

SAÚDE PÚBLICA NO SÉCULO XXI: PANDEMIA DE COVID-19



VOLUME 2

**Organizadora:
Solranny Carla Cavalcante Costa e Silva**

SAÚDE PÚBLICA NO SÉCULO XXI: PANDEMIA DE COVID-19



VOLUME 2

**Organizadora:
Solranny Carla Cavalcante Costa e Silva**

Editora Omnis Scientia

SAÚDE PÚBLICA NO SÉCULO XXI: PANDEMIA DE COVID-19

Volume 2

2ª Edição

TRIUNFO – PE

2021

Editor-Chefe

Me. Daniel Luís Viana Cruz

Organizador (a)

Dra. Solranny Carla Cavalcante Costa e Silva

Conselho Editorial

Dra. Pauliana Valéria Machado Galvão

Dr. Wendel José Teles Pontes

Dr. Walter Santos Evangelista Júnior

Dr. Cássio Brancalone

Dr. Plínio Pereira Gomes Júnior

Editores de Área – Ciências da Saúde

Dra. Camyla Rocha de Carvalho Guedine

Dra. Cristieli Sérgio de Menezes Oliveira

Dr. Leandro dos Santos

Dr. Hugo Barbosa do Nascimento

Dra. Marcio Luiz Lima Taga

Dra. Pauliana Valéria Machado Galvão

Assistentes Editoriais

Thialla Larangeira Amorim

Andrea Telino Gomes

Imagem de Capa

Freepik

Edição de Arte

Leandro José Dionísio

Revisão

Os autores



**Este trabalho está licenciado com uma Licença Creative Commons – Atribuição-
NãoComercial-SemDerivações 4.0 Internacional.**

**O conteúdo abordado nos artigos, seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são
de responsabilidade exclusiva dos autores.**

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)**

S255 Saúde pública no século XXI [livro eletrônico] : pandemia de covid-19: volume 2 / Organizadora Solranny Carla Cavalcante Costa e Silva. – Triunfo, PE: Omnis Scientia, 2021.
128 p. : il.

Formato: PDF

Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader

Modo de acesso: World Wide Web

Inclui bibliografia

ISBN 978-65-88958-29-2

DOI 10.47094/978-65-88958-29-2

1. Covid-19. 2. Coronavírus. 3. Isolamento social. 4. Pandemia.
5. Saúde pública. I. Silva, Solranny Carla Cavalcante Costa e.

CDD 616.203

Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422

Editora Omnis Scientia

Triunfo – Pernambuco – Brasil

Telefone: +55 (87) 99656-3565

editoraomnisscientia.com.br

contato@editoraomnisscientia.com.br



PREFÁCIO

O final do ano de 2019 foi marcado pelo surgimento do vírus SARS-CoV-2, causador da Covid-19. Vírus este com alta transmissibilidade e que logo se tornaria um caso de emergência em saúde pública mundial, levando a uma crise sanitária que vem gerando impactos tanto na gestão em saúde quanto na economia.

Travou-se uma corrida contra o tempo para se descobrir um tratamento eficaz, para se desenvolver uma vacina e para conter a disseminação do vírus tentando-se minimizar os impactos negativos sobre a economia. Uma das medidas de contenção utilizadas foi o isolamento social, o fechamento de estabelecimentos comerciais considerados não essenciais e a adoção de medidas de segurança como o uso de máscaras e de álcool em gel para higienização das mãos. No entanto, os estudos abordados neste livro mostram que os impactos da pandemia sobre a população ultrapassam aqueles relacionados ao número de infectados e de óbitos.

O presente livro traz estudos que buscam analisar ações de gestão em saúde para o enfrentamento à Covid-19 bem como os impactos dessas ações na saúde das pessoas que vão para além da infecção pelo SARS-Cov-2.

Em nossos livros selecionamos um dos capítulos para premiação como forma de incentivo para os autores, e entre os excelentes trabalhos selecionados para compor este livro, o premiado foi o capítulo I, intitulado “A PANDEMIA DA COVID-19: UM ANALISADOR DA GESTÃO EM SAÚDE NO BRASIL E NA FRANÇA”.

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1.....	10
A PANDEMIA DA COVID-19: UM ANALISADOR DA GESTÃO EM SAÚDE NO BRASIL E NA FRANÇA	
Fabiana Ribeiro Santana	
Cinira Magali Fortuna	
Maristel Silva Kasper	
Karen da Silva Santos	
Simone Santana da Silva	
José Renato Gatto Júnior	
Catherine Aubouin	
Gilles Monceau	
DOI: 10.47094/978-65-88958-29-2/10-26	
CAPÍTULO 2.....	27
GESTÃO EM SAÚDE E A COVID-19: ADEQUAÇÃO TÉCNICA PROTOCOLAR, ESTRUTURAL E LOGÍSTICA NA ATENÇÃO BÁSICA	
Heron Vasconcelos Nascimento	
Claudia Feio da Maia Lima	
DOI: 10.47094/978-65-88958-29-2/27-37	
CAPÍTULO 3.....	38
REAÇÃO EM CADEIA DA POLIMERASE VIA TRANSCRIPTASE REVERSA (RT-PCR) APLICADA AO DIAGNÓSTICO DE COVID-19 DURANTE A PANDEMIA EM LABORATÓRIO DE SAÚDE PÚBLICA	
Andréia Moreira dos Santos Carmo	
Ivana Barros de Campos	
Maria Cecília Cergole Novella	
Elaine Cristina de Mattos	
Daniela Rodrigues Colpas	
Itatiana Rodart	
Flavia de Carvalho	
Valéria dos Santos Cândido	
Akemi Oshiro Guirelli	
Roberta Thomaz dos Santos Marques	
Vilma dos Santos Menezes Gaiotto Daros	
DOI: 10.47094/978-65-88958-29-2/38-52	
CAPÍTULO 4.....	53

