



ADEQUAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19 EM RESTAURANTES COMERCIAIS

Ana Clara de Moura Araújo¹, Mariana Martins Soares¹, Leilane Lima Gomes²,
Angélica Aparecida Vieira Adami³

¹ Acadêmicas em Nutrição pelo Centro Universitário UNA do Estado de Minas Gerais, Campus de Pouso Alegre – MG.

² Professor Assistente da área de Ciência da Saúde do curso de Nutrição pela universidade UNA do Estado de Minas Gerais- MG, Campos de Pouso Alegre.

³ Professor Adjunto da área de Ciência da Saúde do curso de Nutrição pela Universidade UNA do Estado de Minas Gerais- MG, Campos de Pouso Alegre.
E-mail: angelica.adami@prof.una.br

Recebido em: 15/08/2021 – Aprovado em: 15/09/2021 – Publicado em: 30/09/2021
DOI: 10.18677/EnciBio_2021C2

trabalho licenciado sob licença [Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/).

RESUMO

A pandemia causada pelo vírus SARS-CoV-2, conhecida como Covid-19, ocasionou uma nova realidade em todo planeta. Das grandes indústrias alimentícias, restaurantes comerciais, mercados até chegar ao pequeno agricultor, todos vivenciaram adaptação às mudanças, como distanciamento social, adequação ao uso de máscaras, novas práticas de trabalhos, uso frequente de álcool em gel, entre outras. O objetivo deste estudo foi verificar, por meio de relatos, como os empreendedores se ajustaram às condições impostas para a reabertura dos serviços oferecidos em restaurantes comerciais durante a pandemia da Covid-19. A coleta de dados foi realizada mediante informações fornecidas por empresários do ramo de restaurantes por meio de uma empresa de Consultoria de Nutrição, localizada no Sul de Minas Gerais. Foram relatadas as experiências e desafios de cada empresário acerca das restrições impostas pela Vigilância Sanitária para a reabertura dos estabelecimentos. Os resultados mostraram que as normas implementadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária referente a Covid-19 foram aplicadas corretamente, garantindo a prevenção do contágio e a segurança dos clientes e mantendo a segurança alimentar, fazendo com que assim os riscos de contágio sejam minimizados, fazendo parte de um processo evolutivo que visa reorganizar todas as ações dos estabelecimentos.

PALAVRAS-CHAVE: Boas Práticas de Manipulação; Pandemia; Segurança Alimentar e Nutricional.

ADEQUACY OF GOOD FOOD HANDLING PRACTICES DURING THE COVID-19 PANDEMIC IN COMMERCIAL RESTAURANTS

ABSTRACT

The pandemic caused by the SARS-CoV-2 virus, known as Covid-19, caused a new reality all over the planet. From the large food industries, commercial restaurants, markets, to the small farmer, all have experienced adaptation to the changes, such as social distancing, adaptation to the use of masks, new work practices, frequent use of alcohol gel, among others. The objective of this study was to verify, through reports, how entrepreneurs adjusted to the conditions imposed for the reopening of services offered in commercial restaurants during the Covid-19 pandemic. Data collection was carried out through information provided by entrepreneurs in the restaurant business through a Nutrition Consulting company, located in the South of Minas Gerais. The experiences and challenges of each entrepreneur about the restrictions imposed by the Health Surveillance for the reopening of the establishments were reported. The results showed that the rules implemented by the National Health Surveillance Agency concerning Covid-19, were applied correctly, ensuring the prevention of infection and the safety of customers and maintaining food safety, thus making the risks of infection be minimized, being part of an evolutionary process that aims to reorganize all the actions of the establishments.

KEYWORDS: Good Handling Practices; Pandemic; Food and Nutrition Safety.

INTRODUÇÃO

Dado sua origem no continente Asiático, a Covid-19, seguiu para todo continente Europeu até se instalar em nível global (WERNECK; CARVALHO, 2020). Formado por um grupo de vírus de RNA de fita simples, o vírus transmitido pela família dos Coronavírus afeta tanto seres humanos quanto outros grupos de mamíferos, causando diversos tipos de doenças entre as quais pode-se citar as hepáticas, neurológicas, gastrointestinais e também problemas respiratórios (SOUSA *et al.*, 2020).

