



# I XORNADA CO SECTOR DE MOLUSCOS BIVALVOS DE GALICIA

18 de setembro 2019

## DESCRIPCIÓN BREVE

Reunión de traballo coas empresas implicadas na comercialización de moluscos bivalvos en Galicia

## Participantes

Membros da Rede Galega de Riscos Emerxentes en Seguridade Alimentaria, da Rede Galega de Vixilancia en Saúde Pública e do Clúster Alimentario de Galicia

18 Setembro 2019

## I Xornada co Sector dos Moluscos Bivalvos de Galicia

---

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

#### *10:15 Inauguración da Xornada*

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

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

Marta López Cabo, coordinadora de RISEGAL

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

Marta López Cabo. Investigadora do CSIC e 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 Microbioloxía da Universidade 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 e café**

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

O obxectivo da mesa redonda é fomentar a interacción entre os diferentes actores da cadea de valor presentes na sala, poñendo especial fincapé na resolución de dúbidas ou na discusión daqueles temas relacionados con problemas emerxentes que foran identificados.

### **14:00 Clausura da I Xornada**

---

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

## **Resumo da 1ª Xornada co sector**

A reunión comezou coa presentación da Xornada pola Directora de Área de centros da Axencia Galega de Innovación (GAIN), **María José Mariño Fontenla**, quen informou aos presentes das posibilidades de financiamento da citada axencia da Xunta de Galicia.

Seguidamente o xerente do Clúster Alimentaria de Galicia (CLUSAGA), **Roberto Alonso**, falou da importancia da seguridade alimentaria no sector agroalimentario galego e da necesidade de manter canles de comunicación fluídas entre os investigadores, as administracións e o tecido empresarial.

Na mesa de apertura tamén estivo presente a coordinadora da Rede Galega de Riscos Emerxentes en Seguridade Alimentaria (RISEGAL), **Marta López**, quen presentou a Rede e os resultados acadados nos dous primeiros anos de andadura.

Seguidamente, **Jesús L. Romalde** expuxo a investigación do seu grupo sobre a presenza de virus entéricos en moluscos cultivados en Galicia e a súa importancia como risco emerxente para o consumidor. Estes estudos comprenden a investigación dos últimos 20 anos nas rías galegas, nos que atoparon a presenza de variantes do virus da hepatitis E no medio mariño que poden ter repercusións clínicas. Porén resaltou a necesidade de continuar as investigacións para poder establecer a orixe da contaminación. No caso do virus da Hepatite E, hai evidencias dunha posible relación entre a súa incidencia e os efluentes de granxas de porcino. Neste senso son necesarios máis estudos que permitan relacionalos cos casos clínicos e por suposto, propor medidas de prevención.

A charla proposta por **Jesús Simal** baseouse na seguridade alimentaria con un enfoque global, presentado algunhas das medidas propostas para a sustentabilidade do sistema agroalimentario mundial.

A mesa redonda moderada por Jesús Romalde contou coa participación de **Covadonga Salgado** (directora do INTECMAR) e os inspectores veterinarios da Xunta de Galicia **Patricia Echevarry** e **José Ángel Viñuela**.

A mesa redonda iniciouse coa presentación polo moderador dos temas de interese recollidos nunha enquisa previa realizada aos asistentes e recollidos na Táboa 1.

**Táboa 1. Temas de interese dos asistentes a Xornada**

---

---

Norovirus en moluscos bivalvos
Tetrodotoxina en moluscos bivalvos
Estado microbiolóxico real da auga das rías galegas
O sistema APPCC
Inocuidade
Furtivismo
Inactivación dos virus en moluscos
Control dos riscos no sector primario e transformador

---

---

Abriu o coloquio Covadonga Salgado para falar dos norovirus. Informou de que nos estudos realizados por EFSA para a incorporación de norovirus na lexislación observouse unha prevalencia dun 34% das zonas de produción de moluscos bivalvos. Con todo, tamén precisou que aínda queda equiparar os métodos de cuantificación para poder establecer os límites permitidos. Por outra banda, comentou que nos estudos sobre **biotoxinas** emerxentes non é doado precisar unha metodoloxía axeitada para detectalas, pero que no INTECMAR analizan mostras a diario e poderían prestar atención a novas toxinas que non respondan os patróns habituais daquelas que son esixidas pola lexislación vixente. Neste senso, lembrou aos asistentes que no 1995 apareceu unha biotoxina nos moluscos que provocou o peche das zonas de cultivo e non foi ata 2 anos despois cando o método estivo a punto para determinar a mesma, o ácido domoico.

Os inspectores sinalaron o perigo do **furtivismo**, xa que o consumo de moluscos que non pasan os controis sanitarios vese agravado coa tendencia ao cociñado

curto que non alcanza a temperatura suficiente para evitar un problema de saúde. Nas súas inspeccións comprobán que esta é unha práctica que costa erradicar.

Respecto da **trazabilidade**, os inspectores comentan que nos últimos anos hai un mellor entendemento cos operadores das empresas da cadea de moluscos bivalvos en Galicia para que dispoñan dos rexistros internos necesarios que xustifiquen que os produtos que poñen no mercado son seguros.

Os representantes das empresas están satisfeitos co grado de cumprimento da **lexislación** vixente e lembraron que o nivel de control da administración galega é alto. Respecto da aparición de **riscos** emerxentes neste sector debateron que é bo coñecer os posibles perigos emerxentes, pero que toda esta información habería que poñela en contexto co resto do sector agroalimentario e valorar, se nas condicións actuais, supoñen un perigo para a saúde.

Por outra banda tamén se criticou que non haxa suficientes medidas de control ou de prevención da **contaminación do medio**, como pode ser o caso das verteduras de efluíntes.

No peche da reunión, a coordinadora de RISEGAL ofreceu o contacto da rede para resolver calquera dúbida ou incidencia en temas de seguridade alimentaria importante para o sector.