

Hábitos relacionados à higiene alimentar em tempos de COVID-19: uma pesquisa com estudantes de uma instituição de ensino superior privada de Joinville (SC)

Habits related to food hygiene in COVID-19 times: a study with students from a private higher education institution in Joinville (SC)

DOI:10.34117/bjdv7n2-497

Recebimento dos originais: 10/01/2021

Aceitação para publicação: 10/02/2021

Bruna Maria Gonçalves

Formanda em Nutrição pela Faculdade IELUSC

Instituição: Associação Educacional Luterana BOM JESUS/IELUSC

Endereço: Rua Mafra, nº 84- Saguazu - Joinville, SC.

E-mail: brumariagoncalves@gmail.br

Sônia dos Santos Toriani

Mestre em Saúde e Meio Ambiente pela Univille/SC

Instituição: Associação Educacional Luterana BOM JESUS/IELUSC

Endereço: Rua Mafra, nº 84- Saguazu - Joinville, SC.

E-mail: sonia.toriani@ielusc.br

RESUMO

O ser humano é considerado um veículo importante de contaminação para diversos vírus e bactérias, dessa forma, os cuidados com a higiene durante a manipulação, preparo e consumo dos alimentos são essenciais para prevenir tais contaminações, diminuindo consideravelmente o risco de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). Apesar de não ser uma DTA, a COVID-19 demonstra a capacidade de permanência prolongada do vírus fora do corpo humano e em superfícies. A Organização Mundial da Saúde (OMS) publicou recomendações para evitar o contágio da doença, incluindo alguns cuidados de higiene alimentar. O presente trabalho verificou a aderência de hábitos relacionados à higiene alimentar em tempos de covid-19, considerando que tais práticas são capazes de prevenir não somente a COVID-19 como também as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). A pesquisa foi feita com 120 estudantes entre 18 e 59 anos de uma instituição de ensino superior privada de Joinville (SC), sendo 40 estudantes do curso de Fonoaudiologia, 40 de Nutrição e 40 de Educação Física. A pesquisa foi realizada através de um questionário virtual elaborado com a ferramenta *Google Docs*. Os resultados obtidos foram analisados utilizando análise de percentis pelo programa Microsoft Excel 2013. Os resultados demonstraram que 68,3% dos estudantes não realizavam higienização de alimentos e embalagens antes do início da pandemia, 74,2% dos estudantes afirmou ter começado a higienizar alimentos e embalagens após a pandemia, destes 53,9% continuaram higienizando mesmo após mais de 3 meses do início da pandemia, 23,6% relatou higienizar apenas quando lembra e 22,5% informou que após este período de mais de três meses após a pandemia parou de higienizar alimentos e embalagens. Concluindo que o aumento dos cuidados de higiene por parte da população torna-se um momento oportuno para enfatizar a importância das boas práticas de higiene voltadas à alimentação, enfatizando que estas são orientadas não somente em um

momento de pandemia como o que têm-se vivido nos últimos meses, mas que podem se manter presentes contribuindo para a proteção contra as DTA.

Palavras-chave: Higiene alimentar, COVID-19, Prevenção, DTA.

ABSTRACT

The human being is considered an important contamination vehicle for several viruses and bacteria, therefore, care with hygiene during the handling, preparation and consumption of food is essential to prevent such contamination, considerably decreasing the risk of Foodborne Diseases. Although not a Foodborne Disease, COVID-19 demonstrates the ability of the virus to remain for a long time outside the human body and on surfaces. The World Health Organization (WHO) has published recommendations to prevent the spread of the disease, including some food hygiene precautions. The present study verified the adherence of habits related to food hygiene in times of covid-19, considering that such practices are capable of preventing not only COVID-19 but also Foodborne Diseases. The research was carried out with 120 students between 18 and 59 years old from a private higher education institution in Joinville (SC), 40 students from the Speech Therapy course, 40 from Nutrition and 40 from Physical Education. The research was carried out through a virtual questionnaire elaborated with the tool Google Docs. The results obtained were analyzed using percentile analysis by the Microsoft Excel 2013 program. The results showed that 68.3% of the students did not perform food and packaging hygiene before the start of the pandemic, 74.2% of the students stated that they had started to sanitize food and after the pandemic, of these 53.9% continued to sanitize even more than 3 months after the start of the pandemic, 23.6% reported sanitizing only when they remember and 22.5% reported that after this period of more than three months after the pandemic it stopped sanitizing food and packaging. Concluding that the increase in hygiene care by the population becomes an opportune moment to emphasize the importance of good hygiene practices aimed at food, emphasizing that these are oriented not only in a time of pandemic as what has been experienced in the last few months, but that can remain present contributing to protection against Foodborne Diseases.

