

Avaliação dos impactos do COVID-19 na segurança em alimentos em restaurantes

Assessing the impacts of COVID-19 on food safety in restaurants

DOI:10.34117/bjdv8n11-177

Recebimento dos originais: 11/10/2022

Aceitação para publicação: 14/11/2022

Elizanete Nunes de Lima Silva

Graduada em Nutrição

Instituição: Centro Universitário Fametro

Endereço: Av. Constantino Nery, Nº1937, Chapada, Manaus - AM

E-mail: elizanetenunes1012@gmail.com

Jéssica Santos da Silva

Graduada em Nutrição

Instituição: Centro Universitário Fametro

Endereço: Av. Constantino Nery, Nº1937, Chapada, Manaus - AM

E-mail: jessicass.nutricao@gmail.com

Joanna Angélica Augusto da Silva

Graduanda em Nutrição

Instituição: Centro Universitário Fametro

Endereço: Av. Constantino Nery, Nº1937, Chapada, Manaus - AM

E-mail: joannareef@yahoo.com.br

Francisca Marta Nascimento de Oliveira Freitas

Doutora em Biotecnologia pela Universidade Federal do Amazonas

Instituição: Universidade Federal do Amazonas

Endereço: Av. General Rodrigo Octavio Jordão Ramos, 1200, Coroado I,
Manaus - AM, CEP: 69067-005

E-mail: francisca.freitas@fametro.edu.br

José Carlos de Sales Ferreira

Mestre em Ciências do alimento pela Universidade Federal do Amazonas

Instituição: Universidade Federal do Amazonas

Endereço: Endereço: Av. General Rodrigo Octavio Jordão Ramos, 1200, Coroado I,
Manaus - AM, CEP: 69067-005

E-mail: jose.ferreira@fametro.edu.br

RESUMO

O atual estudo visou analisar e explanar as medidas tomadas relacionadas ao enfrentamento do Covid-19 no ramo da alimentação em restaurantes, tendo em vista que este setor sentiu e sofreu diretamente os impactos do isolamento coletivo. O trabalho é uma pesquisa de caráter qualitativo, com análise de documentos e foi realizado baseado em coleta de dados a partir de fontes secundárias, através de levantamento bibliográfico. A frente um cenário pandêmico, os restaurantes e comércios alimentícios implementaram medidas coletivas de prevenção e proteção nos ambientes institucionais. No início do ano

de 2020, a Organização Mundial de Saúde (OMS) declarou à Saúde Pública internacional um alerta emergencial, de mais alto nível, de contaminação pelo novo coronavírus, denominado SARS-CoV-2. Devido ao altíssimo risco de propagação do vírus, foram necessárias ações estratégicas e coordenadas em curto tempo por parte dos governos, para mitigar os impactos da contaminação. A UAN tem como objetivo fornecer refeições equilibradas nutricionalmente, com bom nível de sanidade, adequadas ao consumidor. Dentre as medidas adotadas para o combate ao COVID-19, destacaram-se várias medidas protetivas visando combater a disseminação do novo Coronavírus. Visando, sobretudo, uma saudável alimentação, segura e de qualidade, visto que uma alimentação saudável fornece nutrientes que são importantes para o aumento da imunidade e fortalecimento do organismo no combate ao coronavírus.

Palavras-chave: Sars- Cov-2, protocolos, isolamento, restaurantes, DTA's.

ABSTRACT

The current study aimed to analyze and explain the measures taken related to the fight against Covid-19 at food industry in restaurants, bearing in mind this sector felt and suffered directly impacts of collective isolation. The work is qualitative research, with document analysis and it was carried out based on data collection from secondary sources, through a bibliographic survey. Face the pandemic scenario, restaurants and food shops implemented collective prevention and protection measures in institutional environments. At the beginning of 2020, the World Health Organization (WHO) declared to international Public Health an emergency alert, at the highest level, of contamination by the new coronavirus, called SARS-CoV-2. Due to the very high risk of spreading the virus, strategic and coordinated actions were needed in a short time by governments to mitigate the impacts of contamination. The UAN aims to provide nutritionally balanced meals, with a good level of health, suitable for the consumer. Among the measures adopted to combat COVID-19, several protective measures were highlighted against the new Coronavirus spread. Aiming, above all, for a healthy, safe and quality diet, as a healthy diet provides nutrients which are important for increasing immunity and strengthening the human organism in the fight against coronavirus.

Keywords: Sars-Cov-2, protocols, isolation, restaurants, DTA's.

1 INTRODUÇÃO

O conceito de segurança alimentar e nutricional – SAN, adotado no Brasil na Segunda Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, consiste na realização do direito ao acesso aos alimentos de qualidade, em quantidades suficiente, sem comprometer outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambientais, econômica e socialmente sustentáveis (BRASIL, 2006).

Nas últimas décadas, em diferentes partes do mundo, observou-se um aumento significativo das investigações sobre Segurança Alimentar e suas consequências para

saúde e bem-estar. A ingestão de alimentos que não atendem aos padrões sanitários — seja por representarem perigos físicos, químicos e, principalmente, biológicos — são um risco iminente à segurança alimentar (TONDO; BARTZ, 2011).

