

CUIDADOS COM ALIMENTOS

EM TEMPOS DE PANDEMIA

A PRINCIPAL VIA DE TRANSMISSÃO DO CORONAVÍRUS É ATRAVÉS DE GOTÍCULAS E SECREÇÕES EXPELIDAS PELO TRATO RESPIRATÓRIO SUPERIOR DE UMA PESSOA INFECTADA, MAS TAMBÉM PODE ACONTECER PELO CONTATO COM SUPERFÍCIES CONTAMINADAS.

AS FILAS, MATERIAIS DE USO COLETIVO COMO CARRINHOS, CESTAS, MÁQUINAS DE CARTÃO, SE TORNARAM POSSÍVEIS FONTES DE CONTAMINAÇÃO, E POR ISSO, MESMO COM O FECHAMENTO DE COMERCIOS NÃO ESSENCIAIS, OS ESTABELECIMENTOS QUE PERMANECERAM ABERTOS PRECISAM ESTABELECER NOVOS PROCEDIMENTOS DE HIGIENIZAÇÃO PARA EVITAR A PROPAGAÇÃO DO VÍRUS.

COMO INDICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, AGORA ESSES ESTABELECIMENTOS DEVE SEGUIR ALGUMAS REGRAS COMO:



DISTRIBUIÇÃO DE ÁLCOOL GEL;



HIGIENE CONSTANTE DE OBJETOS DE USO COLETIVO; (CARRINHOS, CESTAS)



CONTROLE DE QUANTIDADE DE PESSOAS DENTRO DA LOJA;



USO OBRIGATÓRIO DE MÁSCARA DENTRO DA LOJA;



AINDA NÃO HÁ MOTIVOS PARA ACREDITAR QUE O VÍRUS POSSA SER TRANSMITIDO ATRAVÉS DOS ALIMENTOS, COMO TAMBÉM NÃO HÁ EVIDÊNCIAS CIENTÍFICAS DE QUE OS ANIMAIS DE CORTE COMO BOVINOS, AVES E SUÍNOS POSSAM SER PORTADORES DO COVID-19. PARA EVITAR ESSA AGLOMERAÇÃO MUITAS PESSOAS SEGUIRAM A ALTERNATIVA DE ESTOCAGEM, COMPRANDO A COMIDA E MATERIAIS NECESSÁRIOS PARA O MÊS OU ATÉ PERÍODOS MAIORES DE TEMPO. ONDE ENTRA O PERIGO COM ARMAZENAGEM INCORRETA DE ALIMENTOS, O QUE PODE SER NOCIVO PARA SUA SAÚDE E ATÉ CAUSAR A PERDA DE PRODUTOS.

COMO DEVO ARMAZENAR E CONSERVAR CARNES BOVINAS?



- A REFRIGERAÇÃO DEVE SER O MÉTODO ADOTADO PARA A CARNE QUE SERÁ PREPARADA E CONSUMIDA EM ATÉ 72H APÓS A COMPRA.
- PARA PERÍODO MAIOR DE TEMPO, DEVE-SE OPTAR PELO CONGELAMENTO.
- TEMPERATURA ADEQUADA: 5°C OU MAIS BAIXA;
- COR DA CARNE BOVINA FRESCA OU CONGELADA: VERMELHO CEREJA.
- COR DA CARNE BOVINA MATURADA: MARROM ESCURO.
- SE FOR DETECTADA UMA COLORAÇÃO CASTANHA OU ESVERDEADA, MANCHAS CASTANHAS, VERDES OU ROXAS, PONTOS BRANCOS OU VERDES, O ALIMENTO DEVE SER REJEITADO.



POR SE TRATAR DE UM VÍRUS NOVO E QUE DEIXAR MUITAS INCERTEZAS NO AR, ALGUMAS MEDIDAS PODEM AJUDAR A MANTER O CORONAVÍRUS LONGE DOS ALIMENTOS.

DICAS PARA MANUSEAR, PREPARAR E CONSUMIR CARNES:

Antes de manusear qualquer alimento é fundamental lavar as mãos corretamente, com sabão/detergente e bastante água corrente, não esquecendo das regiões entre os dedos, pontas dos dedos, dorso das mãos, pulsos e antebraços. Está é a medida mais importante e eficiente para prevenir a transmissão do coronavírus

Se possível descartar as sacolas e embalagens de alimentos usadas em Lixo.

Fazer higienização correta da embalagem da carne, ela pode ser feita através da lavagem com sabão e água corrente, e borrife álcool 70%.

A água sanitária também pode ser uma ótima aliada, devendo ser diluída em água, veja na embalagem do produto a diluição adequada. Usando assim um pano úmido com ela já diluída, para a higienização de embalagens e superfícies.

Os produtos congelados que não forem consumidos logo podem ser colocados no freezer ou congelador, mas suas embalagens devem ser desinfetadas antes.

Uma vez descongelados, devem ser consumidos o mais rápido possível, geralmente em menos de 24h se mantidos em refrigeração.

Para o seu preparo deve-se ter cuidado com a higienização da área onde a carne será manuseada (como tábuas de carne, pias, vasilhas). Fazer limpeza e desinfecção de utensílios com solução detergente e sanitizante.

Evitar o consumo de carnes crua ou mal passadas. Alimentos preparados por cozimento ou qualquer outra base de calor, se feito corretamente elimina o vírus.

Deve-se ter cuidado com consumo de carnes utilizando o sistemas de Delivery (entrega a domicilio) ao receber, as embalagens devem ser jogadas no lixo imediatamente após entrega da refeição, antes e depois de ter contato com o alimento lave muito bem as mãos e pulsos. Evite contato direto com o entregador, para segurança de ambas as partes.

É IMPORTANTE RESSALTAR QUE O VÍRUS NÃO É CAPAZ DE SE MULTIPLICAR NOS ALIMENTOS COMO AS BACTÉRIAS FAZEM, POIS NÃO É UM SER VIVO, ELE PRECISA DE UMA CÉLULA PARA CONSEGUIR SE REPLICAR, ENTÃO AS EMBALAGENS E ALIMENTOS SERVEM APENAS COMO VEÍCULO.

PARA MAIS INFORMAÇÕES

Coronavírus-App (questionário de triagem, localização de ponto de atendimento mais próximo),

Telefone: 192 casos de emergência.

<https://coronavirus.saude.gov.br/>