

**Foi às compras?
Ao chegar em casa
fique atenta à forma
correta de higienizar
produtos e embalagens.**

**Dicas para enfrentamento
da Covid-19**



Quais sacolas utilizar e como higienizá-las?

A higienização de alimentos e embalagens deve ser feita imediatamente após chegar em casa.

Prefira sacolas reutilizáveis.

Ao chegar em casa higienize essas embalagens com água e sabão ou com solução clorada.

Após lavar, colocar para secar ao sol.



Higienização das embalagens

Embalagens de plástico, vidros, latas, garrafas, e sacos devem ser higienizados com auxílio de uma esponja com água e detergente.



Podem também ser borrifadas com álcool 70° na forma líquida ou em gel com um papel toalha.

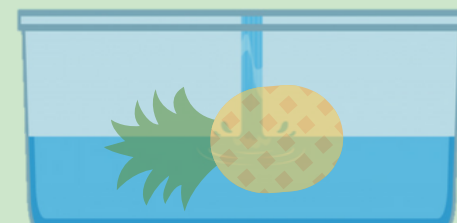


Higienização de frutas e hortaliças.



Lavar sob água corrente para retirar as sujidades.

Colocar de molho em solução clorada por 15 minutos.



Enxaguar em água corrente.

Deixar secar naturalmente ou com auxílio de papel toalha.

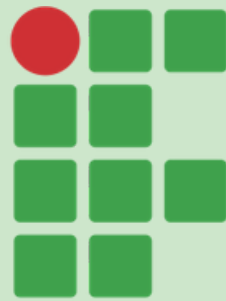
Solução Clorada: 1 colher de sopa de água sanitária para 1 litro de água ou observar as recomendações do fabricante.

Utilizar água sanitária sem alvejante e perfume

Dicas:



- Não utilize sabão e detergentes para higienizar os alimentos, pois deixam resíduos.
- Vinagre não mata microorganismos.
- Alimentos embalados a vácuo podem ser lavados com água e sabão.
- Ovos, devem ser retirados da embalagem original, mas ser lavados somente na hora de consumir.
- Alimentos em bandejas, com queijos, carnes devem ser descartados a embalagem de compra e embalar novamente.



**INSTITUTO
FEDERAL**

Paraíba

Campus
Princesa Isabel

**Coordenação Pedagógica e de Apoio ao
estudantes- COPAE**

Nutricionistas:

Paloma de Sousa Bezerra

Contato: paloma.bezerra@ifpb.edu.br

Leticia Farias Cavalcanti

Contato: leticia.cavalcanti@ifpb.edu.br