

Ante la pandemia de coronavirus SARS-CoV-2, COVID-19 Coronavirus, COVID-19 y los alimentos

Comunicado para el público general

Antecedentes. Diseminación global del nuevo virus.

De acuerdo con el Centro Europeo de Control y Prevención de Enfermedades, el 31 de diciembre de 2019, la Comisión Municipal de Salud de Wuhan en la ciudad de Wuhan, provincia de Hubei, China, informó un grupo de 27 casos de neumonía de etiología desconocida, con un enlace común al mercado Huanan de Wuhan, un comercio mayorista mercado de pescado, mariscos y animales vivos. El mercado se cerró el 1 de enero de 2020. Según la Comisión de Salud Municipal de Wuhan, las muestras del mercado tomadas en ese momento dieron más tarde positivas para el nuevo coronavirus.

El 9 de enero de 2020, los Centros de Control de Enfermedades de China informaron que se había detectado un nuevo coronavirus (CoV), más tarde llamado SARS-CoV-2, el virus que causaba COVID-19, como el agente causante de 15 de 59 casos de neumonía. El 10 de enero de 2020, la primera secuencia del genoma del coronavirus se hizo pública. Un análisis preliminar mostró que el nuevo coronavirus (SARS-CoV-2) se agrupa con el CoV relacionado con el SARS y difiere del genoma central de CoV de murciélagos conocidos.

Para el 20 de enero de 2020, a su vez, hubo informes de casos confirmados de 3 países fuera de China: Tailandia, Japón y Corea del Sur. Todos estos casos habían sido exportados desde China. El primer caso europeo se informó desde Francia el 24 de enero de 2020 y tenía un historial de viajes a China. En Alemania, se informaron casos el 28 de enero, relacionados con una persona que visitaba desde China. El 30 de enero de 2020, a su vez, la Organización Mundial de la Salud, OMS, declaró este primer brote causado por el nuevo coronavirus como una "emergencia de salud pública de interés internacional".

El 22 de febrero, las autoridades italianas informaron grupos de casos en Lombardía y casos adicionales en otras dos regiones, Piamonte y Véneto. Durante los días siguientes, se informaron casos en varias otras regiones. La transmisión parece haber ocurrido localmente, en contraste con la transmisión de primera generación de personas que regresaban desde las áreas afectadas. También se informaron eventos de transmisión desde hospitales, con casos de COVID-19 identificados entre trabajadores de la salud y pacientes. Durante la semana siguiente, varios países europeos informaron casos de COVID-19 en viajeros de las áreas afectadas en Italia, así como casos sin vínculos epidemiológicos con Italia, China u otros países con transmisión continua. El 11 de marzo de 2020, el Director General de la Organización Mundial de la Salud declaró a COVID-19 como una pandemia mundial.

Al 26 de marzo se han informado 529.093 casos confirmados a nivel global, con 23.709 muertes, en tanto que en Argentina se informan 502 casos confirmados con 9 decesos, de acuerdo con el Coronavirus COVID-19 Global Cases, Center for Systems Science and Engineering, CSSE, Johns Hopkin -ver sitio web en referencias. Esta crisis es altamente dinámica, cambia y se modifica según progresa la aparición de la enfermedad, lo cual ha provocado medidas de prevención y control a nivel global de cuya magnitud no se tiene recuerdo. Esto, a su vez, ha disparado la muy honda preocupación de la industria, el comercio y los consumidores de alimentos en relación con este virus SARS-CoV-2, COVID-19.

¿Qué son los virus? ¿Qué es el SARS-CoV-2, COVID-19?

En biología, un virus (del latín virus y este del griego «toxina» o «veneno») es un agente infeccioso microscópico acelular que solo puede multiplicarse dentro de las células de organismos vivos. El término fue acuñado por Luis Pasteur en 1881. Los virus infectan todos los tipos de organismos, desde animales, hongos, plantas, hasta bacterias y arqueas. También infectan a otros virus; en ese caso reciben el nombre de virófagos.

