

# PESQUISAS E RELATOS SOBRE CIÊNCIAS DA SAÚDE NO BRASIL



**Organizador:**

Plínio Pereira Gomes Júnior

**VOLUME 1**

# PESQUISAS E RELATOS SOBRE CIÊNCIAS DA SAÚDE NO BRASIL



**Organizador:**

Plínio Pereira Gomes Júnior

**VOLUME 1**

Editora Omnis Scientia

**PESQUISAS E RELATOS SOBRE CIÊNCIAS DA SAÚDE NO BRASIL**

Volume 1

1ª Edição

TRIUNFO - PE

2021

**Editor-Chefe**

Me. Daniel Luís Viana Cruz

**Organizador**

Dr. Plínio Pereira Gomes Júnior

**Conselho Editorial**

Dr. Cássio Brancaloneo

Dr. Marcelo Luiz Bezerra da Silva

Dra. Pauliana Valéria Machado Galvão

Dr. Plínio Pereira Gomes Júnior

Dr. Walter Santos Evangelista Júnior

Dr. Wendel José Teles Pontes

**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

Dr. Marcio Luiz Lima Taga

Dra. Pauliana Valéria Machado Galvão

**Assistente Editorial**

Thialla Larangeira Amorim

**Imagem de Capa**

Freepik

**Edição de Arte**

Vileide Vitória Larangeira Amorim

**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)**

G474p Pesquisas e relatos sobre Ciências da Saúde no Brasil [livro eletrônico] / Plínio Pereira Gomes Júnior. – Triunfo, PE: Omnis Scientia, 2021.  
198 p. : il.

Formato: PDF

Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader

Modo de acesso: World Wide Web

Inclui bibliografia

ISBN 978-65-88958-66-7

DOI 10.47094/978-65-88958-66-7

1. Ciências da saúde – Pesquisa – Brasil. I. Gomes Júnior, Plínio Pereira.

CDD 610.7

**Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422**

**Editora Omnis Scientia**

Triunfo – Pernambuco – Brasil

Telefone: +55 (87) 99656-3565

[editoraomnisscientia.com.br](http://editoraomnisscientia.com.br)

[contato@editoraomnisscientia.com.br](mailto:contato@editoraomnisscientia.com.br)



## PREFÁCIO

As ciências da saúde objetiva estudar a vida e o processo saúde/adoecimento. Para isso é de suma importância que os pesquisadores se debrucem de forma integral ao paciente, deste modo, as perspectivas gerais sobre determinado tema, além de todos os fatores que interferem na díade saúde/adoecimento (estado psicológico, condições sociais e econômicos) devem ser levados em consideração.

Por se tratar de um país em desenvolvimento, com grandes discrepâncias socioeconômicas, o Brasil cria um abismo cruel quando se observa a qualidade de vida das pessoas mais pobres. Estas não dispõem de saneamento básico, tão pouco a serviços básicos de saúde. O que colabora para a permanência de doenças negligenciadas. Como se não bastasse, temos uma política equivocada em relação à prevenção de doenças, por negarem a eficiência das vacinas.

Como agravante, desde o final de 2019 a pandemia da COVID-19, causada pela dispersão do SARS-CoV2, mudou radicalmente a rotina da humanidade. Dali em diante, tem-se travado uma corrida contra o tempo para se descobrir um tratamento eficaz, que se materializou em diversas vacinas e para conter a disseminação do vírus, mitigando 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.

Portanto, os estudos desenvolvidos no âmbito da saúde pública se propõem a articular conhecimentos fornecendo subsídios teóricos, práticos e metodológicos que contribuem para a construção de estratégias e políticas públicas que visam o desenvolvimento de informações e ações em prol de uma saúde de qualidade para toda comunidade.

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 20, intitulado “UMA DOSE DE ESPERANÇA: VACINAÇÃO CONTRA A COVID-19 NA ATENÇÃO PRIMÁRIA EM SAÚDE”.

# SUMÁRIO

## CAPÍTULO 1.....16

### A ASSISTÊNCIA AO TRATAMENTO DE MULHERES COM HIV/AIDS VÍTIMAS DE VIOLÊNCIAS DOMÉSTICAS

Brenda Cardoso Arruda Ferreira

Thaís Araújo Vianna

Mariana Keller Campos Lima

Yasmim Souza Rodrigues

Wanda de Albuquerque Nogueira

Sandra Conceição Ribeiro Chícharo

Alex Coelho da Silva Duarte

**DOI: 10.47094/978-65-88958-66-7/16-23**

## CAPÍTULO 2.....24

### A PERCEPÇÃO DE INTERDISCIPLINARIDADE NA EXPERIÊNCIA DE PROFISSIONAIS DA SAÚDE EM CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL

