

## **Análise de risco por contaminação da Sars-Cov-2 (Covid-19) em serviços de alimentação “Self-Service” no Município de Marabá-PA**

### **Risk analysis by contamination of Sars-Cov-2 (Covid-19) in “Self-Service” food services in the Municipality of Marabá-PA**

DOI:10.34119/bjhrv4n4-083

Recebimento dos originais: 19/06/2021

Aceitação para publicação: 19/07/2021

#### **Maria Beatriz Martins Conde**

Graduanda em Tecnologia de Alimentos  
Universidade do Estado do Pará - UEPA,  
Endereço: Av. Hiléia, s/n - Amapá, Marabá - PA, 68502-100, -  
E-mail: maria.conde@aluno.uepa.br

#### **Antonia Caroline Pinho Vieira**

Graduanda em Tecnologia de Alimentos  
Universidade do Estado do Pará – UEPA.  
Endereço: Rua Porto da balsa , n° 104 , Amapá .  
E-mail: antonia.vieira@aluno.uepa.br

#### **Ivana Santos Ubaldo**

Graduanda em Tecnologia de Alimentos  
Universidade do estado do Pará- UEPA  
Endereço: Rua Goiânia N° 200- B, Bairro Belo Horizonte  
E-mail: ivanaubaldo16@gmail.com

#### **Eda De Araújo da Silva**

Graduanda em tecnologia de alimentos  
Universidade do estado do Pará - UEPA.  
Endereço: Rua Goiânia, n° 200, casa A, bairro Belo Horizonte.  
E-mail: edaaraujos@gmail.com

#### **Suzane Santana de Souza**

Graduanda em tecnologia de alimentos  
Universidade do estado do Pará - UEPA.  
Endereço: Rua Minas gerais, 102, bairro: laranjeiras  
E-mail: suzane.ss00@gmail.com

#### **Vitória Nazaré Costa Seixas**

Dra. em Ciência e Tecnologia de Alimentos  
Departamento de Tecnologia de Alimentos- UEPA  
E-mail: vitoria.seixas@uepa.br

#### **RESUMO**

SARS-CoV-2 é o agente causador da patologia comumente conhecida como covid-19, sua transmissão pode ocorrer através da saliva ou gotículas dispersadas, o vírus pode sobreviver em objetos e superfícies, sendo assim os alimentos vão servir como

transmissor da patologia. O objetivo desta pesquisa foi identificar os perigos vulneráveis para contaminação nos estabelecimentos alimentícios da modalidade self-service. Neste estudo verificaram-se 20 restaurantes da cidade de Marabá-PA, utilizando um check-list baseado nas diretrizes nº 49 da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), no qual os estabelecimentos foram identificados por letras de A a T. Os critérios para as análises decorreram-se da seguinte forma: atendimento ao cliente, disposição ao ambiente, mesas e posicionamento das pessoas e limpeza. Os resultados demonstraram que o distanciamento do ambiente, mesas e posicionamento de pessoas foram intermediários, porém atendimento ao cliente e limpeza apresentaram respostas insatisfatórias, deste modo os restaurantes estudados nesta pesquisa ocasionam risco de transmissão.

**Palavras-Chaves:** Contaminação, Serviço de Alimentação, Segurança Alimentar.

### ABSTRACT

SARS-CoV-2 is the causative agent of the pathology commonly known as covid-19, its transmission can occur through saliva or dispersed droplets, the virus can survive on objects and surfaces, thus food will serve as a transmitter of the pathology. The objective of this research was to identify the dangers vulnerable to contamination in self-service food establishments. In this study 20 restaurants in the city of Marabá-PA were verified, using a check-list based on the guidelines nº 49 of ANVISA (National Agency of Sanitary Surveillance), in which the establishments were identified by letters from A to T. The criteria for the analysis were as follows: customer service, layout of the environment, tables and positioning of people and cleanliness. The results showed that the distance from the environment, tables and positioning of people were intermediate, but customer service and cleanliness showed unsatisfactory responses, thus the restaurants studied in this research cause risk of transmission.