Los coronavirus humanos son una extensa familia de virus respiratorios que provocan diversas afecciones y enfermedades en los seres humanos como el resfriado común, pero también el síndrome respiratorio agudo severo (SARS-CoV) y el síndrome respiratorio de Oriente Medio (MERS-CoV). La nueva enfermedad por coronavirus COVID-19 está causada por una nueva cepa, SARS-CoV-2. Es importante destacar que el órgano blanco de este nuevo virus es el tracto respiratorio humano. Los coronavirus son virus envueltos, lo que significa que son uno de los tipos de virus más fáciles de inactivar/eliminar con el producto desinfectante o sanitizante adecuado. Son bien conocidos otros virus de la familia de los coronavirus, incluidos el SARS-CoV-1 y el MERS-CoV. La mayoría de estos tipos de virus tienen su origen en animales. Sin embargo, el virus SARS-CoV-2 que causa COVID-19 como se indicó es un virus nuevo, hay muchos aspectos que todavía no son conocidos y en consecuencia hay numerosas investigaciones en curso para identificar sus características, comportamiento y propagación.

El COVID-19, su relación con los alimentos, animales y las superficies de contacto.

La estabilidad en el medio ambiente depende de varios factores ecológicos y medioambientales, tales como temperatura, humedad del ambiente, las condiciones de las superficies en cuestión, así como la cepa específica del virus y la cantidad presente del mismo. En general los coronavirus humanos no son particularmente estables en superficies secas. La inactivación en superficies secas ocurre entre un par de horas y un par de días. En un trabajo experimental de laboratorio muy reciente sobre el SARS-CoV-2 se demostró que puede permanecer infeccioso hasta 3h en aerosoles, hasta 4h en superficies de cobre, hasta 24h en cartón y hasta 2-3 días en superficies de acero inoxidable altamente contaminadas. Tal como todos los virus cubiertos, el material genético de los coronavirus está rodeado por una capa bilipídica. Por eso son muy sensibles a los desinfectantes de base alcohólica o agentes tensioactivos tal como los que se hallan en el jabón y los detergentes. Estas sustancias dañan la superficie de estos virus y los inactivan.

Hasta el momento no hay pruebas de que los alimentos puedan ser una fuente o una vía de transmisión del virus. Si bien la fuente de la infección inicial se considera que fue un animal, la transmisión no fue alimentaria, sino por haber entrado en contacto directo con sus tejidos o sangre. El virus se propaga entre las personas, especialmente a través de las microgotitas o aerosoles que expulsa una persona infectada cuando tose, estornuda, exhala o habla.

Si bien no hay evidencia de transmisión del virus por alimentos, tal como ocurre con otros virus que sí se pueden transmitir por alimentos - por ejemplo, Norovirus, Virus de Hepatitis E y A, es posible que el SARS-CoV-2 pueda persistir en superficies o en objetos utilizados por personas infectadas que manipulan los alimentos. Por dicho motivo, es fundamental seguir las indicaciones de manipulación segura de los alimentos, bajo los 5

principios de seguridad alimentaria, utilizar agua y materia primas seguras, mantener la limpieza, separar alimentos crudos de cocidos, cocinar completamente, conservar a temperaturas seguras.

Hasta la fecha, por otro lado, no hay evidencia de que los animales puedan transmitir el virus a los humanos. Los especialistas recomiendan las mejores prácticas higiénicas al interactuar con los animales. Es importante que el bienestar de los animales no se vea comprometido como resultado de la desinformación, ya que esto también podría tener consecuencias no deseadas en la producción y en la salud humana. Se está investigando intensamente sobre la epidemiología del COVID-19, la fuente original del brote y la participación de los animales como reservorios de la infección u hospedadores intermedios. No hay evidencia de que algún animal, incluidas las mascotas, juegue un papel en la propagación del virus. Como práctica general al cuidar cualquier tipo de animal, siempre se deben lavar las manos antes y después de interactuar con ellos.

El saneamiento, los agentes sanitizantes y el COVID-19.

