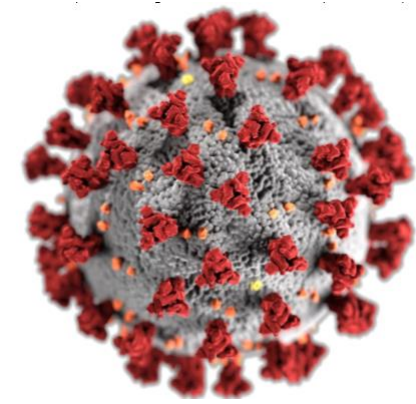




Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



# Inocuidad de producto pesquero y de acuicultura en los tiempos del COVID-19

---

**Esther Garrido Gamarro**

*Especialista en Inocuidad y Calidad de Alimentos*



## Introducción

Es importante continuar promoviendo los beneficios bien documentados del consumo de productos de la pesca y la acuicultura.

En la actualidad, no hay evidencia de que el COVID-19 pueda transmitirse a través del pescado o productos de la pesca o la acuicultura.

<http://www.fao.org/3/ba0136e/ba0136e00.pdf>

Report of the

**JOINT FAO/WHO EXPERT CONSULTATION ON THE RISKS AND  
BENEFITS OF FISH CONSUMPTION**

**Rome, 25–29 January 2010**



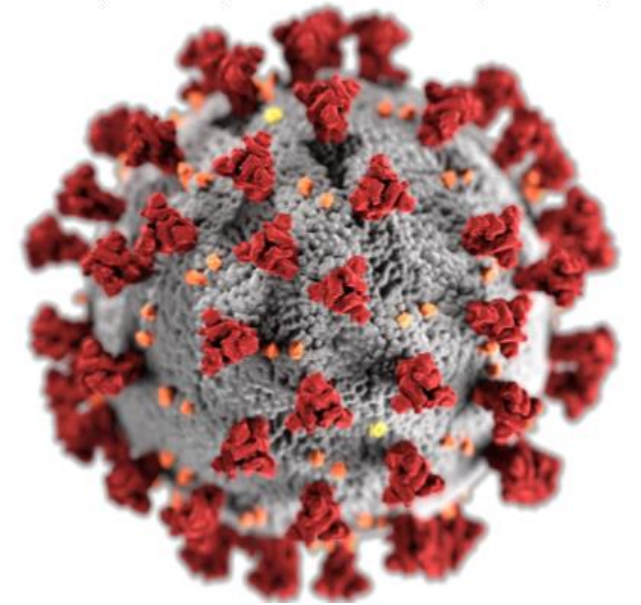
## Introducción

Cualquier alimento puede contaminarse con agentes patógenos a través del contacto con equipos, superficies o entornos contaminados, incluidas las manos, guantes o delantales.

La limpieza adecuada, la desinfección y la prevención de la contaminación cruzada son fundamentales en el control de las enfermedades transmitidas por los alimentos.

La aplicación de principios sólidos de saneamiento ambiental, higiene personal y prácticas establecidas de inocuidad alimentaria son importantes de reducir la probabilidad de contaminación cruzada.

Cocinar bien los productos de la pesca y la acuicultura antes del consumo también puede reducir los riesgos.



Credit: Lizabeth Menzies



## Potencial transmisión de COVID-19 a través de consumo de productos de la pesca y la acuicultura

### Buenas prácticas de higiene y COVID-19

1. El virus no puede multiplicarse en alimentos, necesita mamíferos vivos específicos o un huésped humano para multiplicarse.
2. El virus puede permanecer viable hasta 72 horas en plástico y acero inoxidable, hasta cuatro horas en cobre y hasta 24 horas en cartón (1).
3. Pierde su capacidad de infectar células después de la exposición ambiental, con vida media del virus en cartón de menos de una, en cobre dos horas, en acero inoxidable de cuatro horas y en plástico de ocho horas (1).
4. Es importante destacar que actualmente se desconoce la cantidad de partículas virales necesarias para enfermar a las personas.



## Potencial transmisión de COVID-19 a través de consumo de productos de la pesca y la acuicultura

### Buenas prácticas de higiene y COVID-19

**No hay evidencia de virus de que COVID-19 se transmite a través de alimentos o superficies de envasado de alimentos**

Como medida de precaución, es importante que la industria alimentaria:

1. Refuerce las medidas de higiene personal.
2. Proporcione capacitación sobre los principios de higiene de los alimentos para refrescar conocimientos.
3. Cuide la salud de sus trabajadores proporcionando equipos de protección y tomando las medidas necesarias para que pueda haber un distanciamiento o barrera física entre trabajadores (4).



## Potencial transmisión de COVID-19 a través de consumo de productos de la pesca y la acuicultura

### Buenas prácticas de higiene y COVID-19

**No hay evidencia de virus de que COVID-19 se transmite a través de alimentos o superficies de envasado de alimentos**

Es importante destacar que:

1. El virus puede destruirse con los desinfectantes más comunes utilizados en la industria alimentaria, como por ejemplo una solución al 0.05% de hipoclorito.
2. El virus no sobrevive a cocinado por encima de 70°C.
3. Los virus en general, podrían sobrevivir por un periodo de dos años a menos 20°C, con lo que el congelado no está indicado como tratamiento para eliminarlos (2).

