

**Serviços de *delivery* alimentício e suas precauções em tempos da pandemia de SARS-COV-2 (Covid-19)****Food *delivery* services and their precautions in times of the SARS-VOC-2 Pandemic (COVID-19)**

DOI:10.34119/bjhrv3n3-025

Recebimento dos originais:01/04/2020

Aceitação para publicação: 08/05/2020

**Ana Cibelli Nogueira Soares**

Mestranda em Ensino na Saúde pela Universidade Estadual do Ceará (UECE/CE)  
Instituição: Centro Universitário Estácio do Ceará Endereço: R. Eliseu Uchôa Beco, 600 -  
Patriolino Ribeiro, Fortaleza - CE, 60810-270  
E-mail: cibellisoaresnutri@gmail.com

**Maria Raquel da Silva Lima**

Mestre em Saúde coletiva pela Universidade de Fortaleza  
Instituição: Centro Universitário Estácio do Ceará Endereço: R. Eliseu Uchôa Beco, 600 -  
Patriolino Ribeiro, Fortaleza - CE, 60810-270  
E-mail: raquelsc@edu.unifor.br

**RESUMO**

COVID-19 é uma doença infecciosa causada pelo novo coronavírus SARS-CoV-2, que apresenta um quadro clínico com variação de infecções assintomáticas a quadros respiratórios graves. Logo, com sua ocorrência em nível mundial, com difusão sustentada entre os indivíduos, caracterizou-se sua transmissão como uma pandemia. Assim, como método para reduzir a disseminação do vírus, foi proposto pela Organização Mundial de Saúde (OMS) a introdução de medidas físicas de distanciamento, desta maneira durante este período a utilização dos serviços de *delivery* alimentício, tornou-se uma das principais alternativas para consumidores e comerciantes. No entanto, esta prática requer precauções, que são essenciais para reduzir os riscos de contágio da doença. Deste modo, este artigo se propõe a expor uma revisão dos principais conceitos acerca da utilização do serviço de *delivery* alimentício na pandemia do coronavírus SARS-CoV-2, buscando ressaltar os cuidados necessários na utilização desta prática. O estudo realizou um levantamento bibliográfico do período de 2019 a 2020 nas bases de dados MedLine/Pubmed, Lilacs, Google e Capes acerca do tema. Percebeu-se que estudos inerentes a esta temática são ainda pouco explorados, entretanto, pôde-se imergir em publicações que refletem a seu respeito. A literatura elencada nesse estudo permitiu vislumbrar a importância das precauções mediante a utilização do *delivery* alimentício, permitindo que novos desdobramentos surjam em decorrência da necessidade de aprofundamento deste assunto eminente para a prevenção do COVID-19.

**Palavras-chave:** Coronavírus, Delivery, Pandemia, Segurança Alimentar.

**ABSTRACT**

COVID-19 is an infectious disease caused by the new coronavirus SARS-CoV-2, which presents a clinical picture with a range of asymptomatic infections to severe respiratory conditions. Therefore, with its occurrence worldwide, with sustained diffusion among individuals, its transmission was characterized as a pandemic. Thus, as a method to reduce the spread of the virus, the World Health Organization (WHO) proposed the introduction of physical distance measures, thus during this period the use of food delivery services, became one of the main alternatives for consumers and traders. However, this practice requires precautions, which are essential to reduce the risk of spreading the disease. Thus, this article proposes to expose a review of the main concepts about the use of the food delivery service in the pandemic of the SARS-CoV-2 coronavirus, seeking to emphasize the necessary care in the use of this practice. The study carried out a bibliographic survey of the period from 2019 to 2020 in the MedLine / Pubmed, Lilacs, Google and Capes databases on the subject. It was noticed that studies inherent to this theme are still little explored, however, it was possible to immerse itself in publications that reflect on it. The literature listed in this study allowed us to glimpse the importance of precautions through the use of food delivery, allowing new developments to emerge as a result of the need to deepen this eminent subject for the prevention of COVID-19.

