Continue

Virus nuevo 2025

Virus informáticoiStock Un nuevo virus ha generado preocupación entre los usuarios de dispositivos Android, especialmente en Corea del Sur, donde se ha detectado una creciente campaña de infección, por medio de un malware, denominado SoumniBot, que está diseñado para robar información personal de los usuarios de manera sutil y difícil de detectar. Todo esto, utilizando una serie de técnicas sofisticadas que lo hacen prácticamente invisible para las herramientas de análisis de seguridad, que han generado alertas entre los expertos y autoridades por el riesgo que está generando para la seguridad informática.Lea también: Dian activó medidas ante contingencia informática: ¿a quiénes aplica?Se trata de SoumniBot un programa que se propaga a través de aplicaciones aparentemente legítimas y utiliza métodos avanzados de evasión para evitar ser detectado, como la manipulación de los archivos de manifiesto que contienen la información vital sobre cómo debe funcionar una aplicación en Android. Estos archivos son fundamentales para el análisis de seguridad, ya que detallan los permisos y componentes necesarios para que una aplicación funcione correctamente. Sin embargo, los creadores de SoumniBot han logrado modificar estos archivos para que los sistemas de detección no puedan reconocer el malware. Archivo Portafolio.coSegún expertos de Ethical Hacking Consultores, el virus emplea tres técnicas clave para ocultarse. Primero, utiliza un valor de compresión no válido al descomprimir el archivo de manifiesto de la aplicación, lo que engaña a los sistemas que intentan analizarlo y aunque muchos sistemas de seguridad rechazarían este tipo de archivo, el analizador de Android permite que la aplicación se instale sin problemas. En segundo lugar, el malware manipula el tamaño del archivo de manifiesto, lo que obliga a los sistemas de análisis a ignorar parte de los datos corruptos que contiene. Por último, SoumniBot usa nombres largos y complejos en los espacios XML del archivo de manifiesto, lo que dificulta que los analizadores de seguridad asignen suficiente memoria para procesarlo.Puede interesarle: Es oficial: Colombia firma acuerdo con China para integrar ruta de la Seda y la FranjaEl investigador de Kaspersky, Dmitry Kalinin, explicó que una vez que SoumniBot logra instalarse en un dispositivo, comienza a recolectar información personal del usuario, como contactos, mensajes de texto, fotos y vídeos y se comunica con un servidor remoto mediante el protocolo de mensajería MQTT, enviando los datos robados y recibiendo comandos para realizar otras acciones maliciosas. Además, tiene la capacidad de controlar varias funciones del teléfono de forma remota, como agregar o eliminar contactos, enviar mensajes SMS sin el conocimiento del usuario y activar el modo silencioso, lo que facilita su persistencia en el dispositivo. CelularesiStockEl comportamiento del virus es especialmente alarmante debido a su capacidad para reiniciarse automáticamente si el servicio malicioso es detenido, ya que cada 16 minutos, SoumniBot se reinicia y continúa su actividad, asegurando que la amenaza permanezca activa en el dispositivo, característica que le permite evadir los esfuerzos del usuario para eliminarlo, complicando aún más su eliminación.Una de las características más preocupantes de SoumniBot es su capacidad para robar certificados digitales, puesto que el malware busca archivos específicos en el dispositivo, como los archivos .key y .der, que contienen certificados utilizados para acceder a servicios bancarios en línea y para realizar transacciones financieras. Este tipo de robo es poco común en los virus de Android, lo que hace que SoumniBot sea aún más peligroso, ya que puede comprometer la seguridad financiera de los usuarios.En este sentido, cerraron diciendo que para protegerse de este tipo de amenaza, es fundamental que los usuarios de Android tomen medidas preventivas y mientras esto pasa, los usuarios deben descargar aplicaciones solo de fuentes confiables, como la tienda oficial de Google Play, es una de las mejores formas de evitar que aplicaciones maliciosas lleguen a los dispositivos. Además, mantener el sistema operativo y las aplicaciones actualizadas es crucial para proteger el dispositivo de vulnerabilidades conocidas. Aunque la situación ha causado alarma en las redes sociales, las autoridades no han declarado una emergencia sanitaria ¿Una nueva pandemia a la vista? A medida que comienza el 2025, un virus se está propagando rápidamente en China y ha comenzado a generar preocupación en las autoridades sanitarias de ese país y en la comunidad médica internacional. Se trata del metapneumovirus humano (HMPV, por sus siglas en inglés), un virus con el que se han infectado especialmente niños menores de 14 años y adultos mayores de 65 años, lo que ha saturado varios hospitales en el territorio chino, particularmente en las provincias del norte, donde se ha reportado una mayor incidencia. Ministerio de Salud descarta alertas tras aumento de enfermos por virus en China Leer más El HMPV es un agente viral que se encuentra entre los causantes de infecciones respiratorias agudas. Aunque fue identificado por primera vez en los Países Bajos en 2001, este virus está ganando relevancia en China, que enfrenta su temporada invernal, un período crítico para las enfermedades respiratorias. En este contexto, los hospitales del país, especialmente en el área pediátrica, están viendo un aumento significativo de casos graves de neumonía, con una notable saturación en los servicios de salud. Aunque también se han reportado infecciones por otros virus respiratorios, como la influenza A, el