Glauber Mendonça Moreira

Manuel Morgado Rezende

**DOI: 10.47094/978-65-88958-66-7/24-32**

## CAPÍTULO 3.....33

### ANÁLISE DE NOTIFICAÇÕES DE COVID-19 EM GESTANTES DO PIAUÍ

Guida Graziela Santos Cardoso

Janayra Kaline Barbosa Oliveira

Juliana Dayse Silva Carvalho

Lucélia da Cunha Castro

**DOI: 10.47094/978-65-88958-66-7/33-38**

**CAPÍTULO 4.....39**

**ATUAÇÃO DO PSICÓLOGO HOSPITALAR EM CASOS DE TERMINALIDADE E LUTO NA PANDEMIA DA COVID-19**

Raquel Santos de Oliveira

Fernanda Ferreira dos Santos

Sideli Biazzi

Glauber Mendonça Moreira

**DOI: 10.47094/978-65-88958-66-7/39-52**

**CAPÍTULO 5.....53**

**AUTOAVALIAÇÃO GERAL DE SAÚDE E FATORES ASSOCIADOS EM IDOSOS DURANTE A PRIMEIRA ONDA DA COVID-19**

Monike Couras Del Vecchio Barros

Francisco Valter Miranda Silva

Camila Cristine Tavares Abreu

Lucas Saboya Amora

Thais Nogueira Falcão

João Gabriel de Oliveira e Sousa

Rafaelle Vasconcelos Dias

Ticiania Mesquita de Oliveira Fontenele

Daniela Gardano Bucharles Mont'Alverne

Ana Paula Vasconcellos Abdon

**DOI: 10.47094/978-65-88958-66-7/53-62**

**CAPÍTULO 6.....63**

**CANNABIS UTILIZADA COMO TRATAMENTO MEDICINAL NO TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA**

Camila Ketilly dos Santos Santana

Simone Santos Souza



Renata Cruz da Silva

Emily Oliveira Damasceno

Érica Souza dos Santos

Paulo de Tassio Costa de Abreu

**DOI: 10.47094/978-65-88958-66-7/63-75**

**CAPÍTULO 7.....76**

**COMO EVITAR A TRANSMISSÃO DE SARS-COV-2 NA CADEIA PRODUTIVA DE ALIMENTOS?**

Raniella Borges da Silva

Thayane Ribeiro Mendes da Silva

Yarla Maria Santana Ribeiro

Gabrielle da Silva Fernandes

Mikaely dos Santos Ribeiro

Iely Jaqueline de Oliveira Bueno

Maria Alissia Costa Carvalho

Joanne Ribeiro Rodrigues

Maria do Rosário Conceição Moura Nunes

Daniela Reis Joaquim de Freitas

Josie Haydée Lima Ferreira

**DOI: 10.47094/978-65-88958-66-7/76-89**

**CAPÍTULO 8.....90**

**COVID-19 E SÍNDROME DE BURNOUT ENTRE POLICIAIS: UMA REVISÃO DE ESTUDOS MISTOS**

Deborah Gurgel Smith

Renata Adele Lima Nunes

Marizângela Lissandra de Oliveira Santiago

Tamires Feitosa de Lima

Chiara Lubich Medeiros de Figueiredo

Francisco Thiago Carneiro Sena

Sandra Helena de Carvalho Albuquerque

Raimunda Hermelinda Maia Macena

**DOI: 10.47094/978-65-88958-66-7/90-101**

**CAPÍTULO 9.....102**

**EDUCAÇÃO EM SAÚDE DO AUTOCUIDADO APÓS MASTECTOMIA BASEADO NA TEORIA DE DOROTHEA OREM**

Michelle Freitas de Souza

Fátima Helena do Espírito Santo

Fabio Ricardo Dutra Lamego

Ana Paula de Magalhães Barbosa

**DOI: 10.47094/978-65-88958-66-7/102-106**

**CAPÍTULO 10.....107**

**EXERCÍCIO FÍSICO NO TRANSTORNO DO DÉFICIT DE ATENÇÃO E HIPERATIVIDADE: REVISÃO DA BIBLIOGRAFIA**

Everton Vinicius Souza do Nascimento

Layce Bianca Pereira da Silva

Luiz Henrique Oliveira dos Santos

Felipe Matheus Vulcão da Rocha

Jhon Douglas da Silva Freitas

Eduardo Alexandre Abbate Miranda

João Pedro Teixeira de Souza Lameira

Hélio Maciel Neto

William Judah de Vasconcelos França

Natália Cardoso Soares

Felipe Vinicius Costa Cardoso

Cleuton Júnior Souto Miranda

**DOI: 10.47094/978-65-88958-66-7/107-115**

**CAPÍTULO 11.....116**

**IMPLEMENTAÇÃO DE SERVIÇO DE FARMÁCIA HOSPITALAR EM UM HOSPITAL DE PEQUENO PORTE: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA**

Tayane Costa Moraes

**DOI: 10.47094/978-65-88958-66-7/116-119**

**CAPÍTULO 12.....120**

**O ENSINO REMOTO NA PANDEMIA E AS CONSEQUÊNCIAS PARA A SAÚDE DO PROFESSOR**

Patrícia Cavalcante de Sá Florêncio

André Luis Canuto Duarte Melo

**DOI: 10.47094/978-65-88958-66-7/120-127**

**CAPÍTULO 13.....128**

**PARASITOS EM CÃES E GATOS: RELATO DE PESQUISAS EM PRAÇAS PÚBLICAS E DOMICÍLIOS NO RECÔNCAVO DA BAHIA**

Ana Lúcia Moreno Amor

Juliana Mercês Oliveira e Oliveira

Aline Yane da Silva Bacelar

Cristiano dos Santos Almeida

Esteliana de Souza Matos

Gisana Cruz de Assis

Joilson da Silva Andrade

Rodrigo Moura Mascarenhas

Sueli de Santana Reis Melo

Carlla Larissa Batista de Lima

Nataly da Cruz Brito

Glauber Andrade dos Santos

**DOI: 10.47094/978-65-88958-66-7/128-140**

**CAPÍTULO 14.....141**

**QUALIDADE DE VIDA E SAÚDE DO TRABALHADOR: UMA IMPORTANTE VERTENTE**

Renata de Oliveira

Heliamar Vieira Bino

Juliana Sobreira da Cruz

Júnia Eustáquio Marins

Thays Peres Brandão

Acleverson José dos Santos

Carine Ferreira Lopes

Magda Helena Peixoto

Emerson Gomes De Oliveira

Rogério de Moraes Franco Júnior

**DOI: 10.47094/978-65-88958-66-7/141-148**

**CAPÍTULO 15.....149**

**RELATO DE EXPERIÊNCIA: VIGILÂNCIA DOS ÓBITOS POR COVID-19 EM RECIFE-  
DESAFIOS E PERSPECTIVAS NA PANDEMIA**

Maria Luiza Ferreira Imburana da Silva

Juliana Damião Farias

Luana da Paixão Silva

Ana Claudia da Silva Santiago

Laís Amorim Queiroga Carneiro da Cunha

Emília Carolle Azevedo de Oliveira

**DOI: 10.47094/978-65-88958-66-7/149-157**

**CAPÍTULO 16.....158**

**SAÚDE: DIREITOS E DEVERES DOS ADOLESCENTES**

Magda Helena Peixoto

Thays Peres Brandão

Heliamar Vieira Bino

Juliana Sobreira da Cruz

Júnia Eustáquio Marins

Mariana Machado dos Santos Pereira

Lídia Fernandes Felix

Livia Santana Barbosa

Acleverson José dos Santos

Renata de Oliveira

**DOI: 10.47094/978-65-88958-66-7/158-166**

**CAPÍTULO 17.....167**

**FACILITANDO O MEDITAR ATRAVÉS DA ACUPUNTURA**

Fabio Ricardo Dutra Lamego

Fátima Helena do Espirito Santo

Michelle Freitas de Souza

Vanderson Garcia da Silva

Danielle Rachel Coelho Bezerra

Almir Campos Pimenta

Aline Vargas Fontes

**DOI: 10.47094/978-65-88958-66-7/167-174**

**CAPÍTULO 18.....175**

**TERRITORIALIZAR EM SAÚDE: FORTALECENDO A ATENÇÃO BÁSICA EM TEMPOS DE PANDEMIA**

Kayron Rodrigo Ferreira Cunha

Nanielle Silva Barbosa

Allana Rhamayana Bonifácio Fontenele

Kerolayne De Castro Fontenele

Daline da Silva Azevedo

Amanda Karoliny Meneses Resende

Joyce Carvalho Costa

Iaggo Henrique de Sousa Figueiredo

Jayanne do Nascimento Santana Costa

Josué Tadeu Lima de Barros Dias

Luzia Cleia da Silva

Maria Samara da Silva

**DOI: 10.47094/978-65-88958-66-7/175-182**

**CAPÍTULO 19.....183**

**UMA DOSE DE ESPERANÇA: VACINAÇÃO CONTRA A COVID-19 NA ATENÇÃO PRIMÁRIA EM SAÚDE**

Kayron Rodrigo Ferreira Cunha

Nanielle Silva Barbosa

Allana Rhamayana Bonifácio Fontenele

Kerolayne De Castro Fontenele

Daline da Silva Azevedo

Amanda Karoliny Meneses Resende

Joyce Carvalho Costa

Iaggo Henrique de Sousa Figueiredo

Daiane da Silva Azevedo

Maria Samara da Silva

Juliete Machado Aguiar Bandeira

Welles Luiz dos Santos Almeida

**DOI: [10.47094/978-65-88958-66-7/183-191](https://doi.org/10.47094/978-65-88958-66-7/183-191)**

### COMO EVITAR A TRANSMISSÃO DE SARS-COV-2 NA CADEIA PRODUTIVA DE ALIMENTOS?

**Raniella Borges da Silva<sup>1</sup>;**

Universidade Federal do Piauí (UFPI), Teresina, Piauí.