Iniciado como um surto epidemiológico, na forma de uma pneumonia desconhecida, em Wuhan, província de Hubei – China, o patógeno, um novo tipo de Coronavírus, foi apontado pelos hospitais locais por meio de um mecanismo de vigilância para “pneumonia de etiologia desconhecida”, instaurado após o surto de SARS de 2003, com o intuito de permitir a identificação dos novos patógenos (LI *et al.*, 2020).

A princípio, os pacientes contaminados com Coronavírus que desenvolveram pneumonia viral em Wuhan na China visitaram um mercado de frutos do mar onde animais vivos foram vendidos ou consumidos no local fazendo com que houvesse a infecção (PHAN, 2020). No entanto, pesquisas posteriores revelaram que há indivíduos que desenvolveram a infecção mesmo sem registro de visitar o mercado de frutos do mar. Essas observações demonstram o quão rápido se dá a propagação desse vírus, que foi posteriormente relatada em um curto período de tempo em mais de 100 países (SOUSA *et al.*, 2020).

Alguns países têm tomado providências drásticas como o *lockdown*. Um protocolo de isolamento que geralmente impede o movimento de pessoas e de cargas, replicando em recomendações obrigatórias. No cenário pandêmico, essas medidas servem para desacelerar a propagação do vírus. Outro tipo de providência adotada foi a quarentena, um ato decretado pelas autoridades para tentar conter a circulação de pessoas nas ruas e em áreas públicas, sendo estas ações reprimidas

com orientação, multa e em casos extremos até mesmo detenção (AQUINO *et al.*, 2020; LIMA, 2020).

De acordo com Oliveira *et al.*, (2020), esse isolamento envolve medidas que têm como objetivo reduzir a interação da população na transmissão da doença que costuma ocorrer de forma direta pelo ar, por meio de gotículas de saliva, espirro, tosse ou pelo contato indireto entre duas pessoas e superfícies contaminadas, conforme demonstrado pela Figura 1.

FIGURA 1- Meios de contágio da Covid-19



Fonte: BRASIL, (2021).

A OMS divulgou medidas básicas para manter a contenção da propagação do vírus, higienização correta das mãos, 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 (OLIVEIRA *et al.*, 2020).

No passado, poucas vezes foi presenciado um nível tão alto de incerteza, pois a agilidade com que o vírus ainda se espalha globalmente é incomparavelmente maior que a capacidade de minimizar sua propagação. Desta forma, é notável que o fator economia foi afetado e tornou-se um problema no combate à pandemia (BORGES *et al.*, 2020).

Segundo Schneider *et al.*, (2020), a gama de trabalhadores que mais sofrem são aqueles que não são enquadrados dentro dos trabalhadores formais, que por muitas vezes tem suas jornadas de trabalho reduzidas ou até mesmo acabam sendo demitidos. Os serviços tidos como não essenciais foram os que mais sofreram com os efeitos da pandemia, como por exemplo, os restaurantes, que se adaptaram e buscaram alternativas para manter-se no mercado, exemplificado por meio do Quadro 1.

QUADRO 1 - Análise de desemprego durante a Covid-19

Data	Notícias
26/03/2020	Hotéis, bares e restaurantes demitiram 4 mil no Distrito Federal.
01/04/2020	Empresas de transportes demitem 145 no Rio do Grande do Norte.
01/04/2020	Empresa parceira da CVC (Porto Segura/BA) fecha e demite os funcionários.
02/04/2020	Fábrica de calçados Democrata demite mais de mil funcionários no Ceará.

03/04/2020	Associação de restaurantes diz que setor já demitiu até 800 mil no país.
03/04/2020	Gympass demite funcionários em meio à pandemia do Coronavírus (SP).
04/04/2020	Hotéis demitiram 4 mil funcionários na Grande Recife.

Fonte: COSTA, (2020).

A fim de se reinventar e de se reerguer, os restaurantes e comércios alimentícios implementaram, no âmbito da segurança dos alimentos em cozinhas por todo o Brasil em relação a Covid-19, medidas coletivas de prevenção e proteção nos ambientes institucionais, por meio de um Plano de Contingência, impostas pelo Ministério da Saúde (BRASIL, 2020).

