



A IMPORTÂNCIA DA HIGIENE DOS ALIMENTOS PARA DIMINUIR A CONTAMINAÇÃO POR CORONAVÍRUS

- ▶ O vírus SARS-CoV2, mais conhecido como Coronavírus, é transmitido por pequenas gotas de saliva da boca que contaminam ambientes e objetos e podem ficar vivos ali por horas ou dias.
- ▶ Os alimentos e produtos nos supermercados passam por diversas mãos até chegar na nossa casa, o que deixa eles sujos e contaminados, por muitos vírus e bactérias. Por isso, é importante realizar a lavagem desses alimentos antes de guardá-los e usá-los.
- ▶ A higiene dos alimentos é essencial para cuidado com nossa saúde, com esse método podemos preservar doenças e cuidar do nosso bem-estar.



Autores: Tamy Gasen Oleques Souza; Luana Irizaga Lucrécio; Tainara Lentz; Ester Severo da Silveira; Julia machado Apolinário; Jane Pires dos Santos; Lyn ketlyn Martins da Rosa; Thalise Marcolino Ribeiro; Maria Eduarda de Souza Vieira; Letícia Miguel Lino; Mohamed Elsayed Ibrahim Khatab; Aline Rodrigues de Oliveira; Diego Floriano de Souza; Luiz Felipe Andrade Quadros; Gabriela Christ Ramos Nava; Fabiane Ferraz.

Recomenda-se:

- Ao chegar do supermercado, evite colocar as compras sobre móveis para evitar contaminação, coloque-as no chão.
- Em seguida, coloque as compras na pia para higienizá-las.
- Lavar as frutas, verduras e legumes na água da torneira e deixar de molho por 15 minutos em uma bacia com (1 colher de água sanitária para um litro de água), e depois lavar com água.
- Lavar as embalagens com água e sabão ou limpar com álcool 70% (para embalagens de papel ou que não é possível lavar com água e sabão usar apenas álcool spray 70%).