<http://lattes.cnpq.br/1462638498949384>

**Thayane Ribeiro Mendes da Silva<sup>2</sup>;**

Universidade Federal do Piauí (UFPI), Teresina, Piauí.

<http://lattes.cnpq.br/0020520150830394>

**Yarla Maria Santana Ribeiro<sup>3</sup>;**

Universidade Federal do Piauí (UFPI), Teresina, Piauí.

<http://lattes.cnpq.br/2548262196882405>

**Gabrielle da Silva Fernandes<sup>4</sup>;**

Universidade Federal do Piauí (UFPI), Teresina, Piauí.

<http://lattes.cnpq.br/4581476384519878>

**Mikaely dos Santos Ribeiro<sup>5</sup>;**

<http://lattes.cnpq.br/1602892726001817>

**Iely Jaqueline de Oliveira Bueno<sup>6</sup>;**

Universidade Federal do Piauí (UFPI), Teresina, Piauí.

<http://lattes.cnpq.br/8768421697065494>

**Maria Alissia Costa Carvalho<sup>7</sup>;**

Universidade Federal do Piauí (UFPI), Teresina, Piauí.

<http://lattes.cnpq.br/7585337919903364>

**Joanne Ribeiro Rodrigues<sup>8</sup>;**

Universidade Federal do Piauí (UFPI), Teresina, Piauí.

<http://lattes.cnpq.br/3945537539290022>



**Maria do Rosário Conceição Moura Nunes<sup>9</sup>;**

Universidade Federal do Piauí (UFPI), Teresina, Piauí.

<http://lattes.cnpq.br/2210271545674332>

**Daniela Reis Joaquim de Freitas<sup>10</sup>;**

Universidade Federal do Piauí (UFPI), Teresina, Piauí.

<http://lattes.cnpq.br/2308356617035380>

**Josie Haydée Lima Ferreira<sup>11</sup>.**

Universidade Federal do Piauí (UFPI), Teresina, Piauí.

<http://lattes.cnpq.br/9135802130206356>

**RESUMO:** A declaração da pandemia de COVID-19 em 11 de março de 2020 gerou preocupação global de saúde pública com impacto em todas as atividades, incluindo no setor alimentar. Sendo assim, o objetivo do presente texto é reforçar as medidas de prevenção da transmissão do vírus na cadeia produtiva de alimentos (desde a obtenção da matéria prima até o consumo). Trata-se de uma revisão narrativa de literatura. O processo de seleção dos artigos (nos idiomas inglês e português) incluiu a busca nos bancos de dados da Scielo, Lilacs, *PubMed* e Google acadêmico. O critério de busca integrou as palavras-chave: COVID-19; Transmissão; Segurança de alimentos. Priorizaram-se as publicações científicas que abordavam a transmissão de SARS-CoV-2 pelas embalagens e alimentos, bem como medidas para evitar contaminação. Foi possível verificar na literatura que o vírus causador de COVID-19 não se multiplica nos alimentos, tendo em vista que são parasitas intracelulares e precisam de animal ou humano para se replicar. Entretanto, a dinâmica de contágio pode ocorrer de forma direta pelo contato próximo com pessoas infectadas ou indireta a partir de superfícies e objetos contaminados. Logo, a adoção de boas práticas de higiene alimentar e pessoal na cadeia produtiva de alimentos são medidas que precisam ser reforçadas para evitar a propagação do vírus.

**PALAVRAS-CHAVE:** COVID-19. Segurança de Alimentos. Nutrição.

## HOW TO AVOID THE TRANSMISSION OF SARS-COV-2 IN THE FOOD PRODUCTION CHAIN?

**ABSTRACT:** The declaration of the COVID-19 pandemic on March 11, 2020 generated global public health concern with an impact on all activities, including the food sector. Thus, the objective of this work is to reinforce measures to prevent the transmission of the virus in the food production chain (from obtaining raw material to consumption). This is a narrative literature review, the article selection process (in English and Portuguese) included a search in the databases of Scielo, Lilacs, PubMed and academic Google. The search criteria included the keywords: COVID-19; Streaming; Food safety. Priority was given to scientific publications that addressed the transmission of SARS-CoV-2 through packaging and food, as well as measures to avoid contamination. It was possible to verify in the literature that the virus that causes COVID-19 does not multiply in food, as they are intracellular parasites and need animals or humans to replicate. However, the contagion dynamics can occur directly through close contact with infected people or indirectly from contaminated surfaces and objects. Therefore, the adoption of good food and personal hygiene practices in the food production chain are measures that need to be reinforced to prevent the spread of the virus.

**KEY-WORDS:** COVID-19. Food Safety. Nutrition.

### INTRODUÇÃO

A síndrome respiratória aguda grave causada pelo SARS-CoV-2, popularmente abreviado como “coronavírus” ou “COVID-19”, tem representado um sério desafio aos seres humanos para um combate coletivo global. A transmissão do vírus costuma ocorrer pelo ar ou pelo contato entre pessoas, e se dá por meio de gotículas de saliva, espirro, tosse e demais secreções que podem contaminar mãos e superfícies (FRANCO, LANDGRAF & PINTO, 2020; SILVA, R. B. *et al.*, 2020).

O surto causado por esse novo coronavírus iniciou-se na província de Wuhan na China e disseminou-se rapidamente por muitos países, levando à declaração de pandemia pela Organização mundial de Saúde (OMS) em 11 de março de 2020, tornando-se uma preocupação de saúde pública global com impacto em várias atividades, incluindo no setor alimentar (ANTUNES, 2020).

Como tentativa de frear a propagação do vírus, a OMS preconiza como cuidados fundamentais a lavagem das mãos, o uso de máscara, o ato de cobrir a boca com o antebraço ou lenço descartável ao tossir e espirrar, evitar aglomerações e manter-se em isolamento domiciliar, por até 14 dias, em caso de sintomas da doença (WHO, 2021; OLIVEIRA, ABRANCHES & LANA, 2020).

Sabe-se que essa classe de vírus não se multiplica nos alimentos, uma vez que necessitam infectar células do hospedeiro animal ou humano. Entretanto, estudos sugerem a possibilidade de disseminação do SARS-CoV-2 através do contato com superfícies, reforçando a importância dos cuidados com higiene das mãos, limpeza das superfícies/objeto, área alimentar, alimentos e embalagens alimentícias (ANTUNES, 2020; FRANCO, LANDGRAF & PINTO, 2020).

Dessa forma, apesar de não haver evidências científicas que apontem a transmissão do novo coronavírus através dos alimentos, a dinâmica de contágio pode acontecer de forma direta, que é caracterizada pelo contato próximo com pessoas infectadas, ou de forma indireta, que é a partir de superfícies e objetos contaminados (TAMASHIRO, 2020). Nesse sentido, o objetivo do presente trabalho é reforçar as medidas de prevenção da transmissão do vírus na cadeia produtiva de alimentos (desde a obtenção da matéria prima até o consumo).

## METODOLOGIA

Trata-se de uma revisão narrativa de literatura, um tipo de pesquisa fundamental para a educação continuada, uma vez que permite ao leitor adquirir e atualizar o conhecimento sobre uma temática específica em curto espaço de tempo. O processo de seleção dos artigos (nos idiomas inglês e português) incluiu a busca nos bancos de dados da Scielo, Lilacs, *PubMed* e Google acadêmico. O critério de busca integrou as palavras-chave: COVID-19; Transmissão; Segurança de alimentos. Priorizaram-se as publicações científicas que abordavam a transmissão de COVID-19 pelas embalagens e alimentos, bem como medidas para evitar contaminação.