**Keywords:** Coronavírus, Delivery, Pandemic, Food Security.

**1 INTRODUÇÃO**

*Corona Vírus Disease* (COVID-19) é a doença causada pelo novo coronavírus, SARS-CoV-2, a designação apresenta “19” em sua nomenclatura devido ao ano de seu surgimento (FIOCRUZ, 2020). É uma patologia infecciosa que apresenta um quadro clínico com variação de infecções assintomáticas a quadros respiratórios graves (BRASIL, 2020a). Sendo uma doença respiratória o vírus se espalha principalmente por gotículas de saliva ou secreção nasal quando uma pessoa infectada tosse ou espirra. A maioria das pessoas infectadas desenvolvem sintomas leves a moderados e se recuperam sem a necessidade de tratamento especial, porém indivíduos que possuam condições médicas subjacentes, ou com mais de 60 anos têm um risco maior de desenvolver as complicações respiratórias que podem levar à morte (WHO, 2020a).

A Organização Pan-Americana de Saúde (OPAS) (2020), divulgou que em parceria com a Organização Mundial da Saúde (OMS) estão prestando apoio técnico ao Brasil e a outros países, na preparação e resposta ao surto do COVID-19, e destacou a declaração da OMS, de 30 de janeiro de 2020, que declara que o surto da doença causada pelo novo coronavírus (COVID-19) constituía uma Emergência de Saúde Pública de Importância Internacional.

Em 11 de março de 2020, a COVID-19 foi caracterizada pela OMS como uma pandemia, por sua disseminação mundial. Sendo confirmados no mundo 1.991.562 casos de COVID-19 (76.647 novos em relação ao dia anterior) e 130.885 mortes (7.875 novas em relação ao dia anterior). Somente no Brasil havia 30.425 casos confirmados e 1.924 mortes até a atualização de dados realizada e divulgada em 16 de abril de 2020 (OPAS, 2020).

A transmissão do coronavírus se dá geralmente pelo ar ou por contato pessoa a pessoa, por meio de gotículas de saliva, espirros, tosse e secreção que podem contaminar as mãos e as superfícies (WHO, 2020a). Para o enfrentamento desta iminência, muitos países estão seguindo as recomendações da OMS, para que os indivíduos higienizem as mãos, cubram a boca com a dobradura do cotovelo ou com tecido quando tossir ou espirrar, evite multidões e realizem o isolamento domiciliar, como medidas que contribuem para a redução da disseminação da doença (WHO, 2020b).

Estas recomendações levaram os países a interromperem as atividades diárias da população, devido à necessidade deste distanciamento social (OLIVEIRA; ABRANCHES; LANA, 2020) e resultou no fechamento de muitas empresas, escolas e institutos de educação, além de restrições a viagens e reuniões sociais (WHO, 2020c).

No segmento alimentício, uma alternativa para muitos empreendimentos continuarem funcionando foi intensificar ou iniciar a entrega de alimentos para consumo fora do estabelecimento (*delivery*), durante o período de isolamento social (SEBRAE, 2020a).

*Delivery*, palavra de origem inglesa que passou a fazer parte do nosso vocabulário sobretudo por volta dos anos 2000, tem como seu principal significado trazer agilidade, comodidade e satisfação para seu cliente (SEBRAE, 2020b).

Este serviço se tornou uma solução viável para minimizar a crise do setor alimentício, porém considerando as diferenças socioeconômicas e territoriais brasileiras, sabe-se que essa tecnologia não está acessível a toda população (OLIVEIRA; ABRANCHES;LANA, 2020).

Para os indivíduos que possuem acesso a esse serviço, é preciso reforçar algumas precauções referentes à segurança e higiene, no sentido de evitar a contaminação ao utilizar o *delivery*. Sendo necessário atenção, agilidade e cuidado redobrado com a segurança dos alimentos e indivíduos ((SÃO JOSÉ et.al, 2020; SEBRAE, 2020a).