HMPV se ha convertido en el agente viral dominante en las últimas semanas. Los síntomas de esta infección son similares a los de una gripe común o incluso al COVID-19, lo que genera confusión en el diagnóstico y complica el control de su propagación. Entre los síntomas más frecuentes se encuentran: Metapneumovirus humano (HMPV)Es un agente viral que se encuentra entre los causantes de infecciones respiratorias agudas. Está ganando relevancia en China, que enfrenta su temporada invernal y una notable saturación en los servicios de salud. En los casos más graves, los pacientes pueden presentar sibilancias, dificultad respiratoria severa y complicaciones como bronquiolitis, bronquitis o neumonía. Además, se ha observado que las personas inmunocomprometidas tienen mayor riesgo de desarrollar formas graves de la enfermedad. El metapneumovirus humano se propaga principalmente a través del contacto cercano con personas infectadas, especialmente por medio de estornudos, tos y el contacto con superficies contaminadas. El riesgo de contagio es mayor en adultos mayores y en niños pequeños, dos grupos vulnerables debido a su sistema inmunológico más débil. Sin embargo, también pueden verse afectados aquellos con enfermedades preexistentes que comprometen su inmunidad. Para reducir el riesgo de contraer el HMPV, se recomienda seguir las mismas pautas de prevención que se emplean para evitar la propagación de otras infecciones respiratorias: Usar mascarillas si se está en contacto con personas infectadas. Desinfectar frecuentemente superficies compartidas. Lavarse las manos con regularidad. Evitar el contacto cercano con personas que presenten síntomas respiratorios. ¿Qué es Oropouche, virus por el que advierten a viajeros a Ecuador y otros países? Leer más Además, es importante seguir las indicaciones de las autoridades sanitarias locales, que siguen de cerca la evolución del brote. Aunque la situación ha causado alarma en las redes sociales, las autoridades no han declarado una emergencia sanitaria a nivel nacional ni internacional, y la Organización Mundial de la Salud (OMS) ha asegurado que el HMPV no representa un peligro de emergencia global, como ocurrió en el pasado con la pandemia de COVID-19. Este brote de HMPV recuerda la vulnerabilidad global frente a nuevos virus respiratorios, especialmente cuando las condiciones climáticas y la interacción social contribuyen a su rápida propagación. A medida que se avanza en el control de este nuevo virus, las autoridades de salud de todo el mundo deberán mantenerse alerta para prevenir un brote más allá de las fronteras de China. Para leer más contenido de EXPRESO sin restricciones, SUSCRÍBETE AQUÍ. Skip to content El panorama de la salud mundial se encuentra bajo la expectativa de lo que pasará con un nuevo virus que en las últimas semanas ha aumentado el número de personas enfermas de él. Se trata del Metapneumovirus humano o HMPV por sus siglas en inglés, el cual guarda similitudes con el SARS-CoV-2. ÚNETE A NUESTRO CANAL DE WHATSAPP. EL PODER DE LA INFORMACIÓN EN LA PALMA DE TU MANO SÍGUENOS EN EL SHOWCASE DE GOOGLE NEWS De acuerdo con el Centro de Control y Prevención de Enfermedades (CDC) el Metapneumovirus humano fue descubierto en Países Bajos en 2021. El Metapneumovirus humano es un virus que se contagia de forma similar al del SARS-CoV-2, a través de partículas patógenas en el aire cargadas con él y que respiramos sin saberlo. El virus pertenece a la familia de los paramixovirus, la cual incluye a virus como el de la parotiditis o paperas, el sarampión y el virus sincicial respiratorio. Este virus provoca una enfermedad respiratoria en sus víctimas, lo que complica su diagnóstico debido a que se confunde con muchas otras enfermedades similares. La gravedad de la enfermedad respiratoria que provoca puede ir desde un resfriado común hasta enfermedades graves como la neumonía, especialmente en poblaciones vulnerables como niños, ancianos y personas con un sistema inmune débil. ¿Cuáles son sus síntomas? Congestión nasal o secreción Dolor de garganta Fiebre leve Tos persistente Dificultad para respirar (disnea) Sibilancias Salpullido Istockphoto | Ilustrativa ¿Nueva pandemia mundial? Este virus ha puesto en alerta al mundo y en especial a China debido a que en las últimas semanas se ha registrado un alarmante aumento en el número de casos en las provincias del norte del país asiático, mismo en el que inició la anterior pandemia de covid-19 y que se propagó a todo el mundo. Hasta el momento se sabe que los más afectados han sido menores de 14 años. Además, el resurgir de otras enfermedades como la influenza A, el Mycoplasma pneumoniae y el coronavirus, mantienen la situación todavía más tensa. La Administración Nacional de Control y Prevención de Enfermedades de China informó el jueves que las enfermedades respiratorias agudas mostraron una tendencia al alza en el número total de infecciones en la semana del 16 al 22 de diciembre. Entre los patógenos detectados en los pacientes con enfermedades respiratorias se incluyeron al rinovirus y al Metapneumovirus humano, ambos con una tendencia al alza. Ante esto, las autoridades chinas han anunciado el reforzamiento de los sistemas de monitoreo sanitario, aunque aún no se ha confirmado oficialmente un estado de emergencia. Sin embargo, conviene recalcar que Estados Unidos alertó en 2024 que este virus podría conducir a una nueva pandemia mundial. VGB Comienza a moverse el mercado de fichajes en la Liga Nacional de Honduras y con ello vendrán noticias importantes en el trayecto del mes de mayo y junio del 2025 Uno de los clubes que quedaron eliminados en las primeras de cambio y que comenzó a edificar