Uma UAN deve fornecer refeições equilibradas nutricionalmente, com bom nível de sanidade, adequadas ao comensal. Esta adequação deve procurar manter e/ou recuperar o bem-estar físico e mental dos clientes, além de buscar desenvolver hábitos alimentares saudáveis, amparados pela educação alimentar. Além dos aspectos relacionados à refeição, uma UAN objetiva satisfazer o comensal com o serviço oferecido. “Isto engloba desde o ambiente físico, incluindo tipo, conveniência e condições de higiene de instalações e equipamentos disponíveis, até o contato pessoal entre funcionários da UAN e os clientes, nos mais diversos momentos” (PROENÇA, 1997).

O Manual de Boas Práticas (MBP) descreve as ações realizadas no estabelecimento, como as medidas higiênico-sanitários do local, higienização e manutenção das instalações, assim como dos equipamentos e utensílios, o controle de potabilidade da água, o controle de vetores e pragas urbanas, a capacitação, higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e os controles necessários para garantir a qualidade dos alimentos preparados. Com a aplicação adequada do manual, é possível garantir um alto padrão de qualidade, satisfazendo as necessidades dos clientes e assegurando que a alimentação ofertada siga as regulamentações vigentes e mantenha o padrão higiênico-sanitário adequado, influenciando diretamente na segurança alimentar (HIORDAN, 2006; BRASIL, 2004).

No início do ano de 2020, a Organização Mundial de Saúde (OMS) declarou à Saúde Pública internacional um alerta emergencial, de mais alto nível, de contaminação pelo novo coronavírus, denominado SARS-CoV-2. Devido ao perigo em grande dimensão na propagação do vírus, foram necessárias ações estratégicas e coordenadas em curto tempo por parte dos governos, tendo em vista a mitigação dos impactos da contaminação (CRODA; GARCIA, 2020). Não tardou para que, no mês de março, a COVID-19 fosse caracterizada como uma pandemia (CHEN B. *et al.*, 2020).

Conforme previsão da Organização Internacional do Trabalho (OIT), no Brasil, os setores mais afetados pela crise do coronavírus têm sido aqueles que operam no comércio varejista, serviços de acomodação e alimentos e manufatura (SILVA, 2021). Especificamente o setor de Alimentação Coletiva que inclui bares, restaurantes comerciais e institucionais foram impactado no início da pandemia com informações

truncadas, poucos esclarecimentos sobre o real potencial de transmissão do vírus pela matriz alimentar e pelas poucas informações oficiais sobre como proceder nos cuidados higiênico-sanitários, seja com seus trabalhadores, seja com as matérias-primas utilizadas e potenciais mecanismos pelos quais seria possível evitar a disseminação in loco do SARS-CoV-2 (CFN, 2020).

Dentre as medidas adotadas para o enfrentamento ao COVID-19, destacaram-se a utilização do Manual de Boas Práticas, o distanciamento, o uso de álcool em gel, uso de máscaras e de viseiras, entre outras medidas. Sobretudo, há uma necessidade de garantir uma alimentação saudável e de boa qualidade e com segurança, pois a mesma fornece nutrientes que contribuem para aumentar a imunidade e fortalecer o organismo para combater o coronavírus (ABIA, 2020).

O objetivo geral deste estudo foi descrever a relevância da implementação dos protocolos de higiene e segurança de alimentos no período de pandemia em estabelecimentos comerciais de alimentação, identificando as principais DTA's, elucidando a importância do Manual de Boas Práticas em Fabricação de Alimentos no controle higiênico sanitário de alimentos e apresentar o profissional de Nutrição como personagem chave para otimização e implantação dos protocolos de saúde.

2 METODOLOGIA

2.1 TIPO DE ESTUDO

O atual estudo é uma pesquisa de caráter qualitativo com análise de documentos. O estudo foi realizado com base na coleta de dados a partir de fontes secundárias, por meio de levantamento bibliográfico e baseado na experiência vivenciada por autores. Para a organização dos dados coletados, fez-se o uso da metodologia dedutiva, pois segundo Marconi e Lakatos (2010) o processo dedutivo parte de uma constatação geral para uma específica, do processo maior para o menor.

2.2 COLETA DE DADOS

A coleta de dados e informações foram realizadas em sites tais como: Pubmed, Scielo, Lilacs, Ministério da Saúde e Anvisa.

2.3 ANÁLISE DE DADOS

Critério de inclusão: A pesquisa atual visa recomendações para manipuladores do ramo alimentício de ambos os sexos, e idades a partir de 18 anos, nos setores de alimentação coletivas privadas e institucionais, tais como: cozinheiros, auxiliares de cozinha, nutricionistas, copeiros, ASG's, supervisores e gerentes de UAN's, garçons, chefes e subchefes de cozinha, operadores de caixa e afins.

Critério de exclusão: Não se aplicam nesta pesquisa o estudo de locais com CNAE registrado como Pub's, casas noturnas, flutuantes que oferecem serviços de alimentação, sorveterias, padarias, cozinhas hospitalares, açougues, hotéis e peixarias. Também não se aplicam a feiras cobertas, Food Trucks, vendedores ambulantes e cafés da manhã de estrada.