## TRANSMISSÃO DO SARS-COV-2 POR ALIMENTOS

Vários vírus podem ser transmitidos por água e alimentos, tornando-se uma preocupação constante para a indústria alimentícia e motivo de monitoramento frequente nos sistemas de vigilância, já que as doenças transmitidas por alimentos (DTA's) podem ocorrer por meio do consumo de produtos alimentícios ou água contaminada. Contudo, as DTA's que são relatadas com mais frequência são a gastroenterite e a hepatite (SOUSA *et al.*, 2020; BOSCH *et al.*, 2018; ROWE & BOLGER, 2016; BOTH, 2018).

Sabe-se que os coronavírus não possuem metabolismo próprio, e a replicação só acontece no interior de células hospedeiras. Assim, a entrada nessas células vai depender da ligação com receptores próprios que existem na superfície dessas células. Com relação ao SARS-CoV-2, o principal receptor é a proteína ECA-2 (Enzima Conversora da Angiotensina 2), a qual está presente nas células epiteliais da fossa nasal, faringe e alvéolos pulmonares, porém existente também em outros órgãos. E além da ECA-2, podem estar incluídos também outros receptores (FRANCO, LANDGRAF & PINTO, 2020).

Nesse sentido, ao ser um vírus respiratório, a via mais importante de transmissão do coronavírus é a direta, na qual acontece por meio de gotículas e aerossóis contaminados com o vírus que chegam no ambiente ao serem expelidos pela boca e nariz de pessoas no ato de falar, tossir e espirrar. Outra possível forma de infecção é a transmissão indireta, havendo o contato com utensílios e superfícies infectadas (FRANCO, LANDGRAF & PINTO, 2020; SOLA & ALVES, 2020).

A Autoridade Europeia de Segurança dos Alimentos - *European Food Safety Authority* – EFSA (2020) tem fiscalizado a situação da COVID-19 que atingiu muitos países do mundo. Contudo, hodiernamente, não existe evidências suficientes que comprovem que os produtos alimentícios sejam

um propiciador de transmissão do SARS-CoV-2 (SOUSA *et al.*, 2020).

Dessa forma, por mais que não exista comprovação da transmissão do vírus por alimentos contaminados, as ações de boas práticas de higiene alimentar e pessoal devem ser reforçadas, como o ato de lavar as mãos regularmente e os cuidados de higiene durante o preparo de alimentos. Também deve-se observar o potencial risco que os alimentos oferecem, essencialmente aqueles de origem animal. Logo, torna-se necessário evitar a ingestão de alimentos não verificados, mal-cozidos ou crus. Assim, como os vírus são vulneráveis ao calor, o perigo de processo infeccioso pode ser também diminuído em alimentos que passam por processos que fazem o uso de altas temperaturas (WHO, 2020a; SOLA & ALVES, 2020). Assim, muito se tem discutido também sobre a transmissão do novo coronavírus por meio das embalagens dos produtos alimentícios, tornando-se assim um outro foco das pesquisas e estudos científicos atuais (ANELICH *et al.*, 2020).

## TRANSMISSÃO ATRAVÉS DE EMBALAGENS DE ALIMENTOS

No início da pandemia existia pouco conhecimento sobre o SARS-CoV-2 e sua sobrevivência em alimentos, em materiais de contato com alimentos ou embalagens de alimentos, sendo assim, os cientistas recorreram a informações publicadas sobre vírus semelhantes (OLAIMAT *et al.*, 2020; ANELICH *et al.*, 2020). Pode-se observar no Quadro 1 alguns estudos sobre o tempo de permanência do SARS-CoV-2 e outras variantes em diferentes superfícies.

Sendo assim, esta não é considerada a principal via de propagação da doença porque o vírus apresenta baixa sobrevivência nessas superfícies. Alguns países até consideram que a desinfecção de embalagens de alimentos é desnecessária, pelo risco muito baixo de transmissão do vírus por essa via. Apesar de os estudos indicarem a permanência do SARS-CoV-2 em superfícies inanimadas por algum tempo, não existe, até o momento evidência de contaminação por essa via através de alimentos ou suas embalagens. Ainda assim, as recomendações de higienização das mãos antes e após o contato com essas superfícies devem ser seguidas, como medidas de precaução. E, desinfecção das superfícies pode reduzir a quantidade de carga do coronavírus nas superfícies e a taxa de transmissão, com água e detergentes e, em seguida, desinfetar com álcool etílico (62–71%) ou peróxido de hidrogênio (0,5%) ou hipoclorito de sódio (0,1%) com tempo de contato de 1 min. (FRANCO, LANDGRAF & PINTO, 2020; ESLAMI & JALILI, 2020).

**Quadro 1:** Descrição do tempo de sobrevivência em determinadas superfícies conforme estudos, 2020.

Título de artigo	Ano de publicação e Autores	Vírus analisado	Tipo de superfície	Tempo de sobrevivência
<i>Survival of severe acute respiratory syndrome coronavirus</i>	2005 Lai M.Y., Cheng P.K., Lim W.W., 2005.	SARS-CoV (variedade de cepas e a depender do inóculo)	Papel	De <5 minutos a 4-5 dias.
<i>Stability of SARS coronavirus in human specimens and environment and its sensitivity to heating and UV irradiation</i>	2003 Duan S.M. et. al, 2003.	SARS-CoV	Metal	5 dias
<i>Survival of human coronaviruses 229E and OC43 in suspension and after drying on surfaces: a possible source of hospital-acquired infections</i>	2000 Sizun J., Yu M.W., Talbot P.J., 2000.	HCov	Alumínio	2-8 horas
<i>Human Coronavirus 229E Remains Infectious on Common Touch Surface Materials</i>	2015 Warnes S.L., Little Z.R., Keevil C.W., 2015.	HCov	PVC	5 dias
<i>Stability of SARS coronavirus in human specimens and environment and its sensitivity to heating and UV irradiation</i>	2003 Duan S.M., et. al., 2003.	SARS-CoV	Vidro	4 dias
<i>Stability of SARS coronavirus in human specimens and environment and its sensitivity to heating and UV irradiation</i>	2003 Duan S.M., et. al., 2003.	SARS-CoV	Plástico	4 dias
<i>Sustainability of coronavirus on different surfaces</i>	2020 Suman R. et. al., 2020.	SARS-CoV-1	Aerossol	3 horas
		SARS-CoV-2		72 horas
		SARS-CoV-1	Aço inoxidável	48 horas
		SARS-CoV-2		48 horas
		SARS-CoV-1	Cobre	8 horas
		SARS-CoV-2		4 horas

O consenso é que, atualmente, não há evidências de que o SARS-CoV-2 seja um risco para a segurança alimentar. Portanto, de uma perspectiva de perigo-risco, o risco potencial geral de adquirir COVID-19 de alimentos ou embalagens de alimentos contaminados parece ser muito baixo. O SARS-CoV-2 não é, portanto, considerado um vírus de origem alimentar. Ele permanece principalmente um vírus respiratório, que também pode entrar na corrente sanguínea através das membranas mucosas dos olhos. Existem apenas algumas evidências sobre a duração da sobrevivência do coronavírus em diferentes superfícies de contato e em alimentos sob certas condições, o que sugere a necessidade de estudos avançados para a compreensão do risco de propagação do COVID-19 associado a alimentos e embalagens de alimentos (ANELICH *et al.*, 2020; OLAIMAT *et al.*, 2020).

