



## **Feira de Iniciação Científica e Extensão**

### **SEGURANÇA ALIMENTAR**

**um estudo de empreendimentos localizados em pontos turísticos da Costa Verde e Mar durante a pandemia da COVID-19**

**Pesquisa  
Trabalho em Andamento  
Nível médio integrado**

**Larissa Regis Fernandes<sup>1</sup>**

**Instituto Federal Catarinense(IFC) - Campus Camboriú**

*Mayara Cristina da Silva<sup>2</sup>; Nycolas Gabriel Mafra Rocha<sup>3</sup>; Tawan Ravazi Coelho<sup>4</sup>;  
Yasmin Maria Ferreira<sup>5</sup>; Larissa Regis Fernandes*

### **RESUMO**

A proposta de nosso trabalho é realizar um estudo dos procedimentos de segurança e higiene adotados por restaurantes e sua conformidade ao estabelecido pela ANVISA por conta da pandemia da COVID 19 a partir de 2020. Para que possamos realizar essa pesquisa, pretendemos, por meio do levantamento, fazer uso de um questionário para coletar informações junto aos responsáveis por estabelecimentos de alimentação localizados em pontos turísticos de quatro municípios que fazem parte da região turística da Costa Verde e Mar. Como resultados, esperamos identificar as adaptações realizadas nos procedimentos operacionais dos estabelecimentos e confrontá-las com a legislação pertinente no período, bem como identificar a segurança dos mesmos.

Palavras-chave: COVID-19. Restaurantes. Protocolos de segurança. ANVISA.

### **INTRODUÇÃO**

---

<sup>1</sup> Professora do Curso Técnico em Hospedagem do IFC Camboriú. larissa.fernandes@ifc.edu.br

<sup>2</sup> Estudante do Instituto Federal Catarinense-Campus Camboriú. mayaras2mmm21@gmail.com

<sup>3</sup> Estudante do Instituto Federal Catarinense-Campus Camboriú. nycolasgmr@hotmail.com

<sup>4</sup> Estudante do Instituto Federal Catarinense-Campus Camboriú. coelhotawan@gmail.com

<sup>5</sup> Estudante do Instituto Federal Catarinense-Campus Camboriú. yasminifescola@gmail.com

Nossa pesquisa tem como tema as adaptações do setor de alimentos e bebidas durante a pandemia da COVID-19. O objetivo principal da presente pesquisa é compreender como os estabelecimentos de alimentação que se encontram em pontos turísticos da Costa Verde e Mar se adaptaram às normas impostas pela ANVISA no início da pandemia.

Conforme Castelli (2016), os restaurantes oferecem muito mais que uma refeição ou bebida, já que as pessoas utilizam esses estabelecimentos por questões sociais, ausência de tempo para cozinhar e o desejo de ter experiências gastronômicas. A segurança em relação à operação de alimentos e bebidas sempre foi uma preocupação, sendo que no Brasil, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, é responsável pela normatização dos processos e pela supervisão dos estabelecimentos. A entidade, por meio do Manual de Boas Práticas, o qual atende os requisitos dispostos na Resolução-RDC nº 216/2004, reforça os aspectos referentes à manipulação dos alimentos, aspectos físicos dos estabelecimentos e demais condutas que visam garantir a segurança dos usuários dos serviços de alimentação (ANVISA, 2004).

Segundo o site do selo Turismo Responsável (BRASIL, 2020), programa desenvolvido pelo Ministério do Turismo com o intuito de certificar os estabelecimentos comprometido com a higiene e segurança durante a pandemia, as principais recomendações sanitárias são: assegurar a lavagem e desinfecção das superfícies; promover a medição da temperatura de todos os frequentadores na entrada do estabelecimento; promover a renovação de ar, regularmente, das salas e espaços fechados; disponibilizar álcool a 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos) em locais estratégicos; utilizar lixeiras que não precisam ser abertas manualmente e esvaziá-las várias vezes ao dia; disponibilizar, nos banheiros, sabonete líquido e toalhas de papel descartáveis; disponibilizar cartazes com informações/orientações sobre a necessidade de higienização de mãos; uso de máscaras; distanciamento entre as pessoas; marcação de lugares reservados aos clientes; controle da área externa do estabelecimento e a organização das filas para que seja respeitada a distância mínima de pelo menos 1 metro entre as pessoas.

Já a ANVISA (2021) apresenta requisitos higiênicos-sanitários de proteção

contra a proliferação do vírus e voltados para atendimento em locais físicos como: instruir e exigir que todos os funcionários e clientes usem máscaras e que as mesmas sejam fornecidas o suficiente para todos, evitar aglomeração e algumas recomendações para o preparo do alimento. Se os cuidados com a higiene e a limpeza sempre foram preocupações do setor, daqui por diante vai ser muito maior.

Como objeto do estudo, escolhemos utilizar os restaurantes localizados junto a atrativos turísticos da Costa Verde e Mar, região turística muito visitada durante o verão. Segundo o Consórcio Citmar (2022), os destinos que constituem a Costa Verde e Mar são muito procurados e frequentados, com ótima estrutura e atrativos, tanto que a Costa Verde e Mar leva esse nome pela cor do mar que tem o tom esmeralda.