En el sector alimentario el saneamiento incluye dos conceptos claves, limpieza más desinfección. El término limpieza refiere a la reducción de restos de alimentos, suciedad, tierra, grasa u otro agente contaminante mientras que la desinfección es la reducción del número de microorganismos presentes en ese medio ambiente, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento. Para la primera operación se requieren productos detergentes y para la segunda productos desinfectantes, cuyos principios activos variarán de acuerdo con el tipo de matriz alimentaria y la suciedad propia de la actividad que se desarrolla. Estos mismos principios pueden aplicarse conceptualmente en la manipulación de los alimentos, a lo largo de toda la cadena agroalimentaria y también en su eslabón final: el consumidor a nivel del hogar.

Es relevante señalar que los desinfectantes o sanitizantes para manos no están destinados a reemplazar el lavado de manos en la producción de alimentos, establecimientos minoristas o en el hogar. En cambio, los desinfectantes para manos se deben usar además o en combinación con un lavado de manos adecuado. Los especialistas de los Centros de prevención y Control de Enfermedades de la UE y EE. UU. recomiendan que todos se laven las manos con agua y jabón común. Se pueden usar desinfectantes para manos a base de alcohol si no se dispone de agua y jabón común.

El consumidor de alimentos debe conocer que los organismos regulatorios de control de alimentos requieren que todos los establecimientos regulados tengan procedimientos operativos estándar de saneamiento -SOP de saneamiento, que son procedimientos escritos que un establecimiento desarrolla e implementa para evitar la contaminación directa o la adulteración del producto. Es responsabilidad del establecimiento implementar los procedimientos tal como están escritos en los SOP de saneamiento. El establecimiento debe mantener registros diarios suficientes para documentar la implementación y el monitoreo del saneamiento y cualquier acción correctiva tomada. El organismo de control verifica que los establecimientos regulados se adhieran a los procedimientos establecidos. Los mismos procedimientos sanitarios que los establecimientos elaboradores y procesadores ya están siguiendo para proteger la seguridad alimentaria también ayudarán a prevenir la propagación de enfermedades respiratorias como COVID-19 a través de los alimentos. Es importante destacar también

que todos los productos que se utilizan en el sector alimentario de limpieza y sanitización son aprobados por las autoridades respectivas de salud, agricultura y ambiente.

Recomendaciones generales.

Atento a todo lo descripto, se deben minimizar las posibilidades de contagio con el SARS-CoV-2, COVID-19, por lo cual es imprescindible trabajar bajo buenas prácticas de higiene a fin de asegurar la inocuidad de los alimentos. En este contexto los organismos regulatorios recomiendan acciones preventivas cotidianas para todos, incluidos los trabajadores y clientes de la industria y servicios, tales como:

- Evitar el contacto cercano con personas que están enfermas.
- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca.
- Quedarse en casa y consultar al servicio de salud cuando se esté enfermo, o se presenten síntomas.
- Cubrirse cuando se tosa o estornude con un pañuelo desechable y luego tirarlo a la basura.
- Lavarse las manos con frecuencia con agua y jabón durante al menos 20 segundos, especialmente después de ir al baño, antes de comer, y después de sonarse la nariz, toser o estornudar. Si no hay agua y jabón disponibles, usar un desinfectante para manos a base de alcohol con al menos 60% de alcohol. Siempre lavarse las manos con agua y jabón si las manos están visiblemente sucias.

El consejo más importante es practicar el distanciamiento social y el lavado frecuente de manos. Es mejor, por ejemplo, comprar productos frescos en un negocio de cercanía en lugar de visitar 3 negocios para encontrar productos congelados. Prácticamente todos los expertos en seguridad alimentaria consideran que el riesgo de adquirir COVID-19 a través del manejo de productos frescos es extremadamente bajo. Tampoco hay evidencia de que COVID-19 pueda transmitirse a través del consumo de alimentos contaminados. Por lo tanto, el principal riesgo que puede manejarse sería la transmisión de COVID-19 desde una superficie contaminada (como por ej. el exterior de una fruta, o la superficie de un envase de cartón, plástico y vidrio, entre otros) a las manos y desde allí a la nariz y los ojos. La gestión de este riesgo se puede mejorar con acciones, que incluyen:

- * Lavarse las manos después de regresar de compras.
- * Lavarse las manos con frecuencia durante la preparación de los alimentos.
- * Enjuagar el exterior de frutas y verduras con agua segura.
- * Retirar las superficies externas (p. ej., hojas de lechuga externas) antes del consumo.
- * Sanitizar o desinfectar los envases de los alimentos.

