



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



**SENASICA**  
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



26 de febrero de 2021



## **Monitor Inocuidad**

### Contenido

**Italia: Revisión de la posible transmisión de COVID-19 mediante la cadena de producción y distribución agroalimentaria..... 2**

**Unión Europea: El Centro de Control y Prevención de Enfermedades de Europa, publicó la situación de enfermedades transmitidas por alimentos en la Unión Europea. .... 4**

**DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**



**Italia: Revisión de la posible transmisión de COVID-19 en el proceso de la cadena de producción y distribución agroalimentaria.**



Medidas preventivas para el COVID-19: Desinfección de víveres. (2021). Cole, J. Science photo library.

Recientemente, la Universidad Magna Gracia de Catanzaro, publicó una investigación sobre la evaluación y revisión de diferentes investigaciones y casos relacionados a la posible transmisión de COVID-19 dentro de la cadena de producción y distribución agroalimentaria.

A manera de antecedente, los investigadores mencionaron que

actualmente no hay evidencia de la transmisión del COVID-19 a través de los alimentos frescos, sin embargo, diversos estudios han demostrado que el SARS-CoV-2 persiste en superficies durante horas o días cuando la temperatura es muy baja, por lo que al estar en contacto con la superficie contaminada, envoltorio de comida o empaque de los alimentos, puede haber una posible transmisión.

Derivado de lo anterior, el objetivo de la presente investigación fue valorar diversas investigaciones para describir primeramente el antecedente de la zoonosis del COVID-19, asimismo, describir las evidencias científicas que resaltan la posibilidad de transmisión del COVID-19 a través de la cadena de producción y distribución agroalimentaria y analizar su persistencia en superficies y diferentes ambientes, por último, mencionar herramientas que sirvan para reducir el riesgo de contaminación del virus.

En cuanto a la transmisión por alimentos, mencionaron que actualmente no hay evidencia científica que el virus se transmita a través del consumo de alimentos, ya que su transmisión es esencialmente de humano a humano, o por el contacto con superficies contaminadas, en donde se identifica como probable fuente de contaminación el empaque de alimentos congelados. A su vez, se han reportado brotes de COVID-19 entre trabajadores del sector agroalimentario, lo cual ha causado consternación en diferentes países, por ejemplo China ha suspendido la importación de camarón, salmón, pollo y otros alimentos congelados de países que han reportado brotes vinculados a la



## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

contaminación por empaques de alimentos congelados, por la presencia de pequeñas gotas de saliva de los trabajadores en los diferentes procesos de la cadena de producción y distribución.

Asimismo, se realizó la revisión de una investigación que analiza la posibilidad de contaminación a través de la cadena de frío de alimentos, señalando que a bajas temperaturas se crean las condiciones favorables que ayudan a prolongar la sobrevivencia del virus. Además, observaron que el SARS-CoV-2 puede sobrevivir alrededor de 3 semanas en almacenamiento a temperaturas de 1, -20 y -80 °C. 40

Por otra parte, otras investigaciones del Instituto de Investigación de Enfermedades infecciosas de la Armada de los Estados Unidos de América, obtuvieron resultados similares en cuanto a la persistencia del virus en piel de cerdo durante 96 horas a una temperatura ente los 8 a 22 °C y durante 14 días a 4 °C.

Por último, los investigadores mencionaron que de acuerdo con las revisiones, aún se carece de fundamento científico para considerar una transmisión del virus mediante el consumo de alimentos.

Sin embargo, su permanencia en diferentes superficies y empaques de alimentos, se puede prevenir mediante la implementación de medidas de higiene y sanitización; al instruir al personal involucrado en toda la red de producción y distribución de alimento a utilizar material de protección personal, como cubre bocas, guantes, lavado constante de manos , sanitización del lugar de procesamiento de alimentos, y mantener la sana distancia .

Referencia: Ceniti, C., Tilocca, B., Britti, D., Santoro, A. & Costanzo, N. (2021). Food Safety Concerns in "COVID-19 Era". Microbiology Research. 12(1), 53-68; <https://doi.org/10.3390/microbiolres12010006>

INOC.013.181.01.26022021

## DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



### Unión Europea: El Centro de Control y Prevención de Enfermedades de Europa, publicó la situación de enfermedades transmitidas por alimentos en la Unión Europea.



Análisis para de alimentos. Foto demostrativa.  
(2020) Microgen Images.

Recientemente, el Centro de Control y Prevención de Enfermedades de Europa informó acerca de la situación de los patógenos que ocasionan enfermedades transmitidas por alimentos en la Unión Europea.

De acuerdo con el informe, se reportó que el número de casos ocasionados por *Campylobacter* y

*Salmonella* se ha estabilizado en la Unión Europea, esto de acuerdo al reporte publicado a finales de enero del presente año, en donde se mencionó que desde el año 2005 *Campylobacter* ha afectado aproximadamente a 220 mil personas y *Salmonella* aproximadamente a 88 mil personas. La transmisión de estas bacterias se dio por el consumo de alimentos previamente preparados, que no necesitan de cocción.

Asimismo, se mencionó que aproximadamente se han reportado entre 2 mil y 6 mil casos anuales por el consumo de alimentos contaminados por *Escherichia coli* y la toxina Shiga producida por la bacteria, principalmente por el consumo de carne contaminada, seguido de leche y sus derivados, y por el consumo de frutos y vegetales frescos. El país con más reportes de casos por *E. coli* fue Alemania.

El reporte, se realizó con datos obtenidos mediante el monitoreo de los brotes, así como, de la vigilancia establecida por la regulación 2073 de la UE, y el muestreo de diferentes alimentos que pueden ser el origen del brote.

Referencia: European Centre for Disease Prevention and Control. *Campylobacter* and *Salmonella* cases stable in the EU. (Fecha de publicación: 25 de enero de 2021). Recuperado de: <https://www.ecdc.europa.eu/en/news-events/campylobacter-and-salmonella-cases-stable-eu>

INOC.079.048.01.26022021



**DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO**

