



Ambasciata d'Italia
Montevideo

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) ha difundido un comunicado de prensa, según el cual actualmente no existen pruebas de que los alimentos sean fuente o vía de transmisión probable del coronavirus. Dicho comunicado, reportado íntegramente más abajo, está disponible en italiano, francés, inglés y alemán en el siguiente link: (www.efsa.europa.eu/en/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route).

“Coronavirus: no existen pruebas que los alimentos sean fuente o vía de transmisión la EFSA observa con atención la situación relativa a la epidemia de coronavirus (COVID-19) que está afectando un gran número de Países en todo el mundo. Actualmente no existen pruebas que el alimento sea fuente o vía de transmisión probable del virus.

Ha comentado Marta Hugas, director científico EFSA: “Los experimentos realizados con precedentes focos epidemiológicos atribuibles a los coronavirus, como el coronavirus del síndrome respiratorio agudo grave (SARS-CoV) y el coronavirus del síndrome respiratorio de Oriente Medio (MERS-CoV), evidencian que no se ha verificado transmisión a través del consumo de alimentos. Al momento no existen pruebas que el coronavirus sea diferente en ninguna forma”.

El Centro europeo para la prevención y el control de enfermedades (ECDC) ha afirmado que, mientras en China han sido los animales la probable fuente de la infección inicial, el virus se está difundiendo de persona a persona, principalmente trámite pequeñas gotas respiratorias que las personas emiten cuando estornudan, tosen o expiran. Mayor información sobre el coronavirus y alimentos están disponibles en Preguntas Frecuentes del BfR, el organismo alemán dedicado a la evaluación del riesgo.

Científicos y entes de todo el mundo están monitoreando la difusión del virus y no se registran señales de transmisión a través de los alimentos. Por tal motivo la EFSA no está actualmente involucrada en la respuesta a los focos epidemiológicos de COVID-19. Está sin embargo controlando la literatura científica por eventual nueva y pertinente información.

Con respecto a la seguridad alimentaria la Organización Mundial de la Salud (OMS) ha comunicado una serie de recomendaciones preventivas entre las cuales consejos de buenas prácticas higiénicas durante la manipulación y la preparación de alimentos, como por ejemplo lavarse las manos, cocinar totalmente la carne y evitar posibles contaminaciones cruzadas entre alimentos cocidos y crudos. Mayor información está disponible en el sitio web de la OMS”.

12.03.2020