Keywords: Food hygiene, COVID-19, Prevention, Foodborne Illness.

1 INTRODUÇÃO

Os coronavírus (CoV) são um grande grupo de vírus que causam gripes e até doenças severas como a Síndrome Respiratória do Oriente Médio (MERS-CoV) e a Síndrome Respiratória Aguda Grave (SARS-CoV). O novo coronavírus é denominado Sars-CoV-2 e COVID-19 é a doença infecciosa causada por ele. A transmissão do Sars-CoV-2 de uma pessoa para outra acontece através do contato direto do vírus com membranas mucosas (nariz, olhos ou boca) através do ar ou indireto como por exemplo tocar em superfícies inanimadas contaminadas e depois levar a mão aos olhos, boca ou nariz. Tanto o vírus como a doença eram desconhecidos até que a propagação começou em Wuhan, na China, em dezembro de 2019 (BRASIL, 2020).

Ainda que não haja comprovações de que a doença seja capaz de ser transmitida através de alimentos (ANVISA, 2020), estudos apontam que superfícies de metal, plástico, vidro e papel podem ser meios de propagação do vírus (DOREMALEN et al., 2020; KAMPF et al., 2020). Mesmo em tempos antecedentes à pandemia do novo coronavírus, em estabelecimentos públicos como restaurantes e cozinhas industriais é exigido por lei, como esclarece a RDC nº 216/2004, que estes locais sigam importantes parâmetros de higiene alimentar e sanitária (BRASIL, 2004). Entretanto, em tempos de pandemia de COVID-19, reforça-se que cuidados de higiene dos alimentos sejam aplicados também no dia a dia dos ambientes residenciais (KAMPF et al., 2020; WHO 2020).

Apesar da circunstância atual trazer à tona a relevância dos hábitos de higiene alimentar, a prática adequada no manuseio, preparo e consumo dos alimentos podem evitar contágio de mais de 250 tipos de doenças provocadas por micro-organismos patogênicos, as chamadas DTA - Doenças Transmitidas por Alimentos, causadoras de toxinfecções (WHO, 2000). Além de micro-organismos patogênicos, substâncias químicas tóxicas ou objetos lesivos também podem causar DTA e normalmente os surtos da doença são causados pela ingestão de alimentos sem mudanças organolépticas evidentes, ou seja, com coloração, sabor e odor normais, mas ainda assim contaminados (OLIVEIRA, 2010).

Desta forma, o presente trabalho verificou hábitos relacionados à higiene alimentar em tempos de covid-19, através de uma pesquisa com estudantes de uma instituição de ensino superior privada de Joinville (SC). Visto que ainda não há vacina para o novo coronavírus, os cuidados propostos pela Organização Mundial da Saúde, incluindo as práticas de higiene alimentar, são essenciais para diminuir a curva de contaminação (WHO, 2020). Este analisou por meio dos participantes a diferença entre a aderência de práticas de higiene alimentar antes e após a pandemia de COVID-19, considerando a compreensão e execução de práticas relacionadas à higiene dos alimentos.

2 ASPECTOS METODOLÓGICOS

Trata-se de um estudo transversal prospectivo com abordagem quantitativa que utilizará uma amostragem não probabilística de conveniência. Por conta do distanciamento social decorrente da pandemia do novo coronavírus, a coleta de dados para a pesquisa foi realizada via internet por intermédio de questionário criado com auxílio da plataforma Google Docs. Os participantes do estudo foram 120 acadêmicos

entre 18 e 59 anos, de ambos os sexos, de três cursos da instituição de ensino superior IELUSC, sendo estes Nutrição, Fonoaudiologia e Educação Física Bacharel, contemplando 40 estudantes de cada um destes cursos. A coleta de dados foi realizada através de questionário virtual com o auxílio da ferramenta Google Docs e após a coleta de dados, os mesmos foram analisados e quantificados, passando pela estatística descritiva, através da frequência média por meio do programa Excel, 2013.