As definições e atribuições, na resolução nº 200/98, definidas pelo Conselho Federal de Nutrição (CFN), especificamente na área de atuação em alimentação coletiva, atribui ao profissional de nutrição a responsabilidade sobre o planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) (VEIROS, 2002).

O Conselho Federal de Nutrição definiu na resolução nº380/2005 (CFN, 2005) que alimentação coletiva ocorre por meio de atividades de alimentação e nutrição realizadas em UAN. Sendo estas consideradas como unidade de trabalho ou órgão que desempenham uma atividade relacionada à alimentação e a nutrição que são responsáveis por fornecimentos de refeições equilibradas nutricionalmente dentro das condições higiênico-sanitárias (SILVA *et al.*, 2015).

Conforme descrito por Teixeira *et al.*, (2000), o restaurante, estabelecimento comercial de alimentação coletiva, com fins lucrativos, não importando o tamanho do estabelecimento e o número de refeições oferecidas, pode ser voltado para o público da rua, ou estar dentro de uma indústria ou entidade, tem o objetivo principal junto ao nutricionista, preparar e fornecer refeições saudáveis e nutritivas e, mais do que isto, deve atender às expectativas dos clientes, que exigem alimentos saborosos, atendimento de qualidade, ambiente agradável, limpo e higiênico.

As dificuldades relacionadas à extensa jornada de trabalho atualmente, acaba impedindo a união das refeições adquiridas em âmbitos familiares, fazendo com que assim, a população passe a consumir mais alimentos fora de casa, com isso os estabelecimentos passaram a ter uma grande procura por proporcionar uma alimentação mais segura e prática (CUNHA *et al.*,2012). As empresas de alimentação passaram então a ser reconhecidas pelos clientes, que acreditam nos aspectos relacionados à higiene, benefícios nutricionais dos alimentos, bem como no valor cobrado (SILVA *et al.*, 2015).

Os procedimentos estratégicos para manter a qualidade do serviço oferecido é a implementação das Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos, que segundo a RDC nº 216/2004 (RDC, 2004) é o documento que descreve todos os procedimentos que devem ser realizados no estabelecimento, como a manutenção e a higiene das instalações, higiene e saúde dos manipuladores, medidas higiênico-sanitárias do local, controle de potabilidade da água, manutenção dos equipamentos e utensílios, controle de vetores e pragas urbanas (PONTES *et al.*,2020). Essas estratégias têm como principal objetivo evitar a ocorrência de doenças transmitidas pelo consumo de alimentos contaminados, mantendo ideais as condições higiênico-sanitárias das preparações em serviços de alimentação dentro de um restaurante comercial (SILVA *et al.*, 2015).

Nesse contexto de alimento seguro, os manipuladores de alimentos são profissionais de papel valioso, pois têm contato com os alimentos de uma forma direta ou indiretamente (REBOUÇAS, 2015). Os manipuladores de alimentos têm um papel importante em relação à higiene, pois podem interferir diretamente no produto final, e tendem a ser os maiores portadores de microrganismos que podem contaminar os alimentos e causar diversas doenças aos consumidores. Esses microrganismos são carregados por meio de roupas e diversas partes do corpo, mesmo sem a apresentação de sintomas de adoecimento (PITTELKOW; BITELLO, 2014).

Segundo Sousa *et al.*, (2020), verificou-se que as condições higiênico-sanitárias nos estabelecimentos comerciais que proporcionam a venda de alimentos têm um papel fundamental quando se trata da saúde pública, pois está diretamente relacionado às condições de armazenamento, manuseio, preparação e distribuição dos produtos comercializados.

Sendo assim, por meio de análises referentes aos manipuladores de alimentos e pelos responsáveis das empresas que os distribuem, foram criados programas de treinamento que envolvem a segurança alimentar que está relacionada à prevalência de enfermidades transmitidas por alimentos (ETA) em todas as faixas etárias da população (SILVA; TANCREDI, 2014).

