

Um dos poucos locais ainda autorizados a ficar com as portas abertas durante a pandemia do novo coronavírus são os supermercados, que integram a lista de serviços considerados essenciais. Embalagens e sacos plásticos podem servir como meio de contaminação para o novo coronavírus, por, geralmente, ser manuseados por várias pessoas. O infectologista da equipe da Prefeitura de Olinda, Gabriel Serrano, deu quatro dicas básicas para a higienização correta dos produtos adquiridos.

Segundo informações da Organização Mundial de Saúde, o novo vírus necessita de um hospedeiro para se multiplicar. A transmissão ocorre de pessoa para pessoa, seja diretamente ou através de objetos contaminados.

“É fundamental ressaltar que, depois de todo processo de higienização, é importante lavar bem as mãos com água e sabão, da forma que é explicado diariamente pelos especialistas, com atenção ao polegar, pontas e entre os dedos, pulsos, etc, durante 25 a 30 segundos. Se não for possível com água e sabão, utilize o álcool em gel concentração 70%. E lembre-se de lavar a torneira depois, pois ela foi aberta com as mãos ainda não higienizadas”, destacou Serrano.

Confira as dicas do infectologista:

- “Produtos como enlatados podem ser lavados com água e sabão”;
- “Embalagens de papel devem ser higienizadas com lenços umedecidos com um pouco de álcool 70%”;
- “Para lavagem de caixas e sacolas, pode-se utilizar água e sabão, detergentes, sabão em pó e derivados, além da água sanitária”;
- “Antes de colocar as frutas e verduras na geladeira, coloque água em uma bacia, pingue de três a quatro gotas de hipoclorito de sódio e deixe descansar por cerca de dez minutos. Feito isso, jogue a água fora, lave os alimentos com água corrente e coloque no refrigerador”.

Gabriel Serrano é médico infectologista formado pela Faculdade Pernambucana de Saúde. Além da Prefeitura de Olinda, ele atua no Imip e também em Limoeiro.

Compartilhar:

- [Imprimir](#)
- [Tweet](#)
- [WhatsApp](#)
- [Mais](#)