**Keywords:** Contamination, Food Service, Food Safety.

## 1 INTRODUÇÃO

SARS-CoV-2 é o nome do vírus causador da doença corona vírus disease (COVID-19), o mesmo desenvolve sintomas de infecções variáveis, que envolve quadros clínicos respiratórios graves e assintomáticos, a disseminação deste microrganismo pode ocorrer por gotículas de saliva ou secreção nasal quando uma pessoa infectada tosse ou espirra, (SOARES; LIMA, 2020).

Em virtude de ser um vírus não existe possibilidade da covid-19 se proliferar em alimentos, como acontece com as bactérias, para se replicar é necessário que infecte células, no caso de alimentos vão servir como transmissor, se a superfície entrar em contato com algum manipulador infectado com esta patologia, (AGÊNCIA FAPESP, 2020).

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) (2020) declara novas orientações para os serviços de alimentação durante a pandemia da covid-19, reforçando

a importância dos procedimentos higiênicos, e a utilização de equipamentos de proteção individual, ressaltando que o uso dos mesmos não substitui os cuidados básicos de higiene pessoal, medidas efetivas que devem ser adotadas para evitar a contaminação pelo novo coronavírus.

Analisando as informações descritas, o presente estudo tem como finalidade identificar os riscos por contaminação ao SARS-CoV-2 (covid-19) em estabelecimentos alimentícios situados no município de Marabá-PA, que oferece serviços da modalidade self-service.

## 2 MATERIAIS E MÉTODOS

O presente estudo tratou-se de uma pesquisa transversal descritiva, em restaurantes da modalidade “self-service”, desenvolvido no mês de fevereiro e março de 2021 na cidade de Marabá-PA, analisaram-se vinte (20) restaurantes, identificados de A à T do alfabeto. O critério de escolha para os estabelecimentos analisados foi devido o oferecimento de um tipo de serviço que o próprio consumidor serve a sua comida, e também devido o fluxo de pessoas que frequentam este modelo de restaurante.

Um questionário (Check-list) foi construído baseado na norma técnica nº 49/ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) sobre as orientações para o serviço de alimentação com o atendimento direto ao cliente durante a pandemia da Covid-19, (BRASIL, 2020), os critérios contidos no questionário estão divididos nas seguintes etapas: atendimento ao cliente, disposição ao ambiente, mesas e posicionamento das pessoas e limpeza, totalizando 25 quesitos de avaliação.

Para a classificação dos estabelecimentos os itens foram avaliados em: conforme-C (atende os requisitos de acordo com a norma técnica) e não conforme – NC (não atende os requisitos da norma técnica). Os dados foram tabulados e processados em planilhas eletrônicas elaboradas no Excel da Microsoft 2013.

Figura 1. Questionário utilizado para avaliar os restaurantes.

**Análise de risco por contaminação pela Covid-19 (SARS-Cov-2).**

*Check-list baseado na norma técnica nº 49/ ANVISA Sobre as orientações para o serviço de alimentação com o atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19.*