As medidas preventivas relacionadas à higiene pessoal e a manipulação de alimentos adequadamente estão relacionadas a práticas essenciais e são indispensáveis em qualquer programa de prevenção em um âmbito alimentar, assim como a higienização das mãos, que é uma ação simples e está na rotina de todos mundialmente, pois atualmente é reconhecida como uma medida primária muito importante para o controle de infecções respiratórias e gastrointestinais (REBOUÇAS, 2015).

As Boas Práticas de Fabricação ou Manipulação de Alimentos que são implantadas nas redes alimentícias asseguram um parâmetro básico na qualidade, assim como nos procedimentos de elaboração dos alimentos e de higiene (GENTA *et al.*, 2005). Durante o período de pandemia, muitos espaços foram fechados para evitar aglomerações e contágios pelo vírus. Restaurantes, bares, lojas comerciais tiveram que fechar suas portas, mantendo apenas serviços essenciais abertos como forma de conter o espalhamento do vírus (ESTEVES; CASTRO, 2020).

Os setores alimentícios mesmo seguindo todas as recomendações tiveram que se reinventar para manter seus estabelecimentos abertos, uma das estratégias encontradas foram os serviços *delivery*, sendo esse serviço um meio alternativo para que os comércios permaneçam em funcionamento (BOTELHO *et al.*, 2020; SEBRAE, 2020). Com a reabertura gradativa dos comércios de todas as regiões, foram criados vários guias, manuais e notas técnicas principalmente pela Organização da Saúde (OMS), ANVISA e ABRASEL a fim de orientar e definir diretrizes aos colaboradores de maneira a garantir o seguro funcionamento dos estabelecimentos (FINKLER *et al.*, 2020).

Para que houvesse a sobrevivência dos departamentos comerciais, foram dispostas táticas para a contenção do vírus, tais como o distanciamento social, o uso de álcool em gel 70%, aplicação de equipamentos de proteção individual, como o emprego de máscaras, higienização frequente de mãos, exposição de cartazes com informações sobre a Covid, ordenamento de filas durante a entrada, dentre outros (SOUZA *et al.*, 2021).

No que se diz respeito a higienização ambiental do salão recomenda-se um espaçamento mínimo de um e dois metros para disposição entre cadeiras e mesas,

respectivamente. Sendo esse ambiente bem localizado e que garanta uma boa ventilação e circulação do ar, não ultrapassando a capacidade máxima de ocupação estabelecida de 30% (ABRASEL, 2020; FINKLER *et al.*, 2020).

Os estabelecimentos que aderem ao serviço *self service* devem designar um colaborador, desde que esteja com os devidos equipamentos de proteção, como por exemplo, luvas, máscaras e toucas descartáveis para fazer a distribuição das refeições aos clientes ou fazer a disponibilização de álcool em gel e luvas descartáveis de plástico para que o cliente possa se servir no setor de distribuição, além de manter talheres em saquinhos de papel e pratos e copos devidamente protegidos de microrganismos. Os funcionários devem manter as mãos sempre higienizadas antes de manipular os utensílios limpos, já em relação aos utensílios sujos, estes devem ser conduzidos com o auxílio de luvas (FINKLER *et al.*, 2020; PONTES, 2020).

Antes da abertura do estabelecimento e até mesmo ao longo do seu funcionamento é fundamental a aplicação de treinamentos para todos os funcionários através de *slides*, cartilhas, palestras informativas e explicativas elaboradas por meio de um profissional capacitado sendo mais especificamente um nutricionista responsável técnico (RT) (ANR, 2020; ARANHA *et al.*, 2020). Durante o período de pandemia não houveram evidências que comprovassem que o coronavírus seja transmitido por meio de alimentos, porém é necessário que siga fielmente todas as recomendações disponibilizadas por meio do manual de boas práticas (PONTES *et al.*, 2020).

Sendo assim, esse trabalho teve como objetivo verificar por meio de relatos de como os empreendedores adaptaram-se às condições impostas para a reabertura dos serviços oferecidos em restaurantes comerciais durante a pandemia da Covid-19. Portanto, justifica-se como necessidade, a realização deste artigo em forma de estudo de caso por meio de artigos, livros e relatos para que assim sejam avaliadas as condições das cozinhas dos restaurantes quanto às medidas de segurança adotadas devido à pandemia da Covid-19.