Más información: <http://www.fao.org/3/ca8623en/CA8623EN.pdf>



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



Inocuidad de los alimentos,  
un asunto de todos



Inocuidad de producto pesquero y de acuicultura en los tiempos del COVID-19

## Potencial transmisión de COVID-19 a través de consumo de productos de la pesca y la acuicultura

### Productos de la pesca y la acuicultura que serán consumidos crudos o sin un procesado posterior

Las buenas prácticas de higiene y saneamiento son particularmente importantes:

1. En alimentos que se consumirán crudos como sushi, sashimi, ostras o salmón ahumado.
2. Para alimentos listos para el consumo, aunque ya hayan sido cocinados como platos preparados.





## Potencial transmisión de COVID-19 a través de consumo de productos de la pesca y la acuicultura

### Saneamiento de bivalvos y COVID-19

#### **SARS-CoV-2 no ha sido detectado en bivalvos hasta el momento**

1. La contaminación de los moluscos bivalvos con virus patógenos es un riesgo bien conocido.
2. Los virus pueden encontrarse en las heces de una persona infectada y contaminar las aguas de cultivo.
3. Los bivalvos son filtradores y pueden acumular virus del agua en su carne.
4. La cocción completa destruiría cualquier virus, pero hay bivalvos que se comen crudos o ligeramente cocidos.
5. El SARS-CoV-2 se elimina en las heces de personas infectadas, y el ARN del virus se ha detectado en las aguas residuales en varios estudios.





## Potencial transmisión de COVID-19 a través de consumo de productos de la pesca y la acuicultura

### Saneamiento de bivalvos y COVID-19

1. Existen algunas diferencias importantes entre el SARS-CoV-2 y los virus que normalmente están asociados con enfermedades transmitidas por los alimentos asociadas a los mariscos.
2. Los coronavirus, la familia de virus a la que pertenece el SARS-CoV-2, se clasifican como "envueltos".
3. Hasta la fecha no se han registrado casos de transmisión de virus envueltos a humanos después del consumo de bivalvos.
4. En general, los virus envueltos se inactivan mucho más rápidamente que los virus no envueltos en el agua de mar y mediante tratamientos comunes de aguas residuales como la cloración.

**Los programas de saneamiento de moluscos bivalvos nos ayudan a obtener un producto inocuo**



## Autoridades responsables de los sistemas nacionales de control de la inocuidad de los alimentos

- Es difícil mantener la continuidad de actividades habituales de inspección de empresas alimentarias, certificación de las exportaciones, control de los alimentos importados, supervisión y vigilancia de la inocuidad de la cadena de suministro de alimentos, el muestreo y análisis de alimentos, la gestión de las incidencias, de asesoramiento y de reglamentación alimentaria para las empresas y la comunicación al público en general.
- Las autoridades podrán dar prioridad a determinadas actividades, como la inspección de empresas alimentarias de alto riesgo, la certificación de las exportaciones, el control de las importaciones, la gestión de las incidencias relacionadas con los alimentos o la investigación de las demandas sobre alimentos (3).



## Conclusiones

1. No hay evidencias de que los productos de la pesca o la acuicultura transmitan COVID-19.
2. No hay evidencia de que SARS-CoV-2 se transmita a través del consumo de alimentos o sus envases.
3. El SARS-CoV-2, el virus responsable del COVID-19, no puede multiplicarse en los alimentos; necesita mamíferos vivos específicos o un huésped humano para multiplicarse.
4. Los virus envueltos, como el SARS-CoV-2, generalmente se inactivan mucho más rápidamente que los virus no envueltos en el agua de mar y por los tratamientos comunes de aguas residuales.
5. Sin embargo, como antes del COVID-19, es importante enfatizar la necesidad de implementar prácticas de higiene robustas, así como programas de saneamiento para la producción de moluscos bivalvos, para proteger los productos de la pesca y la acuicultura de la contaminación por bacterias u otros virus que si sabemos que pueden ser transmitido por los alimentos.
6. Las autoridades competentes deben seguir vigilando la evolución de la pandemia de COVID-19, ajustar sus programas de trabajo en consecuencia y mantener los servicios esenciales para salvaguardar la integridad de sus sistemas de inocuidad de los alimentos



## Documentos que pueden ser útiles como guía

*Principios generales de higiene de los alimentos, CXC 1-1969*

*Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros, CXC 52-2003*

*Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de virus en los alimentos, CAC/CXG 79-2012*

*Joint FAO-WHO Technical Guidance for the Development of the Growing Area Aspects of Bivalve Mollusc Sanitation Programmes*



## Bibliografía

1. Van Doremalen N, Bushmaker T, & Morris DH. (2020). Aerosol and Surface Stability of SARS-CoV-2 as Compared with SARS-CoV-1. doi:doi: 10.1056/NEJMc2004973
2. FAO. 2020. Food Safety in the time of COVID-19. Rome.
3. FAO/WHO.2020. COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones provisionales para las autoridades competentes responsables de los sistemas nacionales de control de la inocuidad de los alimentos: orientaciones provisionales.

[https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331958/WHO-2019-nCoV-Food\\_Safety\\_authorities-2020.1-spa.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331958/WHO-2019-nCoV-Food_Safety_authorities-2020.1-spa.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

4. FAO/WHO.2020. COVID-19 and food safety: guidance for food businesses.

[https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331705/WHO-2019-nCoV-Food\\_Safety-2020.1-eng.pdf](https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331705/WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1-eng.pdf)