Em relação aos alimentos, não há evidências que estes são uma fonte de contaminação de COVID-19. Conforme a OMS, o vírus pode persistir por poucas horas ou vários dias, dependendo do tipo de superfície, temperatura e umidade do ambiente. Entretanto, são eliminados pela higienização ou desinfecção das superfícies pela ação de detergentes, sabões e desinfetantes, bem como pela lavagem das mãos. Destaca-se que o vírus é sensível às temperaturas normalmente utilizadas para cozimento dos alimentos (em torno de 70°C), e que precisa de um hospedeiro (animal ou humano) para se multiplicar (WHO, 2020a).

Dessa maneira, ao adquirir refeições no conforto do lar, através do serviço de *delivery*, alguns aspectos devem ser salientados como: a higiene do entregador, a recepção do alimento, bem como a higienização adequada da mercadoria recebida. Tendo em vista estes aspectos o objetivo deste estudo foi revisar a literatura acerca da utilização do serviço de *delivery* alimentício na pandemia do coronavírus SARS-CoV-2, buscando ressaltar os cuidados necessários na utilização desta prática.

## **2 METODOLOGIA**

Trata-se de uma revisão narrativa de literatura, que através de uma visão teórica ou contextual, por meio de uma visão ampla sobre o assunto em questão, promove o levantamento de possíveis estudos sobre o tema que ainda não foram bem esclarecidos (BRUM et al., 2015). O estudo realizou um levantamento bibliográfico do período de 2019 a 2020 nas bases de dados MedLine/Pubmed, LILACS, Google e Capes se norteando pelo seguinte questionamento: “Como proceder com a aquisição de *delivery* alimentício durante a pandemia do coronavírus SARS-CoV-2?”, por meio dos seguintes descritores: “coronavírus; *delivery*”; “pandemia”; “segurança alimentar”. Os critérios de inclusão contemplaram publicações em inglês, espanhol e português, sendo estudos originais e revisões. Os critérios de exclusão foram artigos que não mencionaram atividades de *delivery* alimentício, os quais foram descartados, após a leitura dos resumos e posteriormente dos textos completos, agrupando a princípio aqueles se referiram a COVID-19 em seu título. Para o levantamento final foram contabilizados 13 estudos.

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

#### 3.1 OS RISCOS E PRECAUÇÕES NO RECEBIMENTO DE *DELIVERY* ALIMENTÍCIO DURANTE A PANDEMIA DE COVID-19

Segundo a *National Environmental Health Association* (2020), não há evidências de que os alimentos representem um risco à saúde pública em relação ao COVID-19, por seu principal modo de transmissão ser considerado de pessoa para pessoa, porém ao utilizar o *delivery* alimentício durante a pandemia de COVID-19 é importante ter cautela com os riscos deste serviço.

De antemão o consumidor deve avaliar se os estabelecimentos onde serão feitos os pedidos, estão seguindo as Boas Práticas de Fabricação de Alimentos, podendo se informar se seguem os cuidados necessários na produção do alimento, além de observarem se o insumo está sendo entregue bem vedado, com lacres de segurança (SEBRAE, 2020a).

Durante a entrega deve-se ter atenção ao contato com o entregador, que pode ser um vetor do vírus, pois possui acesso a outros clientes e pode se contaminar. Assim para minimizar este risco é aconselhado que o pagamento do pedido seja realizado no próprio aplicativo ou *site*. Se isto não for possível, a operação presencial via cartão de crédito ou débito, deverá ser executada pelo próprio comprador, evitando a realização de pagamentos em dinheiro ao entregador (CEREST, 2020). Este pagamento *on-line* evita o contato próximo com o entregador, com as máquinas de cartão, cartão e dinheiro no ato da entrega, como também reduz o tempo de entrega do alimento ao recebedor e a outros clientes (SÃO JOSÉ et.al, 2020a).