lo que será la próxima temporada son los Lobos de la UPNFM. De acuerdo a lo contado por el periodista Fredy Nuila en el programa 'Minuto 90' de RCV, el atacante hondureño Geovany 'Virus' Martínez se convirtió en nuevo fichaje de la UPN para la temporada 2025-2026. El delantero viene de tener su torneo más prolífico en cuanto a goles, donde firmó seis anotaciones (2 de penal) en 13 partidos con la camiseta del descendido Real Sociedad de Tocoa. El 'Virus', de 28 años de edad, se fue al ascenso con los aceiteros, pero rápidamente encontró acomodo en la primera división tras su buen torneo con el Gigante del Aguán. La camiseta de los Lobos de la UPNFM será la sexta que el delantero utilice en la Primera División de Honduras después de su paso por Vida, Marathón, Victoria, Real Sociedad y Honduras Progreso, club que le dio la oportunidad en la Liga Nacional. En total, el 'Virus' Martínez suma 22 goles en 85 partidos en la liga profesional hondureña desde su debut en agosto del 2021 con la camiseta de los ribereños, que ahora naufragan en las turbulentas aguas de la segunda división. 2025-05-16 Comienza a moverse el mercado de fichajes en la Liga Nacional de Honduras y con ello vendrán noticias importantes en el trayecto del mes de mayo y junio del 2025 Uno de los clubes que quedaron eliminados en las primeras de cambio y que comenzó a edificar lo que será la próxima temporada son los lobos de la UPNFM. De acuerdo a lo contado por el periodista Fredy Nuila en Minuto 90 de RCV, el atacante Geovany Martínez se convirtió en nuevo fichaje de la manada para la temporada 2025-2026. El delantero viene de tener su torneo más prolífico en cuanto a goles, donde firmó seis anotaciones (2 de penal) en 13 partidos con la camiseta del descendido Real Sociedad de Tocoa. El Virus, de 28 años de edad, se fue al ascenso con los aceiteros, pero rápidamente encontró acomodo en la primera división tras su buen torneo con el Gigante del Aguán. La camiseta de los lobos de la UPNFM será la sexta que el delantero utilice en la primera división de Honduras después de su paso por Vida, Marathón, Victoria, Real Sociedad y Honduras Progreso, club que le dio la oportunidad en Liga Nacional. En total, el Virus Martínez suma 22 goles en 85 partidos en la liga profesional hondureña desde su debut en agosto del 2021 con la camiseta de los ribereños, que ahora naufragan en las turbulentas aguas de la segunda división. China ha registrado en las últimas semanas un aumento de infecciones respiratorias causadas por un virus similar al de la gripe, el metapneumovirus humano, conocido por las siglas HMPV. Pekín ha reconocido el incremento de casos, especialmente entre los niños, y lo ha atribuido a un pico estacional, mientras que la Organización Mundial de la Salud (OMS) ha enfatizado que los niveles de contagio registrados en el gigante asiático “están dentro de lo normal”. La OMS también ha aseverado que la tendencia en esta época del año en el hemisferio norte es que se produzca un repunte de este tipo de enfermedades respiratorias. De hecho, datos oficiales de Reino Unido y Estados Unidos indican que allí también se ha producido un incremento del HMPV desde el pasado octubre. Expertos en salud de todo el mundo están rebajando las alarmas. Nada tiene que ver con los inicios de la pandemia de covid, hace justo cinco años, debido a que el HMPV es un virus que se conoce desde hace varias décadas.¿Qué es el HMPV?El HMPV es uno de los varios patógenos que circulan cada invierno en todo el planeta y que provocan enfermedades respiratorias. Este agente patógeno, que pertenece a la familia Paramyxoviridae, provoca normalmente una infección leve en el tracto respiratorio superior.¿Cuándo suele circular?En países en los que el frío se extiende durante meses puede ser estacional, como la gripe, mientras que en aquellos más cercanos al ecuador se propaga en niveles más bajos durante todo el calendario. El virus fue identificado por primera vez en 2001 en Países Bajos, aunque estudios serológicos de Estados Unidos indican que ya campaba a sus anchas desde la década de 1950. Muchos médicos afirman que la mayoría de los niños se habrán contagiado al menos una vez antes de cumplir cinco años.¿Cuáles son los síntomas?Sus síntomas son parecidos a los de muchos tipos de resfriado y gripe: tos, fiebre y congestión nasal. No obstante, colectivos vulnerables como niños de poca edad, ancianos, mujeres lactantes y personas con inmunodeficiencias pueden padecer síntomas más graves. Aunque la mayoría de las infecciones no representan un riesgo mayor, los casos más severos pueden derivar en bronquitis o neumonía. Su periodo de incubación suele ser de tres a seis días. Se transmite principalmente a través de secreciones al estornudar o toser, o por el contacto con objetos o superficies contaminadas y tocarse después los ojos, la nariz o la boca.