3 RESULTADOS E DISCUSSÕES

3.1. OS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E O MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

Segundo Medeiros *et al.* (2013), os serviços de alimentação têm a finalidade de disponibilizar uma alimentação de qualidade, levando em consideração os hábitos e preferências do consumidor. Mas, para que esses locais ofereçam produtos seguros e de qualidade para o consumo, são necessários a implantação e o cumprimento das Boas Práticas de Manipulação (BPM), além de treinamento e sensibilização dos manipuladores (MEDEIROS L. *et al.*, 2013).

Concorde com a Pesquisa de Orçamento Familiar (POF) do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) de 2008-2009, os brasileiros comprometem 24% da sua renda em despesas com alimentação fora de casa. Nesse sentido, a Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas (Aberc), apontou que em 2017 o setor forneceu 12 milhões de refeições/dia e faturou aproximadamente 18,2 bilhões de reais, com tendência de crescimento nos próximos anos (ABERC, 2018).

As BPM são métodos devidamente seguidos com a finalidade de garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, sendo sua adoção requisito do conjunto de normas atuais. Neste sentido, as empresas devem elaborar e implementar o Manual de Boas Práticas (MBP) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), que são documentos que irão contribuir para a salvaguarda de um trabalho de melhor valor, prevenindo assim a contaminação dos alimentos (MACHADO *et al.*, 2015).

3.2. AS PRINCIPAIS DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS - DTA'S

As bactérias constituem um grupo microbiano de alta incidência que apresenta ampla diversidade e virulência, o que lhes confere grande importância frente à sua capacidade de provocar prejuízos à saúde humana (SILVA *et al.*, 2017).

Entre os agentes etiológicos, dados disponíveis apontam como o mais frequente os de origem bacteriana e dentre eles estão *Salmomella Spp*, *Escherechia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Shingella Spp*, *Bacillus cereus* e a *Clostridium Perfringen* (Hobbs; Roberts, 1999). Os sintomas digestivos manifestam-se como afecções intra-intestinais, em diferentes órgãos e sistemas como: meninges, rins, fígado, sistema nervoso central, terminações nervosas e outras de acordo com o agente envolvido (BRASIL, 2010).

Nos últimos 17 anos os principais agentes envolvidos em surtos de DTA no Brasil foram *Salmonella spp.*, *Escherichia coli* e *Staphylococcus aureus* (BRASIL, 2018).

Tabela 1 - Principias bactérias envolvidas em surtos de DTA's no Brasil

Estudo	Autor (es)	Sintomas
<i>Salmonella Spp</i>	Morrow e Funk (2001)	Febre, dor abdominal, diarreia, náusea e vômito, podendo durar por até 7 dias.
<i>Escherichia coli</i>	Pinto (1996)	Febre baixa, cólicas abdominais, náuseas e fadiga, com duração entre 3 a 19 dias.
<i>Staphylococcus aureus</i>	Lopes <i>et al.</i> , (2006)	Náuseas, vômito, câibras abdominais e diarreia. A febre costuma ser incomum nestes casos, mas quando presente normalmente está relacionada à ingestão de grandes quantidades da toxina.

As DTAs são causadas por água ou alimentos contaminados, e ocorrem nos domicílios, tanto por quem os prepara, quanto pelo ambiente e pelos procedimentos de higiene que nem sempre são eficazes. O consumo de alimentos que não atendem aos padrões sanitários — seja por representarem perigos físicos, químicos e, principalmente, biológicos — são um risco iminente à segurança alimentar (ARANHA, *et al.*, 2020).

Em relação aos alimentos, o uso das boas práticas de higiene já consagradas é necessário, isto porque considerando-se a distribuição dos surtos de doenças de origem alimentar, observa-se que o maior percentual acontece nas residências (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2018).

3.3. COVID – 19, O AGENTE PANDÊMICO

Em dezembro de 2019, casos de pneumonia viral de etiologia desconhecida foram identificados em Wuhan, China (LEE *et al.*, 2020). Wuhan foi um território favorável à disseminação desse vírus, por ser um relevante centro de transporte, indústria e comércio; possuir o maior porto de águas fluviais, aeroporto e estação de trem do centro da China; e registrar cerca de 30.000 passageiros voando diariamente para diversas localidades (MANSOOR *et al.*, 2020; CHEN *et al.*, 2020). Assim, em 30 de janeiro de 2020, a Organização Mundial de Saúde (OMS) declarou emergência de saúde pública de interesse internacional (CHEN *et al.*, 2020).

O SARS-CoV-2 apresenta alta transmissibilidade e provoca quadros respiratórios; com período de incubação geralmente de 5 a 6 dias, variando de 1 a 14 dias (BRASIL, 2020; CHEN *et al.*, 2020). A transmissão ocorre, majoritariamente, por gotículas dispersas pela fala, tosse ou espirro; ou ainda pelo contato das mãos com superfícies contaminadas, seguido do contato direto com a mucosa do nariz, boca ou olhos (BRASIL, 2020). A transmissibilidade dos infectados ocorre em torno de 7 dias após início dos sintomas (BRASIL, 2020). Dados da literatura sugerem, entretanto, que pacientes assintomáticos ou na fase de incubação também podem ser capazes de difundir a moléstia (BRASIL, 2020; CHEN *et al.*, 2020).

