

Como garantir a segurança do alimento em tempos de COVID-19?

Amanda Ferreira Guimarães

Mariela Meira Caunetto

Quando se trata de segurança alimentar, podemos ver no [informe](#) no tema 5, que não basta que as pessoas sejam alimentadas, mas sim que seja garantido o acesso a alimentos mais nutritivos. Mas, ainda é necessário que esse alimento seja seguro em termos de higienização e proteção contra a contaminação pela COVID-19.

Em diferentes artigos científicos, notas técnicas e reportagens de organizações como a *Organização Mundial da Saúde (OMS)* e a *Organização da Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO)*, há um consenso de que o vírus não é transmitido pelos alimentos. Segundo essas fontes, para que o vírus se mantenha vivo, ele precisa de um hospedeiro. Apesar disso, os trabalhos mostram que embora o vírus não sobreviva no alimento, ele pode ainda se manter vivo por algum tempo em embalagens, materiais, outras superfícies e utensílios envolvidos no preparo, armazenamento e transporte.

Por isso, os trabalhos mostram que os cuidados quando se fala em **saúde e segurança do alimento** se referem a dois momentos na cadeia produtiva:

1) A primeira parte envolve as etapas de produção, processamento e distribuição de uma cadeia; nessas etapas os trabalhadores precisam tomar todos os cuidados para prevenção, envolvendo uma limpeza rígida dos utensílios e superfícies, além dos cuidados sobre distanciamento; além disso, é preciso que a manipulação dos alimentos siga rigorosamente critérios de limpeza, para evitar a proliferação do vírus;

2) A segunda parte diz respeito às etapas finais da cadeia, que compreendem a compra, a preparação e o consumo dos alimentos, que pode envolver tanto o consumidor final quanto hospitais, escolas e restaurantes que fornecem esse alimento a outras pessoas.

Neste informe, será apresentado um resumo das principais ações de cuidado em cada um desses eixos. Serão indicadas, ao final, cartilhas que podem ajudar na orientação às empresas e às pessoas quanto aos cuidados com os alimentos em tempos de COVID-19.

Cuidados gerais para evitar a contaminação por COVID-19

A partir de cartilhas técnicas da ANVISA e OMS, são destacadas algumas orientações e cuidados gerais no manuseio e preparo de alimentos para evitar a contaminação pela COVID-19. Como se sabe, não existem casos de contaminação por meio dos alimentos em si, mas essas ações são indicadas para

evitar a transmissão do vírus durante a distribuição, compra, preparo de alimentos e superfícies de contato como embalagens, balcões ou utensílios de cozinha. A seguir, são apresentadas algumas destas orientações gerais de acordo com a OMS, que devem ser adotadas tanto na distribuição de alimentos em supermercados e restaurantes, quanto no recebimento pelo consumidor final, escolas, hospitais, ONGS, entre outras:

- ✓ Uso de máscaras de modo a cobrir boca e nariz. Não reutilizar máscaras descartáveis;
- ✓ Higienizar sempre que possível a sola dos sapatos de trabalhadores e clientes, com em solução de água sanitária (1/4), que pode ser borrifada no solado ou colocada em algum local de passagem;
- ✓ Higienizar com frequência mãos e braços, com álcool 70% ou com água e sabão, utilizando toalhas de papel para secar;
- ✓ Sempre que possível, disponibilize álcool 70%;
- ✓ As superfícies tocadas por clientes e funcionários devem ser periodicamente limpas e desinfetadas, com desinfetante contendo 1.000 mg/L de cloro ou desinfetante de 500 mg/L de dióxido de cloro, por 30 minutos, e depois com água limpa (isso inclui mesas, bancadas, gôndolas, carrinhos, maçanetas, interruptores de luz, bancadas, banheiros, torneiras e pias);
- ✓ Quem prepara os alimentos deve lavar as mãos com frequência e, principalmente, depois de tossir, espirrar, coçar ou assoar o nariz;
- ✓ Manter as unhas curtas, sem esmaltes, e não usar adornos que possam acumular sujeiras e microrganismos, como anéis, aliança e relógio;
- ✓ Cozinhar bem os alimentos, uma vez que muitos dos agentes transmissores da doença são sensíveis ao calor;
- ✓ Higienizar todos alimentos e embalagens recebidos de acordo com o que as cartilhas abaixo indicam.

A seguir, são indicadas algumas das cartilhas técnicas já publicadas que indicam os cuidados a serem tomados, orientam sobre como higienizar os alimentos fornecidos e comprados em supermercados, feiras livres ou restaurantes. Todas podem ser acessadas na íntegra:

- [ANVISA – Covid-19 e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos;](#)
- [Cinco chaves para uma alimentação mais segura;](#)
- [Covid-19 e segurança dos alimentos: perguntas e respostas;](#)
- [Guia para uma alimentação saudável em tempos de Covid-19;](#)
- [Manual de Orientações Nutricionais para prevenção da Covid-19 \(coronavírus\);](#)

Saiba mais:

[ANVISA. O novo coronavírus pode ser transmitido por alimentos? Março, 2020.](#)

[EMBRAPA. Coronavírus: boas práticas de sanitização garantem hortaliças seguras para consumo. Abril, 2020.](#)

[FAO. Food safety in the time of COVID-19, 2020.](#)

[FAO, OMS. COVID-19 and food safety: guidance for food businesses, Abril, 2020.](#)

[MUNHOZ, Júlia Vidigal. O que o coronavírus tem a ver com a segurança do alimento? 2020.](#)

[OLIVEIRA, T. C.; ABRANCHES, M. V.; LANA, R. M. \(In\) Segurança alimentar no contexto da pandemia por SARS-CoV-2. Cadernos de Saúde Pública, 36 \(4\), 2020.](#)

[SHAHIDI, F. Does COVID-19 affect food safety and security? A Summary Report on the Extraordinary Scientific Roundtable of IUFoST-CIFST, Março, 2020.](#)

Maringá, 12 de Maio de 2020.

Equipe:

Priscila Duarte Malanski

Amanda Ferreira Guimarães

Daniel Teixeira dos Santos Braz

Mariana Augusta de Souza

Mariela Meira Caunetto

Priscilla Tiara Torrezan Chaves

Coordenação

Prof. Dr. José Paulo de Souza (PPA/ UEM)

Profa. Dra. Sandra Mara de Alencar Schiavi (PPA/UEM, PCE/UEM)