¿Es normal la incidencia en China?Las autoridades chinas han reconocido el repunte de casos de las últimas semanas y han pedido calma, ya que insisten en que se trata de un virus conocido y que no representa una gran amenaza. El pico actual de infecciones en el norte de China coincide con unas temperaturas muy bajas que, se prevé, durarán hasta el mes de marzo. Expertos sanitarios de otros países consideran que el temor a una nueva pandemia es exagerado, dado que estas suelen estar causadas por nuevos patógenos. No es el caso del HMPV, del que existe cierta inmunidad.El Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades de China (CDC) notificó el pasado 27 de diciembre de la tendencia al alza en la incidencia del HMPV, la influenza y el virus respiratorio sincitial, y comunicó que la de otros patógenos respiratorios, como el nuevo coronavirus, se encuentran en niveles bajos. Kan Biao, director del instituto de enfermedades infecciosas, señaló que los casos de HMPV estaban aumentando especialmente entre los menores de 14 años, y particularmente en el norte del país. Asimismo, destacó que, aunque se espera que en invierno y primavera circulen simultáneamente múltiples patógenos que provoquen diversas enfermedades respiratorias, su magnitud e intensidad serán menores que las del año pasado. No obstante, pidió que se tomen ciertas precauciones durante los desplazamientos y las reuniones familiares previstas por el Año Nuevo lunar (que este año se celebra el 29 de enero).Este jueves por la noche, el CDC ha publicado una actualización en la que explica que “las tasas de positivos por HMPV han mostrado grandes fluctuaciones” entre el 30 de diciembre y el cinco de enero y concreta que “se ha producido una desaceleración del ritmo de contagios en las provincias septentrionales, y han comenzado a disminuir los casos entre menores de 14 años”.¿Cuáles son las recomendaciones para la población?La agencia estatal de noticias Xinhua ha publicado una serie de recomendaciones para la ciudadanía, ha resaltado que “el HMPV no es una nueva cepa alarmante, sino un virus común”, y ha informado de que la mayoría de los casos se curan en una semana.La OMS, por su parte, no ha mostrado preocupación porque “es un virus común que circula en invierno y primavera en muchos países del hemisferio norte”. “Los niveles de infecciones respiratorias registrados en China están dentro de lo normal”, aseguró el martes Margaret Harris, portavoz de la organismo con sede en Ginebra. “Es lo que cabría esperar en esta estación”, agregó. Harris también especificó que la demanda hospitalaria en la nación asiática es inferior a la de hace un año y recalcó que no se ha declarado ninguna emergencia en relación con estas infecciones respiratorias.Como no existen antivirales para tratar el HMPV ni vacunas para prevenirlo, la OMS recomienda seguir unas normas básicas de higiene, como lavarse las manos regularmente con agua y jabón, cubrirse la nariz y la boca al toser y estornudar, además de plantearse llevar mascarilla en espacios con poca ventilación o en los que se concentre mucha gente. Asimismo, pide quedarse en casa si se presentan síntomas leves o pedir ayuda médica si se trata de un paciente de riesgo o si los síntomas empeoran. Norovirus – the infamous “winter vomiting bug” – is resurging with unprecedented force in 2025. Around the globe, public health agencies and food industry leaders are witnessing a sharp increase in outbreaks of this highly contagious virus. In the United States alone, the CDC reported 1,078 norovirus outbreaks from August 2024 through mid-January 2025, nearly double the 557 outbreaks in the same period a year prior. Similarly in England, over 9,000 lab-confirmed norovirus cases were recorded by February 2025 – more than double the five-year seasonal average. These spikes hint at a perfect storm of factors – from new virus strains to pandemic-era aftershocks – driving the surge. This article examines the trend through data and expert insights, with a special focus on food-related outbreaks, to help food safety professionals and industry leaders understand what’s happening and how to respond. Norovirus Trends: A Decade-High Spike in Outbreaks Explosive Growth in Reports: Data from SGS Digicomply’s regulatory monitoring platform highlights a worrying upward trend in norovirus-related food safety incidents worldwide. In 2014, norovirus was mentioned in only 22 food safety reports, but by 2020 that number had grown to 140, and in 2024 it skyrocketed to 1,242 mentions. This steep climb culminated in 2024-2025 seeing outbreak counts above any level recorded in previous seasons since 2012. Health authorities confirm this trajectory; for example, during late 2024 the U.S. saw more suspected norovirus outbreaks in a single week than in any week in the prior decade. Experts believe we are now at a decade-high peak of norovirus activity. This insight has been timely identified and is available to users through the SGS Digicomply Food Safety Intelligence Hub. Feel free to explore the Food Safety Intelligence Hub demo and try this tool in action. Why the Surge Now? Scientific research points to several factors behind the surge. One culprit is the emergence of new norovirus strains that have caught populations off guard. In the U.S., a once-rare strain GII.17 became dominant in recent outbreaks – accounting for about 70% of cases in late 2024. Because GII.17 had been uncommon, people have little immunity to it, allowing it to spread rapidly. “Likely lower population immunity is the reason for the early surge of an otherwise seasonal increase,” notes Dr. Jan Vinjé, head of CDC’s norovirus lab network. Additionally, the typical winter conditions that favor norovirus – people crowding indoors during holidays and cold weather – are in full play. Some researchers suspect pandemic precautions of prior years (like lockdowns and extra sanitization) temporarily suppressed norovirus, leaving a larger susceptible pool now that normal life has resumed. The result is a rebound effect: as social gatherings, travel, and dining-out returned to pre-pandemic levels, norovirus found fertile ground to spread. With its very low infectious dose and ability to infect repeatedly (many distinct strains mean getting sick once doesn’t confer lasting immunity), norovirus is exploiting every weakness in our defenses. Most Impacted Foods: From Shellfish to Salad Bars Norovirus is notorious for causing foodborne illness – in fact, it’s the