## CONTROLE DO SARS-COV-2 NA CADEIA PRODUTIVA DE ALIMENTOS

As Boas Práticas de Fabricação (BPF's) e o sistema Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) são ferramentas muito eficazes no controle de micro-organismos patogênicos de origem alimentar, sendo importantes em toda cadeia produtiva de alimentos, e são bastante recomendadas pelos órgãos de fiscalização (DA COSTA MONTEIRO & MALTA, 2020; FRANCO, LANDGRAF & PINTO, 2020).

As mãos podem veicular uma série de microrganismos, de forma que a higienização das mesmas deve ser levada a sério pelos colaboradores. Recomenda-se lavar as mãos por um tempo prolongado, sendo aproximadamente 20 minutos, sem esquecer de contemplar o dorso das mãos, unhas, as regiões entre os dedos e antebraços. Além disso, é fundamental que os trabalhadores façam sempre o uso de máscaras, pois esta impede a transmissão do novo coronavírus por indivíduos contaminados, mas que não manifestam sintomas. Então, esse público deve ser instruído pela organização, sobre a forma correta de utilização, sendo necessário a troca a cada três horas e sempre que estiverem sujas ou úmidas (SILVA, 2021).

Quanto ao controle de matéria-prima, a ANVISA instrui sobre a necessidade de implementação de novas rotinas de higienização, como lavagem e desinfecção das matérias-primas e suas embalagens, e que os funcionários envolvidos na recepção dos insumos e matérias-primas devem dispor de equipamentos adequados e acessíveis para higienização das mãos, assim como equipamentos de proteção individual (EPI), quando houver necessidade (DE SOUZA *et al*, 2020).

Os alimentos de origem vegetal, que são consumidos crus, quando higienizados corretamente, tanto pelos produtores quanto consumidores, há uma redução dos riscos de contaminação quando em níveis muito baixos. A higienização inclui retirar e descartar as partes avariadas, eliminação de material orgânico da superfície por meio da lavagem com água tratada, desinfecção com agentes sanitizantes, como exemplo a solução de hipoclorito de sódio, e um novo enxágüe em água corrente. Além disso, o tratamento térmico dos alimentos, mesmo que brando e o processo de pasteurização, empregado visando eliminação de bactérias patogênicas, são processos efetivos para eliminação do Sars-Cov-2 (FRANCO, LANDGRAF & PINTO, 2020).

Os estabelecimentos devem adotar novas medidas para que assim sejam evitadas as aglomerações no local, dentre elas a limitação do público, o agendamento ou reservas de assentos, distanciamento de no mínimo um metro e o uso de máscaras faciais tanto pelos funcionários quanto pelos clientes. É importante também disponibilizar, principalmente em locais de maior circulação de clientes e funcionários, preparações alcoólicas a 70% para higienização das mãos (GVSP, 2020).

O transporte de alimentos e matérias-primas também precisam aderir novas medidas para evitar contaminações, sendo necessário a higienização de instalações, utensílios, equipamentos e veículos, assim como a higienização de superfícies com maior contato por parte dos funcionários, como maçanetas, pegadores dos carrinhos de transporte de carga, volante e caixas para transporte (BRASIL, 2020a).

## CUIDADOS DURANTE PROCESSAMENTO E EMBALAGEM DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

Mesmo que os alimentos sejam considerados improváveis veículos de transmissão do vírus da COVID-19, ele pode ser transmitido entre os manipuladores, ou desses para os comensais através do contato próximo ou de objetos contaminados, caso não sejam atendidas as orientações de higiene pessoal, segurança alimentar e distanciamento entre pessoas, recomendadas pelo Ministério da Saúde e pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA (DA SILVA; CARVALHO & MENDES; 2021).

Para que práticas inadequadas de manipulação não ocorram durante a produção e processamento dos alimentos, as empresas devem investir em treinamentos para os manipuladores, no intuito de gerar conhecimento e consciência sobre os hábitos de trabalho. A capacitação profissional consiste em treinar os funcionários quanto a contaminantes alimentares, DTA's, manipulação higiênica dos alimentos, higiene pessoal e operacional e BPF's, conforme sugere a RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Pois, uma capacitação ou instrução insuficiente representa uma ameaça potencial à segurança dos alimentos e a sua adequação para o consumo (OLIVEIRA; MENDONÇA & MENEZES, 2020).

O fortalecimento das boas práticas pode contribuir para a diminuição da transmissão direta da COVID-19 de pessoa a pessoa nos ambientes alimentares, devido ao rigor com as práticas de higiene adotadas. Com isso, é necessário a implementação de reforço, para garantia das exigências já contidas na legislação sanitária de Boas Práticas, a fim de prevenir a transmissão do SARS-CoV-2 na cadeia produtiva de alimentos e sob proteção dos manipuladores (SILVA, C. B. *et al.*, 2020).

## HIGIENIZAÇÃO CORRETA DAS MERCADORIAS

O vírus da COVID-19 pode persistir por poucas horas ou vários dias, a depender da superfície, da umidade, da temperatura e do ambiente, mas é de fato eliminado pela higienização ou desinfecção da superfície. Sendo assim, para evitar contaminação pelo vírus uma das estratégias mais importantes é dobrar os cuidados com a higiene (BRASIL, 2020a). Nesse sentido, é bastante importante a higienização correta no recebimento das mercadorias, logo, o consumidor deve atentar-se em descartar adequadamente no lixo a embalagem externa do produto, e em seguida, higienizar a embalagem do alimento ou produto (CEREST, 2020).

A higienização correta das embalagens das mercadorias deve ser feita com uma mistura de água e sabão ou ainda através da mistura de duas colheres de sopa de água sanitária com um litro de água, lavando as embalagens que puderem ser lavadas ou, ainda, usando álcool 70% para limpeza com auxílio de papel toalha ou um pano limpo, nas embalagens e nos produtos que não puderem ser lavados (MELO *et al.*, 2020).

Já nas entregas com caixa de papelão as compras devem ser retiradas da caixa e totalmente higienizadas com água e sabão e, logo em seguida, as caixas de papelão devem ser descartadas e se possível cortar, amassar e colocar em sacos plásticos (MELO *et al.*, 2020).

No caso do recebimento de frutas, verduras, legumes e folhagens é indicado higienizá-los um a um com água corrente, no intuito de retirar as sujidades aparentes e logo depois, adicionar água sanitária em uma dosagem de 1 (uma) colher de sopa a cada 2 (dois) litros de água. As folhas devem ser higienizadas de forma individual, uma a uma, deixando sempre o talo para cima e após esse procedimento colocar por 15 minutos na solução clorada. Em seguida, todos os vegetais, frutas e legumes devem ser um a um enxaguados em água corrente (CRN, 2020; BRASIL, 2020c).

Já para higienização de bebidas em garrafas de vidro ou plásticas, estas devem ser higienizadas em água corrente, sabão e secar no papel toalha, e as latas devem ser lavadas individualmente com sabão e água (CRN, 2020).

