



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



11 de enero de 2021



Monitor Inocuidad

Contenido

Grecia: Detección del virus de la hepatitis A en tomates importados de Turquía.

..... 2



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Grecia: Detección del virus de la hepatitis A en tomates importados de Turquía.

Contaminante(s) implicado(s) (microbiológico o químico): Hepatitis A

Mercancía reportada (producto implicado): Tomate

Procedencia u origen de la mercancía: Turquía

País de notificación: Grecia

Clave (s) de identificación: INOC.136.001.05.11012021



Tomate de inverandero. Fuente: SADER 2018

El 08 de enero de 2021, las autoridades griegas notificaron ante el Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea (UE), la presencia en tomates de microorganismos patógenos correspondientes al virus de la hepatitis A procedentes de Turquía.

De acuerdo con la notificación, los tomates turcos ingresaron a la UE a través de la frontera griega derivado de la detección del virus, procedieron a rechazar la

importación de esos tomates, impidiendo así que llegaran a los supermercados europeos.

La hepatitis A es una enfermedad hepática causada por el virus de la hepatitis A (VHA), se transmite principalmente cuando una persona no infectada (y no vacunada) come o bebe algo contaminado por heces de una persona infectada por ese virus. La enfermedad está estrechamente asociada a la falta de agua salubre, un saneamiento deficiente y una mala higiene personal.

A diferencia de las hepatitis B y C, la hepatitis A no causa hepatopatía crónica y rara vez es mortal, pero puede causar síntomas debilitantes y hepatitis fulminante (insuficiencia hepática aguda), que se asocia a una alta mortalidad.

El virus de la hepatitis A es una de las causas más frecuentes de infección de transmisión alimentaria. Las epidemias asociadas a alimentos o agua contaminados pueden aparecer de forma explosiva. Los virus de la hepatitis A persisten en el medio y pueden resistir los procesos de producción de alimentos usados habitualmente para inactivar y/o controlar las bacterias patógenas.

Fuente: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (Oficial).

Enlace: https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/?event=notificationDetail&NOTIF_REFERENCE=2021.0096