



Os alimentos e o coronavírus





Coronavírus se transmite através do alimentos?

- **NÃO!!!** Não há estudos conclusivos que comprovem.
- A European Food Safety Authority – EFSA, quando avaliou esse risco em outras epidemias causadas por vírus da mesma família, concluiu que não houve transmissão por alimentos.
- A ANVISA confirma isso!



Organização Mundial da Saúde - OMS

- De acordo com a Organização Mundial de Saúde (OMS) o comportamento do novo coronavírus deve ser semelhante aos outros tipos da mesma família. Assim sendo, ele precisa de um hospedeiro – animal ou humano – para se multiplicar.



Importante saber!

- Importante saber que esse grupo de vírus é sensível às temperaturas normalmente utilizadas para cozimento dos alimentos, em torno de 70°C.

Dinâmica da Transmissão

- **PESSOA A PESSOA --> 2M DE DISTÂNCIA**
- Pelo contato próximo com um indivíduo infectado ou por contágio indireto, ou seja, por meio de superfícies e objetos contaminados, principalmente por gotículas de salivas e respiratórias geradas pela tosse e espirro de pessoas infectadas.

COMO OCORRE A TRANSMISSÃO?



ESPIRRO



TOSSE



CATARRO



GOTÍCULAS
DE SALIVA



CONTATO FÍSICO
COM PESSOA
INFECTADA




CONTATO COM
SUPERFÍCIES
CONTAMINADAS

Seguido de contato com boca, nariz e olhos.

Vírus nas superfícies


- O fato é que **VÍRUS** podem persistir por poucas horas ou vários dias, a depender da superfície, da temperatura e da umidade do ambiente, mas é eliminado pela **HIGIENIZAÇÃO** ou **DESINFECÇÃO**.
- Melhor estratégia: higienizar ou desinfetar!





Dicas para os manipuladores de alimentos

- Sabendo que boas práticas de fabricação são essenciais na prevenção de doenças transmitidas por alimentos (DTA's) e também favorecem na prevenção do coronavírus.
- Listamos a seguir algumas práticas importantes que podem ser úteis para você que manipula alimentos em casa ou no trabalho:



Dicas para os manipuladores de alimentos

- Quem prepara os alimentos deve lavar bem as mãos com água corrente e sabão em todas as suas partes, considerando também as unhas, áreas entre os dedos e o punho por no mínimo **20 segundos**.
- Secar as mãos com papel toalha descartável.
- O uso do álcool em gel a 70% ao final é recomendado.



Passe sabão e molhe com água



Esfregue a palma de cada mão



Esfregue entre os dedos



Esfregue o polegar de cada mão




Lave o dorso de cada mão



Lave os punhos


Lavar bem as mãos

Quem prepara alimentos deve lavar bem as mãos.




Em que situações se deve lavar as mãos?

- Tossir, espirrar, coçar ou assoar o nariz.
- Coçar os olhos ou tocar na boca.
- Preparar alimentos crus, como carne, vegetais e frutas.
- Manusear embalagens de alimentos.
- Manusear celular, dinheiro, lixo, chaves, maçanetas, entre outros objetos.
- Ir ao sanitário.
- Retornar dos intervalos.




Conduta pessoal

- Unhas curtas e limpas
- Unhas sem esmaltes
- Não usar adornos que possam acumular sujeiras e microrganismos, como anéis, aliança, relógio, pulseira e quaisquer amuletos na região dos punhos e mãos.




Faça sua parte sempre!

- Não converse, espirre, tussa, cante ou assovie em cima dos alimentos, superfícies ou utensílios.
- Essa recomendação é muito importante no momento do preparo e distribuição.




Cuidados com as vestimentas

- As vestimentas utilizadas em ambientes públicos devem ser substituídas por vestimentas próprias para o manuseio de alimentos ou cobertas por jalecos ou aventais.




