

Coronavirus y alimentos

La autoridad de inocuidad alimentaria de Irlanda, (Food Safety Authority of Ireland) recientemente publicó un interesante artículo donde descarta, por ahora, la contaminación de alimentos por Coronavirus.

Brotos virales anteriores, (SARS y MERS) sugieren que las personas no son infectadas con estos virus a través del alimento. Además, a la fecha no hay evidencia que ello haya ocurrido con el Coronavirus.

Al igual que todos los virus, Coronavirus requiere de un huésped (animal o humano) para desarrollarse y no lo hace en un alimento. Este es un virus que afecta el sistema respiratorio, donde el contagio ocurre de persona a persona a través de contacto con mucosidades o aerosoles de tos o de estornudos de una persona infectada. Los síntomas de infección incluyen fiebre alta (sobre 38°C), dificultades respiratorias, tos, falta de aliento.

Podemos agregar que otros virus (Norovirus y Hepatitis A), a diferencia del Coronavirus, se caracterizan por producir enfermedades estomacales. En esos casos los trabajadores pueden contaminar al producto.

En general, es adecuado tener en cuenta las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS) y FDA para prevenir contaminación de los alimentos con virus en general, y que incluyen lo siguiente:

- Mantener permanente higiene de manos, con lavado frecuente.
- Seguir prácticas correctas en caso de toser o estornudar.
- Reforzar la supervisión en las prácticas de higiene para la prevención de contaminación por virus.
- Revisar y mantener en buen estado los baños, lavamanos y toda instalación sanitarias.
- Las personas con síntomas de enfermedades respiratorias y estomacales no deben manipular producto ni envases.

Listeria: ¿Muestreo en zona 1 o zona 2?

Esta es una pregunta que se nos hace frecuentemente.

El monitoreo ambiental en una instalación de embalaje de frutas generalmente incluye el muestreo de superficies. FDA recomienda la zonificación de la planta para determinar distintas medidas de prevención acorde al peligro.

Se define como Zona 1 todas las superficies o elementos que posean contacto con el producto, lo cual incluye tanto a los equipos como a las personas. Ejemplos: mesas de selección, rodillos, cepillos, agua de contacto, aspersores y boquillas, filtros de aire que se utilice en contacto con el producto, tolvas de caída, llenadoras, y toda pieza que manejen los manipuladores que contactan la fruta, como es el caso de botoneras, pasamanos, herramientas, etc.

En cambio, corresponden a zona 2 los sitios o partes "en estrecha proximidad" o adyacentes a las superficies de contacto, por ejemplo las estructuras, soportes de piezas y equipos ya sea bajo o sobre la línea, alrededor de botoneras etc. También se consideran zona 2 los drenajes.

El dónde muestrear para Listeria se debe definir a partir del análisis de peligros que haya efectuado la planta y del historial de análisis. Pero es precisamente en estas definiciones de zona 1 y zona 2 donde se encuentra una guía de dónde mostrar:

- Es probable que la mayor parte de las superficies de zona 1 sean sometidas en su totalidad a programas de limpieza y sanitización y que también sean sometidas a detalladas revisiones de limpieza ya sea visual o mediante luminómetro.
- En cambio, es más probable que las partes señaladas como zona 2 en muchos casos presenten condiciones menos favorables para la limpieza y sanitización y para la verificación, dado que muchas veces presentan partes ocultas.

Por tanto, considerando lo anterior es que muchas empresas en Estados Unidos opten por muestrear principalmente en zona 2. Aunque ello dependerá, tal como hemos señalado, del análisis de peligros en cada instalación, podemos señalar que es recomendable tomar muestras de rutina también en zona 2. Es más probable que en esa zona puedan existir condiciones (tales como soldaduras no pulidas, partes rugosas, ángulos de difícil limpieza, áreas de difícil acceso, etc.) que dificulten la limpieza y sanitización, y por tanto faciliten la permanencia de la bacteria.

Por tanto, la recomendación general es muestrear en zona 1 y zona 2, distribuyendo la cantidad de muestras de acuerdo a un análisis de peligros, dado principalmente por las características de los equipos y el historial de los resultados de análisis previos.

La decisión de efectuar muestreos en las zonas 3 y 4 dependerá en gran medida del historial de la planta, características del sitio y la extensión del período de funcionamiento.

Este boletín es elaborado por el Comité de Inocuidad de ASOEX

Para consultas, dirigirse al Secretario Ejecutivo del Comité,

Sr. Ricardo Adonis, e-mail: radonis@fdf.cl