3 RESULTADOS DAS ANÁLISES

De todos os participantes, 75% (n=90) eram mulheres e 25% (n=30) homens, e 77,5% (n=93) da amostra estava entre os 18 e os 25 anos, conforme a **Tabela 1**.

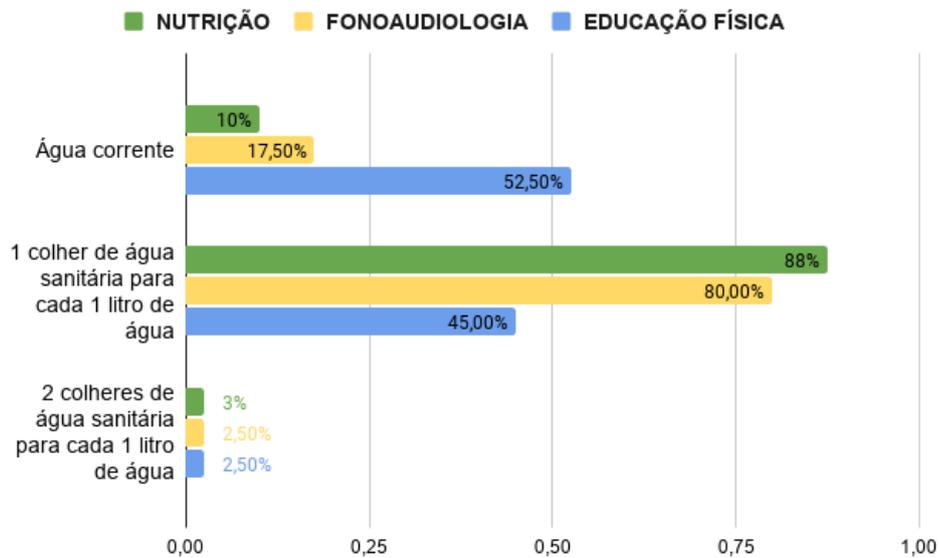
Tabela 1. Caracterização da amostra: sexo e idade

Variável	Nutrição	Fonoaudiologia	Ed. Física	Média
Sexo				
Feminino	92,5% (37)	95% (38)	37,5% (15)	75% (90)
Masculino	7,5% (3)	5% (2)	62,5% (25)	25% (30)
Idade				
< 18 anos	0%	0%	2,5% (1)	0,83% (1)
18 - 25 anos	80% (32)	70% (28)	82,5% (33)	77,5% (93)
25 - 30 anos	10% (4)	17,5% (7)	10% (4)	12,5% (15)
30 - 35 anos	2% (1)	5% (2)	5% (2)	4,17% (5)
35 - 40 anos	2% (1)	5% (2)	0%	2,5% (3)
40 - 59 anos	5% (2)	2,5% (1)	0%	2,5% (3)

Fonte: As autoras (2020)

Quando questionado sobre qual a forma correta de higienizar frutas e verduras, 70,8% (n=85) do total de participantes escolheu a opção correta, “1 colher de água sanitária para cada 1 litro de água”, como indicado pela OMS. Entretanto, quando comparou-se as respostas entre os cursos, verificou-se que a maioria dos estudantes de Educação Física 52,5% (n=21) assinalou “água corrente” para a mesma questão (**Figura 1**). Este dado chamou a atenção pelo fato de que o único curso com prevalência do sexo masculino foi justamente o de Educação Física 62,5% (n=25) como mostrado na **Tabela 1**. Perante isto, é possível fazer uma reflexão através do estudo de Coutinho *et al.* (2014) onde discute-se sobre a influência do gênero nos comportamentos relacionados à prevenção de doenças, sobretudo como condutas culturais afastam os homens de práticas de cuidados com a saúde (COUTINHO *et al.*, 2014).