MATERIAL E METODOS

Foi realizada uma coleta de informações com quatro empresários da cidade de Pouso Alegre, município brasileiro do Estado de Minas Gerais (latitude 22° 13' 48" sul e longitude 45° 56' 11" oeste), estando em uma altitude de 832 metros com uma população estimada em 152.549. As experiências destes empresários foram relatadas frente à adaptação às mudanças ocorrendo ao longo deste um ano e meio da pandemia da Covid-19 (2020-2021).

Os dados foram cedidos por uma empresa de consultoria de Nutrição da cidade após avaliar a proposta do estudo, o aceite foi feito, sob termo de sigilo dos dados dos empresários sendo apenas a divulgação de duas iniciais.

As entrevistas foram realizadas com quatro clientes da empresa, no mês de maio de 2021, logo após a chamada "onda roxa" que se instalou no estado de Minas Gerais. Os entrevistados deram permissão para realizar a pesquisa e tiveram conhecimento da situação. A pesquisa teve a aprovação de todos, pois não criava conflitos éticos. Neste sentido, os relatos foram feitos através de áudios estilo "Podcast", quando foi realizada uma pequena entrevista com os empresários de como foram suas experiências e suas realidades de adaptação sobre a questão da venda, *layout* e exigências da Vigilância Sanitária sobre as adequações para abertura. Não foi criado um roteiro específico de entrevista, uma vez que o objetivo

era captar a essência de adaptação de cada empresário, gerando assim um parecer aleatório e diversificado de cada realidade.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os dados foram cedidos pela Empresa Ethica Soluções, através de áudios estilo “Podcast”, as informações foram trabalhadas em conversão para formato de texto, tratando o sigilo dos dados e relatos conforme textos abaixo.

O empresário G. G.,relatou que reinventou o atendimento aos clientes:

“Estamos trabalhando no sistema de take out, em que as pessoas buscam os pedidos no nosso estabelecimento”.

A entrega, tanto de comidas, quanto de drinques, foi readaptada. Alguns itens tiveram que sair do cardápio, pois perdem a qualidade quando embalados. É enviado ainda álcool gel para o cliente. Outros ajustes ainda foram feitos para o caso da produção e no atendimento.

“Foram colocados contentores em várias partes do restaurante. Além disso, levamos um frasco com álcool até o cliente para usarmos depois de passar o cartão na maquininha, conta G.G. A mudança, porém, foi automática. Não tivemos dificuldades, pois já pensávamos em oferecer esse tipo de serviço”.

Diante do relato pode-se observar que a melhor solução diante da crise gerada pela pandemia do Covid -19 em relação aos serviços de restaurantes foi ressignificar a maneira de servir, de como fazer a elaboração dos pratos e até mesmo algo simples como a forma de pagamento. De acordo com o estudo realizado por Oliveira *et al.*, (2020), o sistema de *take out* adotado por G.G. pode ter sido uma alternativa afim de manter o funcionamento do estabelecimento e com isso consequentemente os empregos dos colaboradores e preservação da economia.

Além da questão da qualidade dos produtos alimentícios e bebidas entregues por meio de *delivery* ou *take out*,conforme Silva *et al.*, (2021) e Sousa *et al.*, (2020), a redução dos itens expostos nos cardápios também se mostrou importante quanto a redução dos custos de forma geral é uma alternativa para os empreendedores de comércios e restaurantes. A adoção do uso de álcool em gel em diversas atividades e setores de restaurantes é uma exigência contra a propagação da Covid-19 (FINKLER *et al.*, 2020).

Em estudo demonstrado por Soares e Lima (2020) e Dutra e Zani (2020), uma alternativa à forma de pagamento convencional é por meio das plataformas digitais de maneira que diminua o contato entre o colaborador ou entregador e cliente, e consequentemente a propagação do vírus.

O empresário P. B. começou o serviço de *delivery* ano passado, em 2020. Segundo ele, os pedidos aumentaram. Relatou:

“Nos primeiros dias, entregamos entre 12 e 19 pratos. Agora estamos entregando quase 30 por dia. O estabelecimento também implementou o sistema de drive-thru, em que o cliente não precisa sair do carro para buscar”.