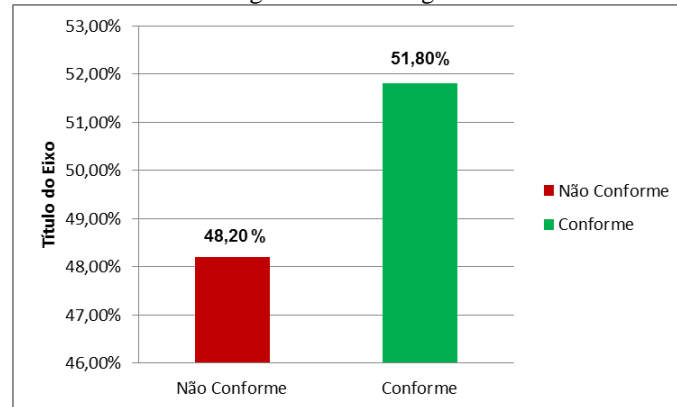
Atendimento ao cliente		Conforme	N/Conforme
1	O estabelecimento preserva a distância mínima de um metro tanto entre os clientes quanto entre os funcionários		
2	O serviço de alimentação controla o fluxo de pessoas no local de forma que não aja aglomeração e impossibilidade de manutenção de distância mínima recomendada		
3	O estabelecimento possui demarcações no chão para garantir a separação entre as pessoas que aguardam atendimento		
4	O local possui avisos de orientações visíveis sobre a necessidades de manter o distanciamento e obedecer às demarcações.		
5	As barreiras físicas são confeccionadas de maneira impermeável e de fácil higienização.		
6	Os funcionários fazem o uso de protetores faciais como face shields.		
7	Os alimentos estão protegidos por meio de barreiras físicas.		
8	O estabelecimento oferece orientações aos clientes sobre boas práticas respiratórias, incluindo a recomendação de não falar enquanto se serve.		
9	Os funcionários utilizam máscaras durante o trabalho.		
10	O estabelecimento oferece luvas aos clientes.		
11	O funcionário faz o uso de álcool em gel após o uso de dispositivos eletrônicos e dinheiro.		
12	O funcionário utiliza adornos que dificulta o processo de higienização das mãos e apresenta unhas grandes e pintadas.		
Disposição ao ambiente mesas e posicionamento das pessoas			
13	Observar se o estabelecimento organiza as mesas e cadeiras de forma que obedeça a distância de um metro.		
14	Observar se o estabelecimento faz a disposição de pias com água corrente, sabão neutro e toalhas descartáveis ou secadores de mão.		
15	Observar se possui distribuição de álcool 70 em locais estratégicos.		
16	Observar se possui disposição de figuras com orientações de lavagem correta das mãos junto a pia de lavagem.		
17	O local é ventilado e mantém portas e janelas abertas.		
18	O local estipula o uso obrigatório de máscara.		
19	Verificar se possui orientação ao distanciamento em locais como, frente ao caixa e balcões de exposição de alimentos ou avisos impressos.		
Limpeza			
20	Se possui higienização de mesas e cadeiras com sanitizantes, sempre após o término de cada atendimento e refeição.		
21	Verificar se a higienização de superfícies em que os empregados e clientes tocam, como maçanetas, balcão e máquinas de cartão de crédito.		
22	Higienização de cardápios plastificados.		
23	Oferecer ao cliente o pagamento por cartão com aproximação e se a maquininha possui o envelopamento por papel filme.		
24	Verificar se a higienização com álcool 70 dos utensílios e equipamentos compartilhado entre clientes.		
25	Se o local disponibiliza de lixeira com pedal, que evitem o contato com as mãos.		

Fonte: autores

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÕES

O resultado geral das análises de risco por contaminação da covid-19 está expresso na (fig. 2), identificou-se que 51,80% dos restaurantes da modalidade self-service analisados no município de Marabá-PA, estão conforme a norma técnica nº 49/ ANVISA, (BRASIL, 2020), e 48,20% não atende os requisitos da legislação vigente.

Figura 2- Análise geral



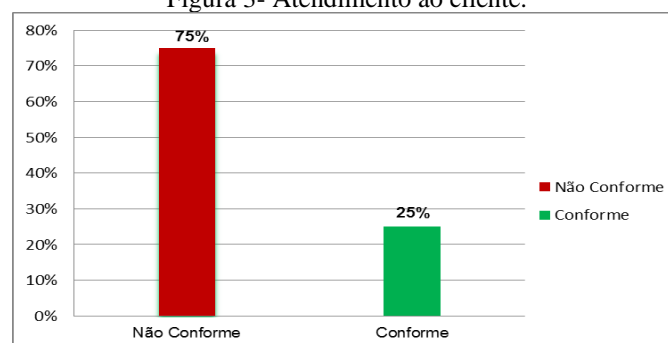
Fonte: Autores

Segundo National Environmental Health Association (2020), a segurança alimentar em estabelecimentos alimentícios torna-se importante para a proteção de funcionários e consumidores que estão no ambiente, seguindo as normas vigentes estabelecidas pelos órgãos responsáveis, caso tenha necessidade recomenda-se que o serviço self-service seja interrompido para que consiga impedir a transmissão pela covid-19, na hipótese que exista a impossibilidade de execução do distanciamento social.