number one cause of contaminated food outbreaks in the U.S., responsible for about 58% of them. But some foods pose a higher risk than others: Shellfish (Fish & Fish Products): Seafood, especially bivalve shellfish like oysters, clams, and mussels, tops the list of high-risk foods. These filter-feeders can concentrate norovirus if grown in contaminated waters. In the past year, authorities worldwide issued numerous alerts for norovirus in oysters and mussels, implicating harvest areas from North America to Europe. For example, in late 2024 and early 2025 the FDA warned restaurants and retailers against serving certain oysters from British Columbia and Washington state due to norovirus. Just this February, a major outbreak tied to oysters harvested in Louisiana Area 3 led to a multi-state recall. The seafood industry is on high alert, as these incidents underscore how one tainted harvest can spark outbreaks across far-reaching markets. Fresh Produce (Fruits & Vegetables): Raw fruits and leafy greens are another common vehicle. Produce can be contaminated at the farm through sewage-tainted irrigation water or by infected field workers. Berries have caused international norovirus outbreaks in the past, and global experts now rank frozen berries contaminated with norovirus as a top food safety concern. Any produce eaten without cooking (salads, fruit platters, garnishes) is risky if handling hygiene is poor. Indeed, investigators find that hand-harvested foods like salad greens and fruits present special challenges – requiring diligent field sanitation to prevent viral contamination. Prepared & “Generic” Foods: Many outbreaks get traced not to a single raw ingredient but to complex dishes or buffet-style meals – categorized as “generic foods” in some surveillance data. These include things like sandwiches, baked goods, or multi-ingredient items that might not point to one source. Often, the common factor is an infected food handler: a sick worker can contaminate any food they touch, whether it’s a platter of pastries or a tray of appetizers. One notorious example occurred at an Illinois restaurant in late 2022, where a single ill employee handling multiple foods caused a norovirus outbreak that sickened over 300 people. Norovirus’s ability to spread through handled foods makes any ready-to-eat product vulnerable if hygiene breaks down. Beverages: While less common than solid foods, beverages can also transmit norovirus. Smoothies, juices, or drinks garnished with fresh fruit can become contaminated by an ill worker. Even ice or water can carry the virus if proper water treatment and handling procedures aren’t in place. Outbreak investigations have traced some cases back to contaminated drinking water or ice machines in food-service settings. The takeaway: whether it’s the water cooler or a fancy cocktail, vigilance is needed since norovirus can lurk wherever contaminated water or hands have been involved. These categories align with what frontline data is showing. According to SGS Digicomply’s incident data, fishery products, produce, and mixed foods rank among the most cited categories in norovirus alerts over the past year. Outbreaks tend to cluster in foods that are raw or handled extensively – emphasizing that safe sourcing and hygienic handling are critical to breaking the chain of transmission. Geography of Outbreaks: Global Hotspots and Reporting Uptick Norovirus respects no borders, and the current surge is truly global. However, some regions are reporting especially high numbers of foodborne outbreaks: United States: The U.S. consistently logs a large share of reported norovirus outbreaks (an estimated 2,500 outbreaks annually in normal years). This season, as noted, the U.S. is seeing record activity. The CDC’s NoroSTAT surveillance network confirms that the 2024–2025 norovirus season is outpacing previous years in outbreak count. High-profile incidents include multistate food outbreaks (like the Gulf Coast oyster recall) and a spate of cruise ship outbreaks linked to Florida ports. By early March 2025, seven cruise voyages out of Florida had confirmed norovirus outbreaks onboard, underscoring how quickly the virus can spread in contained environments and how frequently it’s being detected and reported by U.S. authorities. Europe: Across Europe, health systems have raised the alarm as norovirus cases climb above norms. The UK Health Security Agency reports that in England, confirmed norovirus infections and hospital outbreaks in winter 2024/25 were roughly Fifty to 60% higher than the recent average. Several European countries have also flagged norovirus in imported foods via the EU Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF). For example, in December 2024 the Netherlands issued an alert after finding norovirus in a batch of oysters , and Denmark reported norovirus contamination in mussels that led to an incident notice . These cases triggered immediate cross-border warnings to pull suspect shellfish from the market. Europe’s robust surveillance is catching many of these events, which is crucial for protecting consumers given the region’s busy trade in produce and seafood. Asia: Many Asian countries don’t publicly report as many norovirus outbreaks, but that doesn’t mean they’re spared. In late 2024, Hong Kong authorities announced detecting norovirus in oyster products, a serious concern for a city with a high shellfish consumption. Japan and China have in past years experienced large norovirus outbreaks (often person-to-person in schools or restaurants), though official foodborne incident data is harder to obtain. Nonetheless, with global supply chains, Asian-origin