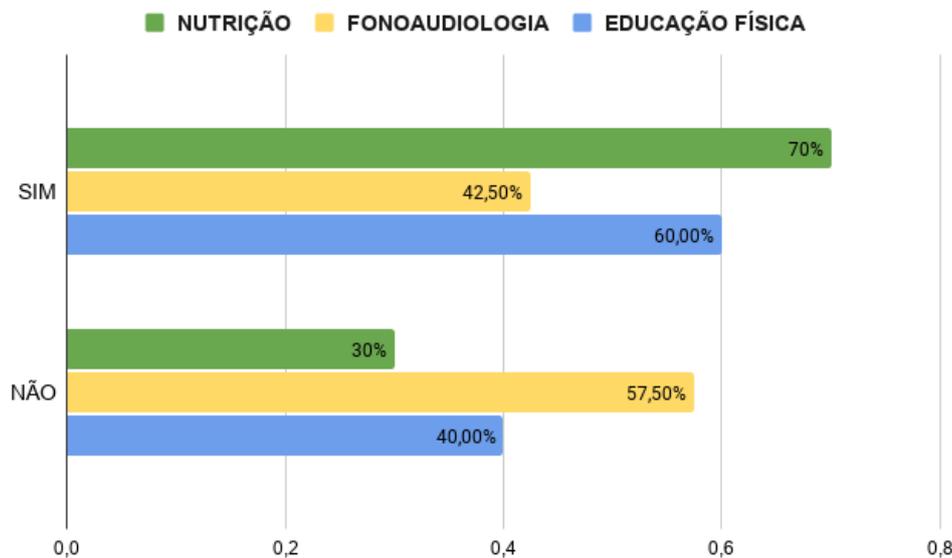
Figura 1 - Escolha da maneira correta de higienização de frutas e verduras



Fonte: As autoras (2020)

Os estudantes também foram questionados se já tiveram sintomas como náuseas, vômitos, diarreia, falta de apetite e febre que acreditaram ter sido por consumo de alimento contaminado, 57,5% (n=69) dos 120 estudantes investigados assinalaram que sim.

Figura 2 - Participantes que acreditam já terem adoecido por DTA



Fonte: As autoras (2020)

São caracterizadas como Doenças Transmitidas por Alimentos as contaminações decorrentes da ingestão de um alimento contendo agente contaminante biológico, físico

ou químico, sendo os sintomas mais comuns náuseas, vômitos, diarreia, dores abdominais, falta de apetite e febre (BRASIL, 2010). Além de fatores socioeconômicos, as DTA têm como causa principal justamente a inexistência ou incorreta execução de cuidados básicos envolvendo os alimentos (MENDONÇA, et al; 2020).

Os dados epidemiológicos da doença em território nacional indicam que entre os anos 2000 a 2017, foram registrados mais de 12 mil surtos de DTA (denomina-se surto quando duas ou mais pessoas apresentam sinais ou sintomas parecidos, em um mesmo intervalo de tempo, após consumo de um alimento da mesma procedência), deixando mais de 200 mil pessoas doentes e sendo 182 o número de óbitos notificados (BRASIL, 2018).

De acordo com os dados coletados (**Tabela 2**), 68,3% (n=82) dos estudantes não realizavam higienização de alimentos e embalagens antes do início da pandemia do novo coronavírus. E após o início da pandemia, 74,2% (n=89) dos estudantes afirmou higienizar alimentos e embalagens, destes 53,9% (n= 48) continuaram higienizando mesmo após mais de 3 meses do início da pandemia, 23,6% (n=21) relatou higienizar apenas quando lembra e 22,5% (n=20) informou que após este período de mais de três meses após a pandemia parou de higienizar alimentos e embalagens.

O vírus causador da COVID-19 necessita de um hospedeiro humano ou animal para sua reprodução e até o momento não há na literatura nenhum relato ou evidência científica de contaminação do novo coronavírus por meio da alimentação (ANVISA, 2020).

Em contrapartida, existe a o risco de contaminação do novo coronavírus por toque em uma superfície contaminada pelas mãos e depois levá-las aos olhos, boca e nariz (SOARES, LIMA; 2020), considerando que o Sars-Cov-2 sobrevive por até 72 horas em plástico e aço inoxidável e menos de 24 horas em papelão (OPAS, 2020). Justificando assim, as recomendações de higiene alimentar descritas por fontes como a Organização Mundial da Saúde, o Instituto FIOCRUZ e também o Conselho Federal e Regionais de Nutricionistas, sendo os principais: lavar as mãos com água e sabão com maior frequência, higienização de superfícies com álcool 70% ou água e sabão antes e após o preparo dos alimentos, higienização dos alimentos embalados com água e sabão ou álcool 70%, já frutas, verduras e legumes podem ser higienizados imersos por quinze minutos em água sanitária diluída em água (uma colher de sopa de água sanitária para cada litro de água) e enxaguados em água corrente. As embalagens de alimentos provindos de serviços de entrega em casa, devem ser descartados, e logo após realizar a higienização das mãos (FIOCRUZ; WHO, CFN/CRN; 2020).