O serviço de *delivery* já era um sistema implementado em diversos serviços de alimentação, contudo diante do cenário pandêmico causado pelo vírus da Covid-

19 os estabelecimentos comerciais viram-se obrigados a se adequar a esses sistemas para manterem o funcionamento.

Segundo os resultados demonstrados no estudo realizado por Sanglard (2021), ficou evidenciado aumento do número de pedidos via *delivery* e a quantidade de vezes em que os consumidores passaram a realizar um pedido por semana durante o período da Covid-19, o que certifica o relato descrito por P.B. referente ao crescente número de pedidos realizados em um dia no seu restaurante.

De acordo com Botelho *et al.*, (2020), um ponto positivo no que diz respeito ao serviço de *delivery* durante a pandemia, foi à descentralização das entregas apenas de ultraprocessados, sendo diversificado para os demais ramos de serviços de alimentos *in natura* e processados, apesar de ainda pouco incentivado, o que também pode ser um indicativo do aumento de números de refeições entregue por restaurantes.

Assim como o *delivery*, outra alternativa encontrada pelos empreendedores de restaurantes, para aqueles que poderiam oferecer, foi o sistema de *drive-thru* para que continuassem o funcionamento (SOUSA; SANTOS, 2020). Já em estudo realizado por Rizou *et al.*, (2020), esta opção também diminui os riscos de contaminação, pois mantém o distanciamento entre as pessoas.

A empresária A.F, é proprietária de um restaurante que servia em média 300 refeições dia no sistema *self-service*, e com a pandemia viu seu rendimento cair assustadoramente, passou a vender na primeira onda do vírus uma média de 50 marmitas dia, que era somente no *delivery*. Relatou:

“Tivemos que demitir e dar férias para nossos funcionários porque não podíamos mais vender nada”.

Após a liberação da abertura parcial, vários ajustes foram exigidos pela Anvisa Municipal para poder reabrir, uma das exigências foi a criação do POP's (Procedimento Operacional Padrão) de prevenção da Covid-19, no Manual de Boas Práticas. Relatou:

“Nós tivemos que contratar uma empresa especializada para poder ajustar o nosso Manual de Boas Práticas e colocar estes procedimentos de contenção, passamos a medir a temperatura dos clientes e funcionários, a monitorar os sintomas. Ainda passamos a ter um gasto assustador com descartáveis, o serviço passou a ser empratado. O cliente ficava a distância e apontava o alimento, e a gente fazia o prato. As pessoas não estavam satisfeitas porque queriam se servir mais não era permitido. E ainda continuamos com o delivery. Foi realizado treinamento de Boas Práticas e prevenção da Covid com nossos funcionários”.

Segundo Bridi (2020), os impactos da pandemia nos primeiros meses de alastramento já evidenciaram a gravidade, principalmente pela crise econômica que foi desencadeada. Toda a classe trabalhadora dos mais diferentes setores da economia foi atingida, mas enquanto para uma grande parcela restou o desemprego, ou para os que se mantiveram ocupados, medidas como a suspensão dos contratos de trabalho e acordos de redução de salários, por exemplo, para outros resultou em intensificação do trabalho e os desafios de terem que se adaptar

rapidamente à modalidade do trabalho remoto, assumindo partes do custo do trabalho e jornadas para além dos habituais.

Considerando que os prognósticos para o futuro ainda se mostram imprecisos, de acordo com Cabral *et al.*, (2021), observa-se a necessidade de adaptação de vários profissionais. A importância da higienização e sanitização adequada dos alimentos. objetivou-se neste relato pela aplicação das boas práticas de manipulação, higienização e sanitização dos alimentos frescos e embalados em ambiente do estabelecimento de A.F.

