



Información sobre peligros emergentes: Norovirus

A propósito de la opinión científica sobre el riesgo que representa el norovirus en alimentos de origen no animal, publicada recientemente por la EFSA, la Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria (ACHIPIA) informa:

1. Introducción

En el último tiempo se ha observado un aumento de brotes de Norovirus asociados con berries en la Unión Europea (UE). La Agencia Europea para la Inocuidad Alimentaria (EFSA) no ha podido determinar si la contaminación se ha producido durante la producción primaria o en la etapa de procesamiento mínimo. Debido a esto la EFSA a través del panel de Peligros Biológicos (BIOHAZ), publicó recientemente la “opinión científica sobre el riesgo que representan los agentes patógenos en los alimentos de origen no animal (Salmonella y Norovirus en berries)”, el cual concluye que los brotes de Norovirus en frambuesas y frutillas congeladas son un riesgo emergente de salud pública y que cada entorno representa una combinación única de factores de riesgo que pueden influir en la aparición y la persistencia de patógenos en la producción de berries.

2. Descripción del peligro

Los norovirus son virus de la familia Caliciviridae, sin envoltura de RNA, de cadena simple y son relativamente estable en el ambiente pudiendo sobrevivir a bajas (congelamiento) y altas temperaturas (hasta 60 °C).

Norovirus causa gastroenteritis en humanos, las que se pueden presentar en formas leves o moderadas, generalmente provocando brotes.

Los síntomas clínicos son náuseas, vómitos, diarrea, dolor abdominal, mialgias, cefaleas, malestar general, fiebre leve (menos a 38° C) o una combinación de varias de estas manifestaciones. Estos signos son de corta duración, generalmente entre 24 a 48 horas, aunque en poblaciones vulnerables, como adultos mayores, niños pequeños y personas inmunocomprometidas, la enfermedad puede ser grave. El periodo de incubación oscila entre 24 a 48 horas.

La transmisión es por vía fecal-oral aunque se ha propuesto que puede transmitirse por contacto o por el aire a partir de fómites de la persona infectada. También se ha documentado transmisión a través de alimentos, agua y mariscos.

Dado que no existe vacuna, su prevención se basa fundamentalmente en la aplicación de medidas estrictas de higiene personal y comunitaria.

3. Situación internacional

Según la OMS, el norovirus una de las causas más comunes de enfermedades transmitidas por los alimentos en los países desarrollados. En Estados Unidos, norovirus es la principal causa de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), causando de 19 a 21 millones de casos de gastroenteritis aguda. En Europa, los virus (incluyendo a norovirus), se ubican en el cuarto lugar como agentes causales de ETAs.

4. Situación Nacional

En Chile solo han existido dos brotes conocidos provocados por norovirus, uno ocurrido el año 2010 en la ciudad de Antofagasta, el cual afectó a alrededor de 31.036 personas. El más reciente fue el ocurrido en la ciudad de Ovalle en septiembre del año pasado, donde aproximadamente 5.470 personas fueron afectadas por el virus. En el primer caso, el brote se originó debido a al consumo de hortalizas crudas regadas con agua residual tratada contaminada con el virus. El brote ocurrido en Ovalle fue producto de la contaminación del agua potable que abastece a la ciudad.

El Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA), no incluye a Norovirus dentro de los criterios microbiológicos establecidos por grupo de alimentos. Adicionalmente, la norma chilena 409, que define los requisitos para agua potable, tampoco considera a norovirus dentro de sus especificaciones.

Sin embargo, en nuestro país, a partir del año 2010, se estableció la vigilancia de virus gastroentéricos por parte del ISP, la que incluye la detección de Norovirus, entre otros virus entéricos.

La base de esta vigilancia se sustenta en el Programa Ministerial de Vigilancia de Morbilidad por Diarrea en 33 Centros Centinelas desplegados a lo largo del país. Sobre esta base se agrega el estudio de brotes de gastroenteritis que la autoridad Sanitaria Regional estime pertinente su diagnóstico etiológico viral.

5. Mayor información

http://www.cdc.gov/nceh/vsp/cruiselines/norovirus_summary_doc.htm

http://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/manual_keys_es.pdf?ua=1

http://www.paho.org/hq/index.php?option=com_docman&task=doc_view&gid=19695&Itemid=

<http://www.ispch.cl/seccion-virus-entericos>

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/3129.pdf>

<http://www.cdc.gov/Features/dsFoodborneEstimates>

