



# Informe de resultados del estudio prospectivo para la determinación de Salmonella (EP0717SHA) en huevos de diferentes especies

## 1. INTRODUCCIÓN

El Reglamento (CE) Nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, no establece criterios microbiológicos para huevos, excepto en el caso de aquellos alimentos listos para el consumo que contengan huevos crudos, excluidos los productos en los que el proceso de fabricación o la composición del producto eliminen el riesgo de Salmonella.

No se dispone de información a nivel nacional sobre la carga de Salmonella el caso de huevos de pata, oca y codorniz, siendo el consumo de estos últimos habitual.

Con el fin de conocer la situación actual en España, AECOSAN ha decidido organizar un estudio prospectivo y profundizar en el conocimiento de esta cuestión. Para ello se han determinado los niveles de *Salmonella spp.* en huevos frescos de codorniz, pata y oca.

Para llevar a cabo este estudio prospectivo y contar con muestras representativas del territorio nacional, AECOSAN ha pedido colaboración a las Comunidades Autónomas (CCAA).

## 2. MUESTREO

Han participado en la toma de muestras: Aragón, País Vasco y AECOSAN. Cataluña participó mediante el envío de resultados.

Respecto a los huevos de pata, no ha podido obtenerse una muestra más representativa de este tipo de producto debido a su baja disponibilidad en el mercado, a causa de su baja demanda y a que su producción está condicionada por la climatología.

Por otro lado, no se pudieron obtener muestras de huevos de oca en 2017, pues la producción de huevos de esta especie está muy condicionada por la climatología, siendo necesarias unas bajas temperaturas para la puesta, por lo que se tomaron en el primer semestre de 2018 y se han incluido en este informe.

En total se han analizado 54 muestras.

## 2.1. Distribución de las muestras por producto/ CCAA

CCAA	PATA	OCA	CODORNIZ
ARAGÓN			13
CATALUÑA			10*
PAÍS VASCO			11
AECOSAN	10	10	

*\*Remisión de resultados.*

## 2.2. Características de los productos

Las muestras tomadas han sido:

- Huevos de pata (10)
- Huevos de oca (10)
- Huevos de codorniz (34)

## 2.3. Procedencia de las muestras

El origen de los productos ha sido exclusivamente nacional, de centros de embalaje (en el caso de Cataluña) y del comercio minorista.

## 2.4. Plan y condiciones de muestreo.

Se tomarán 54 muestras en total del siguiente modo:

- 10 muestras de huevos de pata.
- 10 muestras de huevos de oca.
- 34 muestras de huevos de codorniz.

El tamaño de cada muestra es:

- 1 huevo de pata.
- 1 huevo de oca.
- 6 huevos de codorniz.

Al laboratorio se ha enviado la muestra precintada, correctamente identificada y con la fecha y el lugar del muestreo.

### 3. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE DE LA MUESTRA

Las indicaciones dadas fueron las siguientes:

#### 3.1. Conservación

*Toda muestra de laboratorio se debe conservar en un recipiente limpio e inerte que ofrezca una protección adecuada contra la contaminación y contra daños durante el transporte.*

*Las muestras deben almacenarse y transportarse en recipientes adecuados y se han de conservar a temperatura de refrigeración (aproximadamente de 2º a 8 ºC) hasta su envío al laboratorio.*

#### 3.2. Transporte

*Se tomarán todas las precauciones necesarias para evitar que se modifique la composición de la muestra durante el transporte o el almacenamiento.*

*Las muestras se enviarán en condiciones de transporte adecuadas refrigeradas.*

### 4. LABORATORIOS Y PUNTOS DE CONTACTO :

Los laboratorios encargados de realizar los análisis son los siguientes:

#### 4.1. Muestras procedentes de Aragón y AECOSAN:

Laboratorio de Salud Pública de Gipuzkoa  
Avda. Navarra nº 4  
20013 Donostia- San Sebastián

#### 4.2. Muestras procedentes de País Vasco:

Laboratorio de Salud Pública de Bizkaia  
Parque tecnológico de Bizkaia  
Ibaizabal bidea. Edificio 502  
48160 Derio (Bizkaia)

### 5. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y ACREDITACIÓN

El método analítico aplicado para el ensayo de las muestras será el método que emplea la técnica analítica de PCR automatizada para la detección de Salmonella spp., con posterior confirmación por cultivo de las muestras positivas según Norma ISO 6579-1:2017.

## 6. RESULTADOS

Se han efectuado 88 determinaciones analíticas (44 en cáscara y 44 en interior) en las muestras analizadas por los Laboratorios de Salud Pública de Bizkaia y Guipuzkoa, a lo que hay que sumar los 10 resultados procedentes de la Comunidad Autónoma que envía datos. En total son 98 determinaciones analíticas, sin detección de *Salmonella spp.*

## 7. CONCLUSIONES

No se ha detectado presencia de *Salmonella spp* en ninguno de los 98 resultados analíticos procedentes de huevos de pata, oca y codorniz, lo cual es un dato positivo.