Es importante destacar que estas son prácticas que los especialistas en seguridad alimentaria han seguido y promovido incluso antes de la aparición del COVID-19, ya que estas prácticas también reducen los riesgos de otras enfermedades de transmisión alimentaria, ETA. En ese contexto y hacia una alimentación segura los especialistas también recomiendan:

- No dejar de comer frutas y verduras frescas. Proporcionan considerables beneficios nutricionales que ayudan a mantener la salud personal y, por lo tanto, mejoran la capacidad de combatir infecciones.
- No lavar sus frutas y verduras con jabón.
- No mezclar diferentes combinaciones de desinfectantes, ya que su uso inapropiado puede inactivarlos o crear otros riesgos para la salud.
- No lavar los productos en la pileta o con utensilios que puedan haber estado expuestos a productos crudos (p. ej., Huevos crudos, carne cruda), ya que esto puede conducir a

la contaminación cruzada con agentes que pueden causar ETA, tales como *Salmonella*, por ejemplo.

Es importante resaltar finalmente que, como se indicó, no se tiene conocimiento de reportes que indiquen o sugieran que COVID-19 pueda transmitirse a través de alimentos o envases de alimentos. Sin embargo, siempre y más aún en estas circunstancias, es muy importante también seguir buenas prácticas de higiene, es decir, lavarse las manos y las superficies con frecuencia, separar la carne cruda de otros alimentos, cocinar a la temperatura adecuada y refrigerar los alimentos rápidamente, al manipular o preparar alimentos. Al igual que otros virus, como se señaló, es posible que el virus que causa COVID-19 permanezca y se encuentre activo en superficies u objetos. Por esa razón, como se destacó es fundamental seguir los 5 pasos claves de la seguridad alimentaria: utilizar agua y materia primas seguras, mantener la limpieza, separar alimentos crudos de cocidos, cocinar completamente, conservar a temperaturas seguras.

DAMyC, AAM.

DAMyC, es la División de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos de la Asociación Argentina de Microbiología, AAM. Está constituida por especialistas y expertos en microbiología e inocuidad, de los sectores mencionados. Como una contribución a los consumidores y a la sociedad en general considera necesario dar a conocer a la opinión pública este documento, a los efectos de aportar y contribuir con la mayor claridad posible y llevar la mayor tranquilidad en relación con este tema relevante a la salud pública y a la industria y servicios de alimentos.

Referencias.

European Centre for Disease Prevention and Control, ECDC. (2020) Rapid risk assessment: Coronavirus disease 2019 (COVID-19) pandemic: increased transmission in the EU/EEA and the UK – seventh update. Risk assessment - 25 Mar 2020.

European Centre for Disease Prevention and Control, ECDC. (2020). Event background COVID-19. Disponible en, <https://www.ecdc.europa.eu/en/novel-coronavirus/event-background-2019>

German Federal Institute for Risk Assessment, BfR. (2020). ¿Can the new type of coronavirus be transmitted via food and objects? Updated FAQ, 17 March 2020. www.bfr.bund.de

Food and Drug Administration, FDA. (2020). Food Safety and the Coronavirus Disease 2019 (COVID-19). Disponible en, <https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19>

Ministerio de Salud de la Nación Argentina. (2020). <https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19>

Organización Mundial de Salud, OMS. (2020). <https://www.who.int/es/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/q-a-coronaviruses>

Coronavirus Resource Center. Johns Hopkins. (2020). <https://coronavirus.jhu.edu/>
<https://www.arcgis.com/apps/opsdashboard/index.html#/bda7594740fd40299423467b48e9ecf6>