



ORIENTAÇÕES PARA HIGIENIZAÇÃO DE ALIMENTOS

Atualmente, não há evidências científicas de que o COVID-19 seja transmitido por alimentos.

Segundo dados da Organização Mundial de Saúde (OMS), a doença é transmitida de uma pessoa doente para outra ou por contato próximo por meio de: toque do aperto de mão, gotículas de saliva, espirro, tosse, secreção nasal, objetos ou superfícies contaminadas como celulares, mesas, maçanetas, teclados de computador e etc.

Ademais, existem poucas informações científicas sobre a sobrevivência do COVID-19 na superfície de alimentos abertos. Pesquisadores afirmam que trabalhos com vírus semelhantes demonstram que algumas superfícies de alimentos não permitem a sobrevivência do vírus, mas outras sim.

Desse modo, **a compreensão sobre a propagação da doença e o risco que os alimentos representam nesse processo, pode mudar à medida que mais informações se tornam disponíveis pelos pesquisadores.**

Embora o risco de transmissão do COVID-19 pelos alimentos seja pouco conhecido, **é sempre aconselhável, mesmo quando não há pandemia, higienizar frutas e legumes frescos**, para a remoção de sujeira, detritos e reduzir os níveis de contaminação por germes transmitidos por alimentos, tais como bactérias, vírus e parasitas (ex: giárdia e ameba).

QUANDO LAVAR AS MÃOS PARA MANIPULAR ALIMENTOS?

- Antes das refeições, sempre.
- Após manusear superfícies e objetos em geral (ex: dinheiro, celular), lixo ou ter ido ao banheiro.
- Após tossir, espirrar ou assoar o nariz.
- Após coçar os olhos ou tocar a boca.
- Após manusear alimentos crus que ainda não foram limpos, como: frutas, legumes, hortaliças.
- Após contato com animais de estimação, se você tiver em sua residência.

COMO HIGIENIZAR FRUTAS, LEGUMES E HORTALIÇAS?

Seguem abaixo etapas para higienizar alimentos in natura (frutas, legumes, hortaliças em geral) de forma segura:

1ª etapa: Selecionar, retirando as folhas, partes e unidades deterioradas. Lavar em água corrente todos os vegetais, folha a folha, e frutas e legumes, um a um.

2ª etapa: deve-se mergulhar os alimentos em uma solução preparada com 10 ml (1 colher de sopa) de hipoclorito de sódio (água sanitária) a 2,5% para cada litro de água tratada, em um recipiente, por 10 minutos. Cuidado para não exceder a quantidade recomendada de água sanitária, pois isso pode prejudicar a sua saúde!

3ª etapa: Em seguida, enxaguar em água corrente ou água filtrada, secar com centrífuga de alimentos ou papel toalha e armazenar em recipiente na geladeira.



**TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DA BAHIA
DIRETORIA DE ASSISTÊNCIA À SAÚDE (DAS)
COORDENAÇÃO DE SAÚDE OCUPACIONAL (COSOP)
OBSERVAÇÕES IMPORTANTES:**

- 1) O produto à base de hipoclorito de sódio deve ser ter registro na Anvisa, assim como indicação para uso em alimentos. Todas essas informações você pode observar no rótulo.**
- 2) Você pode aproveitar a água da lavagem desses vegetais, para limpeza doméstica, evitando assim o seu desperdício.**

DICA PARA ARMAZENAR FOLHOSOS APÓS A LAVAGEM



Após lavar e secar os vegetais folhosos armazene em um recipiente de vidro ou plástico, coberto com papel toalha, tampe e guarde na geladeira. Você deve trocar o papel, a cada 1 ou 2 dias.

OUTRAS DICAS IMPORTANTES:

- Antes de armazenar os produtos alimentícios no armário ou despensa, lave as embalagens com água e sabão e borrife álcool 70% ou solução à base de hipoclorito de sódio (água sanitária). Caso use a solução, veja na embalagem do produto a diluição adequada.
- Frutas, legumes e verduras não devem permanecer nas embalagens dos centros de abastecimento ou supermercados. Retire-as, realize o processo de higienização já explicado, e armazene-as em uma fruteira previamente limpa e/ou geladeira.
- Se possível, faça uma lista de compras, para que você adquira os itens que realmente precisa, evitando assim comprar por impulso ou de forma excessiva.



**TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DA BAHIA
DIRETORIA DE ASSISTÊNCIA À SAÚDE (DAS)
COORDENAÇÃO DE SAÚDE OCUPACIONAL (COSOP)**

Fontes consultadas:

Organização Mundial de Saúde: <https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/>

Associação Brasileira de Nutrição: <https://www.asbran.org.br/noticias/cfn-emite-nota-sobre-pandemia-do-novo-coronavirus-e-faz-alerta>

Ministério da Saúde: <https://coronavirus.saude.gov.br/>

Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA): http://portal.anvisa.gov.br/noticias/-/asset_publisher/FXrpx9qY7FbU/content/o-novo-coronavirus-pode-ser-transmitido-por-alimentos-/219201?p_p_auth=mH2aGSTw&inheritRedirect=false&redirect=http%3A%2F%2Fportal.anvisa.gov.br%2Fnoticias%3Fp_p_auth%3DmH2aGSTw%26p_p_id%3D101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU%26p_p_lifecycle%3D0%26p_p_state%3Dnormal%26p_p_mode%3Dview%26p_p_col_id%3Dcolumn-4%26p_p_col_count%3D2

Centers for Disease Control and Prevention (CDC): <https://www.cdc.gov/foodsafety/newsletter/food-safety-and-Coronavirus.html>

US Department of Agriculture USDA: <https://www.usda.gov/coronavirus>

US Food and Drug Administration: <https://www.fda.gov/emergency-preparedness-and-response/counterterrorism-and-emerging-threats/coronavirus-disease-2019-covid-19>

European Food Safety Authority: <https://www.efsa.europa.eu/en/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>

Food Safety Authority of Ireland: <https://www.fsai.ie/faq/coronavirus.html>

Food Standards Scotland: <https://www.foodstandards.gov.scot/consumers/food-safety/coronavirus>