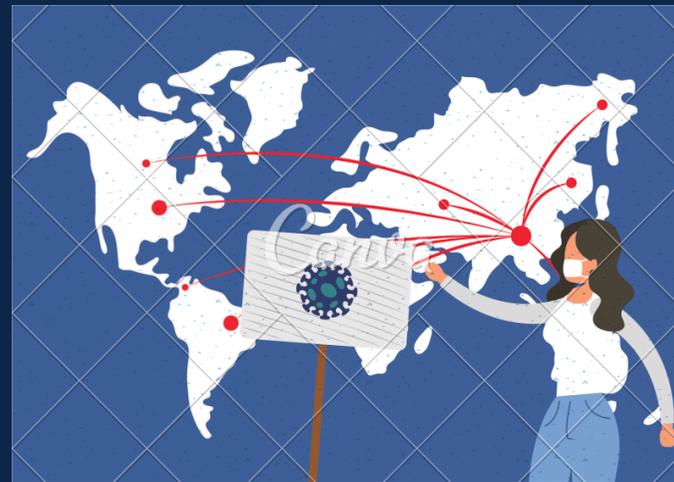




**UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA**  
**CENTRO DE TECNOLOGIA E DESENVOLVIMENTO REGIONAL**  
**DEPARTAMENTO DE GASTRONOMIA**

# **Boas Práticas de prevenção ao Coronavírus em Serviços de Alimentação**



**MARÇO, 2020**

# Boas Práticas de prevenção ao Coronavírus em Serviços de Alimentação

## Formas de contágio



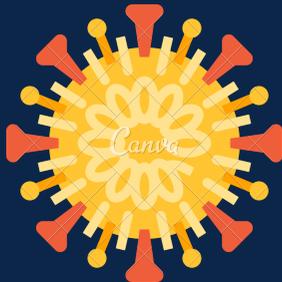
- Pessoas podem adquirir o vírus pelo ar e depois de tocar em objetos contaminados.
- Pessoas infectadas com SARS-CoV-2 podem estar transmitindo vírus sem reconhecer ou antes de reconhecer sintomas.

## Sintomas



- Sintomas são parecidos com os de uma gripe comum e podem também evoluir para complicações no sistema respiratório, principalmente, em pessoas com imunidade comprometida.

## O que é



- Os coronavírus são esféricos e têm pontas salientes em sua superfície, dando às partículas uma aparência de coroa. Os picos ligam-se às células humanas, permitindo que o vírus obtenha entrada causando síndrome respiratória aguda grave (SARS).

***Até o momento, não houve relatos de transmissão do vírus SARS-CoV-2 por meio de alimentos.***

***A higiene alimentar e as boas práticas de segurança alimentar podem impedir a transmissão de coronavírus através dos ambientes de produção e embalagens de alimentos.***



**Noádia Priscila**  
**Professora de Higiene dos Alimentos**  
**Departamento de Gastronomia UFPB**

# Boas Práticas de prevenção ao Coronavírus em Serviços de Alimentação

## Permanência do vírus no ambiente



- Aerossóis por até três horas
- Até quatro horas em cobre,
- Até 24 horas em papelão
- Até dois a três dias em plástico e aço inoxidável.

## Comportamento de visitantes na Cozinha



- A entrada de visitantes nas áreas de produção deve ser desencorajada,
- O banheiro deve ser **exclusivo** para manipuladores e higienizado, no mínimo, duas vezes ao dia.

## Fornecedores



- Os entregadores não devem ter acesso a área de armazenamento. Apenas a área de recebimento.
- O responsável pelo recebimento, deve higienizar embalagens com uso de produtos de limpeza e sanitantes regulamentados pelo Ministério da Saúde antes do armazenamento.
- Os produtos devem ser higienizados e armazenados imediatamente ao recebimento. embalagens como caixas e plásticos devem ser descartados imediatamente e ficar em local protegido da circulação de ar ambiente.



**Noádia Priscila**  
**Professora de Higiene dos Alimentos**  
**Departamento de Gastronomia UFPB**

# Boas Práticas de prevenção ao Coronavírus em Serviços de Alimentação

## Higienização de equipamentos, móveis e utensílios



● Aumentar a frequência de higienização de bancadas, pisos, janelas e paredes.

Sempre utilizar, no processo de higienização:

### Limpeza + Sanitização

● Água e sabão para limpeza.

Para sanitização:

- Hipoclorito de sódio a 0,1% (Se usar água sanitária, diluir 50ml em 1L de água) e enxaguar, ou,
- Álcool a 70%, este não necessita de enxágue, ou,
- Água quente (mínimo de 90°C).

## Manipuladores



● Utilizar EPIs é fundamental no processo de higiene e manipulação de alimentos:

-Uniformes devem ser lavados diariamente (utilizar um ciclo de água quente - 90°C), vestir o uniforme no local de trabalho, bem como toucas e não usar nenhum tipo de adorno.

-Luvas descartáveis, devem ser trocadas a cada mudança de atividade;

-Manter-se hidratado e lavar as mãos com frequência máxima possível (antes e após cada atividade, sempre que precisar interromper a rotina, sempre que retornar do banheiro, sempre que se alimentar.

-Deixar aparelhos eletrônicos de uso pessoal fora da área de manipulação de alimentos.



**Noádia Priscila**

**Professora de Higiene dos Alimentos  
Departamento de Gastronomia UFPB**

# Boas Práticas de prevenção ao Coronavírus em Serviços de Alimentação

## CONSUMIDORES



- o consumo de produtos de origem animal crus ou mal cozidos deve ser evitado;
- Carne crua, leite cru ou órgãos de animais crus devem ser manuseados com cuidado para evitar a contaminação cruzada com alimentos não cozidos;
- Adquirir alimentos de locais com comprovada higiene e segurança de alimentos.
- Higienizar mãos com frequência usando água e sabão. Utilizar agentes sanitizantes para higienização de objetos pessoais e superfícies frequentemente utilizadas.
- Manter distância de outras pessoas com, pelo menos um metro, nos locais de aquisição e consumo de alimentos.

## REFERÊNCIAS

Kampf, G.; Todt, D.; Pfaender, S.; Steinmann, E. Persistence of coronaviruses on inanimate surfaces and their inactivation with biocidal agents. *Journal of Hospital Infection*. v. 104, p. 246-251, 2020.

ECDC - EUROPEAN CENTRE FOR DISEASE PREVENTION AND CONTROL. Interim guidance for environmental cleaning in non-healthcare facilities exposed to 2019-nCoV. ECDC TECHNICAL REPORT, Stockholm: 2020.

WHO - WORLD HEALTH ORGANIZATION. Coronavirus disease 2019 (COVID-19). Situation Report - 32, 2020.



**Noádia Priscila**  
**Professora de Higiene dos Alimentos**  
**Departamento de Gastronomia UFPA**