Vale destacar ainda, que é importante a higienização das mãos ao iniciar e ao terminar de higienizar as mercadorias. Além disso, antes de guardar os produtos é importante verificar se todas as embalagens já estão secas após a higienização para que a durabilidade do produto seja mantida (BRASIL, 2020b).

## **CUIDADOS A SEREM TOMADOS COM O SERVIÇO NO FORMATO DE DELIVERY**

Como tentativa de minimizar os impactos financeiros causados pela pandemia de COVID-19, serviços alternativos como o delivery entraram em cena e, para garantir que os produtos ofertados sejam de qualidade, os órgãos responsáveis pela fiscalização estão sempre reforçando as medidas necessárias de higiene pessoal e de manipulação dos produtos (OLIVEIRA, ABRANCHES & LANA, 2020). Entretanto, mesmo em tempos antecedentes à pandemia, em estabelecimentos públicos como restaurantes e cozinhas industriais é exigido por lei, como esclarece a RDC nº 216/2004, que estes locais sigam os parâmetros de higiene alimentar e sanitária (BRASIL, 2004).

Sendo assim, quando adquirir refeições no conforto do lar, através do serviço de delivery, alguns aspectos devem ser observados como a higiene do entregador, a recepção adequada do alimento, bem como a higienização correta da mercadoria recebida (SOARES & LIMA, 2020).

Inicialmente 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 hora da produção, além de observarem se este está sendo entregue bem vedado e com lacres de segurança (SEBRAE, 2020). Soares e Lima (2020) destacam ainda a importância de ter uma atenção redobrada na hora da entrega de alimentos, pois o contato com o entregador pode acabar tornando-se um vetor do vírus, sendo, portanto, aconselhado que o pagamento seja realizado através de site ou pelo aplicativo do estabelecimento.

As embalagens de alimentos provindos de serviços de entrega em casa devem ser descartadas, e logo após deve ser realizado a higienização das mãos (WHO, 2021; CFN/CRN, 2020; BRASIL, 2020b). Sendo indicado também realizar a higienização das mãos antes do recebimento do alimento e evitar o contato com as mãos do entregador, mantendo-se uma distância mínima de 1 (um) metro (EUROPEAN COMMISSION, 2020; SÃO JOSÉ et.al, 2020).



## CONCLUSÃO

A adoção de boas práticas higiene alimentar e pessoal na cadeia produtiva de alimentos diminui o risco de contaminação e desenvolvimento de diversas doenças de origem alimentar, e no contexto da pandemia do COVID-19 **são medidas que precisam ser reforçadas para evitar a propagação do vírus, seja pela transmissão direta (contato interpessoal), ou indireta (a partir de superfícies e objetos contaminados).**

## DECLARAÇÃO DE INTERESSES

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

## REFERÊNCIAS

ANELICH, L.E.C.M. et al. “SARS-CoV-2 e Risco para a Segurança Alimentar.” **Fronteiras em nutrição**. vol. 7, p.580551, 2020.

ANTUNES, P. COVID-19 e Segurança Alimentar. **Pensar nutrição**, V.1, 2020.

BOSCH, A., *et al.* Foodborne viruses: Detection, risk assessment, and control options in food processing. **International journal of food microbiology**, v. 285, p. 110-128. 2018. Disponível em: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC7132524/>. Acesso em: 14 ago. 2021.

BOTH, J. M. C. A desinfecção como barreira sanitária na prevenção de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA): sensibilidade de amostras de *Staphylococcus aureus* isoladas em alimentos no IPB-LACEN/RS, nos anos de 2002 a 2006, frente ao hipoclorito de sódio. **Acta Scientiae Veterinariae**, vol. 36, n.1, p. 77-78. 2018. Disponível em: [https://www.researchgate.net/publication/332390107\\_A\\_desinfeccao\\_como\\_barreira\\_sanitaria\\_na\\_prevencao\\_de\\_Doencas\\_Transmitidas\\_por\\_Alimentos\\_DTA\\_sensibilidade\\_de\\_amostras\\_de\\_Staphylococcus\\_aureus\\_isoladas\\_em\\_alimentos\\_no\\_IPB-LACENRS\\_nos\\_anos\\_de\\_2002\\_a\\_](https://www.researchgate.net/publication/332390107_A_desinfeccao_como_barreira_sanitaria_na_prevencao_de_Doencas_Transmitidas_por_Alimentos_DTA_sensibilidade_de_amostras_de_Staphylococcus_aureus_isoladas_em_alimentos_no_IPB-LACENRS_nos_anos_de_2002_a_). Acesso em: 14 ago. 2021.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Cartilha sobre boas práticas para serviço de alimentação - **Resolução RDC nº 216/2004**. 3 ed. Brasília: Anvisa, 2004, 44 p. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/389979/Cartilha+Boas+Pr%C3%A1ticas+para+Servi%C3%A7os+de+Alimenta%C3%A7%C3%A3o/d8671f20-2dfc-4071-b516-d59598701af0>. Acesso em 14. Ago. 2021.

BRASIL. Ministério da saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **O novo coronavírus pode ser transmitido por alimentos?**. 2020a. Disponível em: O novo coronavírus pode ser transmitido por alimentos? - cosmetovigilancia - Anvisa . Acesso em: 16 ago. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Fundação Oswaldo Cruz (FIOCRUZ). 2020b. **Plano de convivência com a COVID-19 nos ambientes alimentares da Fundação Oswaldo Cruz**. Rio de Janeiro. 32 p.

il.

BRASIL. Ministério da Saúde. Fundação Oswaldo Cruz (FIOCRUZ). 2020c. Fundação Oswaldo Cruz: uma instituição a favor da vida. **Quais as orientações para higienização de alimentos para prevenir a COVID-19?** Disponível em: <https://portal.fiocruz.br/pergunta/quais-orientacoes-para-higienizacao-de-alimentospara-prevenir-COVID-19>. Acesso em: 14. Ago. 2021.

CENTRO DE REFERÊNCIA EM SAÚDE DO TRABALHADOR (CEREST). 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 ago. 2021.

CONSELHO FEDERAL E REGIONAIS DE NUTRICIONISTAS (CFN/CRN). Recomendações do CFN: **Boas práticas para a atuação do nutricionista e do técnico em nutrição e dietética durante a pandemia do novo coronavírus (COVID-19)**, 2020. Disponível em: [Disponível <https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2020/03/nota\\_coronavirus\\_3-1.pdf?fbclid=IwAR02E2ofW337\\_f7usCTKN3m3aoP>](https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2020/03/nota_coronavirus_3-1.pdf?fbclid=IwAR02E2ofW337_f7usCTKN3m3aoP). Acesso em 14. Ago. 2021.

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-alimentoprotegido>. Acesso em: 16 ago. 2021.

DA COSTA MONTEIRO, A; MALTA, L. G. PROTOCOLO DE INSPEÇÃO AO COVID-19 PARA INDÚSTRIAS ALIMENTÍCIAS. **CONNECTION LINE-REVISTA ELETRÔNICA DO UNIVAG**, n. 23, 2020.

DA SILVA, H. L. M. **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**. 2021. 81 f. Monografia (Graduação em Gastronomia) - Instituto de Cultura e Arte, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2021.

DASILVA, H. L.; CARVALHO, D. V.; MENDES, A. E. P. **Medidas preventivas para o enfrentamento da COVID-19: relato de experiência em um serviço de alimentação institucional na cidade de fortaleza- ce**. *Conexões-Ciência e Tecnologia*, v. 15, p. 021010, 2021.