Com a pandemia do novo coronavírus, práticas de higiene pessoal, de conservação e manipulação de alimentos ganharam evidência, mas vale salientar que tais cuidados previnem não somente a contaminação por COVID-19, mas também contra Doenças Transmitidas por Alimentos, ou DTA (LIMA, *et al.*; 2020).

Tabela 2. Aderência dos participantes à hábitos de higiene dos alimentos

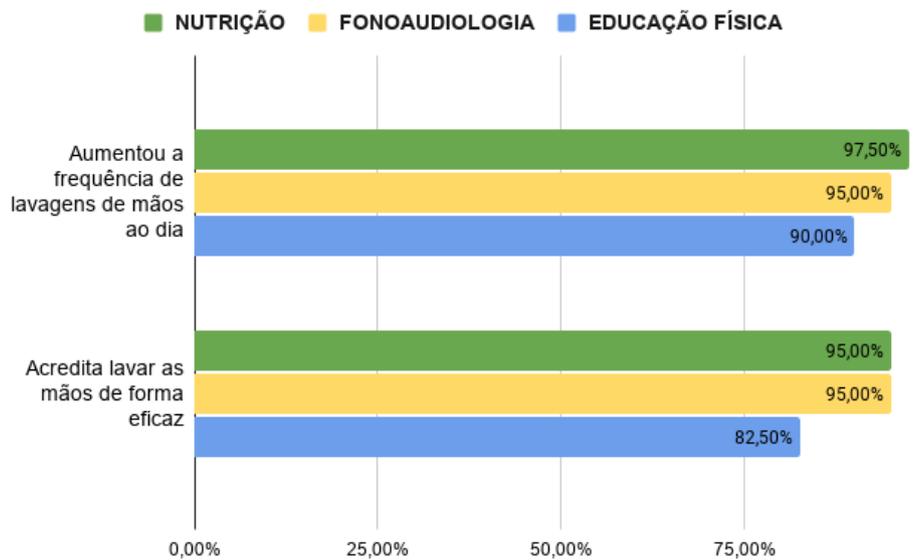
Variável	Nutrição	Fonoaudiologia	Ed. Física	Média
Higienização de alimentos antes da COVID-19				
SIM	5% (2)	10% (4)	80% (32)	31,7% (38)
NÃO	95% (38)	90% (36)	20% (8)	68,3% (82)
Higienização de alimentos depois da COVID-19				
SIM	72,5% (29)	75% (30)	75% (30)	94,2% (113)
NÃO	27,5% (11)	25% (10)	25% (10)	5,8% (7)
Higienização de alimentos depois de mais de 3 meses de pandemia				
CONTINUA	62,1% (18)	40% (12)	60% (18)	53,9% (48)
PAROU	3,4% (1)	50% (15)	13,3% (4)	22,5% (20)
QUANDO LEMBRA	34,5% (10)	10% (3)	26,7% (8)	23,6% (21)

Fonte: As autoras (2020)

Com relação a lavagens de mãos, 94,2% (n=113) dos estudantes afirmou ter aumentado a frequência de lavagens de mãos por dia após o início da pandemia e 90,8% (n=109) acreditam lavar as mãos de forma eficaz (**Figura 3**). Apesar dos estudantes considerarem eficaz a forma que lavam suas mãos, não houve uma comprovação prática deste comportamento.

