



**INSTITUTO
FEDERAL**
Goiano

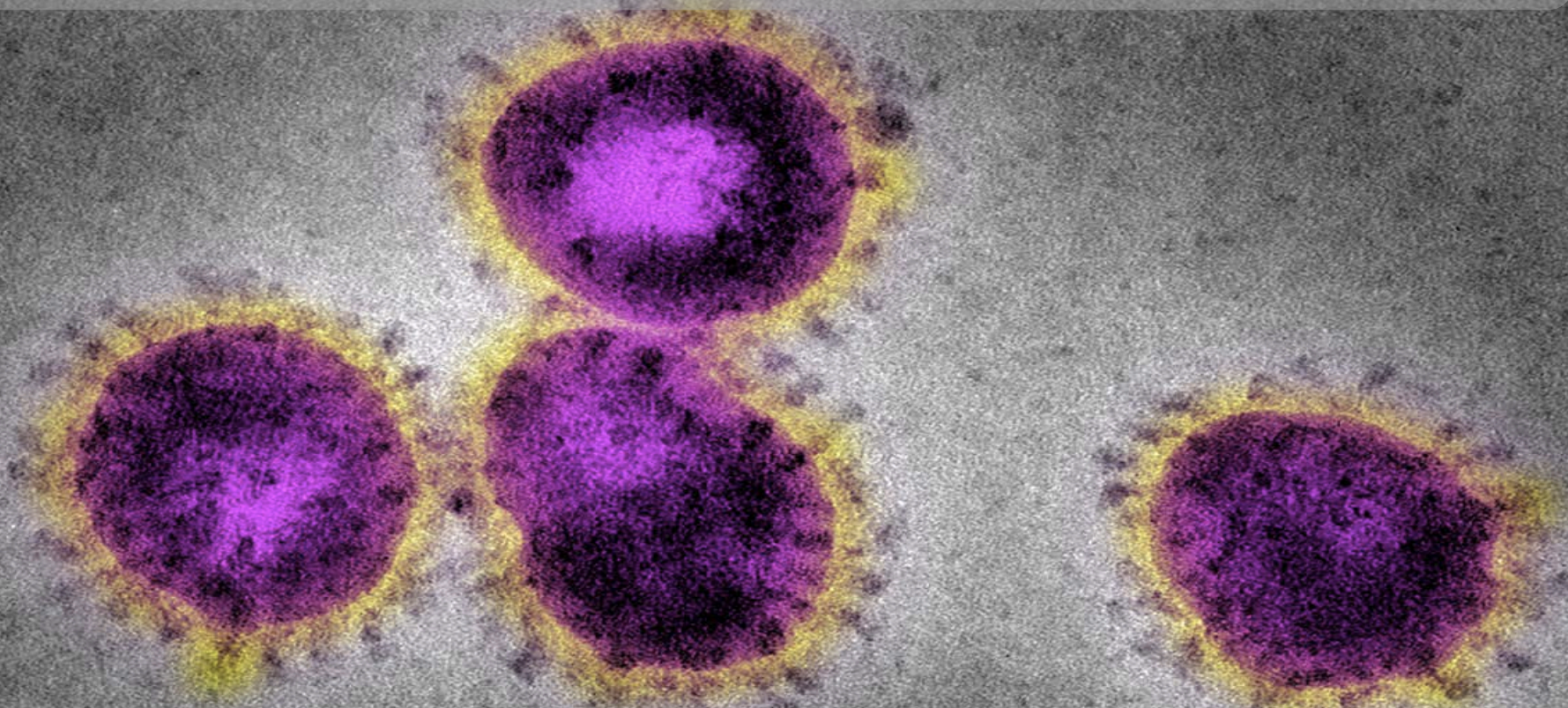
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA GOIANO
CAMPUS MORRINHOS/NÚCLEO DE ALIMENTOS**

CORONAVÍRUS

(COVID-19)

