

Este Boletín comenzó a editarse en Diciembre de 2017 en formato digital y continuará siendo distribuido en período bimensual a la lista de suscriptos, para mantener la diseminación selectiva de la información escogida por sus suscriptores, a quienes solicitamos actualizar sus datos en "*update your preferences*" al pie.

[View this email in your browser](#)



BOLETÍN RILAA/ NEWSLETTER INFAL

Grupo Técnico de Microbiología

Abril 2021 / N° 21

ALIMENTOS SEGUROS, EN TIEMPOS DE COVID-19

Maelizet Aguila Corichi, Laboratorio de Salud Pública Del Estado de Puebla, México.

En los tiempos actuales que vivimos y tras un año de convivir con la emergencia sanitaria causada por el Coronavirus SARS-CoV-2, quedan aún muchos interrogantes que nos faltan conocer.

La Vigilancia Sanitaria de los Países ha trabajado intensamente para garantizar que los alimentos que llegan a los hogares de cada familia sean inocuos y aptos para su consumo, pasando por todos los eslabones de la cadena. Hasta la fecha, sólo se puede confirmar que la probabilidad de contagio de la COVID-19 a través de alimentos o envases, es muy baja.



Tanto la Organización Mundial de la Salud como la Organización para la Agricultura y la Alimentación, han declarado que no hay evidencia que sugiera que los alimentos o los envases, estén relacionados o sean fuente probable de contagio, debido a que la propagación es por contacto directo (persona a persona) a través de gotitas respiratorias cuando alguien tose, estornuda o habla.

La Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas para los Alimentos (ICMSF por sus siglas en inglés) en su publicación del 3 de septiembre del 2020, también menciona que, a pesar del gran número de alimentos preparados y envasados a lo largo de este tiempo, no se cuenta con pruebas que aseguren que los alimentos, los envases, o la manipulación, sean fuentes o vías de transmisión de la COVID-19.

No obstante, a la falta de evidencia, debemos recordar y seguir las buenas prácticas recomendadas en la preparación, desinfección, manipulación, envasado y transporte de los alimentos no solo para prevenir la COVID-19, sino también para prevenir Enfermedades

Trasmitidas por Alimentos (ETA's). Cada País ha adoptado sus propias directrices e intervenciones para reducir la transmisión de la COVID-19 entre la población.

Además, es fundamental intensificar ahora más que nunca las cinco claves para asegurar la inocuidad de los alimentos en la preparación de alimentos que la Organización Mundial de la Salud (OMS) desarrolló en 2001.



Con el paso del tiempo y los aportes científicos, se irá dando respuesta a las interrogantes surgidas desde que se presentó el primer caso en la ciudad de Wuhan en China y que ha costado la vida de millones de personas a nivel mundial. Mientras tanto, no bajemos la guardia y continuemos aportando nuestro granito de arena, desde la gran labor que como Químicos, Sanitaristas, Microbiólogos, Biólogos y afines nos toca desempeñar para mejorar y mantener “La salud de la población”.

Fuentes:

- Organización Mundial de la Salud (OMS). Portal oficial.
- COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones para las empresas alimentarias. 7 de abril 2020. FAO, OMS.
- New Zealand Food Safety Science and Research Centre. Potential for Foodborne Transmission of COVID-19: literature reviewupdate. Report Number: CSC20027.
- International commission on Microbiological Specifications for Foods. ICMSF. Opinion on SARS-COV- 2 and its relationship to food safety. 3 de septiembre 2020.



Copyright © PANAFITOSA/SPV-OPS/OMS, All rights reserved.

Usted está incluido en esta lista porque ha aceptado recibir el boletín con las actividades realizadas por la Red Interamericana de Laboratorio de Análisis de Alimentos, así como temas de interés en inocuidad alimentaria involucrados con nuevas técnicas desarrolladas en el laboratorio, validación de métodos de salud pública y actividades del Centro Panamericano de Fiebre Aftosa - PANAFITOSA/SPV-OPS/OMS.

El contenido de este boletín es definido por la Red Interamericana de Laboratorio de Análisis de Alimentos.

Solicitudes, comentarios y sugerencias:

rilaa@paho.org