Cuidados com os sapatos

- Os sapatos utilizados em ambientes públicos devem ser substituídos por sapatos próprios para o manuseio de alimentos ou cobertos por pró pé ou desinfetados




Higienização de superfícies de contato com os alimentos

- As superfícies e utensílios que entram em contato com os alimentos devem ser limpas e desinfetadas antes e após o uso.



Higienização de superfícies após manipulação de carnes cruas e vegetais não lavados

- Dê mais atenção a higienização das superfícies ou utensílios após a manipulação de carnes cruas ou vegetais não lavados. Esses alimentos são reconhecidos como fonte de contaminação de doenças transmitidas por alimentos (DTAs).




Se estiver doente, comunique seu chefe!

- Quando uma pessoa com doença infecciosa for manipular um alimento, é preciso avaliar se há risco de o agente da doença ser transmitido.
- Nos serviços de alimentação, a doença deve ser relatada ao supervisor, que dará as orientações sobre como proceder.



Diagnóstico COVID-19

- Agora se a pessoa que trabalha em serviços de alimentação estiver com diagnóstico de COVID-19 deve seguir as orientações de isolamento do Ministério da Saúde para evitar a transmissão de pessoa a pessoa.




Lembra que o
vírus é
sensível a
temperatura
de
cozimento?

- **Cozinhe bem os alimentos!**
- No caso de alimentos que são habitualmente consumidos crus, deve-se ter atenção redobrada com a **procedência e a higiene.**



Higienização de hortifrutis

- Deve ser feita em local limpo, com água potável e produtos desinfetantes para uso em alimentos com a diluição de acordo com as instruções recomendadas pelo fabricante.
- A higienização compreende a remoção mecânica de partes deterioradas e de sujidades sob água corrente potável, seguida de desinfecção por imersão em solução desinfetante.
- Quando esta for realizada com solução clorada, os hortifrutis devem permanecer imersos por quinze a trinta minutos, seguidos de enxágue final com água potável.




Recomendações de diluições para a solução clorada desinfetante:

- 10 ml ou uma colher de sopa rasa de hipoclorito de sódio na concentração de 2 a 2,5%, diluída em um litro de água potável;
- 20ml ou 2 colheres de sopa rasas de hipoclorito de sódio na concentração de 1%, diluídas em um litro de água potável.



Higiene das embalagens

- Toda embalagem deve ser lavada com água e sabão ou desinfetadas com álcool em gel a 70% antes de serem abertas, conforme tipo de embalagem, se plástica, metálica, vidro ou papel, por exemplo




Verifique a embalagem de alimentos na hora da compra e uso!

- Não compre e não use produtos com embalagens amassadas, estufadas, enferrujadas, trincadas, com furos ou vazamentos, rasgadas, abertas ou com outro tipo de defeito.



Delivery





Dicas para o delivery!

- Evite realizar o pagamento pelas máquinas físicas. Durante o pedido aproveite e pague no momento do pedido pelo aplicativo do seu celular.
- Importante que o entregador, caso leve a máquina, leve junto um recipiente com álcool gel (70°) para higienizar sempre após a mesma ser utilizada.