REPOSICIONAMENTO DE MEDICAMENTOS COMO ALTERNATIVA TERAPÊUTICA NO TRATAMENTO DA COVID-19

Edmilson Clarindo de Siqueira

José Adonias Alves de França

Rosenilda Clarindo de Siqueira

DOI: 10.47094/978-65-88958-29-2/53-65

CAPÍTULO 5.....66

A INTERNET COMO TECNOLOGIA FACILITADORA DA PROPAGAÇÃO DOS CONHECIMENTOS ACERCA DA COVID-19

Victorugo Guedes Alencar Correia

Heidy Priscilla Velôso

Marcos Renato de Oliveira

DOI: 10.47094/978-65-88958-29-2/66-78

CAPÍTULO 6.....79

IMPACTO DA PANDEMIA DO SARS-CoV2 NAS INTERNAÇÕES POR DOENÇAS DO APARELHO CIRCULATORIO NO BRASIL

Vítor da Silva Dias

Ivler Lucas de Brito

Rodolfo Lima Araújo

DOI: 10.47094/978-65-88958-29-2/79-87

CAPÍTULO 7.....88

IMPACTOS DA PANDEMIA POR COVID-19 NA SAÚDE MENTAL: UMA REVISÃO NARRATIVA

Fernanda Barbosa da Silva

Maria Antônia Rodrigues da Silva Lima

Samuell Ozório Almeida

Alice de Sousa Ventura

Rafael Carvalho Pires da Silva

Felipe de Sousa Moreiras

Janaina Maria dos Santos Francisco de Paula

Jardeliny Corrêa da Penha

Isaura Danielli Borges de Sousa

Giovanna de Oliveira Libório Dourado

DOI: 10.47094/978-65-88958-29-2/88-96

CAPÍTULO 8.....97

IMPACTO DA COVID-19 NA POPULAÇÃO IDOSA

Steffany Larissa Galdino Galisa

Adriana Raquel Araújo Pereira Soares

Radmila Raianni Alves Ribeiro

Maria do Carmo Guimarães Porto

Fábio Rodrigo Araújo Pereira

Thaynara Teodosio Bezerra

Isabella Rolim de Brito

Valeska Luna de Carvalho

DOI: [10.47094/978-65-88958-29-2/97-105](https://doi.org/10.47094/978-65-88958-29-2/97-105)

CAPÍTULO 9.....106

AVALIAÇÃO DO BEM-ESTAR PSICOLÓGICO E DAS DIMENSÕES PSICOEMOCIONAIS
DOS MILITARES FRENTE À PANDEMIA DO COVID-19

Juliana Campelo Lima Mororó

Fernanda Jorge Magalhães

Karla Maria Carneiro Rolim

Anna Karynne Melo

Mirna Albuquerque Frota

DOI: [10.47094/978-65-88958-29-2/106-116](https://doi.org/10.47094/978-65-88958-29-2/106-116)

CAPÍTULO 10.....117

COVID-19: OS IMPACTOS NAS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM
RESTAURANTES TIPO SELF-SERVICE

Sandra Regina de Souza Dutra

Gabriel Domingos Carvalho

Flávia Regina Spago

Monique Lopes Ribeiro

DOI: [10.47094/978-65-88958-29-2/117-125](https://doi.org/10.47094/978-65-88958-29-2/117-125)

COVID-19: OS IMPACTOS NAS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM RESTAURANTES TIPO SELF-SERVICE

Sandra Regina de Souza Dutra¹;

¹Instituto Federal do Espírito Santo – Ifes Campus Piúma, Espírito Santo, Brasil.

<http://lattes.cnpq.br/0465845766529203>

Gabriel Domingos Carvalho²;

²Instituto Federal do Espírito Santo – Ifes Campus Piúma, Espírito Santo, Brasil.

<http://lattes.cnpq.br/3227868849279669>

<https://orcid.org/0000-0003-1987-4202>

Flávia Regina Spago³;

³Instituto Federal do Espírito Santo – Ifes Campus Piúma, Espírito Santo, Brasil.

<http://lattes.cnpq.br/8366003861921452>

Monique Lopes Ribeiro⁴.

⁴Instituto Federal do Espírito Santo – Ifes Campus Piúma, Espírito Santo, Brasil.

