



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Secciones / Higiene e inocuidad alimentaria /

Los alimentos no son fuente o vía de transmisión del coronavirus Covid-19

Los alimentos no son fuente o vía de transmisión del coronavirus Covid-19

Martes, 11 de febrero 2020

El coronavirus, bautizado por la OMS como Covid-19, no parece afectar a la seguridad alimentaria así que no hace falta tomar precauciones especiales con los alimentos. La EFSA no ha iniciado, por el momento, ninguna acción en respuesta al actual brote. Por su parte, el ECDC ha publicado una guía provisional para la limpieza ambiental en instalaciones no sanitarias expuestas al Covid-19.

La [Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria \(EFSA\)](#) no ha tomado ninguna acción respecto al coronavirus Covid-19, dado que actualmente no se han identificado los alimentos como fuente o vía probable de transmisión del virus. El [Centro Europeo para la Prevención y Control de Enfermedades \(ECDC\)](#) (agencia de la Unión Europea) está haciendo un seguimiento del brote y proporciona evaluaciones de riesgo para orientar los estados miembros de la UE y la Comisión Europea. La [Organización Mundial de la Salud](#) es la que coordina los esfuerzos mundiales y es quien anunció el pasado 11 de febrero que la enfermedad provocada por el nuevo coronavirus de Wuhan [se denomina oficialmente Covid-19](#), según se decidió el primer día de la reunión de los 300 expertos sobre esta epidemia, en Ginebra.

La transmisión de los coronavirus humanos conocidos, generalmente ocurre a través del aire, por inhalación, y se requiere un contacto cercano con un animal portador del virus o una persona infectada para que esto suceda. Según el estado actual del conocimiento científico, todavía no hay pruebas de la posibilidad de que los humanos se infecten por contacto con productos, bienes de consumo o por alimentos, incluido el brote actual.

Por lo que seguir las normas de higiene establecidas para la manipulación y preparación de alimentos es lo adecuado y no parece necesario tomar precauciones especiales de seguridad alimentaria en relación con el patógeno emergente.

Así lo explica también la [Agència Catalana de Seguretat Alimentària](#), que recomienda respetar las medidas básicas de higiene adecuadas para prevenir cualquier toxiinfección alimentaria, y especialmente mantener una cuidadosa higiene de las manos.

- Higiene de las manos con agua y jabón antes de empezar a preparar alimentos, después de manipular alimentos crudos y siempre que, durante la preparación de las comidas, manipule basura, pañales, dinero, etc., después de ir al WC, estornudar, toser, sonarse, y también después de tocar animales domésticos.
- Limpiar las superficies y los utensilios de cocina antes de utilizarlos y, especialmente, después de manipular alimentos crudos, como carne, pescado, huevos, pollo, etc.
- Separar siempre los alimentos crudos de los cocinados, así como de aquellos que se consumirán en crudo y ya están limpios.
- Utilizar utensilios de cocina diferentes (tenedores, cuchillos, platos, etc.) para manipular los alimentos crudos. En la nevera, conserve los alimentos crudos y los cocinados en espacios diferenciados y en recipientes tapados, para evitar la contaminación entre ellos.
- Cocinar suficientemente los alimentos, especialmente, la carne, el pollo, los huevos y el pescado. Los alimentos que contengan huevo y los asados de carne y pollo cocinarlos a temperatura superior a 75°C en el centro. Recalentar bien la comida elimina los posibles microorganismos que se hayan desarrollado durante la conservación del alimento.
- Refrigerar lo antes posible los alimentos cocinados. No los mantenga a temperatura ambiente durante más de dos horas.

La limpieza con agua y desinfectantes habituales deberían ser suficientes

Los casos humanos de coronavirus Covid-19 notificados en la UE/EEE y el Reino Unido hasta el 10 de febrero de 2020 ascienden a 37, de los cuales 17 son importados y 20 adquiridos localmente. Alemania es el país con un mayor número de casos (14) seguida de Francia (11), Reino Unido (4), Italia (3), España (2), Bélgica, Finlandia y Suecia (1).

Como orientación sobre la limpieza ambiental en instalaciones no sanitarias, como oficinas, escuelas o transportes, expuestas a casos confirmados de coronavirus antes de su ingreso en el hospital, el Centro Europeo para la Prevención y Control de Enfermedades (ECDC) ha publicado una [Guía provisional para la limpieza ambiental en instalaciones no sanitarias expuestas al](#)

2019-nCoV (bautizado como *Covid-19*), que se basa en los conocimientos actuales sobre el nuevo coronavirus *Covid-19*, así como en la evidencia obtenida de estudios de otros coronavirus.

Según este documento, los coronavirus se transmiten en la mayoría de casos a través de gotas inhaladas por vía respiratoria, así como por contacto. Actualmente se desconoce el tiempo de supervivencia y las condiciones que afectan a la viabilidad del *Covid-19* en el medio ambiente. Pero, según estudios que evalúan la estabilidad ambiental de otros coronavirus, se estima que el coronavirus del síndrome respiratorio agudo severo (SARS-CoV) sobrevive varios días en el medio ambiente y el coronavirus relacionado con el síndrome respiratorio del Oriente Medio (MERS-CoV) sobrevive más de 48 horas a una temperatura ambiente promedio (20°C) en diferentes superficies.

Debido a la posible supervivencia del virus en el medio ambiente durante varios días, las instalaciones y áreas potencialmente contaminadas con el *Covid-19* deben limpiarse antes de su reutilización, utilizando productos que contengan agentes antimicrobianos que se sepa que son efectivos contra los coronavirus. Según el ECDC, aunque no hay evidencia específica de su efectividad contra el virus *Covid-19*, la limpieza con agua y detergentes domésticos y el uso de productos desinfectantes comunes deberían ser suficientes para la limpieza preventiva general.

– Fuentes: [ACSA](#) / [ECDC](#) / [Higiene Ambiental](#)

– Encuentra esta y otras noticias relacionadas con la crisis del coronavirus en nuestra página '[Las colectividades frente al Covid-19](#)'.

Noticias Relacionadas

- [Efecto del coronavirus en colectividades y contagio de la repercusión económica](#)
- [En verano, maximiza las alertas y evita errores con el 'Libro negro de la seguridad alimentaria'](#)
- [Promover el lavado de manos como la mejor manera de evitar contagios en colectividades](#)
- [Los virus y norovirus se pueden transmitir entre alimentos de manera similar a las bacterias](#)