Todavia, se a lavagem de mãos for efetuada de forma correta, é um dado muito satisfatório pois além da lavagem de mãos prevenir infecção pelo novo coronavírus (FIOCRUZ; WHO, CFN/CRN; 2020), a mão quando utilizada para manipular alimentos é considerada importante fonte de propagação de DTA quando há má higienização pessoal, correndo o risco de contaminação cruzada (ÁVILA *et al.*, 2016)

Figura 3 - Aumento e eficácia da lavagem de mãos pelos estudantes

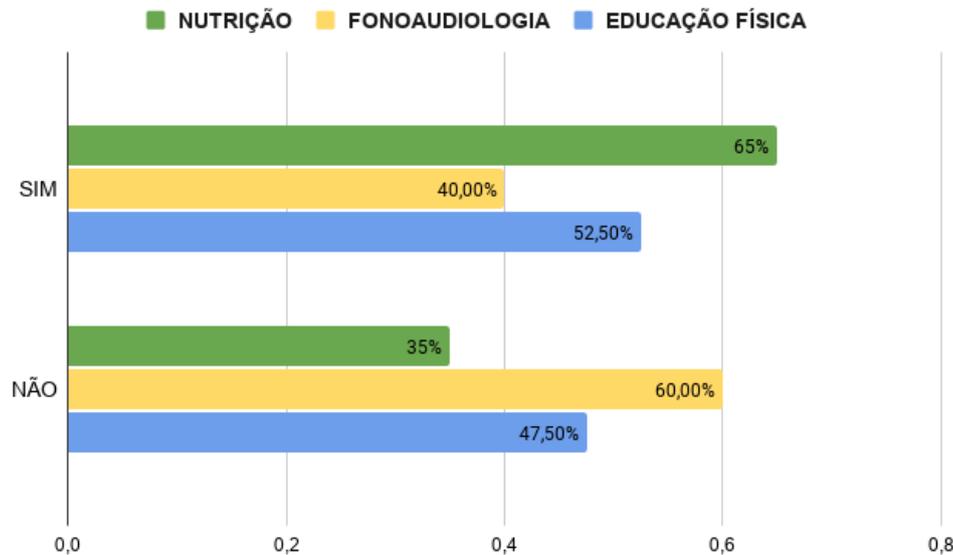


Fonte: As autoras (2020)

Quanto ao interesse em participar de um treinamento de boas práticas voltadas à higiene alimentar, 52,5% (n=63) dos estudantes assinalaram que teriam interesse. Diferenciando entre os cursos, 65% (n=26) dos participantes que cursam Nutrição possuem interesse em um possível treinamento de boas práticas voltadas à higiene alimentar, dos que cursam Educação Física 52,5% (n=21) também possuem interesse, já dos participantes que cursam Fonoaudiologia apenas 40% (n=16) assinalou ter interesse (Figura 3).

Apesar de nem todos os participantes da pesquisa serem estudantes de Nutrição e portanto desvinculam-se da área de manipulação de alimentos, o controle de qualidade no preparo de alimentos é muito importante e envolve as boas práticas de higiene. Portanto técnicas e procedimento adequados para o preparo de alimentos, garantem a qualidade e segurança higiênico-sanitária das refeições (ANDREOTTI, 2003).

Figura 4 - Interesse por parte dos estudantes em participar de um treinamento de boas práticas voltadas à higiene dos alimentos



Fonte: As autoras (2020)

4 CONCLUSÃO

Apesar de todo o sofrimento que a pandemia do novo coronavírus têm causado em toda a humanidade, através do aumento dos cuidados de higiene por parte da população torna-se um momento oportuno para enfatizar a importância das boas práticas de higiene voltadas à alimentação, enfatizando que estas são orientadas não somente em um momento de pandemia como o que têm-se vivido nos últimos meses, mas que podem se manter presentes contribuindo para a proteção contra as DTA.

Contudo, o trabalho conclui que faz-se necessário a disseminação da importância de hábitos saudáveis de higiene voltados à alimentação e sugere-se que após a pandemia da COVID-19 novos estudos sejam realizados verificando se realmente houve mudanças significativas com relação a estes aspectos.

REFERÊNCIAS

ANDREOTTI, Adriana et al. Importância do treinamento para manipuladores de alimentos em relação à higiene pessoal. *Iniciação Científica Cesumar*, v. 5, n. 1, p. 29-33, 2003.

ÁVILA, Mariana de Oliveira et al. A importância do controle das condições microbiológicas e higiênicas sanitárias na prevenção de doenças transmitidas por alimentos-uma revisão de literatura. 2016.

