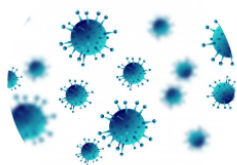


Medidas de prevenção ao Coronavírus em comércios alimentícios



A transmissão do coronavírus por meio dos alimentos ainda não foi comprovada, entretanto são pertinentes cuidados.

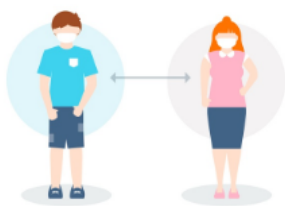
As secreções expelidas através da fala, tosse e espirro podem estar contaminadas mesmo antes da pessoa apresentar sintomas específicos de COVID-19. Dessa forma, pode ocorrer a contaminação de superfícies e alimentos que não podem ser posteriormente higienizados como pratos preparados, produtos de lancherias, padarias, confeitarias e etc.



Recomenda-se o uso de máscaras ao manusear, preparar e acondicionar os alimentos. Não esquecendo de realizar constantemente a higienização das mãos, preferencialmente com água e sabão.

O Ministério da Saúde (2020) sugere que a população em geral utilize máscaras caseiras, produzidas com tecidos capazes de filtrar partículas como: tecido de saco de aspirador, cotton, tecido de algodão, tecido antimicrobiano, como forma de barreira física. Estas devem cobrir totalmente a boca, nariz e estar bem ajustada ao rosto.

As máscaras caseiras devem ser trocadas a cada 2 horas ou antes se estiverem úmidas.



É recomendável que se mantenha a distância de 2 metros, controle do número de pessoas que tenham acesso ao estabelecimento ao mesmo tempo e colocar marcadores de espaço no chão, indicando a distância das pessoas na fila.

Lembra-se que a desinfecção de superfícies como balcões, bancadas, pias e objetos como máquinas de cartão, telefone, etc, devem ser realizadas com Hipoclorito de sódio 0,5% ou com álcool à 70%.

Para chegar a essa diluição de hipoclorito, se recomenda utilizar água sanitária de 2 a 2,5%, diluindo uma parte de água sanitária (exemplo 250 ml) em 3 partes de água potável (exemplo 750ml de água).

