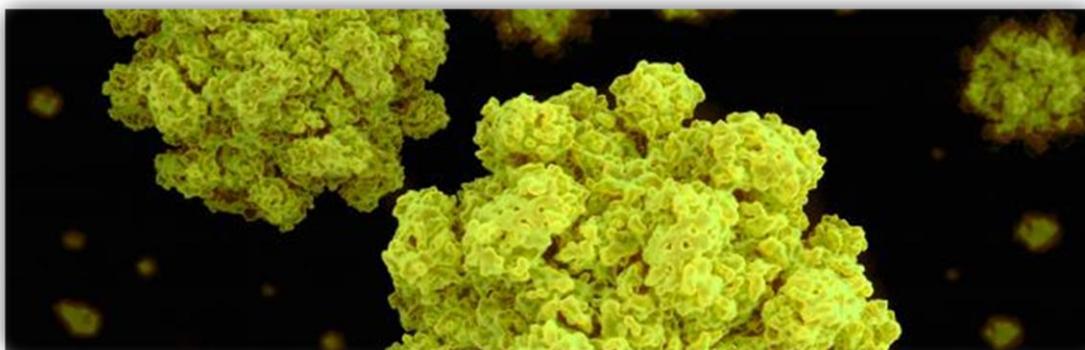


## Nueva acreditación ENAC para la detección de Norovirus y virus de la Hepatitis A en moluscos bivalvos

La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) determinó en el año 2008 que los Norovirus, principalmente los Genogrupos I y II, que infectan humanos, y el virus de la Hepatitis A son los virus sobre los que se debería ejercer un mayor control desde una perspectiva de seguridad alimentaria. Los Norovirus y el virus de la Hepatitis A son virus entéricos, es decir, de transmisión fecal-oral, y representan **una de las causas más comunes de intoxicación por brotes de origen alimentario no bacteriano en todo el mundo**, provocando en muchos casos episodios de gastroenteritis y hepatitis agudas. Se estima que la proporción de enfermedades víricas atribuidas a los alimentos se encuentra en torno al 5% para el virus de la Hepatitis A y casi el 50% para el Norovirus.

Los virus entéricos llegan a los alimentos principalmente a través del agua, ya sea por contaminación del medio acuático, en el que acaban infectando a los moluscos bivalvos, que por ser filtradores los acumulan en su organismo, o por el uso de aguas contaminadas para el regadío de frutas y verduras. Las personas manipuladoras de alimentos son otra de las causas más frecuentes de contaminación, de ahí que sea tan importante mantener **unas prácticas de higiene adecuadas y las medidas de contención y control oportunas durante los diferentes procesos de la cadena de producción** de los alimentos. La transmisión ocurre, por tanto, por ingesta directa de agua o alimentos contaminados, o por contacto con personas infectadas.



Diversos estudios han constatado que estos virus se inactivan por tratamiento térmico, o por la combinación de éste con otros métodos como las altas presiones o la irradiación ultravioleta. Sin embargo, estos tratamientos son efectivos para bivalvos destinados a la fabricación de conservas, pero no se pueden aplicar en los moluscos que se consumen crudos, ya que cualquiera de estos procesos afecta a sus propiedades organolépticas, por lo que es fundamental instaurar **sistemas de control adecuados**. Es de suma importancia, por tanto, establecer **métodos analíticos para la correcta detección de los virus** en los alimentos.

Trabajando en esta dirección y fiel a su compromiso con la calidad y seguridad alimentaria, **ANFACO-CECOPESCA acaba de obtener de la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC), la ampliación de su alcance de acreditación (96/LE230) para la detección de Norovirus, Genogrupos I y II, y virus de la Hepatitis A por PCR a tiempo real en moluscos bivalvos**, siendo en el primer laboratorio de la Comunidad Autónoma de Galicia en lograrlo y de los pocos en España. Se trata de una técnica de biología molecular de última generación basada en el análisis del material genético del patógeno, que presenta una alta sensibilidad lo que es fundamental debido a la baja dosis infecciosa de estos virus y a la imposibilidad de cultivarlos en el laboratorio.

La detección fiable de los posibles patógenos presentes en los alimentos está ampliamente demandada, tanto por las empresas vinculadas al sector alimentario como por las **autoridades de control oficial, que necesitan de metodologías rápidas y robustas que permitan agilizar la liberación de lotes de producto al mercado con total seguridad.**



ANFACO-CECOPESCA cuenta con varios laboratorios especializados en técnicas analíticas avanzadas. Todos los procedimientos realizados bajo acreditación cumplen con la normativa pertinente, y suponen un paso más en su trayectoria como un centro consolidado y de referencia internacional en tecnología analítica.

**El reglamento 2073/2005 de la Comisión Europea relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios**, establece normas de prevención y seguridad armonizadas, esto es, planes de toma de muestras, métodos de referencia, así como límites máximos permitidos, y los requisitos generales en virtud de los cuales **no se comercializarán alimentos que no sean seguros**, por lo que los explotadores de las empresas alimentarias tienen la obligación de retirar del mercado aquellos alimentos que no cumplan dichas normas. Además, en los reglamentos 852/2004 y 853/2004 se establecen las normas generales en materia de higiene de los productos alimentarios, incluyendo planes de limpieza y desinfección, y demás medidas implícitas en los planes APPCC, así como los métodos de muestreo y análisis. Según la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), una gran parte de alertas por contaminación con Norovirus o virus de Hepatitis A provienen de alimentos importados dentro de la UE por terceros países.



Dentro de la Unión Europea, el Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF), una plataforma en red que garantiza el seguimiento transfronterizo de la información y permite reaccionar de manera rápida y eficiente cuando se detectan riesgos para la salud pública, permite constatar que durante los primeros meses de este año 2018 se detectaron **14 casos de alerta por Norovirus en bivalvos, todos ellos por ostras vivas provenientes de Francia**, y 4 casos en frutos rojos

(fresas, arándanos y frambuesas), lo que desencadenó las actuaciones apropiadas por parte de las autoridades evitando que estos productos lleguen a los consumidores.

En este sentido, **ANFACO-CECOPESCA ofrece a las empresas servicios de asesoramiento y mejora de los sistemas APPCC, así como el diseño de planes para la aplicación de unas buenas prácticas de higiene y la gestión de los posibles riesgos** en materia de seguridad alimentaria. De esta manera, el trabajo realizado junto a la industria transformadora, apoyándoles en el cumplimiento de sus obligaciones respecto al control y seguridad de sus productos, contribuye a garantizar la calidad de los productos mar- alimentarios que se rigen bajo normativa.

**Solicite información sin compromiso sobre tarifas y el servicio de recogida de muestras de ANFACO-CECOPESCA.**

e-mail: [asesorlab@anfaco.es](mailto:asesorlab@anfaco.es) Teléfonos: 986 469 301/303