Prevenção ao COVID-19: considerações relacionadas aos alimentos

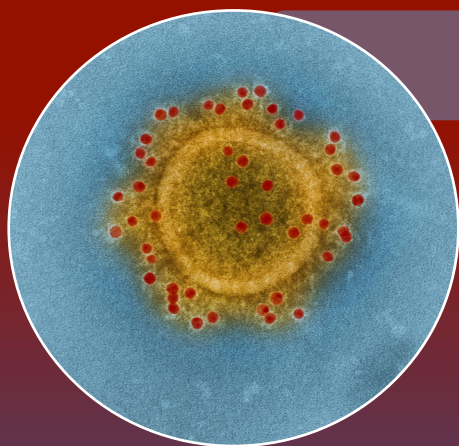
**Prof. Dr. Wiaslan Martins/Coordenador do Curso Técnico em Alimentos EaD
IF Goiano/Campus Morrinhos**



21 de março de 2020

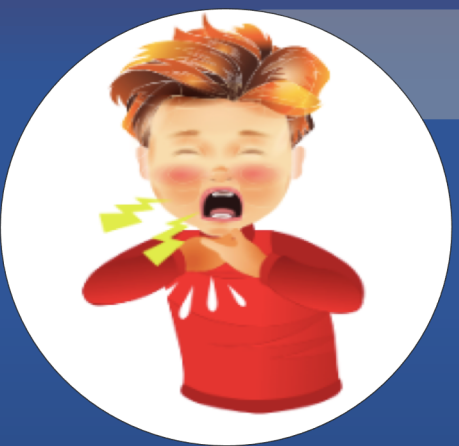
Prevenção ao COVID-19: considerações relacionadas aos alimentos

Conhecimento = Prevenção



O que é?

Os coronavírus são envelopados e contêm espículas glicoproteicas em sua superfície. Essas conferem ao vírus um aspecto de "coroa" (o termo "corona", em latim, significa coroa). Ligam-se às células humanas, permitindo que o vírus obtenha entrada causando **síndrome respiratória aguda grave (SARS)**.



Sintomas

Febre, tosse e dificuldade de respirar. Alguns pacientes podem ter **dores pelo corpo, congestão nasal, coriza, dor de garganta ou diarreia.**

Pessoas **idosas**, com **asma**, **diabetes** ou em **tratamento de câncer**

grupo de risco (10%)



Os sintomas são leves e evoluem gradualmente em 90% dos casos.

