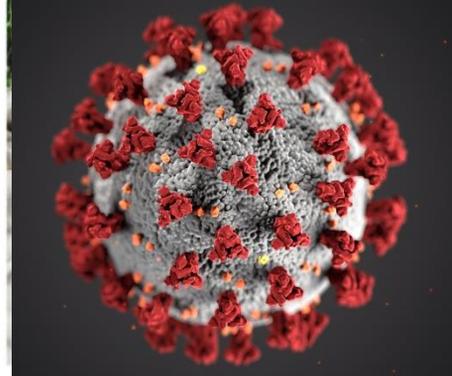




Coronavírus e Alimentos

O que preciso saber?

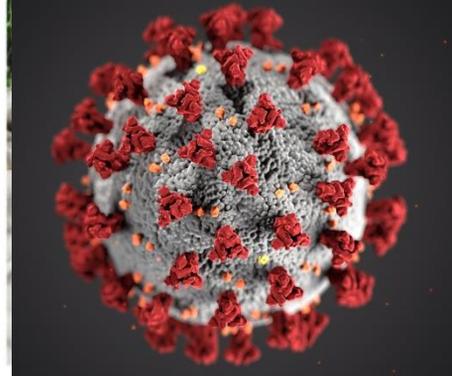
Guia de cuidados com os
alimentos em tempos de
delivery



Diante da pandemia do novo coronavírus (CoVid-19), houve uma mudança no comportamento da população para evitar a contaminação em massa.



Um dos efeitos para evitar essa contaminação é o isolamento social. E isso acarretou no aumento da demanda de pedidos *delivery*.

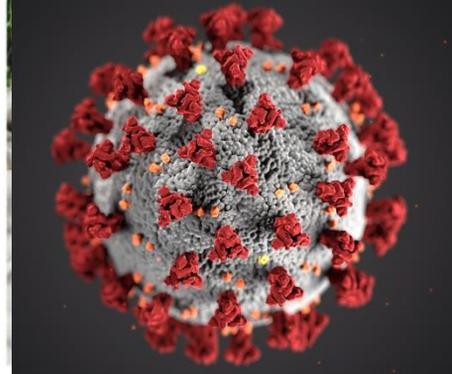


Então, **os alimentos transmitem o CoVid-19?**

Os alimentos só oferecem risco de contaminação biológica **se não forem tomadas medidas adequadas de higienização.**

Ainda não existem relatos sobre a **transmissão direta** do novo coronavírus por alimentos. Os cuidados devem ser redobrados em relação **aos recipientes de armazenamento.**



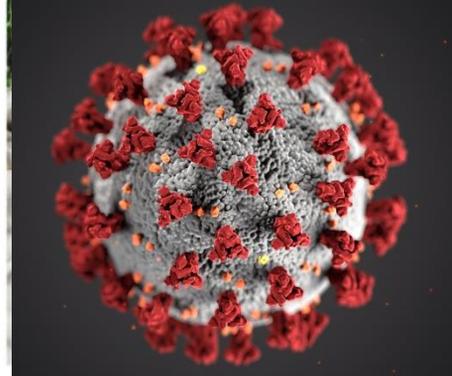


Como proceder com os alimentos?



Visando a segurança dos alimentos, para **alimentos frescos** deve-se:

- retirar os alimentos das embalagens;
- Fazer uma primeira lavagem, para retirar resíduos como terra;
- Deixar os alimentos de molho em solução à base de hipoclorito de sódio (ou água sanitária) por 15 minutos (20 gotinhas para cada litro de água);
- Lavar novamente em água corrente, para remover o possível gosto do hipoclorito;
- Secar os alimentos com papel toalha;
- Armazená-los corretamente de acordo com cada tipo de alimento.



Como proceder com os alimentos?

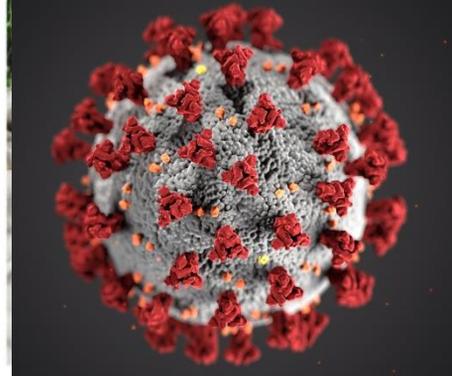


Já para os alimentos processados e **entregues por *delivery***, os cuidados devem ser maiores, pois o CoVid-19 sobrevive em **superfícies de plástico e aço até três (03) dias**.

O cuidado do consumidor deve começar na hora em que o pedido chega em casa, pois nesse momento há o contato direto com o entregador.

O recomendado é que o pedido seja **pago diretamente pelo aplicativo de entrega**, para evitar o contágio através de maquinetas de cartão, cartões de crédito/débito e dinheiro. Caso não seja possível, após o contato com algum desses itens, **higienizar maquinetas, cartões e as mãos com álcool 70**.





Como proceder com os alimentos?



Antes de consumir o conteúdo da embalagem, **a mesma deve ser higienizada com álcool 70**. Se possível, mesmo após a higienização, transferi-la para um outro recipiente para ser consumido, e descarte a embalagem.



Embalagens de bebidas como **refrigerantes, sucos e cervejas** devem ser **lavadas com água e sabão**.





Dúvidas?
Escreva para:
ltpoa.ufopa@hotmail.com



**Produzido pela Equipe LTPOA – UFOPA,
Sob a orientação da Prof. Dr^a Fabrízia Otani
Discentes: Darlison Conceição, Jessyca Pereira,
Roberta Tapajós e Vivia Colaço**