DE SOUSA, B. J. *et al.* **COVID-19 e as boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos**. Natal: CENTRO UNIVERSITÁRIO DO RIO GRANDE DO NORTE (UNI-RN), 2020. 67 f.

DUAN S.M., ZHAO X.S., WEN R.F., HUANG J.J., PI G.H., ZHANG S.X., HAN J., BI S.L., RUAN L., DONG X.P.; SARS Research Team. Stability of SARS coronavirus in human specimens and environment and its sensitivity to heating and UV irradiation. **Biomed Environ Sci**. v.16, p.246-255, 2003.

ESLAMI, H., JALILI, M. O papel dos fatores ambientais na transmissão do SARS-CoV-2

(COVID-19). **Amb Express**, v. 10, n. 1, p. 1-8, 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: 14 ago. 2021.

EUROPEAN FOOD SAFETY AUTHORITY. **Coronavirus: no evidence that food is a source or transmission route.** 2020. Disponível em: <https://www.efsa.europa.eu/en/news/coronavirus-noevidence-food-source-or-transmission-route>. Acesso em: 14 ago. 2021.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M.; PINTO, U. M. Alimentos, Sars-CoV-2 e COVID-19: contato possível, transmissão improvável. **Estudos Avançados**, v. 34, p. 189-202, 2020. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/ea/a/xrnbnjQVwPy6M4bFDK4NvkTM/?lang=pt>. Acesso em: 14 ago. 2021.

GERÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE PRODUTOS (GVSP). **Medidas de prevenção e controle da COVID-19 em serviços de restaurantes e congêneres.** GOIÁS, 2020, p.1-14. Disponível em: < <https://docs.bvsalud.org/biblioref/2020/07/1116029/nota-informativa-02-restaurantes.pdf>. Acesso em: 20 ago. 2020.

LAI M.Y., CHENG P.K., LIM W.W. Survival of severe acute respiratory syndrome coronavirus. **Clin Infect Dis**, v. 41, p. e67-e71, 2005.

MELO, H. D. *et al.* Produção de materiais de orientação para compras em formato delivery na região de Picos (Piauí) durante a pandemia de COVID-19. **Revista Vigilância Sanitária em Debate**, vol. 8, núm. 3, 2020, Julho-Setembro, pp. 178-184. Disponível em: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=570566811020>. Acesso em: 16 ago. 2021.

OLAIMAT, A. N. *et al.* “Segurança alimentar durante e após a era da pandemia de COVID-19.” **Fronteiras em microbiologia**. vol. 11, p.1854, 2020.

OLIVEIRA, D. T.; DE MENDONÇA, S. N. T. G.; DE MENEZES, P. L. **Avaliação das boas práticas de fabricação em manipuladores de alimentos de uma agroindústria no estado do Paraná.** Schmidt-DOI: 10.37585/HA2020.01determinacao-p. 48 a 58, 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, 2020.

OLIVEIRA, T. C.; ABRANCHES, M. V.; LANA, R. (In) Segurança alimentar no contexto da pandemia por SARS-CoV-2. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 36, p. e00055220, 2020. Disponível em: <https://www.scielosp.org/article/csp/2020.v36n4/e00055220/pt/>. Acesso em: 14 ago. 2021.

ROWE, G.; BOLGER, F. Final report on ‘the identification of food safety priorities using the Delphi technique’. **EFSA Supporting Publications**, v. 13, n. 3, p. 1-139. 2016. Disponível em: <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2016.EN-1007>. Acesso em: 14 ago. 2021.

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?**. 2020. 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: 14 ago.2021.

SEBRAE. **Segurança dos Alimentos: Dicas de Cuidados para o Delivery em meio ao 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: 14 ago. 2021.

SILVA, C. B. *et al.* **Plano de convivência com a COVID-19 nos ambientes alimentares da Fundação Oswaldo Cruz**. 2020.

SILVA, R. B. *et al.* Por que a obesidade é um fator agravante para a COVID-19?. **Brazilian Journal of Health Review**, v. 4, n. 2, p. 6502-6517, 2021.

SIZUN J., YU M.W., TALBOT P.J.. Survival of human coronaviruses 229E and OC43 in suspension and after drying on surfaces: a possible source of hospital-acquired infections. **J Hosp Infect**, v.46, p. 55-60, 2000.

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**, v. 3, n. 3, p. 4217-4226, 2020.

SOLA, M. C.; ALVES, F.A.F. Segurança dos alimentos em tempos de pandemia: COVID-19. **Rev. Ciên. Vet. Saúde Públ.** v. 7, n. 1, p. 020-026, 2020. Disponível em: <https://periodicos.uem.br/ojs/index.php/RevCiVet/article/view/55494/751375150652>. Acesso em: 14 ago. 2021.

SOUSA, M. S. S., *et al.* Segurança dos alimentos no contexto da pandemia por sars-cov-2. **Revista Desafios**, v. 7, p. 26-33, abr. 2020. Disponível em: <https://sistemas.uft.edu.br/periodicos/index.php/desafios/article/view/8771/16716>. Acesso em: 14 ago. 2021.

SUMAN R., JAVAID M., HALEEM A., VAISHYA R., BAHL S., NANDAN D. Sustainability of Coronavirus on Different Surfaces. **J Clin Exp Hepatol.** v.10, n.4, p.386-390, 2020.

TAMASHIRO, F. A. Y. *et al.* **Boas práticas em serviços de alimentação coletiva: estratégias para o enfrentamento da COVID-19**. Diretoria de Serviços de Alimentação Estudantil DISAE-UFPA, 2020.

WARNES S.L., LITTLE Z.R., KEEVIL C.W. Human Coronavirus 229E Remains Infectious on Common Touch Surface Materials. **mBio**, v. 6, p. e01697-e01615, 2015.

WHO. World Health Organization. Coronavirus disease (COVID-19) advice for the public. 2021. Disponível em: <https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>. Acesso em: 14 ago. 2021.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). **Coronavirus disease 2019 (COVID-19) Situation Report – 61**. Geneva: WHO, 2020a. Disponível em: [https://www.who.int/docs/defaultsource/coronaviruse/situation-reports/20200322-sitrep-62-COVID-19.pdf?sfvrsn=f7764c46\\_2](https://www.who.int/docs/defaultsource/coronaviruse/situation-reports/20200322-sitrep-62-COVID-19.pdf?sfvrsn=f7764c46_2). Acesso em: 14 ago. 2021.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). **Rational use of personal protective equipment (PPE) for coronavirus disease (COVID-19): interim guidance**. Geneva: WHO, 2020b. Disponível em: <https://apps.who.int/iris/handle/10665/331498>. Acesso em: 14 ago. 2021.