O coronavírus refere-se a uma tipologia de vírus que causa infecções respiratórias, sendo que no homem foram verificados pela primeira vez em 1937 (MACEDO; ORNELAS; BOMFIM, 2020), e é um tema complexo que afeta a saúde da população de todo o globo terrestre, envolve aspectos relacionados à política e à economia, além de pressionar a mudança de hábitos das comunidades com ações como a adesão ao distanciamento social e a utilização de máscaras (FINKLER *et al.*, 2020). Os principais sinais e sintomas provocados pelo vírus incluem febre, tosse e dificuldade para respirar

Por conta das inúmeras formas de possíveis contaminações nos alimentos por agentes biológicos, o Manual de Boas Práticas é de suma importância para evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados (FVS, 2020).

3.4. OS IMPACTOS DIRETO AOS RESTAURANTES E SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Os restaurantes podem ser classificados como estabelecimentos de serviço de alimentação. Segundo a Resolução da Diretoria Colegiada RDC nº 216 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, é conceituado como “[...]estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e/ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local” (BRASIL, 2004). Em suma, os restaurantes são ambientes onde tem-se grande concentração de pessoas reunidas para confraternizações, reuniões ou simplesmente com intuito de alimentar-se.

O crescimento do setor foi impactado significativamente com o surgimento da pandemia, as estimativas apontam para uma redução do Produto Interno Bruto (PIB) do setor de 38,9% em relação a 2019, baseado na pesquisa da Fundação Getúlio Vargas (FGV, 2020). Quanto aos restaurantes, Melo (2020), citando a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL), comenta que as perdas econômicas estão na ordem de R\$50 bilhões (MELO, 2020).

Ligados à queda do faturamento, estão as baixas nos quadros de funcionários dos restaurantes. Soprana (2020), citando os levantamentos realizados pela Associação Nacional de Restaurantes (ANR), aponta que 61,8% dos bares e restaurantes ouvidos precisaram demitir parte de seus empregados e a estimativa foi de que o número de demissões no setor até aquele momento girou em torno de 600 a 800 mil trabalhadores. A fragilização dos vínculos empregatícios já estava em percurso por causa do contexto da crise econômica que estava desenhando-se, mas foi exacerbada pela pandemia (ABRASEL, 2020).

Tabela 2 – Impactos durante a pandemia

Impacto	Autor (es)	Consequência
Produto Interno Bruto (PIB) 2020	Fundação Getúlio Vargas, (2020).	Redução de 38,9% em relação a 2019.
Economia dos restaurantes	Melo, (2020).	Perda de R\$ 50 bilhões.
Quadro de funcionários dos restaurantes	Associação Nacional de Restaurantes, (2020).	Demissão de 61,8%, em torno de 600 a 800 mil trabalhadores até aquele momento.

Apesar dos impactos sofridos pelos serviços de alimentação e restaurantes durante a pandemia, houve um aumento significativo dos serviços de refeições *delivery*. Os dados estão na pesquisa Consumo Online no Brasil, realizada pela agência Edelman. O estudo

analisou o setor de *delivery* de restaurantes no Brasil (Soprana, 2020). Duarte (2020) comenta que antes mesmo da pandemia, o sistema *delivery* representava uma complementação para muitos restaurantes.

Os restaurantes tiveram uma reestruturação dos serviços tornando-os livres de contato ou até mesmo sem contato. Nesse sentido, aplicativos móveis, quiosques de autoatendimento, robôs, sites com inteligência artificial e chatbox para comunicação e serviços de clientes e pagamentos digitais foram alternativas para o novo ambiente operacional, que garantem o gerenciamento e controle de pessoas em um mesmo espaço físico (SIGALA, 2020).

Tabela 3 – Aumento de pedidos de refeições *delivery*

Pedidos Por semana	Antes da Pandemia	Durante a Pandemia	Crescimento Total
Uma vez por semana	40,5%	66,1%	25,6%
Todos os dias da semana	14,2%	22,1%	7,9%

Governos, empregadores e trabalhadores e suas respectivas organizações tiveram uma vital importância para um retorno seguro ao trabalho. Isso envolveu cooperação e ação coordenada, pois práticas inseguras de trabalho representavam ameaça à saúde (BASU *et al.*, 2020). Alguns países emitiram orientações nacionais visando um retorno seguro ao trabalho. Para a reativação de economias de modo sustentável, os trabalhadores precisam se sentir seguros em seus locais de trabalho (MACHADO *et al.*, 2020).

3.5. PROTOCOLOS DA VIGILÂNCIA EM SAÚDE E O CONTROLE DA DISSEMINAÇÃO DO COVID 19

No Brasil, os esforços no estágio inicial da epidemia estavam voltados para o enfrentamento do SARS-CoV-2, especialmente no sentido de evitar sua propagação (LANA *et al.*, 2020). Entre os desafios dos restaurantes abertos ao público em geral, perante a flexibilização do isolamento social e a possibilidade de retomada dos serviços, destacou-se a adequação às medidas estabelecidas pela Organização Mundial de Saúde (OMS), ANVISA e ABRASEL. Tais organizações definiram e sugeriram os critérios técnicos a serem adotados para evitar a contaminação pelo coronavírus em restaurantes. De forma geral, as ações de higiene indicadas buscam a eliminação e a redução dos riscos

nas superfícies e embalagens de alimentos, uma vez que não havia evidências de contaminação pelo coronavírus por meio de alimentos (BRASIL, 2020).