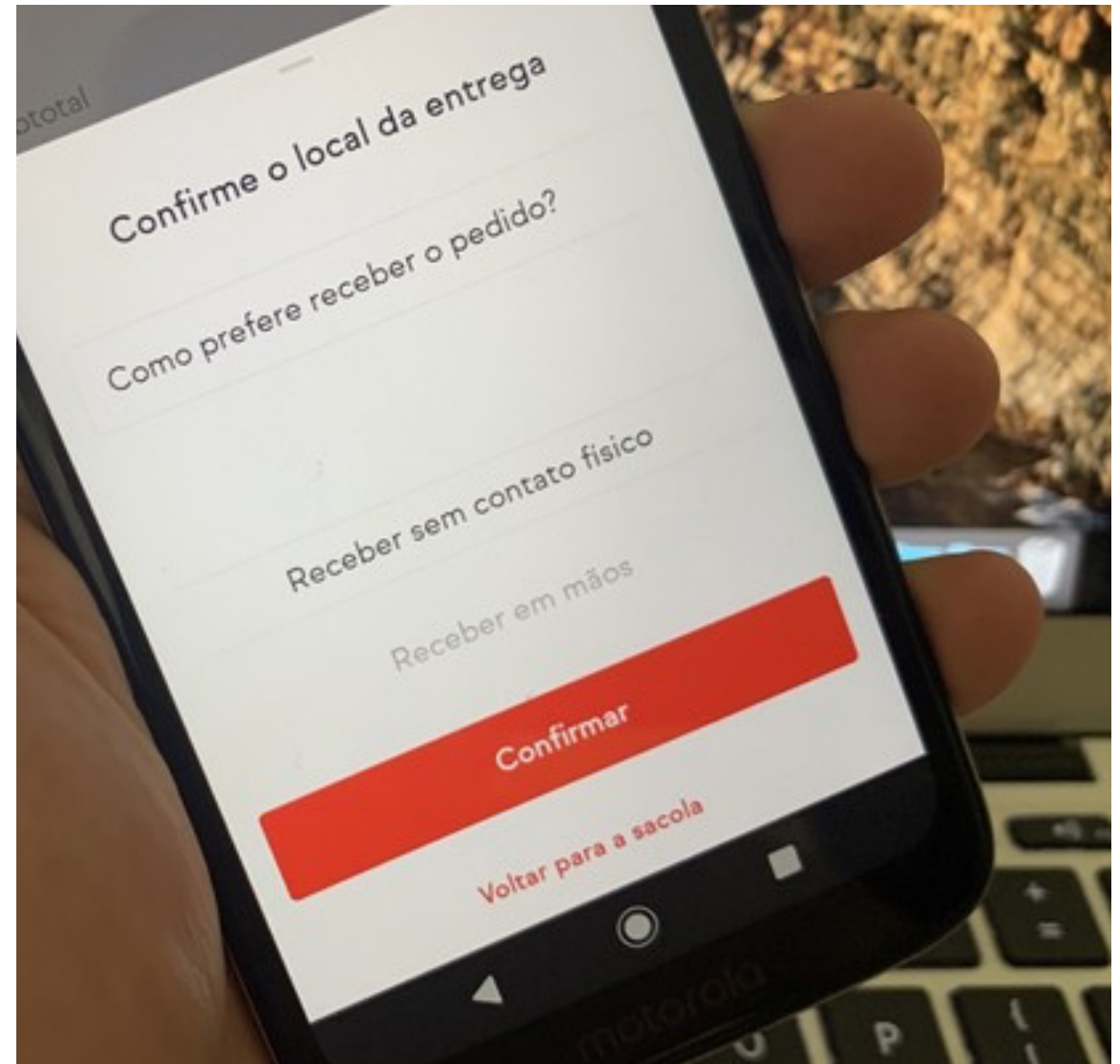



Dicas para o deliveryW

- As embalagens que contém o alimento antes de serem abertas, assim que chegar em casa, devemos higienizar as mãos e o recipiente em que o alimento chegou com álcool 70%.

Dicas para o delivery!


- De preferência ao uso de aplicativos com possibilidade de entrega sem contato físico. Ao selecionar a nova opção de entrega, o usuário pode combinar via chat onde o pacote deve ser deixado.






Dicas para o delivery!

- Os entregadores devem se preocupar em higienizar os compartimentos com álcool gel (70°) ou soluções de hipoclorito de sódio a cada entrega que realizam.



Boas práticas de higiene sempre!

- Quando eu adoto boas práticas de higiene na produção de alimentos eu estou protegendo as outras pessoas não só da contaminação pelo coronavírus, mas também por diversas doenças transmitidas pelos alimentos!



A informação
é a melhor
vacina no
combate
doenças!

- @s2gsolucoes
- <http://s2gestao.com.br>
- contato@s2gestao.com.br