

# COVID-19 E A NECESSIDADE DE HIGIENIZAÇÃO DOS MANTIMENTOS

Devido a possibilidade das superfícies das cascas de frutas e verduras poderem manter o vírus vivo por certo período de tempo a sua higienização tem sido recomendada.

Contudo, ao realizar essa limpeza de forma errada com saneantes acima da quantidade segura intoxicações podem ser desencadeadas.

Então venha aprender a maneira correta de manter esse vírus, bem como outras sujidades longe dos seus alimentos!

## REFERÊNCIAS

CHANG, A. et al. Cleaning and Disinfectant Chemical Exposures and Temporal Associations with COVID-19 - National Poison Data System, Estados Unidos, 1 de janeiro de 2020 - 31 de março de 2020. *MMWR Morb Mortal Wkly Rep*, v. 69, n. 16, p. 496-498, 2020.  
FOOD RESEARCH CENTER. Leia sobre medidas que ajudam a manter a COVID-19 longe dos alimentos. 2020. Disponível em <<http://forc.webhostusp.sti.usp.br/noticia.php?t=Leia%20sobre%20medidas%20que%20ajudam%20a%20manter%20a%20COVID-19%20longe%20dos%20alimentos&noticia=74>>. Acesso em: 18 fev. 2022.

## LAYOUT E IMAGENS

CANVA®. Acesso: <https://www.canva.com/>



NOS SIGA NAS REDES SOCIAIS PARA TER ACESSO A MAIS CONTEÚDOS COMO ESSE!

@EXTENSAO.DOMISSANITARIOS\_UFPB  
@CIATOX\_JP

Elaborado por:  
Nathielle Correia Lira- Bolsista  
Prof. Dr. Pablo Queiroz Lopes- Coordenador  
Prof. Dr. Hemerson Iury Ferreira Magalhães- Coordenador Adjunto

Universidade Federal da Paraíba  
Centro de Ciências da Saúde  
Departamento de Ciências Farmacêuticas  
Pró-reitoria de Extensão- PROEX  
Centro de Informação e Assistência Toxicológica- CIATOX  
Extensão: A prevenção de intoxicações por domissanitários

## CUIDADOS NA HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS



VENHA APRENDER A REALIZAR A LIMPEZA CORRETA!



## LIMPEZA DOS ALIMENTOS CONSUMIDOS CRUS



No caso de vegetais folhosos:

- 1- Remover folhas externas ou danificadas;
- 2- Separar as folhas;
- 3- Lavar com água em abundância;



- 4- Deixar em imersão por 15 minutos em uma solução de água sanitária:

1 colher de sopa de água sanitária em 1 litro de água;

- 5- E por fim, lavar com água em abundância novamente;

3

Os mesmos procedimentos devem ocorrer para vegetais não folhosos e frutas (a partir do passo 3).



O seguimento de todos os passos detalhados anteriormente são eficientes contra vírus e também bactérias.



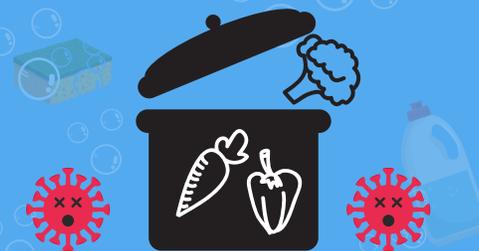
O vinagre culinário não possui ação sanitizante, portanto, não deve ser usado nesse processo de limpeza.

4

## LIMPEZA DOS ALIMENTOS PREPARADOS



O processo de preparo com a utilização do calor, como cozimento e fritura, normalmente é suficiente para eliminar vírus ou qualquer outra sujeira presente no alimento cru.



No entanto, é fundamental evitar a recontaminação do alimento após preparado. Além disso, o não contato de alimentos crus com aqueles já cozidos faz-se necessário.



5