É indicado realizar a higienização de mãos antes do recebimento do alimento e ao receber o alimento, o contato com as mãos do entregador deve ser evitado, mantendo-se uma distância mínima de 1 (um) metro com o mesmo. No caso de entrega em condomínios recomenda-se a entrega na portaria, para evitar a circulação dos entregadores nas áreas comuns dos moradores (EUROPEAN COMMISSION, 2020; SÃO JOSÉ et.al, 2020a).

#### 3.2 A PROTEÇÃO DOS ENTREGADORES DE *DELIVERY* ALIMENTÍCIO

O serviço de *delivery* alimentício tomou proporções gigantescas, principalmente no ambiente on-line, pelo fato de fazer o produto chegar em casa, no trabalho ou em qualquer outro lugar de forma cômoda, rápida, segura e eficiente, sendo o entregador um profissional essencial para que o serviço aconteça de maneira prática e eficaz (SEBRAE, 2020b).

Os entregadores podem ser vulneráveis e estar na linha de frente de exposição ao SARS-CoV-2 (OLIVEIRA; ABRANCHES; LANA, 2020). Deste modo, precisam reforçar os cuidados com a higiene, visando se proteger e a todos com o qual tem contato, sendo essencial a lavagem ou higienização de mãos com álcool 70%, devendo ser feita antes e depois da entrega do pedido (SEBRAE, 2020a).

Os entregadores de delivery devem estar cientes dos riscos potenciais envolvidos na transmissão de contato do COVID-19, ao tocarem em uma superfície contaminada ou apertarem as mãos de uma pessoa infectada com as mãos contaminadas, devendo ter atenção às superfícies de toque frequente como volantes, maçanetas, e dispositivos móveis (WHO, 2020b).

### 3.3 HIGIENIZAÇÃO CORRETA DA MERCADORIA RECEBIDA

Os cuidados de higiene são uma das maneiras mais eficientes para combater o coronavírus. O Conselho Regional de Nutricionistas da 6ª região (2020) recomenda que ao entrar em casa com o alimento recebido, o indivíduo higienize as mãos e retire o alimento da embalagem original, transferindo-o para o recipiente limpo e em seguida deve-se fazer novamente a higienização com água e sabão.

Ao receber o alimento, o consumidor deve descartar adequadamente no lixo a embalagem externa do produto; higienizar a embalagem do alimento ou produto com álcool gel 70%, em seguida, higienizar as mãos com água e sabão ou com álcool gel 70% (CEREST, 2020).

Sabe-se que é possível que o agente causal do COVID-19 (SARS-CoV-2) possa sobreviver em superfícies, onde o vírus pode se transferir de uma superfície para uma pessoa, ao tocar em uma superfície contaminada e depois na boca, nariz ou olhos. (NATIONAL ENVIRONMENTAL HEALTH ASSOCIATION, 2020), como também o vírus pode persistir por até 24 horas em papelão e por vários dias em superfícies duras, como aço e plástico, assim as pessoas que manipulam embalagens, incluindo os consumidores, devem seguir as orientações quanto às boas práticas de higiene para a redução dos riscos de contaminação do SARS-CoV-2 (EUROPEAN COMMISSION, 2020).

Um estudo de Kampf et al (2020), sobre a persistência do coronavírus sobre superfícies inanimados, verificou por meio da análise de 22 estudos, que o vírus pode se manter por até nove dias em materiais metálicos, plásticos ou de vidro. Porém, pode se tornar inativo por meio da desinfecção de superfícies com 62% e 71% de etanol, peróxido

de hidrogênio a 0,5% ou hipoclorito de sódio a 0,1% em 1 minuto. Outras ações de substâncias tais como 0,05 e 0,2% de benzalcônio cloreto ou 0,02% de clorexidina digluconato são menos eficazes.

Se após comer, queira utilizar a embalagem deve-se lavá-la com água e sabão e secar ao sol, ou passe álcool 70% para armazená-las (BRASIL, 2020b).

