

# Boas Práticas de Alimentos para Doação



- ◆ As enchentes que assolam o Rio Grande do Sul fizeram com que milhares de pessoas perdessem tudo o que tinham em diversas cidades, outras tantas tiveram que ser evacuadas a fim de evitar riscos maiores à sua vida.

- ◆ As doações para os abrigos que recebem estas pessoas são importantes, seja de roupas, alimentos e água. Porém, é necessário ter cuidados com a segurança sanitária dos alimentos e da água, a fim de evitar doenças.



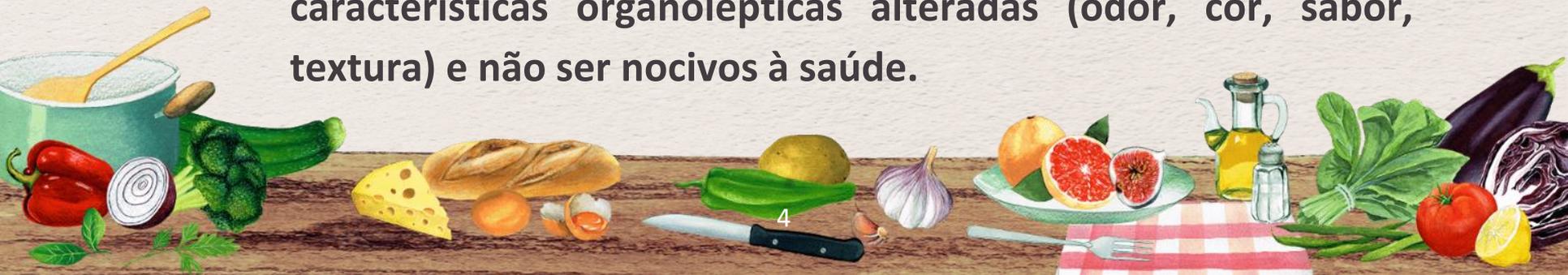
# Alimentos mais adequados para doação

- ◆ Alimentos não perecíveis, como: arroz, feijão, macarrão etc.
- ◆ Alimentos de consumo imediato, os industrializados, como: biscoitos doces e salgados, bolos industrializados, barrinhas de cereais etc.
- ◆ Frutas sem necessidade de manipulação, como banana e bergamota .
- ◆ Refeições prontas para o consumo.
- ◆ Alimentos enlatados.
- ◆ Água mineral.
- ◆ Leite longa vida.



# O que observar antes de doar ou receber gêneros alimentícios?

- ◆ Alimentos "in natura" de origem vegetal (hortifruti):
  - ◇ Devem estar em boas condições de consumo, sem a presença de podridões ou mofos e/ou deteriorados e sem infestação de larvas, de insetos e de excrementos de animais, sem características organolépticas alteradas (odor, cor, sabor, textura) e não ser nocivos à saúde.



# O que observar antes de doar ou receber gêneros alimentícios?

- ◆ Alimentos industrializados de origem vegetal e animal
  - ◇ Devem estar dentro do prazo de validade, embalados, rotulados e conservados de acordo com as indicações do fabricante.



# Cuidados com a água de consumo humano

- ◆ Nas situações de enchentes algumas doenças (cólera, diarreia, hepatite A, giardíase, amebíase, leptospirose) podem se propagar facilmente em decorrência da contaminação da água e dos alimentos.
- ◆ Sempre filtre e ferva (por 5 minutos) a água antes de beber. Caso não possa fervê-la, trate a água para consumo com hipoclorito de sódio (2,5%).



# Cuidados com a água de consumo humano

**TABELA 1. ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO**

A água para consumo humano deve ser filtrada (com filtro doméstico, coador de papel ou pano limpo), e, posteriormente, fervida. A fervura da água elimina bactérias, vírus e parasitas; por isso, é o método preferencial para tratamento da água de consumo humano. Caso não seja possível ferver, obter água de uma fonte que não tenha sido contaminada por esgoto e realizar a filtração (com filtro doméstico, coador de papel ou pano limpo) e posterior tratamento com hipoclorito de sódio (2,5%).

ÁGUA	HIPOCLORITO DE SÓDIO (2,5%)	MODO DE HIGIENIZAÇÃO
1 litro	2 gotas	<ul style="list-style-type: none"><li>• Para cada litro de água para consumo humano, adicionar duas gotas de hipoclorito de sódio (2,5%).</li><li>• Deixar repousar por 30 minutos.</li></ul>
20 litros	1 colher das de chá	
200 litros	1 colher das de sopa	
1.000 litros	2 copinhos de café (descartável)	



# Cuidados com a água de consumo humano

**TABELA 3. FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES**

ÁGUA	HIPOCLORITO DE SÓDIO (2,5%)	Obs.: Frutas, verduras e legumes que entraram em contato com a água da enchente devem ser descartadas. As demais devem seguir as orientações abaixo:
1 litro (5 xícaras das de chá)	1 colher das de sopa	<ul style="list-style-type: none"><li>• Selecionar, retirando as folhas, parte e unidades deterioradas;</li><li>• Lavar em água corrente os vegetais folhosos, folha a folha, e as frutas e legumes um a um;</li><li>• Colocar de molho por 30 minutos em água clorada (1 colher das de sopa de hipoclorito de sódio [2,5%] ou água sanitária – 2,0 a 2,5% – para 1 litro de água);</li><li>• Enxaguar em água corrente os vegetais folhosos, folha a folha, as frutas e legumes um a um;</li><li>• Deixar secar naturalmente;</li><li>• Se for utilizar água sanitária, esta deve conter APENAS hipoclorito de sódio (NaClO) e água (H<sub>2</sub>O).</li></ul>

\*Este tratamento é também utilizado para higienizar alguns alimentos que tiveram contato com água da enchente e que podem ser reaproveitados (a seguir).



# Alimentos que podem ser reaproveitados após contato com água de enchente

- ◆ Alimentos industrializados e embalados em vidro, lata e caixa tipo “longa vida” que não estejam danificados, amassados, enferrujados ou abertos.
- ◆ As embalagens devem ser higienizadas conforme tabela de Procedimentos de Higienização com Hipoclorito de Sódio 2,5%, do mesmo modo que utilizado para higienizar frutas e hortaliças.



# O que não pode ser doado?

- ◆ Restos de comida.
- ◆ Leite e derivados não pasteurizados.
- ◆ Alimentos alterados ou deteriorados.
- ◆ Alimentos vencidos.
- ◆ Alimentos perecíveis.
- ◆ Ingredientes que não foram armazenados de acordo com as instruções do fabricante.
- ◆ Alimentos contaminados.



**Realização:**

**Curso de Ciência e  
Tecnologia de Alimentos**  
Uergs Caxias do Sul  
Av. Julio de Castilhos, 3947  
(54) 3225-7486

**Texto:** Profa. Dra. Cláudia  
Hernandes Ogeda

**Fontes:** ANVISA e  
SVS/MS.

**Imagens:** Slide Carnival

Maio de 2024

“

*Quem tem fome não pode  
esperar.*

*Doe e ajude quem mais  
precisa.*

