

# SEGURANÇA ALIMENTAR E O NOVO CORONAVÍRUS



**CORONAVÍRUS É UMA FAMÍLIA DE VÍRUS QUE CAUSAM INFECÇÕES RESPIRATÓRIAS. O NOVO AGENTE DO CORONAVÍRUS (SARS-COV-2) FOI DESCOBERTO EM 31/12/19 APÓS CASOS REGISTRADOS NA CHINA. PROVOCA A DOENÇA CHAMADA DE CORONAVÍRUS (COVID-19)**

**OS PRIMEIROS CORONAVÍRUS HUMANOS FORAM ISOLADOS PELA PRIMEIRA VEZ EM 1937. NO ENTANTO, FOI EM 1965 QUE O VÍRUS FOI DESCRITO COMO CORONAVÍRUS, EM DECORRÊNCIA DO PERFIL NA MICROSCOPIA, PARECENDO UMA COROA.**

**A MAIORIA DOS CORONAVÍRUS GERALMENTE INFECTAM APENAS UMA ESPÉCIE ANIMAL OU PELO MENOS UM PEQUENO NÚMERO DE ESPÉCIES PROXIMAMENTE RELACIONADAS. PORÉM, ALGUNS CORONAVÍRUS, COMO O SARS-COV, PODEM INFECTAR PESSOAS E ANIMAIS. O RESERVATÓRIO ANIMAL PARA O CORONAVÍRUS (COVID-19) AINDA É DESCONHECIDO.**



**A ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE (OMS) RECOMENDA: LAVE AS MÃOS REGULARMENTE, CUBRA A BOCA E O NARIZ AO TOSSIR E ESPIRRAR, COZINHE BEM A CARNE E OS OVOS E EVITE CONTATO PRÓXIMO COM QUALQUER PESSOA COM SINTOMAS DE DOENÇA RESPIRATÓRIA, COMO TOSSE E ESPIRRO.**

**UMA BOA HIGIENE E SANEAMENTO SÃO IMPORTANTES PARA EVITAR A CONTAMINAÇÃO CRUZADA ENTRE ALIMENTOS CRUS OU MAL COZIDOS E ALIMENTOS COZIDOS OU PRONTOS PARA CONSUMO NA COZINHA.**

**COMO PRECAUÇÃO ADICIONAL, SE VOCÊ SUSPEITAR DE SINTOMAS DE DOENÇAS RESPIRATÓRIAS, EVITE PREPARAR ALIMENTOS PARA OUTRAS PESSOAS. AS ENTIDADES GOVERNAMENTAIS ESTÃO MONITORANDO E CONTINUAM AVALIANDO A POSSIBILIDADE DE TRANSMISSÃO DO VÍRUS POR ALIMENTOS.**



**A TRANSMISSÃO DOS CORONAVÍRUS COSTUMA OCORRER PELO AR OU POR CONTATO PESSOAL COM SECREÇÕES CONTAMINADAS, COMO: GOTÍCULAS DE SALIVA, ESPIRRO, TOSSE, CATARRO, CONTATO PESSOAL PRÓXIMO, CONTATO COM OBJETOS OU SUPERFÍCIES CONTAMINADAS, SEGUIDO DE CONTATO COM A BOCA, NARIZ OU OLHOS.**

**EMBORA SEJA IMPROVÁVEL QUE O VÍRUS SEJA TRANSMITIDO POR ALIMENTOS CONTAMINADOS OU PRODUTOS IMPORTADOS, REGRAS GERAIS DE HIGIENE COTIDIANA, COMO LAVAGEM REGULAR DAS MÃOS E REGRAS DE HIGIENE PARA A PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS, DEVEM SER OBSERVADAS DURANTE O MANUSEIO.**

**COMO OS VÍRUS SÃO SENSÍVEIS AO CALOR, O RISCO DE INFECÇÃO TAMBÉM PODE SER REDUZIDO COM O AQUECIMENTO ADEQUADO DOS ALIMENTOS.**