As práticas indicadas na Resolução RDC nº 216 (BRASIL, 2004), que trata sobre as boas práticas para serviços de alimentação garantindo desta forma condições higiênico-sanitárias adequadas para as etapas de manuseio de alimentos (manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo), continuaram em vigor. Porém, somado a esses cuidados, ainda houve a recomendação de intensificação da limpeza e desinfecção de ambientes (BRASIL, 2020).

Outras recomendações foram indicadas pela ABRASEL (2020) e estão associadas à organização da cozinha e do salão. Além disso, a associação mencionada recomendou que fosse disponibilizado álcool gel 70% para clientes e funcionários.

Quanto à organização do salão, a ABRASEL (2020) recomendou um distanciamento de 1 metro entre as cadeiras ou 2 metros entre as mesas do salão, sendo indicado que o atendimento de apenas 30% da capacidade do estabelecimento. Tanto salão como cozinha deviam estar bem ventilados e no caso desses possuírem ar-condicionado, esse deveria estar com a manutenção em dia e com os filtros limpos.

Também a Associação descreveu que pratos e talheres limpos deveriam ser mantidos em saquinhos de papel, no caso de restaurantes self-service, ou colocados à mesa na hora dos serviços em restaurantes à la carte. O funcionário deveria lavar bem as mãos antes de manipular os utensílios limpos, já na retirada da louça e demais utensílios sujos, o funcionário deveria conduzir com luvas (ABRASEL, 2020).

Ainda, a ABRASEL (2020) recomendou que fosse feito um escalonamento no horário de almoço dos funcionários para permitir atender a todos os clientes com conforto e segurança mesmo com a redução da capacidade de atendimento. Tais mudanças provocaram alterações na forma de servir, organizar salão e na própria gestão de restaurantes.

Outra adequação dos negócios para a venda dos seus produtos foi a realização de promoções com cupons de descontos por serviços pré-adquiridos e o sistema delivery. Segundo o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE, 2020), no início de abril de 2020, devido à paralisação do atendimento presencial em serviços de alimentação em muitas localidades brasileiras e/ou com a opção de muitos consumidores em evitar a retirada de alimentos, diversos restaurantes optaram pelo delivery. Nesse

sentido, Oliveira, Abranches e Lana (2020) comentam que a nova adaptação do serviço da gastronomia tem como objetivo principal a sobrevivência do setor neste momento.

3.6. O PAPEL DO NUTRICIONISTA *VERSUS* PROTOCOLOS DA VIGILÂNCIA EM SAÚDE

O profissional nutricionista tem suma importância nos procedimentos relacionados à alimentação, desde a escolha da matéria prima, fiscalização e cobrança da infraestrutura adequada, treinamentos a funcionários responsáveis pela alimentação, cumprimento das normas e segurança alimentar. Com o escopo de manter o controle de qualidade sempre adequado, as empresas necessitam fornecer suporte de ações protetivas não apenas em período pandêmico, mas no transcorrer de todo procedimento, para que os comensais tenham uma alimentação de qualidade (LIMA *et al.*, 2022).

Com o surgimento do novo Coronavírus (COVID-19) e a situação atual de pandemia, o cenário de alimentação coletiva deve ser analisado pelo nutricionista para avaliar as possíveis adequações no serviço de alimentação e nutrição durante este período. Pesquisas revelaram que plástico, metal, vidro e papel podem ser veículos de contaminação por coronavírus (DOREMALEN *et al.*, 2020). Algumas alternativas para evitar aglomerações e contribuir para o distanciamento social são o fracionamento dos comensais em turnos, substituição do fornecimento de refeições por cestas de alimentos ou marmitas prontas para o consumo, estratégias para evitar filas e evitar o manuseio livre dos talheres de servir, utilizando luvas descartáveis (CFN, 2020).

As medidas regularmente adotadas pelas UANS, já acatadas pelo Manual de Boas Práticas, são mantidas executadas com muito mais rigor neste momento excepcional. Uma delas, que consta na Cartilha Boas Práticas em Tempos de Covid, considerada mais efetiva para reduzir o risco de transmissão e contaminação da corona vírus, assim como também de outras doenças infecciosas, é a lavagem frequente e correta das mãos juntamente com a secagem apropriada destas. Em concomitante, a limpeza e desinfecção constante de superfícies e locais de contato direto e permanente com as mãos, ventilação adequada dos ambientes, higienização e cocção adequada dos alimentos e o monitoramento da saúde dos colaboradores, com afastamento imediato dos suspeitos, foram também mantidas como medidas bastante relevantes para o combate a pandemia (ABIA, 2020).