<http://lattes.cnpq.br/0084923069422892>

<https://orcid.org/0000-0001-5736-8760>

RESUMO: Em 2020, o mundo foi surpreendido pela pandemia da COVID-19, que provocou profundas mudanças nos hábitos de vida em todos os países. Cuidados específicos com relação à saúde e hábitos de vida tiveram que ser repensados e isso implicou diretamente nas atividades comerciais na cadeia produtiva de alimentos. No que se refere ao mercado de alimentação fora do lar, os restaurantes tipo self-service estão na preferência dos brasileiros. Embora essa tipologia ofereça uma melhor relação de custo-benefício ao consumidor, não se pode afirmar que os manipuladores desses estabelecimentos estejam produzindo alimentos comprovadamente seguros para o consumo da sociedade. Sendo o manipulador a principal via de contaminação dos alimentos, se faz necessário a aplicação das boas práticas de manipulação no preparo dos alimentos, garantindo a qualidade e a devida segurança ao consumidor. Dessa forma, este trabalho teve como objetivo avaliar quais eram os cuidados higiênicos-sanitários adotados pelos restaurantes self-service de bairro de tradição culinária em Vitória, capital do estado do Espírito Santo, antes da pandemia da COVID-19 e quais os cuidados impactos e mudanças ocorreram em 2020 em função da pandemia. Com base nos resultados da pesquisa aplicada, concluiu-se que a ausência de Responsável Técnico nos restaurantes é um fator que impacta diretamente no planejamento e execução de capacitações e treinamentos aos manipuladores de alimentos.

PALAVRAS-CHAVE: Segurança Alimentar. Serviço de Alimentação. Restaurante.

COVID-19: IMPACTS ON GOOD FOOD HANDLING PRACTICES IN SELF-SERVICE RESTAURANTS

ABSTRACT: In 2020, the world was surprised by the COVID-19 pandemic, which caused profound changes in lifestyle in all countries. Specific care in relation to health and life habits had to be rethought and this directly involved commercial activities in the food production chain. Regarding the out-of-home food market, self-service restaurants are preferred by Brazilians. Although this typology offers a better cost-benefit relation to the consumer, it cannot be said that the manipulators of these establishments are producing food that is proven safe for society's consumption. As the handler is the main route of food contamination, it is necessary to apply Good Manufacturing Practices in food preparation, ensuring quality and proper safety for the consumer. Thus, this study aimed to assess what hygienic-sanitary care was adopted by self-service restaurants in a neighborhood with a culinary tradition in Vitória, capital of the State of Espírito Santo, before the COVID-19 pandemic and what care impacts changes occurred in 2020 due to the pandemic. Based on the results of the applied research, it was concluded that the absence of a Technical Manager in the restaurants is a factor that directly impacts the planning and execution of capacitation and training for food handlers.

KEY-WORDS: Food Security. Food Service. Restaurant.

INTRODUÇÃO

Restaurantes são estabelecimentos com o objetivo principal de preparar e comercializar refeições. Segundo Venturi (2010) a origem dos restaurantes não é conhecida, o que se sabe é que há mais de 4.000 anos os sumérios e os egípcios já comercializavam o vinho e a cerveja que produziam. Na época do império Romano, em centros urbanos havia tavernas que ofereciam alimentos e bebidas aos viajantes (VENTURI, 2010).

Segundo Fonseca a modalidade self-service surgiu na década de 1990 com o intuito de atender a grande demanda de refeições feitas fora do lar, por oferecer uma variedade maior de alimentos com preços acessíveis e logo se tornaram muito populares. Geralmente os self-services estão instalados em grandes centros comerciais, bairros com intenso movimento de trabalhadores ou turistas. O segmento se popularizou após década de 1990 com quando deixaram de cobrar valor fixo por pessoa adotando a cobrança por peso, onde o cliente pagaria apenas pela quantia de alimento consumido (FONSECA, 2014).

De acordo com a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes a alimentação fora do lar é responsável por 2,4% do PIB nacional e movimenta R\$400,00 bilhões de reais, além de gerar emprego e renda para 6 milhões de pessoas (ABRASEL, 2020). Segundo o Sebrae (2018) o cenário econômico vivido pelo Brasil tem colaborado com o crescimento dos restaurantes self-service, por oferecerem geralmente o serviço de almoço e, um custo-benefício maior em relação ao custo da refeição, variedade de alimentos, a agilidade em relação ao serviço, uma vez que o cliente se serve e, acaba otimizando o seu tempo no horário do almoço.

Dados divulgados pelo Ministério da Saúde, de 2009 a 2018, sobre o perfil epidemiológico no Brasil dos principais locais de ocorrência de doenças transmitidas por alimentos e água (DTAs), tais como residências, restaurantes, escolas, hospitais e eventos, apontou que 15,8% dos surtos de

DTAs ocorreram em estabelecimentos do tipo restaurante e padaria (BRASIL, 2018). Apesar disso, no Brasil, a maioria dos restaurantes não possui um responsável técnico. Sendo assim, existe uma carência de informações quanto às normas de higiene pessoal dos manipuladores de alimentos, o que coopera para o detrimento da qualidade dos alimentos pondo em risco a saúde do consumidor (MELLO et al., 2010).

As doenças veiculadas por alimentos, causadas por agentes patogênicos, muitas vezes estão associados a deficiência no manejo de produção e adoção de boas práticas. Os agentes biológicos responsáveis pela contaminação dos alimentos estão presentes em toda cadeia de produção, principalmente nas áreas de manipulação e preparo dos alimentos (ASSIS, 2014).

A Organização Mundial da Saúde (OMS) considera que uma alimentação saudável envolve vários aspectos dos alimentos, dentre eles está a segurança na manipulação permitindo que, após o contato do manipulador, o alimento permaneça oferecendo ao consumidor tanto os valores nutricionais como a iniquidade no que diz respeito à contaminação do alimento (OMS, 2020).

