio 2006

Vigo (SPAIN) June 12<sup>th</sup> and 13<sup>th</sup> 2006

#### CUOTA

Asociados de ANFACO: (invitación para dos personas)  
No asociados: 60 €/persona.

Enviar boletín de preinscripción y justificante de pago a:

ANFACO-CECOPECA  
Fax: +34 986 469 269

E-mail: [opernas@anfaco.es](mailto:opernas@anfaco.es) (indicar en el asunto "Simposium")

Número de cuenta: 0046-0010-50-0000016777  
Banco Gallego

#### FEE

ANFACO associated members (invitation for two persons)  
Non-associated members: 60 €/person.

Send pre-Registration form and document of payment to:

ANFACO-CECOPECA  
Fax: +34 986 469 269

E-mail: [opernas@anfaco.es](mailto:opernas@anfaco.es) (issue "Symposium")

Account number: 0046-0010-50-0000016777  
Banco Gallego

#### ORGANIZA



#### LUGAR DE CELEBRACIÓN / LOCATION

CECOPECA  
CENTRO TÉCNICO NACIONAL DE CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA

Ctra. Colexio Universitario, 16  
36.310 Vigo Pontevedra ESPAÑA  
Telf. +34 986 469 301 - Fax: +34 986 469 269  
<http://www.anfaco.es>