

Melhores Maneiras para Minimizar o Risco de COVID-19 ao Colher Produtos Frescos



Atualmente, não há evidências de que comida ou embalagens de alimentos tenham sido associados à transmissão do vírus COVID-19. O novo coronavírus causa uma doença respiratória - não uma doença gastrointestinal - e a exposição por meio de alimentos não é reconhecida como uma rota de transmissão. No entanto, é importante seguir as práticas de segurança alimentar para ajudar na proteção de trabalhadores e consumidores contra este vírus.

MELHORES PRÁTICAS

Medidas de saúde

Revise as medidas e procedimentos de saúde na propriedade rural. Agora é uma boa hora enfatizá-las e aplicá-las.

1. Encorajar trabalhadores doentes a ficarem em casa
2. Se um trabalhador for diagnosticado com COVID-19, o empregador deve informar aos demais trabalhadores sobre possível exposição ao COVID-19 no local de trabalho, mas manter a confidencialidade. Trabalhadores doentes devem seguir medidas sugeridas pelo centro de controle e prevenção de doenças: o que fazer se você estiver com COVID-19. Empregadores devem consultar o departamento de saúde local para obter mais informações
3. Pratique o distanciamento social. Limite ou

proíba visitas na propriedade rural. Evite apertos de mão e contato próximo com outras pessoas na propriedade rural. Isso reduzirá o risco de seus produtos entrarem em contato com uma pessoa doente antes de serem comercializados.

4. Cubra tosses e espirros com um lenço ou com a dobra do cotovelo. Descarte o lenço utilizado imediatamente após o uso.

Higienização das mãos

1. Sinalização com procedimentos de lavagem das mãos devem ser colocadas em locais apropriados para melhorar a higienização de mãos.
2. Lembre-se: luvas não substituem a lavagem das mãos
3. Lave as mãos devidamente com sabão e água por ao menos 20 segundos quando chegar ao trabalho, após assoar o nariz, tossir ou espirrar, depois de ir ao banheiro e antes e depois de



comer. Também é importante lavar as mãos antes de colocar luvas para trabalhar e depois de entrar em contato com animais.

4. Caso não tenha sabão e água, use álcool em gel com ao menos 60% de álcool, cobrindo todas as superfícies das mãos e esfregando-as até ficarem secas.
5. Armazene adequadamente as estações de lavagem das mãos com suprimentos básicos, , como papel toalha, papel higiênico, sabonete e desinfetantes para as mãos.

Limpeza e desinfecção

1. Limpe e desinfete alimentos e superfícies de contato com alimentos, que incluem ferramentas de colheita, refrigeração, embalagens e veículos de distribuição, utilizando produtos de limpeza registrados para desinfecção de áreas de trabalho. Siga as instruções contidas na embalagem.
2. Limpe e desinfete os banheiros regularmente.
3. Limpe e desinfete as áreas de descanso, incluindo mesas, cadeiras, maçanetas, balcões e fechaduras pelo menos uma vez por dia.

REFERÊNCIAS

[FDA. Food Safety and the Coronavirus Disease 2019 \(COVID-19\).](#)

[CDC. Coronavirus \(COVID-19\).](#)



Funding Source: Funding for this publication was made possible, in part, by the Food and Drug Administration through PAR-16-137 and USDA Specialty Crop Block Program 2018-70020-28874.

Authors:

Achyut Adhikari, Assistant Professor, School of Nutrition and Food Sciences; and Karuna Kharel, Graduate Student, School of Nutrition and Food Sciences

Translator: Giovana Matos Franco Proof reader: Marcelo Dimase

Visit our website: www.LSUAgCenter.com

William B. Richardson, LSU Vice President for Agriculture, Louisiana State University Agricultural Center, Louisiana Agricultural Experiment Station
Louisiana Cooperative Extension Service, LSU College of Agriculture
PUB3724-PORT (Online Only) 03/20

The LSU AgCenter and LSU provide equal opportunities in programs and employment.