A pandemia da COVID-19 afetou significativamente o mundo em 2020 e, na ausência de medidas farmacológicas eficazes, foram adotadas medidas educativas de isolamento social, uso obrigatório de máscaras, limitação de circulação de pessoas, fechamento do comércio e das redes de ensino. No caso do Brasil, diferente de outros países, nos primeiros meses da pandemia não havia isolamento forçado, mas apenas uma quarentena educativa associada ao fechamento de vários espaços (CRODA et al., 2020).

O dito “novo normal” imposto pela pandemia da COVID-19 obrigará cada indivíduo ter a sua bolha particular de higiene: fazendo com que cada cliente se proteja com luvas, máscaras e se mantenha distante dos demais a fim de se proteger (PEINADO e PÉREZ, 2020). A pandemia mostrou que não há uma solução definitiva a nível local e individual e expôs a fragilidade das instituições e organizações, evidenciando a dependência de soluções globais. Provavelmente, o impacto dessa pandemia vai ser longo, até o final de 2022 (SILVA, 2020).

Para a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes os restaurantes da tipologia self-service têm se destacado no mercado de alimentação no Brasil por apresentar perfis e valores que atendem a uma grande parcela da sociedade. No entanto a tipologia pode entrar em declínio após a pandemia da COVID-19 e ainda que os empreendedores não percebam, a pandemia está traçando novas regras e impondo novas formas de operar dentro da cozinha (ABRASEL, 2020).

Tendo em vista a importância epidemiológica da pandemia da COVID-19, o objetivo deste trabalho foi realizar um levantamento sobre as mudanças de conduta e os impactos diretos da pandemia nos processos produtivos em restaurantes tipo self-service, com foco nas boas práticas de manipulação de alimentos.

METODOLOGIA

Este trabalho é um estudo descritivo exploratório realizado em restaurantes da tipologia self-service situados no bairro Praia do Canto em Vitória, capital do Estado do Espírito Santo. Foi feito um levantamento de informações com o responsável pelo estabelecimento, através da aplicação de um formulário *on-line*.

Para viabilizar a pesquisa foi elaborado um questionário estruturado contendo perguntas sobre

o funcionamento do estabelecimento, número de clientes atendidos, boas práticas de manipulação, cuidados de higiene, uso de EPIs, capacitações, adequações sanitárias frente à COVID-19 e segurança alimentar.

Para avaliar os resultados obtidos, foi empregado o método de descrição analítica, sendo os valores numéricos expressos em valores de médias e porcentagem, obtidos através das respostas do questionário sendo apresentados por meio de tabelas.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Foram contactados 22 restaurantes, sendo que sete aceitaram participar voluntariamente da pesquisa. Dos sete restaurantes participantes, seis (86%) disseram que após a pandemia da COVID-19 o número de clientes atendidos pelo estabelecimento diminuiu. Quando perguntados sobre comportamento dos clientes, dois (29%) disseram perceber que estes não estavam de acordo com as mudanças implementadas pelos órgãos de segurança em saúde e adotadas pelo restaurante em meio à pandemia.

Foi perguntado aos responsáveis pelos estabelecimentos se houve alguma alteração na rotina dos manipuladores de alimentos do restaurante durante a pandemia da COVID-19, sendo que apenas dois (29%) disseram que não houve mudança e mantiveram a rotina adotada pelo restaurante antes da pandemia. Para os demais, que responderam sim, disseram que houve intensificação aos cuidados com a manipulação dos alimentos durante a pandemia.

Sobre a realização de treinamento ou capacitação específica para os manipuladores de alimentos durante a pandemia da COVID-19, dois restaurantes (29%) disseram que não realizaram treinamentos específicos, somente repasse de informações dos órgãos de saúde.

A RDC 216/2014 define como manipulador de alimentos qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento (BRASIL, 2014). Sendo assim, toda pessoa que manipule direta ou indiretamente os alimentos embalados ou não, as embalagens, os equipamentos e utensílios utilizados em alimentos, as superfícies que entram em contato com os alimentos. Também é considerado manipulador de alimentos o funcionário que participe indiretamente da oferta de refeições para crianças, idoso, e para qualquer pessoa que dependa de auxílio para ingestão de alimentos (SÃO PAULO, 2011). A responsabilidade do manipulador de alimentos, vai muito além de lavar as mãos, usar toucas, máscaras ou luvas. É indiscutível que a falta de treinamentos específicos impede o crescimento e o desenvolvimento do manipulador de alimentos (MELLO et al., 2010).

Quando perguntados sobre quais as dificuldades enfrentadas pelo restaurante em relação à adequação da equipe as novas regras estabelecidas pelos órgãos de segurança e saúde frente a pandemia da COVID-19, seis (86%) reportaram o baixo nível de escolaridade dos trabalhadores e um (14%) a ausência de um responsável técnico no restaurante. O Responsável Técnico - RT é o profissional legalmente habilitado, responsável pela qualidade e segurança do produto perante os órgãos de vigilância em saúde (SÃO PAULO, 2011).

