

# Métodos de control de virus entéricos en alimentos - AESAN 2011

La presencia de virus entéricos (particularmente Norovirus humanos y virus de la hepatitis A) en alimentos contaminados con materia fecal es causa de gastroenteritis y hepatitis entéricas de origen alimentario, aunque la mayoría de infecciones se originan por contacto persona-persona y por contacto con fómites contaminados.

Los alimentos más frecuentemente asociados a gastroenteritis y hepatitis son los contaminados en origen, como moluscos bivalvos, verduras de ensalada y frutos tipo baya, que se consumen crudos o poco cocinados. Se hace necesario controlar su presencia con métodos suficientemente sensibles para detectar los bajos niveles de virus presentes en dichos alimentos.

Un grupo de trabajo del Comité Europeo de estandarización (CEN/TC 275/WG6/TAG4-viruses in foods) ha desarrollado y validado métodos de referencia para la detección de virus en matrices alimentarias, que será publicado próximamente.

Artículo completo (<https://seguridadalimentaria.elika.eus/wp-content/uploads/articulos/Archivo748/Rev CC AESAN 14 Virus.pdf>)

