

# ALERTA!

para o aumento no número de casos de **doenças diarreicas agudas no verão**



## Fique ligado para os **fatores de risco** da **doença diarreica aguda**:



Não consuma alimentos que estejam fora do prazo de validade estabelecido pelo fabricante, mesmo que sua aparência seja normal;



Mesmo dentro do prazo de validade, não consuma alimentos que pareçam deteriorados, com aroma, cor ou sabor alterados;



Higienizar frutas, legumes e verduras com solução de hipoclorito a 2,5% (diluir uma colher de sopa de água sanitária para um litro de água por 15 minutos, lavando em água corrente em seguida, para retirar resíduos);



Lavar frequentemente as mãos com água e sabão, especialmente após utilizar o sanitário e antes de se alimentar, preparar ou manipular alimentos;



Lave os utensílios de cozinha, especialmente depois de ter lidado com alimentos crus;



Lavar e desinfetar superfícies que tenham sido contaminadas com vômito e fezes de pessoas doentes, usando água e sabão e desinfecção com água sanitária.



Não consuma alimentos em conserva cujas embalagens estejam estufadas ou amassadas;



Evite comer carne crua e mal passada, qualquer que seja sua procedência;



Só tome leite fervido ou pasteurizado;



Embale adequadamente os alimentos antes de colocá-los na geladeira;