



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



04 de febrero de 2021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Monitor Inocuidad

Contenido

EUA: Desarrollo de un banco de recursos en línea de información y capacitación científica acerca de COVID-19 para los consumidores y la industria de alimentos.....	2
China: Determinó que los productos congelados son la principal causa de infecciones por COVID-19.....	3
Argentina: Detectan residualidad de agroquímicos en el Río Salado que provocaron la muerte masiva de peces.....	4



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: Desarrollo de un banco de recursos en línea de información y capacitación científica acerca de COVID-19 para los consumidores y la industria de alimentos.



Con fondos de una subvención COVID de Respuesta Rápida del Instituto Nacional de Alimentos y Agricultura (NIFA) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), investigadores de la Extensión Cooperativa de la Universidad Estatal de Carolina del Norte desarrollaron el FoodCoVNET, un banco de recursos en línea de información y capacitación científica para ayudar a los consumidores y a la industria de alimentos a obtener información acerca del COVID-19.

Los investigadores se centraron en comprender los riesgos y las mejores prácticas para abordar la transmisión de virus entre personas en entornos alimentarios como restaurantes, instalaciones de empaque de productos agrícolas y entornos de fabricación de alimentos. Los colaboradores de FoodCoVNET cuantificaron la transmisión viral de las manos, a los alimentos y las superficies, además de probar la efectividad de las estrategias de desinfección. También probaron la persistencia viral en alimentos, envases y superficies de preparación de alimentos en un rango de niveles de pH, temperaturas, humedades y condiciones de almacenamiento.

Los resultados de la investigación se utilizaron para desarrollar materiales educativos y de capacitación sobre COVID-19 para los manipuladores de alimentos en cada paso desde la granja hasta el consumidor final.

El proyecto estudia y comparte recomendaciones para prevenir la transmisión del nuevo coronavirus en cada etapa de la producción de alimentos, desde su producción hasta el consumidor final y todos los pasos intermedios. De acuerdo con uno de los investigadores, se continúan realizando estudios de laboratorio para comprender mejor el comportamiento viral en diferentes condiciones y lo que eso significa para los productores, procesadores de alimentos y minoristas.

Referencia: Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA). (03 de febrero de 2021). Keeping Food Safe from Farm to Table. Recuperado de <https://www.usda.gov/media/blog/2021/02/03/keeping-food-safe-farm-table>

INOC.002.054.05.04022021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



China: Determinó que los productos congelados son la principal causa de infecciones por COVID-19.



Imagen de los trabajadores de prevención y control de enfermedades recogen muestras de productos congelados.
<http://images.china.cn/site1007/2021-02/03/87d6eb67-8391-4059-899e-60541394467e.jpg>

El Gobierno de China comunicó que derivado de los estudios de casos de COVID-19 en los últimos meses determinaron que los productos congelados que han dado positivo a COVID-19 son la principal causa de los brotes que se han dado en china.

Derivado de esto incrementaron la supervisión de los alimentos congelados importados, por lo cual se han aplicado estrictas medidas de prevención y control con los productos que llegan del extranjero, también se aumentarán las medidas de los trabajadores de este sector para minimizar el riesgo de infección.

Referencia: China.org.cn (03 de febrero de 2021) Cold-chain goods major cause of infections. Recuperado de http://www.china.org.cn/china/2021-02/03/content_77183213.htm

C.013 3.04022021