Mello et al. (2010) observaram que o baixo nível de escolaridade se transforma em desafio para o estabelecimento encontrar meios viáveis para treinar e capacitar esses profissionais, a fim de atender às exigências da legislação vigente para que as refeições produzidas possuam os aspectos higiênico-sanitário. Em estudo realizado por Santos; Rangel e Azeredo (2010) envolvendo restaurantes

comerciais, foi observado que 100% dos manipuladores dos estabelecimentos não possuíam nenhuma capacitação em higiene registrada, conforme preconizado pela legislação.

Segundo Mello et al. (2010), a maioria das pessoas que trabalham na manipulação de alimentos possui uma formação educacional deficiente, em especial sobre higiene pessoal, dos alimentos como também dificuldades para ler e escrever, e até se expressar oralmente. Sendo assim, por não serem treinados adequadamente para o desempenho da função, os manipuladores ignoram os princípios de boas práticas de manipulação dos alimentos, colocando em risco a saúde do consumidor. O manipulador é o componente de maior importância dentro do serviço de alimentação, uma vez que eles são os responsáveis por implementar e aplicar as boas práticas (ANDREOTTI et al., 2003).

Os cuidados implementados pelos restaurantes durante a pandemia estão apresentados na Tabela 1. Todos os estabelecimentos relataram que a maior dificuldade enfrentada pelos restaurantes durante a pandemia foi a ausência dos clientes no restaurante e, para 86% deles, o fechamento do restaurante durante a quarentena também foi relatado. Os tipos de serviços oferecidos aos clientes pelos restaurantes, antes e durante a pandemia estão representados na Tabela 2.

As condutas de higiene adotadas pelos manipuladores de alimentos, antes e durante a pandemia, estão apresentadas na Tabela 3.

Os responsáveis pelos estabelecimentos reportaram que os manipuladores de alimentos, antes e depois da pandemia, realizam o procedimento de troca diária dos uniformes de trabalho.

Os restaurantes adotam como procedimento de higienização das frutas, verduras e legumes, a lavagem dos alimentos com água corrente e desinfecção com hipoclorito de sódio, procedimento este adotado antes e durante a pandemia.

Tabela 1: Cuidados implementados pelos restaurantes após a pandemia.

Procedimento adotado	Percentual de respostas
Fornecimento de álcool em gel	100%
Espaçamento entre as mesas	100%
Controle de entrada dos clientes	71%
Abertura de janelas para circulação do ar	71%

Fonte: Os autores.

Tabela 2: Serviços oferecidos pelos restaurantes, antes e durante a pandemia da COVID-19.

Serviço	<i>Percentual de respostas</i>	
	Antes da pandemia	Durante a pandemia
Almoço no restaurante	100%	100%
Tele entrega	-	14%
Entrega por aplicativo	-	57%

Fonte: Os autores.

Tabela 3: Condutas de higiene adotadas pelos manipuladores de alimentos nos restaurantes, antes e durante a pandemia da COVID-19.

CONDUTA	<i>Percentual de respostas</i>	
	Antes da pandemia	Durante a pandemia
Uso de luvas para manipular alimentos servidos in natura	57%	87%
Uso de máscara ao manipular os alimentos	57%	100%
Higienização das mãos a cada troca de atividade	100%	100%
Higienização das bancadas com álcool 70%	57%	100%

Fonte: Os autores.

Com a pandemia da COVID-19, os estabelecimentos que preparam e comercializam refeições têm implantando regras de segurança em relação à manipulação dos alimentos, principalmente com relação ao uso de Equipamentos de Proteção Individual - EPIs. O uso de EPIs é obrigatório aos manipuladores de alimentos, porém sem a devida capacitação e treinamentos contínuos, eles não irão fazer o uso correto dos equipamentos de segurança. Os EPIs utilizados pelos manipuladores de alimentos, como conduta de higiene, antes e durante a pandemia estão apresentados na Tabela 4.

Tabela 4: Equipamentos de Proteção Individual utilizados pelos manipuladores de alimentos nos restaurantes, antes e durante a pandemia da COVID-19.

EPI	Percentual de respostas	
	Antes da pandemia	Durante a pandemia
Uniformes	100%	100%
Botas de borracha	100%	100%
Avental de silicone	100%	100%
Luva descartável	86%	100%
Touca descartável	100%	100%
Máscara facial	57%	100%
Escudo/protetor facial	0%	57%

Fonte: Os autores.

Comumente, muitos trabalhadores que manipulam alimentos, seja no processamento, beneficiamento ou preparo, não possuem qualificação formal o que pode comprometer no uso correto dos EPIs. Dessa forma, é necessário o incentivo a ações de qualificação desses profissionais. Porém, como a maioria dos restaurantes self-service não possuem um responsável técnico no quadro funcional, o que dificulta a capacitação da equipe que deveria receber treinamentos contínuos a fim de melhorar a atuação profissional do manipulador de alimentos.

O ideal é que o treinamento deve ser contínuo, a fim de gerar no manipulador conscientização em relação à manipulação dos alimentos de maneira segura. A falta de capacitação e treinamento contínuo para os profissionais que atuam como manipuladores causam grandes prejuízos aos restaurantes. O treinamento de manipuladores de alimentos, tem sido apontado como o meio mais eficiente e econômico de superar as inadequações (SOUZA et al., 2004).

