



# Información Actualizada

## *Enfermedad por coronavirus COVID-19 y el SARS-CoV-2 virus - Implicaciones sobre la inocuidad de los alimentos*

31 de marzo de 2020

**Nota:** este documento presenta un consenso de las diferentes indicaciones propuestas por organismos reguladores de Europa y Norteamérica, así como por empresas privadas.

### Enfermedad por coronavirus COVID-19 y el SARS-CoV-2 virus

La enfermedad por COVID-19, anteriormente conocida como la Nueva Enfermedad por Coronavirus 2019, es el nombre que ha dado la Organización Mundial de la Salud (OMS) a la enfermedad respiratoria viral causada por el virus **SARS-CoV-2** o coronavirus-2 asociado al síndrome respiratorio agudo severo.

Los síntomas clínicos de la enfermedad por COVID-19 incluyen fiebre, tos, fatiga y, en un menor porcentaje de la población, síntomas gastrointestinales como vómitos y diarrea. En el transcurso de la enfermedad pueden presentarse además otros síntomas respiratorios severos.

### COVID-19 / SARS-CoV-2 virus y los alimentos

**Ninguno de los casos reportados de COVID-19 ha sido asociado con el consumo de alimentos contaminados.** El principal riesgo de transmisión es el contacto cercano con personas infectadas.

El virus es transmitido directamente a través del contacto con las secreciones de una persona infectada— por ejemplo, gotas producidas al toser, estornudar o exhalar— o indirectamente a través del contacto con superficies— por ejemplo, sobre las que una persona infectada tosió o estornudó<sup>1</sup>.

Esta conclusión ha sido ratificada por la OMS, la FDA de los Estados Unidos (US FDA) y la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).

Actualmente, la presencia potencial del virus en embalajes alimentarios no es considerada suficiente para causar infección<sup>2</sup>.

### Supervivencia del SARS-CoV-2 virus en superficies y el efecto de la temperatura

Los datos de los que se dispone actualmente sugieren que **el virus podría sobrevivir hasta 72 horas** (3 días) en superficies duras, dependiendo del material. Sin embargo, la carga viral se reduciría considerablemente

<sup>1</sup> Communication by the Food Safety Authority of Ireland (FSAI) accessed on FSAI's website at : <https://www.fsai.ie/faq/coronavirus.html> on March 28th, 2020.

<sup>2</sup> Summary report of the joint Scientific Roundtable IUFoST and CIFST on "COVID-19 and Food Safety and its implication, challenges and solutions for the food industry"

durante este periodo. Los desinfectantes de uso doméstico pueden destruir el SARS-CoV-2 virus<sup>1</sup>, al igual que el agua jabonosa, que lo inactiva al desestabilizar su estructura.

Específicamente, los datos actuales indican que el SARS-CoV-2 virus es más estable en plástico y en acero inoxidable que en cobre y en cartón, y que partículas viables del virus pueden ser detectadas hasta 72 horas después en algunas de estas superficies. Por ejemplo:

- ❖ No se detectó ninguna partícula viable de SARS-CoV-2 virus en cobre luego de 4 horas y en cartón luego de 24 horas.
- ❖ La viabilidad más larga de SARS-CoV-2 virus se reportó en acero inoxidable y en plástico: **5.6 horas** de vida media estimada **en acero inoxidable** y **6.8 horas en plástico**<sup>3</sup>.

Algunos estudios sugieren que los coronavirus humanos en superficies inertes pueden seguir siendo infecciosos hasta por 9 días. La desinfección de superficies con hipoclorito de sodio al 0.1% o con etanol al 62-71% reduce significativamente la infectividad de los coronavirus al cabo de 1 minuto de exposición. Se estima que estos tratamientos tendrían un efecto similar sobre el SARS-CoV-2 virus.

Temperaturas altas, de **30°C o 40°C**, pueden disminuir la duración de la persistencia de coronavirus altamente patógenos como el MERS-CoV o el virus de gastroenteritis transmisible (TGEV). Sin embargo, a 4°C la persistencia del TGEV puede aumentar hasta más de 28 días. Por el momento, no existen datos de este tipo sobre el SARS-CoV-2.

### Supervivencia del virus SARS-CoV-2 en alimentos

**Actualmente, la información sobre la supervivencia del SARS-CoV-2 en alimentos es limitada o inexistente.**

Sin embargo, un estudio<sup>4</sup> realizado con otros tipos de coronavirus como el coronavirus bovino (BCoV), sustituto del género Betacoronavirus, que incluye al SARS-CoV-2, intentó evaluar la estabilidad de los coronavirus en superficies de lechuga bajo condiciones de refrigeración doméstica. Este estudio demostró que, en lechuga, el BCoV se mantuvo infeccioso durante al menos 14 días. Además, los resultados mostraron que el coronavirus se mantuvo estable durante toda la vida útil de la lechuga romana, y que un procedimiento de lavado (elución) no eliminó virus residuales. Si bien existe la posibilidad que las frutas y verduras frescas listas para consumir actúen como vehículos de transmisión— incluyendo transmisión zoonótica— de coronavirus hacia humanos, la significación epidemiológica de la cantidad de partículas infecciosas recuperadas en este estudio no pudo ser evaluada dado que la dosis infecciosa del coronavirus era desconocida.