## Índice Remissivo

### A

Administração hospitalar 116  
Adoecimento mental 120  
Adoecimento psíquico 39, 49  
Adolescentes 23, 66, 109, 113, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165  
Agentes comunitários de saúde 26, 176, 178, 186  
Ancilostomídeos 130, 134, 136, 137, 139  
Ancylostoma spp 129, 130, 131, 133, 134, 135, 137  
Animais infectados 129  
Assistência do enfermeiro 16  
Assistência em saúde mental 24  
Atenção primária em saúde 176  
Atuação interdisciplinar 24, 29, 30  
Aulas online 120  
Autoavaliação geral de saúde 54, 55, 56, 57, 58, 59  
Autoconceito 102, 104  
Autocuidado 60, 102, 104, 105, 106  
Autoimagem 18, 102, 104, 105

### B

Biossegurança 176, 180  
Burnout, covid e o trabalho de policiais 94

### C

Canabinóide 63  
Câncer de mama 102, 103, 104, 105, 106  
Cannabis como tratamento medicinal 64, 69  
Cannabis sativa 63, 64, 65  
Características do tdah 108, 110  
Centro de atenção psicossocial – caps 24  
Comorbidade 54, 55  
Compostos da cannabis 63, 66  
Condições de saúde 54, 56, 60, 187  
Consequências do tdah 108, 110, 111  
Coronavírus 33, 35, 36, 37, 38, 91, 149, 152, 154, 155, 156, 157, 184  
Covid-19 7, 8, 12, 14, 33, 34, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 77, 78, 79, 81, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 93, 94, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 120, 121, 122, 124, 125, 126, 149, 150, 151, 152, 153, 155, 156, 157, 181, 183, 185, 190, 191  
Cuidados de enfermagem 16, 20, 102, 105

## D

Desempenho acadêmico e social 108, 110  
Direitos, deveres e saúde dos adolescentes 159  
Direitos e deveres 159, 161  
Doenças cardiovasculares 113

## E

Educação em saúde 103, 166  
Enfermeiro 16, 106, 181  
Ensino remoto 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126  
Epidemiologia 155, 156  
Estatuto da criança e adolescente 159, 161  
Estratégia saúde da família 21, 26, 176, 178, 181  
Estresse 18, 41, 47, 59, 60, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 108, 110, 113, 124, 125, 142, 144, 145  
Estresse ocupacional 142, 144  
Exercício físico 108  
Experiência de luto 39  
Exploração sem limites 142, 143

## F

Farmácia hospitalar 116, 117, 119

## G

Gestantes 33, 34, 35, 36, 37, 38, 178, 189, 190  
Gestão dos medicamentos 116, 117

## H

Helminhos 130, 136, 140  
Higiene alimentar e pessoal 77, 80, 85  
Hiv 7, 16, 17, 18, 20, 21, 22, 23  
Hiv/aids 7, 16, 17, 20, 21, 22, 23

## I

Impulsividade 108  
Imunização 184, 185  
Interdisciplinaridade 24, 32  
Isolamento social 46, 49, 54, 55, 59, 60, 94, 120, 122, 125, 179

## J

Jornadas exaustivas 120

## L

Luto 40, 41, 42, 51  
Luto antecipatório 39, 41, 48  
Luto complicado 39, 47, 48, 49

## M

Maconha como tratamento terapêutico 63, 65  
Manejo das questões de morte e luto 39  
Mastectomia 102, 104, 105  
Medidas de promoção de saúde 54, 60  
Melhor qualidade de trabalho 120, 125  
Métodos parasitológicos 130  
Monitoramento 33, 34, 79, 149, 152, 186, 189  
Mulher 16, 106

## N

Notificação 33

## O

Óbitos por covid-19 150, 153

## P

Pandemia 37, 39, 41, 42, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 54, 55, 56, 57, 59, 60, 61, 77, 78, 80, 84, 85, 86, 87, 88, 91, 92, 93, 95, 96, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 149, 151, 153, 154, 156, 176, 178, 179, 180, 184, 185, 187, 189, 190  
Papel do enfermeiro 16, 20  
Parasitas 129, 131, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139  
Parasitas intestinais 129, 131, 134  
Perfil de adoecimento 142, 143  
Perfil de qualidade de vida 142, 143  
Plataformas digitais 120  
Poliparasitismo 130  
População idosa 54, 55, 59  
Potencial zoonótico 129, 131, 137  
Processo de territorialização 176, 178  
Processo de vacinação 184, 186, 187, 189  
Processo entre saúde e doença 142, 143  
Produção e consumo 142, 143  
Produção, trabalho, ambiente e saúde 142, 143  
Profissionais da saúde 16, 21, 24, 28, 35, 42, 48, 67, 161, 162, 163, 186, 188  
Profissionais residentes 176, 178, 179, 184, 186  
Programa de residência em saúde da família 176, 178  
Programa de residência multiprofissional em saúde da família 184, 186  
Programa saúde na escola 159, 163, 164, 165, 166  
Protozoários 130, 134, 136, 137  
Psicologia hospitalar 39, 51



## Q

Qualidade de vida do trabalhador 142, 144, 145, 146, 147

## R

Relações trabalho-trabalhador 142, 147

Residentes em saúde 149, 152

## S

Sars-cov-2 9, 33, 34, 76, 78, 79, 82, 88

Saúde da população 54, 60, 149, 178, 185

Saúde do professor 120, 122, 123, 126

Saúde do trabalhador 86, 142, 143, 144, 147, 148, 181

Saúde e bem estar do adolescente 159, 160

Saúde física 54, 59, 94, 96

Saúde mental 25, 26, 30, 31, 32, 47, 48, 51, 59, 60, 61, 74, 91, 92, 93, 94, 95, 120, 122, 123, 124, 125, 126

Saúde pública 19, 37, 67, 77, 78, 102, 103, 108, 110, 130, 131, 148, 178, 181, 189

Segurança de alimentos 77, 79

Segurança e proteção dos cidadãos 91

Serviço de farmácia no hospital 116, 118

Serviços de saúde 33, 37, 118, 119, 155, 161

Síndrome de burnout (sb) 91

Sistema nervoso central e periférico 63, 65

Sistema único de saúde 25, 67, 154, 176, 178, 181, 185

Substâncias naturais 63, 65

## T

Tdah em crianças e adultos 108, 110, 111

Teoria de dorothea 102, 105

Toxocara spp 129, 130, 131, 133, 134, 135, 136, 137, 139

Trabalhador 142, 144

Trabalho 22, 98, 124, 127, 141, 142, 144, 145, 147, 159, 166, 181

Transmissão de sars-cov-2 pelas embalagens e alimentos 77

Transmissão do vírus na cadeia produtiva de alimentos 77, 79

Transtorno do déficit de atenção e hiperatividade (tdah) 108

Transtorno do espectro autista (tea) 63, 65

Tratamento do câncer da mama 102, 104

Tratamento terapêutico 64, 66, 73

Trichuris spp 129, 130, 132, 133, 134, 136

Tumor 102, 103, 104

## U

Utilização dos medicamentos 116, 117

## V

Vacinas 91, 184, 185, 187, 188, 189, 191

Valorização do farmacêutico 116, 119

Vigilância em saúde 86, 149, 151, 152, 153, 154, 157, 186

Vigilância epidemiológica 150, 151, 154

Violência doméstica 16

Violência por parceiro íntimo 16

## Z

Zoonoses 129, 130, 131, 132, 135, 136, 138

EDITORA  
OMNIS SCIENTIA



[editoraomnisscientia@gmail.com](mailto:editoraomnisscientia@gmail.com) 

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

@editora\_omnis\_scientia 

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

+55 (87) 9656-3565 

EDITORA  
OMNIS SCIENTIA



[editoraomnisscientia@gmail.com](mailto:editoraomnisscientia@gmail.com)



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



[@editora\\_omnis\\_scientia](https://www.instagram.com/editora_omnis_scientia)



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



+55 (87) 9656-3565