Os estabelecimentos verificados neste trabalho, em relação ao critério de disposição ao ambiente os resultados foram relativamente consideráveis, no qual os estabelecimentos estavam seguindo a maioria dos cuidados de distanciamento e organização dos locais seguindo a legislação pertinente, porém os critérios de atendimento ao cliente e limpeza apresentaram resultados insatisfatórios apresentando maiores riscos de contaminação ao consumidor.

Os resultados dos restaurantes analisados indicaram os seguintes resultados para ao atendimento ao cliente que estão evidentes na (fig.3). A grande maioria estava fora dos padrões da normativa, demonstrando 75% de não conformidade, e apenas 25% dos restaurantes analisados, apresentou-se conformidade quanto os padrões exigidos.

Figura 3- Atendimento ao cliente.



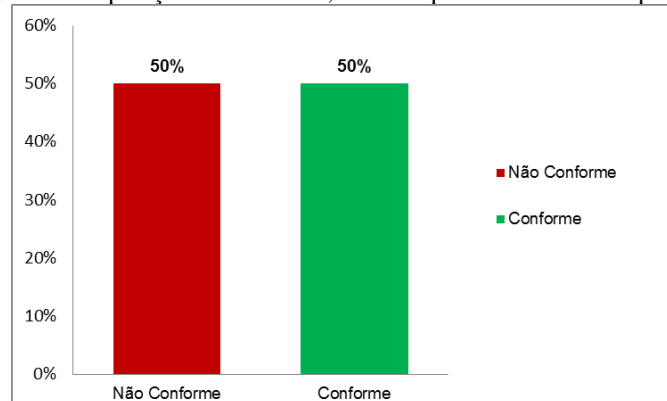
Fonte: autores

De acordo com Olaimat et al., (2020), é necessário e importante a adesão às diretrizes emitidas pela saúde no qual incluem a lavagem regular das mãos, além de desinfetantes para as mãos, álcool, e do uso de máscaras e luvas que ajudam a impedir a propagação da Covid-19.

Nos estabelecimentos da cidade de Marabá-PA observou-se que a maioria não disponibilizava a orientação do uso de luvas aos clientes e também não utilizam o uso de álcool para a higienização dos materiais compartilhados entre os clientes, como máquinas de cartão.

Os resultados expressos na (fig.4) são referentes ao critério de disposição do ambiente, mesas e posicionamento de pessoas. Os estabelecimentos obtiveram respostas medianas, 50% estavam não conforme e 50% conforme.

Figura 4- Disposição do ambiente, mesas e posicionamento de pessoas.

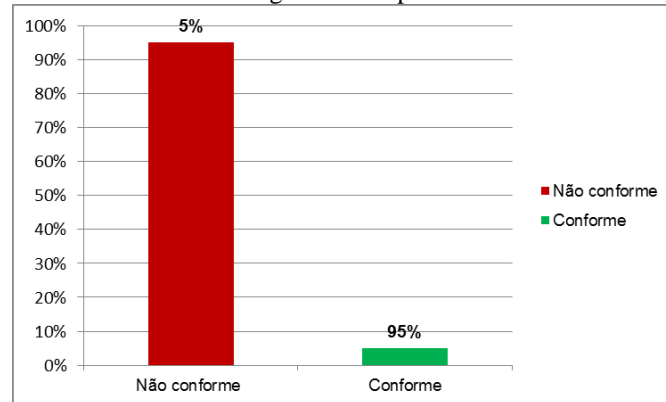


Fonte: autores

Conforme a Associação Nacional de Restaurante (2020) é fundamental lavar as mãos após algumas situações que podem ser susceptíveis ao contágio ao vírus, após tossir, espirrar, assoar o nariz, após manusear dinheiro, antes de usar utensílios higienizados, após utilizar os sanitários, e sempre que necessário é importante está realizando esta ação, a orientação através de figuras, ajuda na higienização correta das mãos, minimizando a contaminação do vírus. Os restaurantes estudados nesta pesquisa não seguia o critério de disposição de figuras com orientações de lavagem correta das mãos junto a pia de lavagem.