foods have been involved in some international outbreaks – for instance, frozen raspberries from China caused norovirus illnesses in Europe a few years ago. Given the current surge, countries in Asia are likely experiencing similar spikes; the challenge is that many cases go unreported or untested. Other Regions: Norovirus is ubiquitous, so any country with gatherings or food service can face outbreaks. Australia and New Zealand, for example, often see increases in their winter (which is mid-year). In Africa and Latin America, norovirus is believed to be a major cause of gastroenteritis, though surveillance is limited. Interestingly, one of the attention-grabbing incidents of early 2025 came from Brazil, where a cruise ship outbreak led the national health agency (ANVISA) to intervene. This rare reported outbreak in South America hints that the virus is very much present there too, even if not always formally tracked in food reports. Overall, improved surveillance in many regions (aided by platforms like SGS Digicomply, which aggregate alerts from over 100 countries) means we are “seeing” more of the norovirus picture than ever before. Recent Norovirus Outbreaks in 2025: Lessons from the Field Real-world outbreak cases in 2025 provide valuable lessons about how norovirus strikes and spreads in food contexts: Multistate Oyster Outbreak (USA): In January 2025, dozens of people fell ill after eating raw oysters, sparking an investigation that tracked the shellfish back to a specific harvest area in Louisiana. The Louisiana Department of Health issued a recall for oysters from that area, and the FDA put out a nationwide alert urging consumers and restaurants to discard any oysters harvested there between January 10 and February 4. It turned out that those oysters had been distributed to at least 15 states, from Texas and Florida up to New York. As reports of stomach flu poured in, lab tests confirmed norovirus in patients. This outbreak demonstrated how one contaminated seafood harvest can rapidly seed illnesses far and wide. It also reinforced the importance of traceability – because authorities could link the illnesses to a specific harvest site, they could target the recall and get the word out quickly. Going forward, shellfish growers and regulators are likely to review how that harvest area got contaminated (for instance, was there a sewage overflow?) to prevent a repeat. Cruise Ship Outbreaks (Global): Cruise ships have long been notorious for norovirus, and 2025 is no exception. Early in the year, a luxury cruise in the South Atlantic turned nightmarish when passengers started vomiting and quarantining in their cabins – an outbreak later confirmed as norovirus. This was the Brazilian cruise that ANVISA reported in late January. Around the same time, multiple cruises sailing from Florida also saw outbreaks. One ship, Holland America’s Eurodam, experienced four separate norovirus outbreaks on voyages departing Port Everglades in just the first two months of 2025. In one instance, nearly 150 passengers (about 7.5% of those on board) were sick by the time the ship returned to port . The pattern in these outbreaks is telling: buffets and communal dining are likely flashpoints, where one ill person handling shared utensils or touching surfaces can infect dozens. Cruise lines, working with the CDC’s Vessel Sanitation Program, responded by deep-cleaning ships, enforcing hand hygiene for guests, and in some cases delaying voyages for extra sanitation. The lesson? In crowded settings like cruise ships (or banquet halls, universities, etc.), norovirus can spread with lightning speed – so constant vigilance and prompt outbreak response are key to containing it. Restaurant and Catering Outbreaks: While not all make headlines, many local norovirus outbreaks occur in restaurants, catering events, and institutions. A typical scenario is a catered event (wedding, conference, school function) where many people eat the same meal. If a chef or server was sick, the virus may be in the food. People then fall ill a day or two later and the event is identified as the common link. For instance, in late 2024, a café in Washington state was linked to a cluster of norovirus illnesses after patrons reported getting sick shortly after dining there. In such cases, health inspectors often find a food worker had been recently ill. The ongoing surge means that public health departments in 2025 are handling more of these reports than usual. Many have stepped up outreach to food service operators to reinforce the message: don’t let sick staff handle food. In some jurisdictions, regulators have even considered requiring paid sick leave in the food industry, because workers without sick pay are more likely to come in ill – a well-known contributing factor to norovirus outbreaks. Institutional Outbreaks: Outside the traditional food industry, institutions like hospitals, nursing homes, schools, and daycare centers have also been hit hard by norovirus this season. While these are often person-to-person outbreaks, they sometimes originate from contaminated food (for example, a contaminated meal delivered to a school). England’s surveillance noted that all regions and age groups have seen high outbreak numbers, with the 65+ population (many in care facilities) especially impacted. In response, care homes and schools are heightening their food safety measures – from kitchen staff wearing gloves and masks to isolating any resident or student showing symptoms. These measures in turn help protect the wider community, since an outbreak in a nursing home can spill into the general public (via visitors or catering services) if