Prevenção ao COVID-19: considerações relacionadas aos alimentos

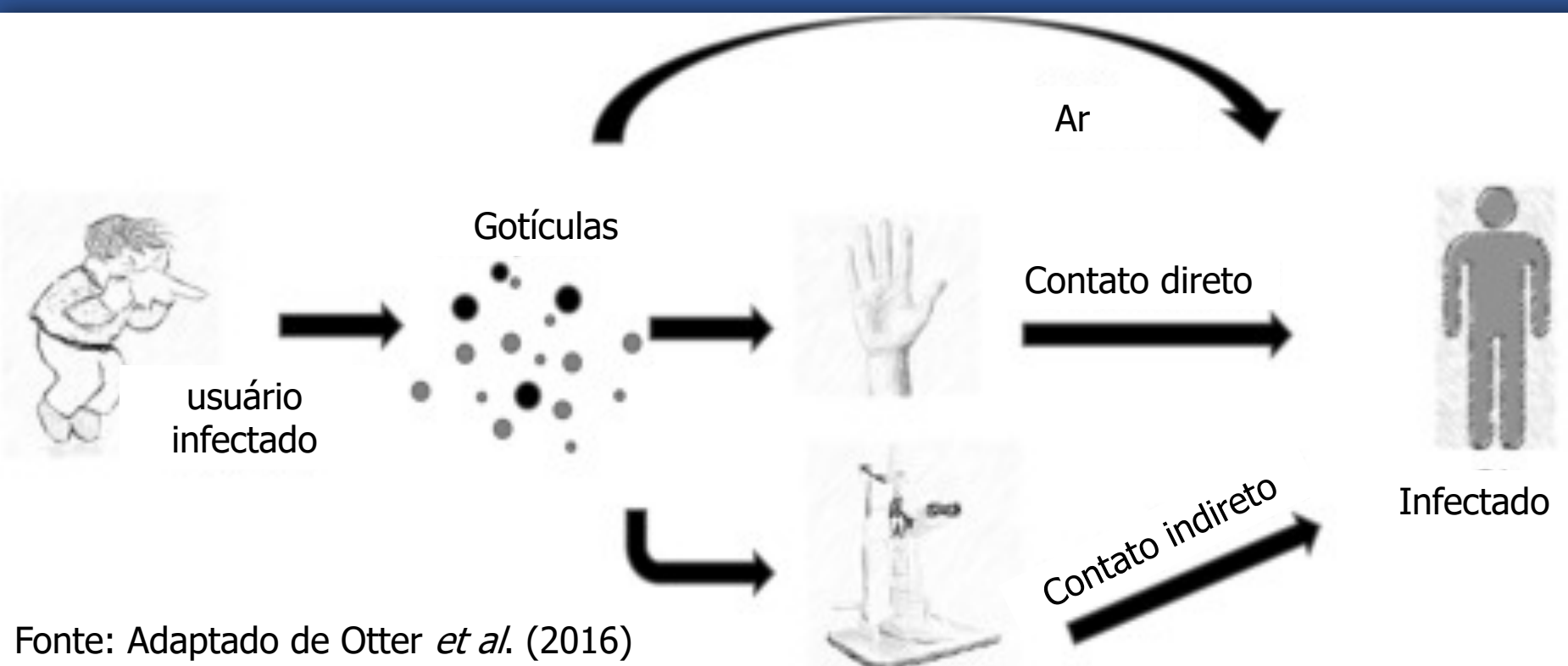
Conhecimento = Prevenção

Formas de contágio



- ❖ O vírus se espalha principalmente de pessoa para pessoa por meio da transmissão de **gotículas respiratórias**.

As gotículas podem fazer contato com as **mãos, nariz, boca, olhos** ou **trato respiratório** superior de outra pessoa:



Fonte: Adaptado de Otter *et al.* (2016)

Prevenção ao COVID-19: Considerações relacionadas aos alimentos

Em surtos anteriores de coronavírus: SARS-CoV e o coronavírus da síndrome respiratória do Oriente Médio (MERS-CoV), **não ocorreu a transmissão pelo consumo de alimentos** 🤔

*Até o momento, não há relatos de transmissão do vírus **COVID-19** por meio de alimentos.*

Secretaria da Rede Internacional de Autoridades de Segurança de Alimentos (INFOSAN):

- ❖ Busca informações sobre a **persistência do vírus em alimentos** comercializados internacionalmente e o papel **potencial dos alimentos na transmissão do vírus**.

Preocupações sobre o potencial do **COVID-19** persistir **em alimentos crus de origem animal**

Prevenção ao COVID-19: considerações relacionadas aos alimentos

Os coronavírus são sensíveis a temperaturas normais de cozimento (70 °C):



O consumo de **produto de origem animal cru** ou **mal cozido** deve ser evitado.



A **higiene alimentar** e as **boas práticas de segurança dos alimentos** podem impedir sua transmissão.

*Os vírus são muito menores que as bactérias; **não crescem na água nem nos alimentos**, mas esses são **veículos de transmissão**.*



