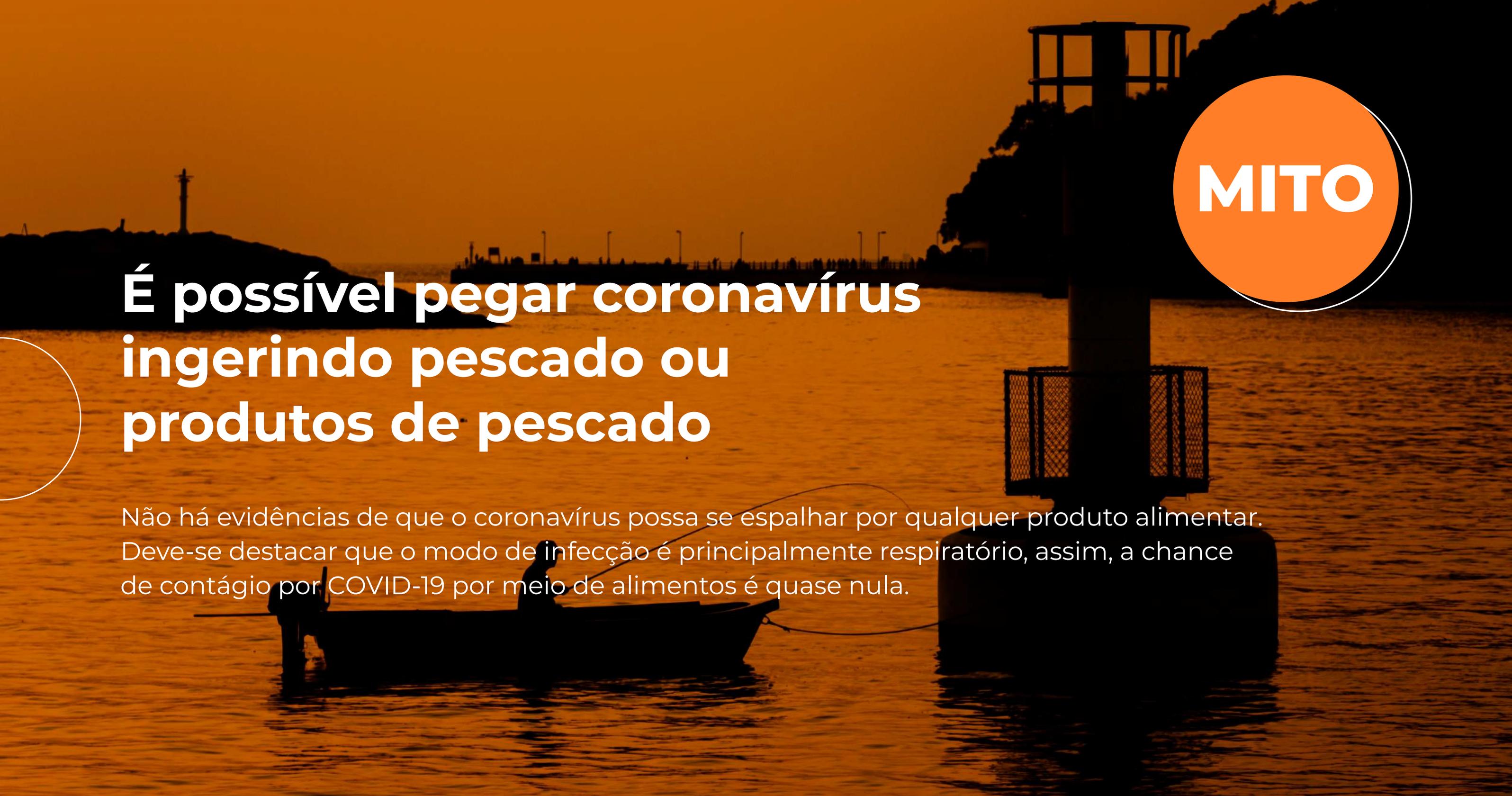


A close-up photograph of a person's hands holding a fish in water. The fish is held horizontally, with its head to the right. The water is dark and rippled. A large, semi-transparent circular overlay is on the left side of the image, with a dark brown color. The word "MITOS" is written in large, white, bold, sans-serif capital letters across the middle of the image, overlapping the circular overlay and the fish. To the right of "MITOS", the text "sobre o consumo de pescado durante a pandemia de COVID-19" is written in a smaller, white, sans-serif font.

# MITOS

sobre o consumo de pescado  
durante a pandemia de COVID-19

The background of the entire image is a sunset over a body of water. In the foreground, a small boat with a person inside is silhouetted against the water. To the right, a lighthouse or tower structure is also silhouetted. The sky is a deep orange, and the water reflects the light. There are some faint white circles on the left side of the image.

**MITO**

# É possível pegar coronavírus ingerindo pescado ou produtos de pescado

Não há evidências de que o coronavírus possa se espalhar por qualquer produto alimentar. Deve-se destacar que o modo de infecção é principalmente respiratório, assim, a chance de contágio por COVID-19 por meio de alimentos é quase nula.