Neste momento é requerido do nutricionista que realize treinamentos sobre a forma correta de higienização e desinfecção das mãos e a frequência com que deve ser

feita. Para isso deve estar disponível aos usuários; água, sabão bactericida, papel para secagem, lixeira apropriada e álcool em gel 70% (COSTA et al., 2020)

Assim como, educativos visuais em cartazes ou placas contendo informações sobre a adequada higiene das mãos, etiqueta da tosse e higiene respiratória. Vale ressaltar que, além de orientar, é papel do nutricionista fiscalizar o cumprimento destas práticas, e em sua possível ausência recomenda-se designar um colaborador para supervisionar o cumprimento desta rotina (CFN, 2018).

4 CONCLUSÃO

O novo coronavírus é um tema complexo e dinâmico, que afeta a saúde da população a nível global e envolve questões políticas e econômicas, além de forçar a mudança de hábitos das comunidades com ações como a adesão ao distanciamento social e a utilização de máscaras. Dessa forma, o cenário pandêmico exige um alinhamento entre as ações do poder público, das iniciativas privadas e da população para o enfrentamento da COVID-19.

Os empreendedores na área da gastronomia foram bastante afetados economicamente pela pandemia e precisaram reestruturar seus estabelecimentos, a fim de continuar a exercer suas atividades no cenário pós-pandêmico, atendendo, assim, as pressões atuais que clamam por mudanças e adequações no setor gastronômico, com intuito de obter ambientes ainda mais higienizados e seguros.

O MBP é um documento que descreve o trabalho executado no estabelecimento, sendo que deverão ser descritos detalhadamente todos os procedimentos e rotinas realizados, que precisam estar de acordo com a legislação sanitária em vigor.

Frente ao quadro de pandemia, as recomendações aos profissionais de nutrição sobre as condições de trabalho e a forma de atuação sofreram complementações e retificações. Sobre o serviço de alimentação coletiva, foi designado ao nutricionista, adjunto à equipe, avaliar cuidadosamente o cenário local para compreender a complexidade do problema e assim estimar a necessidade de conservar ou ajustar este serviço.

REFERÊNCIAS

ABERC, (2018). Associação Brasileira de Empresas de Refeições Coletivas. **História e Mercado**. Recuperado de <https://www.aberc.com.br/conteudo.asp?IDMenu=21>

ABIA. (2020). Boas Práticas na Indústria de Alimentos - covid-19 recomendações às associadas e aos colaboradores. **ABIA-Associação Brasileira da Indústria de Alimentos**. <https://www.abia.org.br/downloads/Recomendacoes-ABIA-Boas-Praticas-Covid19.pdf>.

ABRASEL. Guia prático sobre como lidar com o problema em bares e restaurantes. Brasília, DF: ABRASEL, 2020. Disponível em: <https://drive.google.com/file/d/1gnSFdzF42fjpyKsoB6Ran7BLMiSgW4xo/view>. Acesso em: 10 out. 2022.

ANVISA. Nota Técnica nº 18/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA– COVID-19 e as boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos. 2020. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NT+18.2020+-+Boas+Pr%C3%A1ticas+e+COVID+19/78300ec1-ab80-47fc-ae0a-4d929306e38b>. Acesso em: 10 out. 2022.

ARANHA, F. Q., *et al.* (2020). Mudanças no serviço de alimentação coletiva devido a pandemia de COVID19. **Revista de Alimentação e Cultura das Américas - RACA**. 2(2), 252-267, <<http://conexoes.ifce.edu.br/index.php/conexoes/article/view/1987/1554>>.

Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. Bares e restaurantes estimam cortar três milhões de vagas em 40 dias. ABRASEL, 2020. Disponível em: <https://mg.abrasel.com.br/noticias/noticias/bares-e-restaurantes-estimam-cortar-tres-milhoes-de-vagas-em-40-dias/>. Acesso em: 08 de outubro de 2022.

BASU S, BASTER K, GIRI P. (2020). Getting Back to Work: Risk Assessing Personal Vulnerabilities to COVID-19, **Public Health**, <https://doi.org/10.1016/j.puhe.2020.06.031.2-CNTur>.

BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional da Vigilância Sanitária. **Portaria nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Brasília, Diário Oficial da União, 16 set. 2004.

BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. (2010). Departamento de Vigilância Epidemiológica. **Manual Integrado de Vigilância, Prevenção e controle de Doenças Transmitidas por alimentos**. Ministério da saúde, Secretaria da saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Departamento de Vigilância Epidemiológica – Brasília: Ministério da Saúde, 37-38.

BRASIL. (2010). Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Políticas Públicas para Garantia da Alimentação Adequada e Saudável: A união das agendas da Saúde e da Segurança Alimentar e Nutricional. **5ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**, Brasília.

BRASIL. (2018). Conselho Federal de Nutricionistas. **Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018**. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições e dá outras providências. *Diário Oficial da União*, Brasília, DF, Seção 1, 68.

BRASIL. (2020). Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa. **Nota Técnica 18/2020: reforça a adoção de Boas Práticas de Fabricação e manipulação de alimentos durante a pandemia de Covid-19**. Disponível em <<http://portal.anvisa.gov.br/registros-e-autorizacoes/alimentos/empresas/boaspraticas-de-fabricacao>>.