Prevenção ao COVID-19: considerações relacionadas aos alimentos

Cuidados com os alimentos crus de origem animal



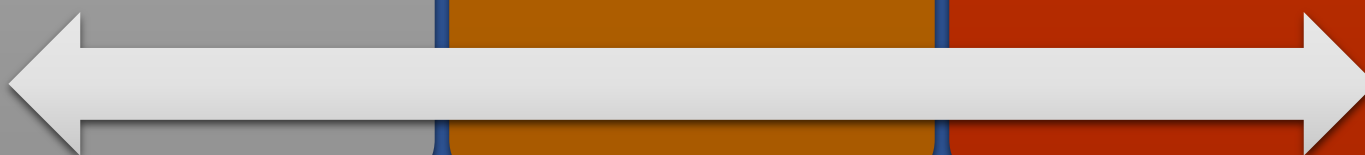
Carne crua



Leite cru



Órgãos de animais crus



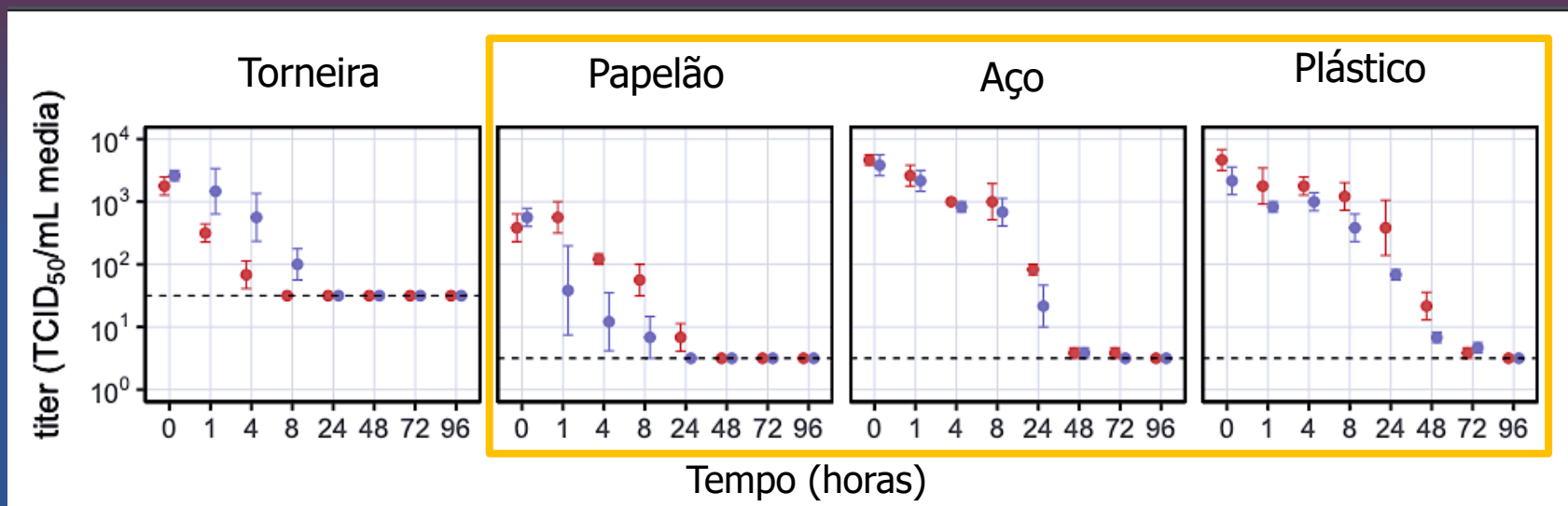
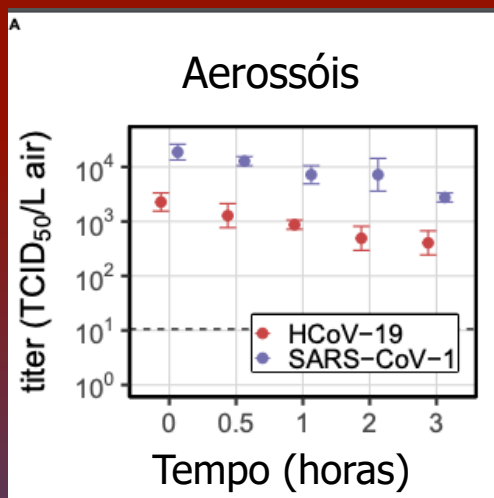
Devem ser manuseados com cuidado para evitar a **contaminação cruzada** com alimentos não cozidos

Prevenção ao COVID-19: considerações relacionadas aos alimentos

Fonte: adaptado de Doremalen *et al.* (2020)

Permanência do vírus no ambiente e superfícies

Baseado no SARS-CoV-1



Materiais que podem ser usados em Embalagens de alimentos

- ✓ Aço e plástico: redução de 10 vezes em cerca de 12 horas
- ✓ Papelão: redução de permanência do vírus em cerca de 1 hora

Prevenção ao COVID-19: considerações relacionadas aos alimentos

Higienização

Aumentar a frequência de higienização de bancadas, pisos, janelas e paredes:



- ❖ **Limpeza:** água e sabão
- ❖ **Sanitização:** hipoclorito de sódio 0,1%, álcool gel ou água quente (mínimo 90 °C)

Prevenção ao COVID-19: considerações relacionadas aos alimentos

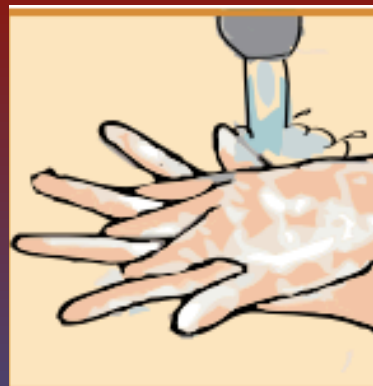
A maneira correta de lavar as mãos em sete passos