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. O novo coronavírus pode ser transmitido por alimentos? 2020. Disponível em: <<http://www.coronavirus.sc.gov.br/boletins/>>. Acesso em 14. Ago. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Surto de doenças transmitidas por alimentos no Brasil. Brasília, 2018. Disponível em <<https://portal.arquivos2.saude.gov.br/images/pdf/2018/janeiro/17/Apresentacao-Surtos-DTA-2018.pdf>>. Acesso em: 13. Ago. 2020.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Cartilha sobre boas práticas para serviço de alimentação - Resolução RDC nº 216/2004. 3 ed. Brasília: Anvisa, 2004, 44 p. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/389979/Cartilha+Boas+Pr%C3%A1ticas+para+Servi%C3%A7os+de+Alimenta%C3%A7%C3%A3o/d8671f20-2dfc-4071-b516-d59598701af0>>. Acesso em 28. Mai. 2020.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. O novo coronavírus pode ser transmitido por alimentos? 2020. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/noticias/-/asset_publisher/FXrpx9qY7FbU/content/o-novo-coronavirus-pode-ser-transmitido-por-alimentos-/219201>. Acesso em 27. Mai. 2020.

BRASIL. Conselho Nacional de Saúde. RESOLUÇÃO N.510, de 16 de abril de 2016. Diretrizes e normas regulamentadoras de pesquisas envolvendo seres humanos. Brasília, 2016.

BRASIL. Ministério da Saúde. Doenças transmitidas por alimentos: causas, sintomas, tratamento e prevenção. Brasília, 2018. Disponível em <<https://www.saude.gov.br/saude-de-a-z/doencas-transmitidas-por-alimentos>>. Acesso em: 13. Ago. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. O que é coronavírus, 2020. Disponível em <<https://coronavirus.saude.gov.br/>>. Acesso em 27. Mai. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Coronavírus: o que você precisa saber e como prevenir o contágio, 2020. Disponível em: <<https://saude.gov.br/saude-de-a-z/coronavirus>> Acesso em 27. Mai. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde- SVS. Manual Integrado de Prevenção e Controle de Doenças Transmitidas Por Alimentos. 2010. Disponível em:

<http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/manual_integrado_vigilancia_doencas_alimentos.pdf>.

Acesso em: 10. Ago. 2020.

COUTINHO, Sabrine Mantuan dos Santos et al. “Por quê os homens não cuidam da saúde?” A SAÚDE MASCULINA NA PERSPECTIVA DE ESTUDANTES DA ÁREA DA SAÚDE. *Revista de APS*, v. 17, n. 2, 2014.

LIMA, S. K. R. et al. Impactos Da Covid-19 No Controle Higiênico-Sanitário No Setor Alimentício. *Brazilian Journal of Development*, v. 6, n. 7, p. 53414–53442, 2020.

DOREMALEN, N. V. et al. Aerosol and surface stability of HCoV-19 (SARS-CoV-2) compared to SARS-CoV-1. 2020. Disponível em: <<https://www.medrxiv.org/content/10.1101/2020.03.09.20033217v2>>. Acesso em 06. Jun. 2020.

FIOCRUZ. Fundação Oswaldo Cruz: uma instituição a favor da vida. Quais as orientações para higienização de alimentos para prevenir a Covid-19? Disponível em: <<https://portal.fiocruz.br/pergunta/quais-orientacoes-para-higienizacao-de-alimentos-para-prevenir-covid-19>>. Acesso em: 14. Ago. 2020.

WHO. Organização Mundial da Saúde. Advice for the public on COVID-19. Disponível em: <<https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>>. Acesso em: 14. Ago. 2020.

FROES, Filipe. A pandemia a SARS-Cov-2: a origem, a inevitabilidade e o que precisamos de aprender. *Revista Militar*, n. 6/7, p. 583-589, 2020.

GARCIA, L. P.; DUARTE, E. Intervenções não farmacológicas para o enfrentamento à epidemia da COVID-19 no Brasil, Abril de 2020. Disponível em: <<https://www.scielo.org/article/ress/2020.v29n2/e2020222/pt/>> Acesso em 28. Mai. 2020.

GARCIA, L. P. Uso de máscara facial para limitar a transmissão da COVID-19. Disponível em: <<https://www.scielo.org/article/ress/2020.v29n2/e2020023/pt/>> Acesso em 28. Mai. 2020

LIMA, Cláudio Márcio Amaral de Oliveira. Informações sobre o novo coronavírus (COVID-19). *Radiologia Brasileira*, v. 53, n. 2, 2020.