As boas práticas de manipulação são procedimentos que devem ser adotados a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos e das embalagens para alimentos (SÃO PAULO, 2011). Segundo a Agência Nacional de Vigilância em Saúde (ANVISA) toda Unidade Produtora de Alimentos (UAN) deve possuir um Manual de Boas Práticas, documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo os requisitos higiênicos-sanitários dos edifícios, manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos, o controle e garantia da qualidade do alimento preparado (BRASIL, 2014).

Ainda que os alimentos não sejam fonte de contaminação por coronavírus, a falta de higiene e de boas práticas na manipulação durante os processos de preparo, envase, transporte e comercialização, podem gerar a contaminação destes e colocar em risco a saúde dos consumidores (OMS, 2020).

Embora os restaurantes tipo self-service ofereça uma melhor relação de custo-benefício ao consumidor, não se pode afirmar que os manipuladores desses estabelecimentos estejam produzindo

alimentos comprovadamente seguros para o consumo da sociedade. É importante ressaltar que com o crescimento das empresas familiares, de micro e pequeno porte, pode ocorrer a contratação de profissionais sem capacitação na área, o que acaba gerando possibilidade de contaminação dos alimentos por meio da manipulação feita incorretamente, podendo gerar contaminação alimentar e surtos de DTAs.

O conhecimento dos profissionais que atuam na cadeia produtora de alimentos, sobre boas práticas e a COVID-19, é essencial para se produzir um alimento de qualidade e livre de agentes patogênicos. Além disso, é necessário também o incentivo às ações de qualificação desses profissionais. Sendo assim, os órgãos públicos de Vigilância em Saúde e de Vigilância Sanitária e os empreendedores do setor devem realizar ações para sensibilizar e conscientizar os profissionais que atuam na produção e na manipulação de alimentos, de forma a minimizar os riscos aos trabalhadores e a contaminação dos produtos (CARVALHO et al., 2020).

No bairro pesquisado, os impactos da pandemia causaram danos que para muitos micro empresários, foram irreversíveis, tendo em vista o número de estabelecimentos que foram fechados. Embora o mercado de alimentação fora do lar esteja em franco crescimento a maioria dos restaurantes são empresas familiares, administradas por pessoas sem formação acadêmica e sem um responsável técnico, o que pode gerar impactos negativos com relação às questões de controle de qualidade e segurança dos alimentos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Um dos principais impactos causados pela pandemia foi o fechamento dos restaurantes em cumprimento as medidas de distanciamento físico, evitando assim a disseminação do coronavírus. Embora o comércio em geral tenha sofrido com os impactos impostos pelo distanciamento, os restaurantes foram fortemente impactados.

Dentre os impactos sofridos pelos estabelecimentos pesquisados, destaca-se o fato dos clientes não mais irem ao restaurante, o que alterou a forma do serviço prestado. A adoção do serviço de delivery foi unanime entre os restaurantes pesquisados o, que contribuiu com o aumento da receita para os estabelecimentos.

Este novo cenário afetou o mercado de alimentação fora do lar, mas como o atual momento impactou os manipuladores de alimentos? Como eles foram preparados para enfrentar o momento atual? No que se refere à gestão dos estabelecimentos percebe-se que a ausência do Responsável Técnico (RT) traz grandes perdas para o estabelecimento no que diz respeito a postura e capacitação dos manipuladores. A falta de capacitação e a isenção de treinamentos contínuos afim de colocar os manipuladores a par de tudo que rege a legislação evitaria prejuízos materiais e principalmente reduziria os riscos epidemiológicos ao consumidor, oferecendo alimentos seguros.

A contratação de um Responsável Técnico, ainda que não fosse fixo, para se responsabilizar pelos treinamentos e capacitação dos manipuladores, certamente é uma porta de entrada para que o mercado possa contar com profissionais capazes de sistematizar as informações e os processos de produção com intuito de produzir alimentos livres de contaminações.

É necessário o incentivo às ações de qualificação desses profissionais que trabalham na cadeia produtiva de alimentos. Sendo assim, os órgãos públicos de vigilância em saúde e de vigilância sanitária

devem realizar ações para sensibilizar e conscientizar os profissionais que atuam na manipulação de alimentos e, cabendo aos estabelecimentos que manipulam alimentos qualificar os trabalhadores, minimizando assim os riscos de contaminação dos alimentos.

AGRADECIMENTOS

Agradecimento aos estabelecimentos que aceitaram participar deste estudo e ao curso de Pós-graduação em Controle de Qualidade e Segurança de Alimentos do Instituto Federal do Espírito Santo – Ifes Campus Piúma.

DECLARAÇÃO DE INTERESSES

Nós, autores deste trabalho, declaramos que não possuímos conflitos de interesses de ordem financeira, comercial, político, acadêmico e pessoal.

REFERÊNCIAS

ABRASEL. Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. **Atuação - Crise Covid-19**. Disponível em: <https://abrase.com.br/coronavirus/>. Acesso em: 10 out 2020.

ANDREOTTI, A.; BALERONI, F. H.; PAROSCHI, V. H. B.; PANZA, S. G. A. Importância do treinamento para manipuladores de alimentos em relação à higiene pessoal. **Revista Iniciação Científica Cesumar**, v. 5, n. 1, p. 29-33, 2003.