1
Puxe as mangas para cima dos cotovelos



2
Lavar as mãos e antebraços



3
Lave-os bem com sabão



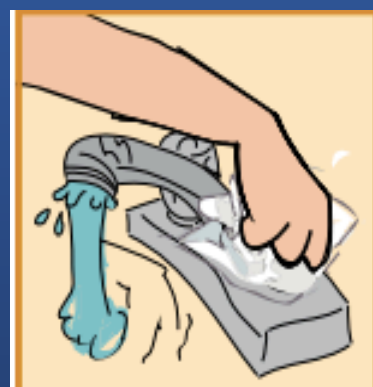
4
Escove as mãos e as unhas



5
Enxágue com água limpa para remover o sabão



6
Seque, preferencialmente com papel toalha ou ar



8
Use o papel toalha para fechar a torneira

Fonte: WHO (2016)

Perguntas recentes publicadas pela FDA - *U.S. Food and Drug Administration*

Preciso realizar um *recall* de produtos alimentares produzidos nas instalações, durante o período em que um manipulador estava, potencialmente, lançando vírus enquanto trabalhava?

Não prevemos que os produtos alimentícios precisem ser recuperados ou retirados do mercado por causa do COVID-19, pois atualmente não há evidências para apoiar a transmissão do COVID-19 associado a alimentos ou embalagens de alimentos. Além disso, são necessárias instalações para controlar quaisquer riscos que possam estar associados a trabalhadores doentes, independentemente do tipo de vírus ou bactéria.

Se um manipulador de uma unidade de processamento de alimentos tiver testado positivo para COVID-19, devo fechar a instalação? Se sim, por quanto tempo?

As instalações de alimentos precisam seguir protocolos estabelecidos pelos departamentos de saúde locais e estaduais, que podem variar dependendo da quantidade de disseminação comunitária do COVID-19 em uma determinada área. Essas decisões serão baseadas no risco à saúde pública da transmissão de pessoa para pessoa - e não na segurança de alimentos.

Perguntas recentes publicadas pela FDA - *U.S. Food and Drug Administration*

Como lidar com *buffets self-service* de comida em um ambiente de varejo, relacionado ao COVID-19?

Novamente, não há evidências atuais para apoiar a transmissão do COVID-19 associado a alimentos ou embalagens de alimentos. No entanto, é sempre essencial seguir as quatro etapas principais da segurança de alimentos - limpar, separar, cozinhar e resfriar - para evitar doenças transmitidas por alimentos. Também é recomendado descontinuar *buffets self-service* até que medidas de segurança sejam lançadas.

Que etapas eu preciso tomar para limpar a instalação/equipamento para impedir a propagação do COVID-19?

Os manipuladores de alimentos devem seguir as boas práticas de fabricação, e muitos têm planos de segurança de alimentos que incluem uma análise de riscos e controles preventivos baseados em riscos. **IMPORTANTE:** Verifique as diretrizes da etiqueta do produto para saber se os produtos desinfetantes são seguros e recomendados para uso em áreas de fabricação de alimentos ou estabelecimentos de alimentos.

Para obter informações adicionais, visite a página principal da FDA, [Coronavirus Disease 2019 \(COVID-19\)](#) .

CORONAVÍRUS

(COVID-19)

O guia de orientação para prevenção do Coronavírus Covid-19 para locais de trabalho da Organização Mundial da Saúde pode ser encontrado [aqui](#).

Referências

DOREMALEN *et al.* Aerosol and surface stability of HCoV-19 (SARS-CoV-2) compared to SARS-CoV-1. MedRxiv, 2020. <https://doi.org/10.1101/2020.03.09.20033217>.

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.

FDA - U.S. Food and Drug Administration Food Safety and the Coronavirus Disease 2019 (COVID-19).

OTTER, *et al.* Transmission of SARS and MERS coronaviruses and influenza virus in healthcare settings: the possible role of dry surface contamination. J Hosp Infect, v. 92, p. 235-250, 2016.

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

WHO - WORLD HEALTH ORGANIZATION. Five keys to safer food manual, 2006. Available from: http://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/manual_keys.pdf