BRASIL. (2020). Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa. **Nota Técnica 23/2020: orienta o setor quanto ao uso de luvas e máscara**. <<http://portal.anvisa.gov.br/registrosautorizacoes/alimentos/empresas/boas-praticas-de-fabricacao>>.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. **Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. Diário Oficial da União, Brasília, DF, setembro de 2004. Acesso em: 14/04/2022.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. (2004). **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. *Diário Oficial da República Federativa do Brasil*, Poder Executivo, Brasília, DF, dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Disponível em: <<http://elegis.bvs.br/leisref/public/showAct.php?id=12546>>.

BRASIL. **Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Nota Técnica nº 04/2020 - GVIMS/GGTES/ANVISA-Orientações para serviços de saúde: medidas de prevenção e controle que devem ser adotadas durante a assistência aos casos suspeitos ou confirmados de infecção pelo novo Coronavírus (SARS-CoV-2)**. 2020. Disponível em: <https://www20.anvisa.gov.br/segurancadopaciente/index.php/alertas/item/nota-tecnica>. Acesso em: 04/04/2022.

BRASIL. **Agência Nacional de Vigilância Sanitária**. Orientações gerais: máscaras faciais de uso não profissional. Brasil: 2020. Available since April 03 from: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788-NT+M%C3%A1scaras.pdf/bf430184-8550-42cb-a975-1d5e1c5a10f7>

BRASIL. Lei Orgânica de Segurança Alimentar Nutricional (Losan). Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional-SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. **Diário Oficial da União 2006**; 18 set. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm

CHEN B; ZHAI Y; WANG Y; ZHANG M; GITTELL H; JIANG S. From isolation to coordination: how can telemedicine help combat the Cov - id-19 outbreak? *medRxiv* 2020; 23 fev. <https://www.medrxiv.org/content/10.1101/2020.02.20.20025957v1>.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Boas práticas para a atuação do nutricionista e do técnico em nutrição e dietética durante a pandemia do Novo**

Coronavírus (Covid-19). Online. Brasília, 2020. Disponível em: <http://pesquisa.cfn.org.br/>.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018**. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, v. 23, p. 1-55, 2018. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm

COSTA, LAÍS SANTOS. et al. Assistência nutricional em tempos de pandemia: relato de experiência de nutricionistas residentes multiprofissionais. **Brazilian Journal of Development**, v. 6, n. 12, p. 94078-94086, 2020. Disponível em: <https://www.brazilianjournals.com/index.php/BRJD/article/view/20886/1667>.

CRODA, J. H. R.; GARCIA, L. P. G. Resposta imediata da Vigilância em Saúde à epidemia da Covid-19. **Epidemiol. Serv. Saude, Brasília**, v.29, n.1, p.e2020002, 2020.

DOREMALEN N, BUSHMAKER T, MORRIS D, HOLBROOK M, GAMBLE A, WILLIAMSON B, et al. Aerosol and surface stability of HCoV-19 (SARS-CoV-2) compared to SARS-CoV-1. **medRxiv** 2020; 9 mar. <https://www.medrxiv.org/content/10.1101/2020.03.09.20033217v2>

DUARTE, J. A digitalização do delivery: principais desafios do aumento da demanda para contornar o isolamento. 2020. Disponível em: <https://blog.vivomeunegocio.com.br/bares-erestaurantes/gerenciar/delivery-de-comida/>. Acesso em: 8 out. 2022.

FGV. Impacto econômico do COVID-19 propostas para o turismo brasileiro. 2020. Disponível em https://fgvprojetos.fgv.br/sites/fgvprojetos.fgv.br/files/01.COVID19_impactoeconomico_v_09_compressed_1.pdf. Acesso em: 10 out. 2022.

FINKLER, R.; ANTONIAZZI, N.; DE CONTO, S. M. OS IMPACTOS DA PANDEMIA DE COVID-19: uma análise sobre a situação dos restaurantes. **Revista Turismo & Cidades**, [S. l.], v. 2, p. 88–103, 2020. Disponível em: <https://periodicoseletronicos.ufma.br/index.php/turismoecidades/article/view/14658>. Acesso em: 18 ago. 2022.

FUNDAÇÃO DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE DO AMAZONAS (FVS). **Situação Epidemiológica da COVID-19 no Estado do Amazonas**. 2020. <http://www.fvs.am.gov.br/media/publicacao/Boletim15f84a1qO.pdf>

HIORDAN M. C. **Programa de boas práticas de fabricação para indústria de alimentos**. pg1-5,2006.

HOBBS, B. C.; ROBERTS, D. **Toxinfecções e controle higiênicosanitário de alimentos** São Paulo: Varela, 1999. 376 p.

LAKATOS, E. Maria; MARCONI, M. de Andrade. Fundamentos de metodologia científica: Técnicas de pesquisa. 7 ed. – São Paulo: **Atlas**, 2010.

LANA RM, COELHO FC, GOMES MFC, CRUZ OG, BASTOS LS, VILLELA DAM, et al. Emergência do novo coronavírus (SARS-CoV-2) e o papel de uma vigilância nacional em saúde oportuna e efetiva. **Cad Saúde Pública** 2020; 36:e00019620

LEE, E.Y.P. et al. COVID-19 Pneumonia: What has CT taught us? *The Lancet Infectious Diseases*, v. 20, n. 4, p. 384-385, abr 2020.

LIMA et al. **Bionorte**, Montes Claros. 2022 jan-june;11(1):199-209.