ASSIS, Luana de. **Alimentos Seguros: Ferramentas para Gestão e Controle da Produção e Distribuição**. São Paulo: Editora Senac, 2017.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Resolução Nº 216, de 13 de Setembro de 2004**. Disponível em: www.anvisa.gov.br. Acessado em: 24 abr. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos no Brasil, 2018**. Disponível em: <https://portalarquivos2.saude.gov.br/images/pdf/2019/maio/17/Apresentacao-Surtos-DTA-Maio-2019.pdf>. Acessado em 07 fev. 2021.

CARVALHO, Gabriel Domingos; CAVALINE, Rosali Barboza; AZEVEDO, Paula Zambé. **IMPACTOS DA COVID-19 NA CADEIA PRODUTIVA DO PESCADO: UMA BREVE REVISÃO**. In: Anais do I Congresso Brasileiro Interdisciplinar em Ciência e Tecnologia. Anais... Diamantina (MG) Online, 2020. Disponível em: www.even3.com.br/Anais/icobicet2020/269398-IMPACTOS-DA-COVID-19-NACADEIA-PRODUTIVA-DO-PESCADO--UMA-BREVE-REVISAO. Acessado em: 12 set 2020.

CRODA, Julio et al. COVID-19 in Brazil: advantages of a socialized unified health system and preparation to contain cases. **Revista da Sociedade Brasileira de Medicina Tropical**, s. 1, v. 53, 2020.

FONCECA, Marcelo Traldi. **Tecnologia de Bares e Restaurantes**. São Paulo: Editora Senac, 2014.

MELLO, Aline Gomes de; GAMA, Mauricio de Pinho; MARIN, Victor Augustus; COLARES, Luciléia Granhen Tavares. Conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre boas práticas nos restaurantes públicos populares do Estado do Rio de Janeiro. **Brazilian Journal of Food Technology**, v. 13, n. 1, p. 60-68, 2010.

PEINADO, Fernando; PÉREZ, GORKA R. **Do hotel-bolha ao restaurante com biombos, como os negócios se preparam para o pós-confinamento na Espanha**. El País, Madri, 21 abr. 2020. Internacional. Disponível em: <https://brasil.elpais.com/internacional/2020-04-21/do-hotel-bolha-ao-restaurante-com-biombos-como-se-preparam-os-negocios-para-a-fase-pos-confinamento.html>. Acesso em: 13 out. 2020.

PERSCH, Fátima Lidiane; BRASIL, Carla Cristina Bauermann; ROLAND, Luana Fioravanti; PEIXOTO, Kellyani Souto; CORSO, Andrieli Teixeira; SANTOS, Daiane Policena dos; BERGAMASCHI, Emanueli; COPATTI, Fernanda; PEREIRA, Larissa Santos; TONIETTO, Tauani Lardini. Eficácia da implantação das boas práticas de manipulação de alimentos em uma instituição de longa permanência para idosos. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 27, e020007, 2020. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8650110>. Acessado em 07 fev. 2021.

OMS. Organização Mundial de Saúde. **Food safety and foodborne illness**. Genebra, 2002. Disponível em: <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs237>. Acesso em: 15 set 2020.

SANTOS, M. O. B.; RANGEL, V. P.; AZEREDO, D. P. Adequação de restaurantes comerciais às Boas Práticas. **Revista Higiene Alimentar**, v. 24, p. 190-191, 2010.

SÃO PAULO. Secretaria Municipal de Saúde de São Paulo. Portaria Municipal no 2619, de 5 de dezembro de 2011. **Regulamento de boas práticas e de controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas a alimentos**. Diário Oficial do Estado de São Paulo, São Paulo, 6 dez. 2011.

SEBRAE. **Self-service lidera-negócios de alimentação fora do lar**, 2018. Disponível em: <https://www.sindbares.com.br/ultimas-noticias/pesquisa-dosebrae-self-service-lidera-negocios-de-alimentacao-fora-do-lar/>. Acesso em: 24 ago. 2020.

SILVA, José Graziano da. Agora, defender-se do vírus. E depois? **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 27, e020019, 2020. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8659467>. Acessado em 07 fev. 2021.

VENTURI, J. L. **Gerenciamento de bares e restaurantes**. Porto Alegre: Bookman, 2010.

ÍNDICE REMISSIVO

A

alimentos comprovadamente seguros 117, 123
ansiedade 73, 74, 83, 91, 92, 93, 94, 96, 98, 101, 102, 103
aspectos farmacológicos 53
atenção primária à saúde 11, 16, 95
atendimento 17, 27, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 36, 42, 47, 102
atendimento protocolar 27

B

bem-estar psicológico 106, 108, 109, 111, 112, 113, 114, 115, 116
biossegurança adequada 27, 36
Brasil 10, 12, 13, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 25, 28, 37, 42, 43, 47, 54, 64, 66, 69, 70, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 90, 91, 98, 100, 106, 109, 110, 111, 113, 116, 117, 118, 119, 124

C

cadeia produtiva de alimentos 117, 123
centros especializados 11, 16, 28
ciência hegemônica 11, 21
comunidade científica 40, 79
conhecimentos a respeito da COVID-19 66, 68
consolidação do Sistema Único de Saúde 27
contaminação dos alimentos 117, 119, 123, 124
contradições na gestão em saúde 11, 22
convivência interpessoal 106, 107
coordenação das ações no território 27, 35
Coronavirus Disease-2019 (COVID-19) 39, 40, 77
COVID-19/SARS-CoV-2 53
cuidados higiênicos-sanitários 117

