



# I JORNADA CON EL SECTOR DE MOLUSCOS BIVALVOS DE GALICIA

18 de septiembre 2019

## DESCRIPCIÓN BREVE

Reunión de trabajo con las empresas implicadas en la comercialización de moluscos bivalvos en Galicia

## Participantes

Miembros de la Red Gallega de Riesgos Emergentes en Seguridad Alimentaria, de la Rede Galega de Vixilancia en Saúde Pública y del Clúster Alimentario de Galicia

18 Septiembre 2019

## I Jornada con el Sector de Moluscos Bivalvos de Galicia

---

### **10:00 Bienvenida e recepción de asistentes**

#### *10:15 Inauguración de la Jornada*

María José Mariño Fontenla, directora del Área de Centros de GAIN

Roberto C. Alonso Ferro, gerente do Clúster Alimentario de Galicia

Marta López Cabo, coordinadora de RISEGAL

#### *10:30-11:00 Presentación de resultados de RISEGAL*

Marta López Cabo. Investigadora del CSIC y coordinadora de RISEGAL

#### *11:00-11:30 Virus de la Hepatitis E en moluscos bivalvos: un nuevo reto sanitario?*

Jesús A. López Romalde. Catedrático de Microbiología de la Universidad de Santiago de Compostela e integrante de RISEGAL

#### *11:30-12:00 Cambios necesarios para la sostenibilidad del sistema de producción y consumo de alimentos*

Jesús Simal Gándara. Catedrático de Nutrición e Bromatoloxía da Universidade de Vigo e integrante de RISEGAL

### **12:00 Pausa y café**

### **13:00 Mesa redonda**

El objetivo de la mesa redonda es fomentar la interacción entre los diferentes actores de la cadena de valor presentes en la sala, poniendo especial énfasis en la resolución de dudas o en la discusión de aquellos temas relacionados con problemas emergentes que haya sido identificados.

### **14:00 Clausura de la I Jornada**

---

**Lugar de celebración:** Feuga en Rúa Lope Gómez de Marzoa, s/n Campus Vida, Santiago de Compostela

## Resumen de la 1ª Jornada con el sector

La reunión comenzó con la presentación de la Jornada por parte de la Directora de Área de centros de la Axencia Galega de Innovación (GAIN), **María José Mariño Fontenla**, quien informó a los presentes de las posibilidades de financiamiento de la citada agencia de la Xunta de Galicia.

Seguidamente el gerente del Clúster Alimentario de Galicia (CLUSAGA), **Roberto Alonso**, habló de la importancia de la seguridad alimentaria en el sector agroalimentario gallego y de la necesidad de mantener canales de comunicación fluidos entre los investigadores, las administraciones y el tejido empresarial.

En la mesa de apertura también estuvo presente la coordinadora de la Red Gallega de Riesgos Emergentes en Seguridad Alimentaria (RISEGAL), **Marta López Cabo**, quien presentó la Red y los resultados conseguidos en los dos primeros años de su trayectoria.

Seguidamente, **Jesús L. Romalde** expuso la investigación de su grupo sobre la presencia de virus entéricos en moluscos cultivados en Galicia y su importancia como riesgo emergente para el consumidor. Estos estudios suponen la investigación de los últimos 20 años en las rías galegas, en los que encontraron la presencia de variantes víricas en el medio marino, con capacidad de producir distintos síntomas clínicos dependiendo de las condiciones de la persona afectada. Conseguida toda esta información, resaltó la necesidad de continuar las investigaciones para poder establecer el origen de dicha contaminación. En el caso del virus de la Hepatitis E, hay evidencias de una posible relación entre su incidencia y los efluentes de granjas de porcino. En este sentido son necesarios más estudios que permitan establecer la relación con los casos clínicos y por supuesto, proponer medidas de prevención.

La charla presentada por **Jesús Simal** se centró en la seguridad alimentaria con un enfoque global, presentado algunas de las medidas propuestas actualmente para la sostenibilidad del sistema agroalimentario mundial.

La mesa redonda, moderada por Jesús Romalde, contó con la participación de **Covadonga Salgado** (directora del INTECMAR) y de los inspectores veterinarios de la Xunta de Galicia **Patricia Echevarry** y **José Ángel Viñuela**.

Esta mesa se inició con la presentación de los temas de interés manifestados por los asistentes a través de una encuesta, realizada en días previos a la celebración de esta jornada (Tabla 1).

**Tabla 1. Temas de interés de los asistentes a la Jornada**

---

---

Norovirus en moluscos bivalvos
Tetrodotoxina en moluscos bivalvos
Estado microbiológico real del agua de las rías galegas
El sistema APPCC
Inocuidad
Furtivismo
Inactivación de los virus en moluscos
Control de los riesgos en el sector primario y transformador

---

Abrió el coloquio Covadonga Salgado para hablar sobre los norovirus. Informó de que en los estudios realizados por EFSA para la incorporación de norovirus en la legislación, se observó una prevalencia en un 34% de las zonas de producción de moluscos bivalvos. Además, también indicó que todavía queda por armonizar los métodos de cuantificación para poder establecer los límites permitidos. Por otra parte, comentó que en los estudios sobre **biotoxinas emergentes** no es fácil establecer una metodología adecuada para detectarlas, pero que en el INTECMAR analizan muestras diariamente y podrían registrar los datos de toxinas que no respondan a los patrones habituales de aquellas que son exigidas por la legislación vigente. En este sentido, recordó a los asistentes que en 1995 apareció una biotoxina en los moluscos que provocó el cierre de las zonas de cultivo y no fue hasta 2 años después cuando el método estuvo a punto para determinarla, el ácido domoico.

Los inspectores señalaron el peligro del **furtivismo**, ya que el consumo de moluscos que no pasan los controles sanitarios se ve agravado con la tendencia a aplicar tiempos cortos de cocinado, que no alcanzan la temperatura suficiente para evitar un problema de salud. Durante sus actividades de inspección comprueban que esta es una práctica que cuesta erradicar.

Respecto a la **trazabilidad**, los inspectores comentan que en los últimos años hay un mejor entendimiento con los operadores de las empresas de la cadena de moluscos bivalvos en Galicia para que dispongan de los registros internos necesarios que justifiquen que los productos que ponen en el mercado son seguros.

Los representantes de las empresas están satisfechos con el grado de cumplimiento de la **legislación** vigente y recordaron que el nivel de control de la administración gallega es alto. Respecto a la aparición de riesgos emergentes en este sector, debatieron que es bueno conocer los posibles **peligros emergentes**, pero que toda esta información habría que ponerla en contexto con el resto del sector agroalimentario y valorar, si en las condiciones actuales, suponen un peligro para la salud.

Por otro lado, también se criticó que no haya suficientes medidas de control o prevención de la **contaminación del medio**, como puede ser el caso de los vertidos de efluentes.

En la clausura de la reunión, la coordinadora de RISEGAL ofreció el contacto de la Red para resolver cualquier duda o incidencia en temas de seguridad alimentaria que sea importante para el Sector.