Em relação ao quesito limpeza dos estabelecimentos da (fig. 5), destaca-se que a grande maioria obtiveram 95% de não conformidades, apenas 5% dos restaurantes estavam conforme, aos procedimentos de limpeza que devem ser adotados para evitar a disseminação do vírus e outros microrganismos que causam doenças.

Figura 5- Limpeza



Fontes: autores

Segundo Franco, Landgraf e Pinto (2020), medidas preventivas simples relacionadas à higiene dos alimentos, do ambiente e das mãos devem ser implementadas por todos os atores da cadeia de produção alimentícia para manter o Sars-CoV-2 e outros micro-organismos patogênicos longe do ambiente de produção e da mesa do consumidor”. Nesta pesquisa foi observado que a maioria não seguia ao critério em relação à higienização de mesas e cadeiras com sanitizantes sempre após o término de cada atendimento e refeição, ocasionado um risco de contaminação.

#### 4 CONCLUSÃO

Os restaurantes estudados na pesquisa no município de Marabá-PA não atendem a legislação vigente, norma técnica nº 49/ANVISA sobre as orientações para o serviço de alimentação com o atendimento direto ao cliente durante a pandemia da Covid-19, sendo assim apresentam riscos de contaminação, diante disso é necessário que os estabelecimentos possam ser mais rigorosos com as medidas preventivas para evitar a disseminação do vírus.



## REFERÊNCIAS

AGÊNCIA FAPESP. Medidas simples ajudam a evitar que o coronavírus contamine alimento: Veja Saúde, 18 ago. 2020. Disponível em: <https://saude.abril.com.br/alimentacao/medidas-manter-coronavirus-alimentos/>.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - ANVISA. **Anvisa atualiza orientações para empresas de alimentos.** [S. l.], 24 jun. 2020. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2020/anvisa-atualiza-orientacoes-para-empresas-de-alimentos>.

ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE RESTAURANTES. **Boas práticas saúde dos colaboradores: Colaboradores no ambiente de trabalho. In: RESTAURANTES, BARES E LANCHONETES Protocolo de Procedimentos de Boas Práticas nas Operações para PÓS-COVID-19.** [S. l.: s. n.], 2020. cap. 4. Disponível em: <https://www.anrbrasil.org.br/new/boaspraticas/ProtocolodeBoasPraticas.pdf>.

BRASIL. **NOTA TÉCNICA Nº 49/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA. Brasília, DF; 2020. Orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19.** Brasília, DF: 2020. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2021/aeroportos-devem-implementar-medidas-restritivas-dos-governos-locais/NotaTcnica49de2020.pdf>.

FRANCO, B. D. G. de M.; LANDGRAF, M.; PINTO, U. M. Alimentos, Sars-CoV-2 e Covid-19: contato possível, transmissão improvável. **Estud. av**, São Paulo, v. 34, n. 100, 11 nov. 2020. DOI <https://doi.org/10.1590/s0103-4014.2020.34100.012>.

NATIONAL ENVIRONMENTAL HEALTH ASSOCIATION. Coronavirus / COVID-19 and Food Safety. 2020. Disponível em: <https://www.neha.org/sites/default/files/COVID19-FAQs-Food-Establishments.pdf>. OLAIMAT, A. N. et al. Food Safety During and After the Era of COVID-19 Pandemic. **Front. Microbiol.**, [s. l.], 4 ago. 2020. Disponível em: <https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fmicb.2020.01854/full>.

SOARES, A. C. N.; LIMA, M. R. S.. Serviços de delivery alimentício e suas precauções em tempos da pandemia de SARS-COV-2 (Covid-19). **Brazilian Journal of health Review**, [s. l.], v. 3, n. 3, p. 4217-4226, maio/jun 2020.