Otro estudio<sup>5</sup> investigó la eficiencia de recuperación de dos virus respiratorios humanos (Ad2 y CoV229E) en lechuga, fresas y frambuesas. Los valores de eficiencia de recuperación fueron bajos; no se recuperó

<sup>3</sup> Aerosol and Surface Stability of SARS-CoV-2 as Compared with SARS-CoV-1, The New England Journal of Medicine, <https://www.nejm.org/doi/full/10.1056/nejmc2004973>, accessed on 28 March 2020.

<sup>4</sup> Stability of bovine coronavirus on lettuce surfaces under household refrigeration conditions, *Food Microbiol.* 2012 May;30(1):180-6. doi: 10.1016/j.fm.2011.12.009. Epub 2011 Dec 13.

<sup>5</sup> Survival of Respiratory Viruses on Fresh Produce, M. Susana Yépez-Gómez et al. *Food and Environmental Virology* volume 5, pages150–156(2013)

ningún virus de las fresas y la recuperación en lechuga fue de solo 19.6%. Estos resultados son comparables a los de estudios anteriores, que reportaron la rápida extinción de coronavirus en aguas residuales. En resumen, **la mayoría de la información disponible y de la evidencia científica publicada por diversas agencias de seguridad alimentaria, indica que SARS-CoV-2 no es considerado un virus transmitido por alimentos.**

Sin embargo, para maximizar la protección y asegurar que esta vía de transmisión sea eliminada, es indispensable evitar que trabajadores enfermos manipulen frutas y verduras frescas, así como toda comida lista para consumir.

### SARS-CoV-2 virus y los alimentos

Actualmente, **ninguna evidencia sugiere que los alimentos sean una fuente o ruta de transmisión** posible del virus, y hasta la fecha no ha sido reportado ningún caso de transmisión alimentaria de COVID-19. Es muy poco probable que la infección se produzca a través de los alimentos.

Los científicos y autoridades de la seguridad alimentaria en todo el mundo siguen vigilando la propagación de COVID-19 y actualizando sus evaluaciones. Los coronavirus pueden destruirse con métodos de limpieza y desinfección comunes y cocinando los alimentos a temperaturas internas seguras.

Todo empleado que presente la enfermedad COVID-19 debe inmediatamente ser aislado y enviado a su domicilio. Las personas con las que el empleado infectado pudo haber tenido contacto deben ser identificadas. Todos los contactos cercanos identificados deben ser enviados a casa por 14 días. Las superficies con las que el empleado infectado estuvo en contacto deben ser desinfectadas con un producto adecuado. La empresa debe igualmente mantener un registro diario del estado de salud de los empleados en cuarentena.

Según la FDA, cuando un empleado de la empresa recibe el diagnóstico de COVID-19, no es necesario iniciar un proceso de retiro de alimentos del mercado.

Estudios epidemiológicos indican que entre el 50% y el 70% de la población será infectada. Por lo tanto, las empresas alimentarias deben anticiparse a este escenario y prepararse para una interrupción del negocio durante los próximos 4 a 5 meses. La inocuidad alimentaria debe seguir siendo prioritaria frente a esta situación.



## Referencias de diversas agencias reglamentarias y de otras fuentes

- ❖ US FDA Seguridad alimentaria y COVID-19, [aquí](#).
  - Política temporal de control preventivo y programa de verificación de proveedores para la industria alimentaria en los Estados Unidos, [aquí](#).
  - Preguntas sobre operaciones diarias en establecimientos de producción, procesamiento y venta minorista de alimentos, [aquí](#).
  - <https://www.fda.gov/media/136142/download>
- ❖ Canada
  - [https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/publications-adm/Covid-19/GM\\_covid19\\_manipulateur\\_positif\\_MAPAQ.pdf?1585664595](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/publications-adm/Covid-19/GM_covid19_manipulateur_positif_MAPAQ.pdf?1585664595)
  - <https://www.inspection.gc.ca/covid-19/cfia-information-for-industry/eng/1584462704366/1584462704709>
- ❖ Europa:
  - <https://www.efsa.europa.eu/en/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>
  - <https://www.bfr.bund.de/cm/349/can-the-new-type-of-coronavirus-be-transmitted-via-food-and-objects.pdf>
  - <https://www.fsai.ie/faq/coronavirus.html>
- ❖ Otros recursos:
  - <https://www.foodchainid.com/about/covid-19-resources/covid-19-reports-webinars/> (Emerging issue digest : download)
  - <https://securite-alimentaire.public.lu/fr/professionnel/Coronavirus-SARS-CoV-2-questions-reponses.html>
  - [https://mygfsi.com/news\\_updates/update-on-temporary-audit-measures-during-covid-19-pandemic](https://mygfsi.com/news_updates/update-on-temporary-audit-measures-during-covid-19-pandemic)