

¿Hay riesgo de contraer COVID a través de los alimentos?

Recientemente se han observado brotes de COVID19 relacionados con restaurantes y otros establecimientos, por lo que popularmente se ha generado una sospecha en la prevalencia del coronavirus SARS-CoV-2 en los alimentos.

Tal como varios estudios han ido corroborando (1,2), no parece que exista un riesgo de transmisión de esta enfermedad mediante los alimentos, tanto por el hecho de que el virus no sobrevive en este tipo de superficies mucho tiempo, especialmente los alimentos cocinados, ni los animales que forman parte de nuestra dieta son portadores del mismo.

Además, desde mediados del siglo pasado se llevan realizando en la industria alimentaria controles de calidad microbiológica y prácticas de desinfección muy estrictas tanto en productos como instalaciones y envasado, diseñadas para el control de patógenos y contaminantes mucho más resistentes a tratamientos que el SARS-CoV-2. Todos estos protocolos y exigencias de calidad han sido normalizados y legislados (3) en cada país, siendo aquellos de la Unión Europea los que tienen los requerimientos más estrictos.

Sin embargo, tanto la FAO (Organización de Comida y Agricultura de las Naciones Unidas), junto con la OMS (4) como otros organismos como el Instituto Tecnológico de la Industria Agroalimentaria AINIA (5), han realizado una serie de recomendaciones como refuerzo de las prácticas habituales que se tienen en la industria de la alimentación para salvaguardar la integridad sanitaria de los productos. Estos organismos defienden que es un buen momento para refrescar las prácticas habituales de higiene.

En definitiva, además del hecho de que no se han descrito todavía contagios de COVID por la ingesta de alimentos y que parece improbable que el contagio de esta enfermedad pueda ocurrir de esta manera, las empresas de elaboración de productos de consumo alimentario mantienen controles de calidad que dificultan enormemente la presencia del virus en sus productos.

Como conclusión, podemos decir que la aparición de brotes en estos locales probablemente ha ocurrido por el contacto directo o indirecto con personas portadoras del virus en el mismo local. Otros contagios similares se pueden prevenir, por un lado, con las correctas prácticas individuales -tanto de los trabajadores como de los clientes-, tratando de llevar mascarilla siempre que sea posible; Realizando desinfecciones periódicas de las manos; Manteniendo la distancia de seguridad entre comensales y con los trabajadores del local, etc. Por otro lado, es imprescindible las prácticas de limpieza y desinfección por parte del local, tanto en el espacio como en los materiales empleados.

Bibliografía

- 1.- Does COVID-19 affect food safety and security? A summary report on the Extraordinary Scientific Roundtable of IUFOST-CIFST on March 21, 2020. Journal of Food Bioactives, vol 9, 1-3.
- 2.- P. Pressman, A. Naidu, A. Satyanarayan, R. Clemens. 2020. COVID-19 and Food Safety: Risk Management and Future Considerations. Nutrition Today Editorial, vol 55, 3.

3.- Reglamento CE nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

4.- COVID-19 and Food Safety: Guidance for Food Business: Interim guidance. World Health Organization (2020).

5.- Manual COVID-19 para la Industria Alimentaria. AINIA (2020).

Manuel San Martín, Máster en Microbiología; director del Área de Bioseguridad y Microbiología de MicroClean.