Caso, receba feira do supermercado, o procedimento indicado para frutas, verduras, legumes e folhagens é higienizá-los individualmente com água corrente e em seguida uma dosagem de 1 (uma) colher de sopa de água sanitária para cada 2 (dois) litros de água, as folhas precisam ser higienizadas uma a uma com o talo para cima e em seguida colocar em 15 minutos na solução clorada. Antes de guardá-las fazer higienização na geladeira com detergente e água. As bebidas em garrafas de vidro ou plásticas devem ser higienizadas em água corrente, sabão e secar no papel toalha, e as latas devem ser lavadas individualmente com sabão e água (CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS, 2020).

Após finalizar a higienização de embalagens e alimentos, higienize as superfícies (bancadas, pias), os utensílios (talheres, pratos) e os eletrodomésticos que entraram em contato com os alimentos, utilizando água e sabão/detergente e aplicando álcool 70% ou solução clorada, neste caso realiza-se o enxague da superfície (SÃO JOSÉ, 2020b).

#### **4 CONCLUSÃO**

A literatura elencada nesse estudo permitiu destacar as principais precauções mediante a utilização do *delivery* alimentício, visto sua grande procura durante a pandemia de COVID-19, havendo a necessidade de mais estudos sobre esta questão, por ser recente, requer um aprofundamento deste assunto para a prevenção da contaminação do vírus.

De modo geral, a literatura relaciona os cuidados que devem ser observados não somente com o alimento, mas com quem o entrega e o recebe, devido ao alto risco de contaminações cruzadas.

#### **REFERÊNCIAS**

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). **Coronavírus (COVID-19)**. 2020. Disponível em:<<https://coronavirus.saude.gov.br/sobre-a-doenca>> Acesso em: 18 de abr. 2020a.

BRASIL. Secretaria da Saúde. Governo do Estado. **Dicas de Proteção Covid-19**. 2020. Disponível em: <http://www.saude.ba.gov.br/temasdesaude/coronavirus/dicas-de-protecao-covid-19/> Acesso em: 18 de abr. 2020b.

BRUM, C.N. et al. Revisão narrativa de literatura: aspectos conceituais e metodológicos na construção do conhecimento da enfermagem. In: LACERDA, M.R.; COSTENARO, R.G.S (Orgs). **Metodologias da pesquisa para a enfermagem e saúde: da teoria à prática**. Porto Alegre: Moriá, 2015. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/tce/v17n4/18.pdf>. Acesso em 28.abr.2020.

CEREST. Centro de Referência em Saúde do Trabalhador. Superintendência de vigilância em saúde diretoria de vigilância em saúde ambiental e saúde do trabalhador gerência em saúde do trabalhador/CEREST-TO. **Nota informativa recomendações para trabalhadores e empregadores do setor de entrega de produtos *delivery* – prevenção ao covid-19**. Palmas, Tocantins, 2 abr. 2020. Disponível em: <https://central3.to.gov.br/arquivo/499928/>. Acesso em: 16 abr.2020.

CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 6ª REGIÃO (CRN 06). **Seu Delivery Seguro. Seu alimento Protegido**. 2020. Disponível em: <https://www.crn6.org.br/covid-19-crn-6-lanca-cartilha-seu-delivery-seguro-seu-alimento-protegido>. Acesso em: 17 abr.2020.

EUROPEAN COMMISSION. Directorate-general for health and food safety. Crisis management in food, animals and plants Food hygiene. **COVID-19 and food safety: Questions and Answers**. 2020. Disponível em: [https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety\\_crisis\\_covid19\\_qandas\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_crisis_covid19_qandas_en.pdf). Acesso em: 8 abr. 2020.

KAMPF, G. *et al.* Persistence of coronaviruses on inanimate surfaces and its inactivation with biocidal agents. **Journal of Hospital Infection**, v.104, p. 246-251, jan/fev.2020.

Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0195670120300463>.

Acesso em: 17 abr.2020.

NATIONAL ENVIRONMENTAL HEALTH ASSOCIATION. **Coronavirus / COVID-19 and Food Safety**. 2020. Disponível em: <https://www.neha.org/sites/default/files/COVID-19-FAQs-Food-Establishments.pdf>. Acesso em: 17 abr.2020.