not controlled. Each outbreak, while unfortunate, teaches us something. Common threads include the central role of infected food handlers in starting or amplifying outbreaks, the impact of rapid detection and communication (which can limit an outbreak’s size), and the need for strict adherence to preventive practices. As the 2025 surge continues, the food industry and health officials are accumulating a playbook of hard-earned lessons to deploy against norovirus. Regulatory Responses: How Authorities Are Fighting Back Food safety and public health agencies have not stood idle in the face of rising norovirus cases. Around the world, regulators are ramping up efforts to mitigate risks at multiple points from farm to fork: Enhanced Surveillance and Alerts: A positive outcome of this surge is improved detection. Networks like the CDC’s NoroSTAT in the U.S. and HNORS in the UK are capturing outbreak data in near real-time, which wasn’t the case a decade ago. The FDA, CDC, and state health departments are also more proactive in issuing public advisories when a foodborne norovirus threat emerges. In the Louisiana oyster case, the FDA’s swift alert (and expansions of that alert as more distribution info came in) likely prevented additional illnesses by warning consumers and businesses in over 10 states. Likewise, the FDA has regularly been advising on norovirus-contaminated shellfish from various regions (Canada, Europe, etc.) – a practice that raises awareness across the industry that “if in doubt, throw it out.” This transparency and communication are crucial regulatory tools to stop an outbreak early. Outbreak Investigations and Traceback: Regulatory investigators are sharpening their traceback techniques for norovirus outbreaks. Historically it’s been tough to track norovirus to a source because many sick people never get tested, and the virus isn’t part of routine screening like bacteria are. However, when clusters of illness point to a common food, agencies now mobilize rapid response teams to find the source. For example, in the oyster outbreak, state traceability systems could pinpoint the harvest location in Louisiana in short order. Similarly, when multiple states see cases linked to a packaged food (say a fruit cup or a salad kit), the CDC and FDA coordinate to trace ingredients back to processors or farms. This kind of regulatory sleuthing has gotten faster and more coordinated post-FSMA (Food Safety Modernization Act) and through international collaboration. The payoff is faster recalls and removal of contaminated products, which limits how far norovirus-tainted foods can spread. Preventive Policy & Guidance: To choke off norovirus at its roots, regulators emphasize preventive controls. The U.S. FDA in particular has been active: it recently released a commodity-specific prevention strategy for berries to address viruses like norovirus and hepatitis A in produce. The strategy highlights grower training, field sanitation, and better oversight of imported berries. More generally, the FDA has updated the Food Code (a model for state and local food safety laws) to stress exclusion of ill workers and proper hygiene. As part of the Healthy People 2030 initiative, FDA even developed an Employee Health Policy Toolkit to help retail food establishments prevent norovirus transmission by sick staff . Other countries are likewise updating guidelines: for instance, UK authorities have reiterated protocols for care homes during outbreaks, and some European regulators are reviewing norovirus testing in shellfish waters (currently, E. coli is often used as a proxy indicator for sewage contamination, but that might not be sufficient to protect against viruses). Regulatory Enforcement: When outbreaks do occur due to lapses, regulators are using enforcement as a deterrent. Restaurants or food companies found to have violated health codes (e.g. failing to exclude a sick worker, or poor sanitation) can face penalties or temporary closure. For example, local health departments have not hesitated to shut down restaurants for deep cleaning after a norovirus incident and require staff training before reopening. On a larger scale, if a food producer is repeatedly linked to outbreaks, they could face lawsuits or bans. While norovirus is tricky – because an outbreak isn’t always due to a clear violation – regulators are signaling that companies must take it seriously. The mere fact that norovirus outbreaks are now explicitly discussed in FDA prevention plans and GAO food safety reports shows a shift from reactive to proactive. Food businesses are being asked to assess norovirus in their Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP) plans, something that historically got less attention than bacterial risks. Global Collaboration: Recognizing norovirus as a worldwide issue, there’s increasing collaboration across borders. Through the International Food Safety Authorities Network (INFOSAN) and other channels, countries share information on outbreaks. If Europe detects a bad batch of frozen berries with norovirus, Asian and North American regulators get notified to watch for it, and vice versa. This is amplified by tools like SGS Digicomply that aggregate alerts from over 100 authorities, giving companies a heads-up about emerging threats. Such intelligence helps importers adjust testing or sourcing before a problem hits their consumers. We are essentially seeing the early warning systems in action – a synergy of data analytics and regulatory cooperation to catch problems early. In the long run, this global approach is pivotal, because norovirus often flies under the radar; a small outbreak in one