Como contribuições, queremos chamar a atenção sobre a importância da segurança alimentar, bem como identificar se os empreendimentos localizados em pontos turísticos da região turística da Costa Verde e Mar estão cumprindo adequadamente as recomendações de higiene e segurança. Comunicar aos clientes sobre as mudanças e ter um bom relacionamento com ele é necessário para manter o estabelecimento ativo, de forma que as informações obtidas serão importantes para a comunidade científica e a sociedade.

## **PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS**

A pesquisa caracteriza-se como qualitativa, a qual de acordo com Godoy (1995), possui uma perspectiva integrativa, onde os pesquisadores entram em campo para capturar fenômenos a partir da perspectiva das pessoas envolvidas.

Optamos por realizar um estudo de caso, que segundo Menezes (2011) é uma estratégia de pesquisa científica que analisa fenômenos atuais em um contexto real. Escolhemos quatro restaurantes localizados em pontos turísticos da Costa Verde e Mar nos municípios de Itapema, Balneário Camboriú, Camboriú e Porto Belo, escolhidos por conta da relevância enquanto destinos turísticos e por serem as cidades de residência dos pesquisadores.

Como instrumento de coleta de dados utilizaremos o questionário, que será enviado para cada restaurante. As questões foram desenvolvidas com o objetivo de observar se os empreendimentos estão seguindo as orientações de higiene e segurança

recomendadas pela ANVISA durante a pandemia da COVID-19.

## **RESULTADOS ESPERADOS OU PARCIAIS**

O questionário que servirá para coletar dados acerca dos empreendimentos de alimentos e bebidas localizados em atrativos turísticos da Costa Verde e Mar deverá ser aplicado aos gestores ou colaboradores com cargo de chefia. Foi desenvolvido com questões que pretendem identificar se os empreendimentos garantem a segurança dos usuários por meio da disponibilização de álcool 70%, de luvas, distanciamento social, limpeza constante das áreas de atendimento e dos utensílios, ventilação do salão, higiene dos ares condicionados, etc.

Também foram incluídas questões acerca dos cuidados nas áreas de produção. Com os resultados obtidos, pretendemos obter conhecimento específico sobre a segurança alimentar nos restaurantes e discutir o impacto do COVID-19 na operação dos mesmos.

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

O estudo pretende destacar a influência do coronavírus na rotina e nos procedimentos operacionais de restaurantes localizados em pontos turísticos relevantes na região. Infelizmente, ainda não fomos capazes de obter resultados concretos, em decorrência da falta de retorno, apesar das tentativas de contato com os estabelecimentos.

Temos a expectativa de que teremos sucesso em breve, já que optamos por visitas *in loco*. Esperamos confirmar a hipótese de que os empreendimentos estão preocupados com a higiene e segurança dos usuários, seguindo os protocolos necessários. Como contribuições do estudo, esperamos servir de consulta para outras pesquisas que possam aprofundar o tema, bem como de referência para a tomada de decisão dos turistas sobre a segurança alimentar na região da Costa Verde e Mar.

## **REFERÊNCIAS**

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Protocolo 04** - medidas de prevenção e controle do novo coronavírus ( SARS COV-2) em restaurantes e

congêneres. 2021. Disponível em:<[https://www.saude.gov.br/files/banner\\_coronavirus/Protocolos/Protocolo%2004%20-%20Restaurantes%20e%20congêneres.pdf](https://www.saude.gov.br/files/banner_coronavirus/Protocolos/Protocolo%2004%20-%20Restaurantes%20e%20congêneres.pdf)>. (2021) Acesso em: 10 de maio de 2022.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Cartilha Boas práticas para serviços de alimentação**. 2004. Disponível em <file:///C:/Users/laris/Downloads/Cartilha%20Boas%20Pr%C3%A1ticas%20para%20Sevi%C3%A7os%20de%20Alimenta%C3%A7%C3%A3o%20(1).pdf>. Acesso em 15/08/2022.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Segurança para o consumidor e Incentivo para o turismo brasileiro**. Selo Turismo Responsável, 2020. Disponível em:<<https://www.turismo.gov.br/seloresponsavel/>>. Acesso em: 18/08/2022.

CASTELLI, Geraldo. **Gestão hoteleira**. 2 ed. São Paulo: Saraiva, 2016.

GODOY, A . S. **Pesquisa qualitativa**: tipos fundamentais. Revista de Administração de Empresas, São Paulo, v. 35, n. 3, mai/jun, 1995.

MENEZES, Pedro. **O que é um estudo de caso?** Significados.(2011). Disponível em:<<https://www.significados.com.br/estudo-de-caso/>>. Acesso em: 3/05/2022.

SANTA CATARINA. **Consórcio intermunicipal de Turismo Costa Verde e Mar - Citmar**. Disponível em: <https://www.citmar.sc.gov.br/>. Acesso em: 18 de agosto de 2022