NETTO, R. G. F.; CORRÊA, J. W. D. N. Epidemiologia Do Surto De Doença Por Coronavírus (Covid-19). *DESAFIOS - Revista Interdisciplinar da Universidade Federal do Tocantins*, v. 7, n. Especial-3, p. 18–25, 2020.

JOINVILLE, Município de. Dados Casos Coronavírus Município de Joinville. Disponível em: <<https://www.joinville.sc.gov.br/publicacoes/dados-casos-coronavirus-municipio-de-joinville/>>. Acesso em 14. Ago. 2020.

KAMPF, G., et al. "Persistence of Coronaviruses on Inanimate Surfaces and Their Inactivation with Biocidal Agents." *Journal of Hospital Infection*, vol. 104, no. 3, 2020, pp. 246–251., Disponível em: <[https://www.journalofhospitalinfection.com/article/S0195-6701\(20\)30046-3/fulltext](https://www.journalofhospitalinfection.com/article/S0195-6701(20)30046-3/fulltext)>. Acesso em 10. Jun. 2020.

KINNEAR, Thomas C. & TAYLOR, James R. *Marketing research: an applied approach*. Mc Graw Hill. 1979.

MARINHO, Geyson Alves et al. Perfil epidemiológico das doenças transmitidas por alimentos e seus fatores causais na região da zona da mata sul de Pernambuco. *Journal of Health Sciences*, v. 17, n. 4, 2015.

MATTAR, F. *Pesquisa de marketing*. Ed. Atlas. 1996.

MEDRONHO, R. A.; ARAÚJO ADAUTO JOSÉ GONÇALVES DE. *Epidemiologia: caderno de exercícios*. Atheneu, 2005. Disponível em: <<https://moodle.ufsc.br/mod/resource/view.php?id=439995&forceview=1>> Acesso em: 10. Jun. 2020.

MENDONÇA, Lidiane Pinto de; et al. Doenças emergentes de origem alimentar: Uma revisão. *Revista Brasileira de Educação e Saúde*, v. 10, n. 3, p. 1-6, 2020.

OLIVEIRA, Ana Beatriz Almeida de et al. Doenças transmitidas por alimentos, principais agentes etiológicos e aspectos gerais: uma revisão. *Revista HCPA*. Porto Alegre. Vol. 30, n. 3 p. 279-285, 2010.

OPAS. Organização Pan-Americana da Saúde. Folha informativa COVID-19 - Brasil. Disponível em: <<https://www.paho.org/pt/covid19>>. Acesso em 14. Ago. 2020.

PIMENTEL, R. M. M. et al. A disseminação da covid-19: um papel expectante e preventivo na saúde global. *Journal of Human Growth and Development*, v. 30, n. 1, p. 135–140, 2020.

SANTA CATARINA. Secretaria de Estado da Saúde. Boletim Epidemiológico Diário. Disponível em: <<http://www.coronavirus.sc.gov.br/boletins/>>. Acesso em 14. Ago. 2020.

CFN/CFN. Conselho Federal e Regionais de Nutricionistas. *Recomendações do CFN: Boas práticas para a atuação do nutricionista e do técnico em nutrição e dietética durante a pandemia do novo coronavírus (COVID-19)*, 2020. Disponível em: <https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2020/03/nota_coronavirus_3-1.pdf?fbclid=IwAR02E2ofW337_f7usCTKN3m3aoP>. Acesso em 14. Ago. 2020.

SILVA, Edna Lúcia da; MENEZES, Estera Muszkat. *Metodologia da Pesquisa e Elaboração de Dissertação*. 3. ed. Florianópolis: Laboratório de Ensino A Distância da Ufsc, 2001. 121 p.

SOARES, A. C. N.; LIMA, M. R. D. S. Serviços de delivery alimentício e suas precauções em tempos da pandemia de SARS-COV-2 (Covid-19). *Brazilian Journal of Health Review*, v. 3, n. 3, p. 4217–4226, 2020.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Coronavirus disease (COVID-19) advice for the public. Disponível em: <<https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>>. Acesso em 01. Jun. 2020.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Foodborn disease: a focus for health education. Geneva: WHO; 2000.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Rational use of personal protective equipment (PPE) for coronavirus disease (COVID-19): interim guidance. Geneva: WHO; 2020 Disponível em: <<https://apps.who.int/iris/handle/10665/331498>> Acesso em 01. Jun. 2020.