MACEDO, Y.M.; ORNELLAS, J.L.; BOMFIM, H.F.do. COVID – 19 NO BRASIL: o que se espera para população subalternizada? **Revista Encantar**, v. 2, p. 1-10, jan. 2020. Disponível em: <https://www.revistas.uneb.br/index.php/encantar/article/view/8189>. Acesso em: 10 out 2022.

MACHADO RLP, DUTRA AS, PINTO MSV. Boas práticas de fabricação (BPF). Rio de Janeiro: **Embrapa Agroindústria de Alimentos**; 2015 [acesso 22 fev 2022]. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/132846/1/DOC-120.pdf>

MACHADO, C. Jorge; PEREIRA, C. C. Aguiar; MARCELINO, A. Batista. Reaprender e recomeçar no mundo do trabalho na pandemia e pós-pandemia Covid-19: Resenha sobre o e-book Protocolos Covid-Free. **Comunicação em Ciências da Saúde**, [S. l.], v. 31, n. Suppl, p. 204–208, 2020. DOI: 10.51723/ccs.v31iSuppl.1.734. Disponível em: <https://revistaccs.escs.edu.br/index.php/comunicacaoemcienciasdasaude/article/view/734>. Acesso em: 18 ago. 2022.

MANSOOR, S. et al. COVID-19 pandemic and the risk of infection in multiple sclerosis patients on disease modifying therapies: “what the bleep do we know?”. **The Egyptian Journal of Neurology, Psychiatry and Neurosurgery**. v.56, n.44, p.1-3, 2020.

MEDEIROS L, DALL’AGNOLII LP, BOTTON AS, SMANIOTTO H, POTTER R, CAMPOS MMA et al. Qualidade higiênico- sanitária dos restaurantes cadastrados na Vigilância Sanitária de Santa Maria, RS, Brasil, no período de 2006 a 2010. **Cienc Rural**. 2013;43(1):81-6. <https://doi.org/10.1590/S0103-84782012005000146>

MELO, L. Depois de cupons de consumo, restaurantes recebem ajuda para acessar crédito. 2020. Disponível em: <https://www.cnnbrasil.com.br/business/2020/04/08/depois-de-cupons-de-consumo-restaurantes-recebem-ajuda-para-acessar-credito>. Acesso em: 12/08/2022.

Ministério da Saúde. Surtos de doenças transmitidas por alimentos no Brasil. <https://portalarquivos2.saude.gov.br/images/pdf/2018/janeiro/17/Apresentacao-Surtos-DTA-2018.pdf>. Acessado em 10 out. 2022.

OLIVEIRA, M. T. C.; ABRANCHES, M. V.; LANA, R. M. (In)Segurança alimentar no contexto da pandemia por SARS-CoV-2. *Cadernos de Saúde Pública*, v. 36, n. 4, p. 1-6,

2020. DOI: 10.1590/0102-311x00055220. Disponível em:
https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0102-311X2020000400501&script=sci_arttext. Acesso em: 15/08/2022.

PINTO, A. 1996. Doenças de origem microbiana transmitidas pelos alimentos. *Millenium*, 4:91- 100.

PROENÇA, R. P. C. **Inovação Tecnológica na Produção de Alimentação Coletiva**. Florianópolis: Insular, 1997. 135p.

SEBRAE. Segurança dos alimentos: dicas de cuidados para o delivery em meio à COVID-19. 2020. Disponível em:
[https://bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/ed6f4e148e620b04690ebb81c133c7d9/\\$File/19424.pdf](https://bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/ed6f4e148e620b04690ebb81c133c7d9/$File/19424.pdf). Acesso em: 15/08/2022.

SIGALA, M. Tourism and COVID-19: impacts and implications for advancing and resetting industry and research. **Journal of Business Research**, v. 117, p. 312-321, 2020. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jbusres.2020.06.015>. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0148296320303908>. Acesso em: 8 out. 2022.

SILVA, HERISON LEANDRO MENDONÇA. Boas práticas de fabricação de alimentos em tempo de pandemia: Elaboração e aplicação de check list para mitigar a disseminação da Covid-19 em serviços de alimentação. 81 f. **Monografia** (Graduação em Gastronomia) - Instituto de Cultura e Arte, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2021.

SILVA, J. C. G., SILVA FILHO, M. M., NASCIMENTO, G. V., PEREIRA, D. A. B. & COSTA JÚNIOR, C. E. O. 2017. Incidência de doenças transmitidas por alimentos (DTA) no estado de Pernambuco, um acompanhamento dos dados epidemiológicos nos últimos anos. *Ciências Biológicas e de Saúde UNIT*, 3, 23-34.

SOPRANA, P. Mais de 600 mil foram demitidos de restaurantes e bares, estima associação. 2020. Disponível em:
<https://www1.folha.uol.com.br/mercado/2020/04/mais-de-600-mil-foram-demitidos-de-restaurantes-e-bares-estima-associao.shtml>. Acesso em: 12/08/2022.

TONDO EC, BARTZ S. Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Boas Práticas (BP). In: Tondo EC, Bartz S. *Microbiologia e sistemas de gestão da segurança de alimentos*. Porto Alegre: Sulina; 2011. p.51-114.