country could be the tip of an iceberg affecting many. In summary, regulators in 2025 are responding to the norovirus wave with better surveillance, quicker public warnings, targeted prevention initiatives, and a push for industry compliance. It’s a multifaceted campaign – one that must continue evolving as we learn more about controlling this crafty virus in the food chain. Fighting Norovirus on the Front Lines: Industry Challenges & Strategies From farm fields to restaurant kitchens, those handling our food face an uphill battle against norovirus. The virus’s characteristics make prevention challenging: it is extremely contagious, hard to kill, and invisible in foods. Still, the food industry is adopting strategies to mitigate the risk. Here’s a look at the key challenges and how to address them: 1. Infected Workers – The Human Factor: The biggest challenge in foodborne norovirus is an asymptomatic or sick worker who handles food. An estimated 70% of norovirus outbreaks are caused by infected food handlers. They might not even know they’re sick (norovirus can shed before symptoms) or they might feel pressure to work while ill. Mitigation: Food businesses are doubling down on employee health policies. Staff are being trained to never work if experiencing vomiting or diarrhea. Many companies have instituted 48-72 hour exclusion rules (you can’t return to work until 2–3 days after recovering, since you can still shed virus). To facilitate this, progressive employers and some regulations are providing paid sick leave, so workers aren’t financially penalized for staying home. Handwashing is being treated as gospel – frequent, thorough washing with soap and water, since alcohol hand sanitizers don’t reliably kill norovirus. Managers are tasked with actively monitoring staff for signs of illness and sending anyone home at the first hint of trouble. This culture shift – putting health first – is one of the most effective tools against norovirus in food settings. 2. Surfaces and Sanitation: Norovirus can persist on surfaces for days and withstand many common disinfectants. In a busy kitchen or processing facility, it’s easy for the virus to spread via countertops, utensils, door handles, or gloves. Mitigation: The industry is emphasizing rigorous sanitation protocols. Food prep areas and high-touch surfaces should be disinfected with effective agents like bleach solutions or other EPA-approved virucidal cleaners (regular cleaning isn’t enough). Some restaurants have implemented scheduled “biohazard” cleanings where a bleach solution is used on all surfaces at the end of the day. If a vomiting incident occurs (which releases aerosolized virus), special cleanup procedures with proper protective gear are followed to avoid spreading it further. Utensils, dishes, and linens are washed on high heat settings – for instance, using hot water above 60°C (140°F) in dishwashers and laundry, since heat helps destroy the virus. The challenge is ensuring these protocols are actually carried out consistently, even during rush hours. Increasing oversight and using checklists or automated sanitizing equipment can help. Some food processors are even exploring ultraviolet (UV) sanitation or ozone treatments in facilities as extra layers of defense. 3. Supply Chain Contamination: Norovirus can enter at the farm or production level – e.g., through contaminated water used on produce, or an ill worker in a packing house. These upstream issues then cascade into big outbreaks once the food is distributed widely. Mitigation: Strong supplier controls and testing are strategies here. Produce growers are encouraged (or required) to test irrigation water for indicators of fecal contamination and to treat water if quality is dubious. The hygiene of harvesters and processors is also crucial: farms are implementing better field toilets and handwashing stations so workers don’t inadvertently contaminate crops. Some importers are asking for virus testing on high-risk foods like frozen berries or raw oysters – while not routine yet (since testing can be complex), this may become more common for vendors with past issues. Shellfish harvesters, for example, use depuration (purging shellfish in clean water) and follow sanitation plans to minimize sewage pollution in harvest areas. Regulators might temporarily close shellfish beds if water tests show norovirus risk. Food companies are also leveraging technology: blockchain or traceability systems that let them quickly identify which batch of product came from where, so if a problem arises, they can pinpoint it fast. The overarching idea is to build food safety in from the start – if you deliver cleaner, safer raw materials to the kitchen, the risk of norovirus in the final food drops dramatically. 4. Detection and Verification Challenges: Unlike bacteria, norovirus doesn’t spoil food or change its appearance, and testing each batch of food for viruses isn’t practical in most cases. This means the industry often relies on preventive practices without the same level of verification testing you might use for something like Salmonella. Mitigation: The adage “prevention is better than cure” rings true – hence the heavy focus on preventive controls. However, when a suspected contamination does occur, companies are getting better at responding even without tests. Many now have crisis management plans: if they hear reports of illnesses potentially linked to their product, they might initiate a voluntary recall out of caution (even if they can’t yet prove norovirus is present). Insurers and liability concerns are motivating factors – no one wants to be the next headline outbreak. On the