D

decretos 10, 14
depressão 83, 93, 98, 101, 103
detecção de SARS-CoV-2 39, 41, 42, 47, 48
diferença de classes sociais 11
dimensões psicoemocionais 106, 109
disseminação do SARS-CoV-2 53, 99
distanciamento social 18, 67, 89, 98, 101, 103
distúrbios psiquiátricos 98, 101
documentos oficiais 10, 12, 13, 14, 15, 16, 17
documentos oficiais brasileiros 10
documentos oficiais franceses 11
doenças do aparelho circulatório 79, 81, 82, 84, 85
doenças psicossomáticas 106, 107

E

educação em saúde 66, 74, 76, 86, 93
enfermeiros 89
Epidemiologia 79
estresse 84, 92, 94, 102, 106, 108, 109, 114
Exército Brasileiro 106, 108, 109, 115

F

fármacos 53, 63
França 10, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 63

H

hábitos culturais 88
hospital 11, 14, 15, 16, 17, 18, 21, 22, 86, 95

I

idosos 21, 32, 34, 44, 81, 86, 91, 93, 94, 97, 98, 100, 101, 102, 116, 125
Infecções por Coronavírus 11
integração com a rede de serviços 27, 35
internações hospitalares 79, 82, 85
internet 66, 67, 68, 69, 70, 71, 73, 74, 75, 76, 77, 93, 94, 102
isolamento 6, 16, 20, 21, 30, 31, 32, 34, 35, 45, 84, 89, 90, 92, 93, 97, 99, 101, 102, 103, 119

L

legislações brasileiras e francesas 10
leis 10, 14, 21
logística de acesso 27, 29, 31

M

maior esclarecimento da doença 66
manipuladores de alimentos 117, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125
medicalização 11, 14, 15, 16, 18, 21, 22
médicos 20, 37, 62, 75, 89, 92, 101
medidas provisórias 10, 14
mercado de alimentação 117, 119, 123
Ministério da Saúde 13, 14, 17, 22, 23, 27, 36, 37, 41, 51, 70, 95, 118, 124
mudanças nos hábitos de vida 117

N

Normalização e vulnerabilidades 11, 14, 15, 16, 19
nova rotina 88
novo coronavírus 12, 14, 18, 28, 30, 39, 40, 50, 54, 88, 89, 90, 100

O

organização do processo de trabalho 27, 35
Organização Mundial da Saúde 12, 39, 40, 54, 119
organizações militares 106, 109

P

pandemia de COVID-19 10, 13, 17, 22, 48, 63, 93, 98, 100, 102
planejamento em saúde 27, 35
pontos frágeis na Unidade de Saúde da Família 27
população idosa 97, 98, 99, 101, 103, 105
população mundial 88
portarias 10, 13, 14, 17
postos de saúde 72, 79
prejuízos na comunicação 106, 107
profissionais de saúde 19, 28, 31, 32, 33, 35, 44, 48, 63, 74, 79, 90, 93
profissional militar 106, 109
promoção da saúde 11, 16, 108
propagação de informações 66, 68, 73, 74, 76
proteger os mais velhos 97, 99
protocolos de segurança 53, 63
psicólogos 89
psiquiatras 89, 91, 93

Q

quarentena 34, 89, 90, 94, 119, 121

R

raspado de nasofaringe e orofaringe 39
reação em cadeia da polimerase em tempo real (RT-PCR) 39
resoluções 10, 14, 30
restaurantes 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 125

S

saúde do militar em tempos de Pandemia 106, 109
Saúde dos Militares 107
saúde mental 21, 88, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 98, 99, 101, 102, 103, 106, 108, 109, 110, 114
Saúde Pública 10, 11, 14, 23, 25, 28, 37, 51, 55, 70, 89, 102
saúde pública global 53
Segurança Alimentar 117, 125
self-service 117, 118, 119, 122, 125
Serviço de Alimentação 117
severe acute respiratory syndrome coronavirus 2 (SARS-CoV-2) 39, 40
sofrimento emocional 106, 107

T

taxa de mortalidade 19, 28, 79, 81, 84, 85, 94, 97, 100, 101, 103
técnicas protocolares 27, 29, 31
tecnologia 39, 40, 45, 66, 68, 74, 76, 102
terapia 53, 55, 59, 63, 93, 101
trabalhadores militares 106, 109
transcrição reversa 39, 40
tratamento da COVID-19 53, 54, 55, 57, 60, 62
tratamento precoce 79

U

Unidade de Saúde da Família 27, 28
uso de substâncias 98, 101
uso excessivo de farmacológicos 106, 107

V

vulnerabilidade 29, 90, 100, 106, 109




EDITORA
OMNIS SCIENTIA



editoraomnisscientia@gmail.com 

<https://editoraomnisscientia.com.br/> 

@editora_omnis_scientia 

<https://www.facebook.com/omnis.scientia.9> 

+55 (87) 9656-3565 



editoraomnisscientia@gmail.com 

<https://editoraomnisscientia.com.br/> 

@editora_omnis_scientia 

<https://www.facebook.com/omnis.scientia.9> 

+55 (87) 9656-3565 