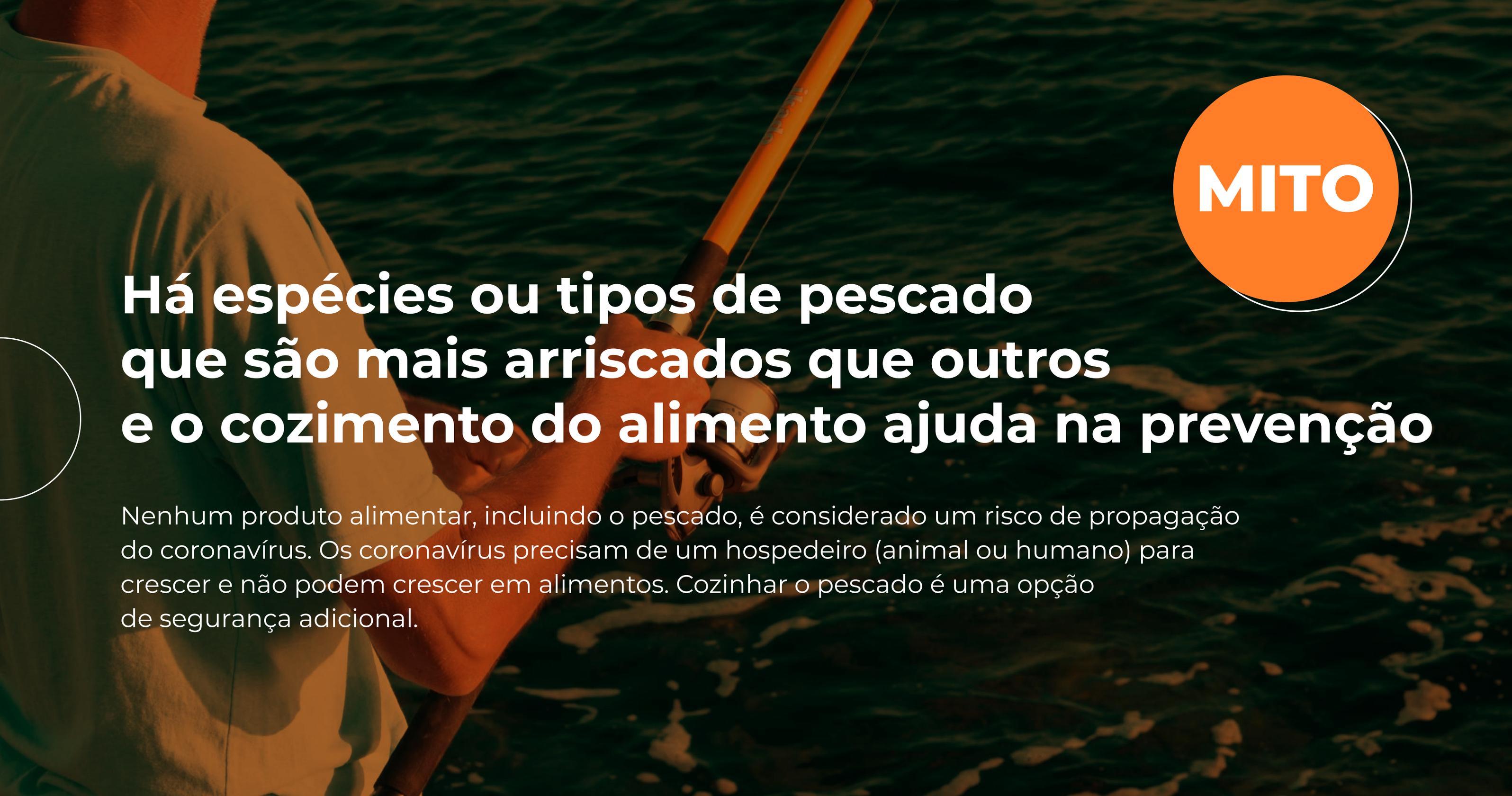


**MITO**

# Comer pescado iniciou a epidemia de coronavírus

A origem provável do vírus é a disseminação (viva) de animal para pessoa. Muitos alimentos estavam presentes no mercado de animais vivos onde se acredita estar o epicentro do primeiro surto. Mas não se sabe, ainda, se a ingestão de produtos deste mercado deu início a disseminação.





**MITO**

# Há espécies ou tipos de pescado que são mais arriscados que outros e o cozimento do alimento ajuda na prevenção

Nenhum produto alimentar, incluindo o pescado, é considerado um risco de propagação do coronavírus. Os coronavírus precisam de um hospedeiro (animal ou humano) para crescer e não podem crescer em alimentos. Cozinhar o pescado é uma opção de segurança adicional.



**MITO**

# É preciso evitar pescados da China

Devido à baixa capacidade de sobrevivência desses coronavírus nas superfícies, não há evidências que sugiram propagação em alimentos ou embalagens transportados por um período de dias ou semanas em temperatura ambiente, refrigerada ou congelada. Nos EUA não houve nenhum caso de COVID-19 associado a mercadorias importadas.

# Para encerrar, confira estas boas práticas de segurança alimentar

Autoridades internacionais de saúde destacam que devemos sempre garantir as boas práticas de segurança alimentar. Embora seja improvável que o vírus possa ser transmitido por alimentos contaminados ou produtos importados, a Organização Mundial de Saúde (OMS) insiste que para reduzir as chances de ser infectado ou espalhar a COVID-19, precauções simples como as seguintes devem ser tomadas:

- Limpe regular e cuidadosamente as mãos, lavando-as com água e sabão ou esfregando-as com álcool 70% para matar o vírus .
- Mantenha pelo menos 1 metro de distância de qualquer pessoa, especialmente se ela estiver tossindo ou espirrando.
- Evite tocar olhos, boca e nariz - o toque com mãos infectadas é um dos principais caminhos para infecção pelo coronavírus



fundepag

conexão.f



FOOD VENTURES  
INNOVATION HUB

Este é um conteúdo produzido por Fundepag, em parceria com a Venture Hub e Food Ventures, com base em informações de Rubia Tomita, pesquisadora do Instituto de Pesca.