

A Autoridade Europeia de Segurança dos Alimentos, quando avaliou o risco em outras epidemias da mesma família de vírus, não encontrou nenhum indício

Uma dúvida recorrente é se o novo coronavírus pode ser transmitido por meio dos alimentos. A resposta é: não há nenhuma evidência a esse respeito. A Autoridade Europeia de Segurança dos Alimentos (European Food Safety Authority – EFSA), quando avaliou esse risco em outras epidemias causadas por vírus da mesma família, concluiu que não houve transmissão por alimentos.

De acordo com a Organização Mundial da Saúde, a OMS, o comportamento do novo coronavírus deve ser semelhante aos outros tipos da mesma família. Assim sendo, ele precisa de um hospedeiro – animal ou humano – para se multiplicar. Além disso, esse grupo de vírus é sensível às temperaturas normalmente utilizadas para cozimento dos alimentos (em torno de 70°C).

A dinâmica dessa pandemia mostra que a transmissão tem ocorrido de pessoa a pessoa, pelo contato próximo com um indivíduo infectado ou por contágio indireto, ou seja, por meio de superfícies e objetos contaminados, principalmente pela tosse e espirro de pessoas infectadas.

O fato é que o vírus pode persistir por poucas horas ou vários dias, a depender da superfície, da temperatura e da umidade do ambiente, mas é eliminado pela higienização ou desinfecção. Assim sendo, uma das estratégias mais importantes para evitar a exposição é redobrar os cuidados com a higiene. Os cuidados básicos na manipulação de alimentos previnem, aliás, uma série de outras doenças.

Princípios básicos de higiene

Nos serviços de alimentação e nos ambientes domésticos, é importante observar os seguintes princípios básicos de higiene:

1- Quem prepara os alimentos deve lavar as mãos com frequência e, principalmente, depois de:

- Tossir, espirrar, coçar ou assoar o nariz.
- Coçar os olhos ou tocar na boca.
- Preparar alimentos crus, como carne, vegetais e frutas.
- Manusear celular, dinheiro, lixo, chaves, maçanetas, entre outros objetos.
- Ir ao sanitário.
- Retornar dos intervalos.

2- Ao lavar as mãos, use bastante água corrente e sabão líquido ou outro produto destinado ao mesmo fim (leia as informações na embalagem). Não se esqueça de esfregar bem todas as áreas das mãos, incluindo as pontas e as regiões entre os dedos, além dos punhos. [Conheça as orientações para correta higienização das mãos.](#)

3- Mantenha as unhas curtas, sem esmaltes, e não use adornos que possam acumular sujeiras e microrganismos, como anéis, aliança e relógio.

4- Não converse, espirre, tussa, cante ou assovie em cima dos alimentos, superfícies ou utensílios. A recomendação vale para o momento do preparo e na hora de servir.

5- As superfícies e utensílios que entram em contato com os alimentos devem estar limpos. Use [saneantes, ou seja, produtos de limpeza](#) devidamente regularizados na Anvisa e que sejam indicados para a respectiva finalidade. Para isso, confira as informações na embalagem do produto.

6- Dê mais atenção à higienização das superfícies ou utensílios após a manipulação de carnes cruas

ou vegetais não lavados. Esses alimentos são reconhecidos como fonte de contaminação de doenças transmitidas por alimentos (DTAs).

7- Quando uma pessoa com doença infecciosa for manipular um alimento, é preciso avaliar se há risco de o agente da doença ser transmitido. Nos serviços de alimentação, a doença deve ser relatada ao supervisor, que dará as orientações sobre como proceder.

8- Cozinhe bem os alimentos, uma vez que muitos dos agentes transmissores da doença são sensíveis ao calor. No caso de alimentos que são habitualmente consumidos crus, deve-se ter atenção redobrada com a procedência e a higiene.

9- Não use e não compre produtos com embalagens amassadas, estufadas, enferrujadas, trincadas, com furos ou vazamentos, rasgadas, abertas ou com outro tipo de defeito. Limpe bem as embalagens antes de abri-las.

Fique ligado

Serviços de alimentação: os cuidados aprovados estão contidos nas regras aprovadas pela Vigilância Sanitária, inclusive na [Resolução da Diretoria Colegiada \(RDC\) 216/2004](#), que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Confira também a [Biblioteca de Alimentos da Anvisa](#).

Para outras informações sobre cuidados de higiene no preparo de alimentos e sobre as Boas Práticas nos Serviços de Alimentação, consulte a [Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação](#).

Obs.: A Anvisa disponibiliza um curso on-line e gratuito a respeito das boas práticas para manipuladores de alimentos. [Acesse](#).

Fonte: ANVISA, em 21.03.2020