OLIVEIRA, T. C.; ABRANCHES, M. V.; LANA, R. M. Food (in) security in Brazil in the context of the SARS-CoV-2 pandemic. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 36, p. e00055220, 2020. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0102-311X2020000400501&lng=en&nrm=iso&tlng=en](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-311X2020000400501&lng=en&nrm=iso&tlng=en). Acesso em: 20 abr. 2020.

OPAS. Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS). **Folha Informativa Covid-19**. 2020. Disponível em: [https://www.paho.org/bra/index.php?option=com\\_content&view=article&id=6101:covid19&Itemid=875](https://www.paho.org/bra/index.php?option=com_content&view=article&id=6101:covid19&Itemid=875). Acesso em: 16 abr. 2020.

FIOCRUZ. **Por que a doença causada pelo novo vírus recebeu o nome de covid-19?**. FIOCRUZ. 17 mar. 2020. Disponível em: <https://portal.fiocruz.br/pergunta/por-que-doenca-causada-pelo-novo-virus-recebeu-o-nome-de-covid-19>. Acesso em: 23 abr.2020.

SÃO JOSE, B.F.J; MORAIS, R.C.E; SANTOS, G.J; MONHOL, M.F.J; OLIVEIRA, C.S.J; OLIVEIRA, S.I. **Serviços Delivery em tempos de Covid-19: O que é preciso saber ao receber os alimentos?**. 2020a. Projeto de Extensão Boas Práticas de manipulação em serviços de alimentação: avaliação e orientação para a produção de alimentos seguros. Universidade Federal do Espírito Santo (UFES). Disponível em: [http://portal.ufes.br/sites/default/files/anexo/cartilha\\_delivery\\_ufes\\_2020-compactado.pdf](http://portal.ufes.br/sites/default/files/anexo/cartilha_delivery_ufes_2020-compactado.pdf). Acesso em: 20 abri.2020.

SÃO JOSE, B.F.J; MORAIS, R.C.E; SANTOS, G.J; OLIVEIRA, C.S.J; OLIVEIRA, S.I. **Higiene de Alimentos em tempos de Covid-19: O que é preciso saber?**. 2020b. Projeto de Extensão Boas Práticas de manipulação em serviços de alimentação: avaliação e orientação para a produção de alimentos seguros. Universidade Federal do Espírito Santo (UFES). Disponível em:

[http://portal.ufes.br/sites/default/files/anexo/cartilha\\_higiene\\_de\\_alimentos2020.pdf](http://portal.ufes.br/sites/default/files/anexo/cartilha_higiene_de_alimentos2020.pdf).

Acesso em: 20 abr.2020.

SEBRAE. **Como organizar um serviço de delivery eficiente**. 2020b. Disponível em:

[https://bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS\\_CHRONUS/bds/bds.nsf/41dc3b709f7665ed704fae6663cec130/\\$File/19398.pdf](https://bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/41dc3b709f7665ed704fae6663cec130/$File/19398.pdf). Acesso: 20 abr.2020.

SEBRAE. **Segurança dos Alimentos: Dicas de Cuidados para o Delivery em meio ao Covid-19**. 2020a. 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: 20 abr. 2020.

WHO. World Health Organization. 2020a. **Coronavírus**. Disponível em:

[https://www.who.int/health-topics/coronavirus#tab=tab\\_1](https://www.who.int/health-topics/coronavirus#tab=tab_1) Acesso: 16 abr. 2020.

WHO. World Health Organization. 2020b. **Coronavirus disease (COVID-19) advice for the public**. Disponível em: <https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>> Acesso em: 17 abr. 2020.

WHO. World Health Organization. 2020c. **COVID-19 and Food Safety: Guidance for Food Businesses: Interim guidance, 7 april 2020**. Disponível em:

<https://www.who.int/publications-detail/covid-19-and-food-safety-guidance-for-food-businesses>. Acesso em: 16 abr. 2020.