As informações apresentadas em literatura deixam evidentes que o contato frequente com objetos contaminados configura uma fonte efetiva de transmissão viral, além do controle ineficiente da temperatura do cozimento, resfriamento e estocagem dos alimentos, falha no processo, contaminação cruzada e higiene pessoal do manipulador. Portanto, neste âmbito, a higiene é crucial para promoção e manutenção de uma boa saúde, sendo recomendável à realização de treinamentos, atualização e/ou criação de documentos como o Manual de Boas Práticas e os POP's, como a empresária A.F. realizou. (FORSYTHE, 2013; IFH, 2019; FRANCO *et al.*, 2020). De forma geral, a pandemia tem alterado a forma como o ser humano se relaciona com o ambiente onde está inserido bem como nos hábitos de consumo, como por exemplo, na adoção de novos hábitos de higiene alimentar (BURLEA-SCHIOPOIU *et al.*, 2021).

Segundo o empresário J. D, proprietário de um Bistrô, a pandemia foi um desafio muito tenso tanto no sentido de treinar e educar a equipe quanto as novas regras de Boas Práticas como também os próprios clientes. Relatou:

“Foi um desafio assim que foi liberado o self service para as pessoas. Eles precisam colocar luvas, e aguardar suas vezes de servir na fila, respeitando o distanciamento. Se o cliente quer repetir ele precisa refazer todo caminho, e toda vez e um talher e prato diferente, mais luvas... Haja dinheiro para tanto descartáveis. E ainda tem a questão que tivemos que diminuir o número de mesas no salão, e mais a distância estabelecida pelo fiscal. O cliente às vezes tem consciência, outros esbravejam... e bem difícil... está sendo muito difícil”.

As medidas de distanciamento têm sido implementadas na rotina da sociedade e devem ser aplicadas no ambiente de manipulação de alimentos. O risco de um manipulador de alimentos transmitir a COVID-19 para outro depende da distância entre eles, da exposição e da eficácia das práticas de higiene adotadas (VALIATI *et al.*, 2020).

Com o passar do tempo, os consumidores passaram a adotar novos comportamentos. Esses comportamentos foram transformados principalmente pela imposição de hábitos de higiene mais rígidos, a proibição de aglomerações em locais públicos e fechamento temporário de comércios não essenciais (KIRK; RIFKIN, 2020). A seguir, de acordo com Fabris *et al.*, (2020), há uma interpretação geral do comportamento do consumidor em relação às principais mudanças enfrentadas pela pandemia COVID-19, que devem ser consideradas para se lidar com o cliente, que muitas vezes não são adequados.

- Ativo: Adaptado com a tecnologia e a vida online. Tenta se reinventar dentro das novas realidades.

- Racional: Busca soluções mais concretas e seguras. É mais ligado à economia e ciência.
- Emotivo: É o que mais sente as mudanças, de todos os lados. Reage com emoção, tem altos e baixos.

Com a pandemia o número no uso do EPI subiu para 100%, reforçando a relevância do uso da proteção. A utilização dos utensílios descartáveis já se encontra como um hábito comum. As aplicações diárias de cuidados com a segurança dos alimentos e clientes podem ser vistas como boas práticas sendo estas essenciais para que o risco de contaminação, de maneira que sejam de qualidade e que garanta a integridade do consumidor, sendo necessário que todos os funcionários cumpram com todos os requisitos preconizados pelo Ministério da Saúde (SOUSA; SANTOS, 2020).

CONCLUSÃO

De acordo com estudos encontrados para a elaboração deste artigo, não há evidências científicas de transmissão da Covid-19 por alimentos, porém é importante destacar a necessidade de estudos futuros para esclarecer eventuais dúvidas quanto à transmissão deste vírus. Além disso, salienta-se o possível papel desempenhado pelo ambiente de produção de alimentos na disseminação do vírus.

Ações higiênicas relacionadas à manipulação e distribuição de alimentos, devem ser reforçadas para prevenir e controlar a propagação do vírus. É importante evidenciar que boas práticas de manipulação devem ser inseridas no cotidiano de quem prepara refeições e não apenas em tempos de pandemia. Estamos diante de uma crise sanitária que nos alerta para a relevância da adoção de medidas de higiene que, muitas vezes, são negligenciadas no ambiente de preparo dos alimentos, mas que agora se tornam peças fundamentais no combate à transmissão do novo Coronavírus.

A categoria de trabalho alimentar foi afetada como muitas outras no mundo, e houve a necessidade de duas camadas de renormalização: manter as normas antecedentes do trabalho comum do setor, mas incrementadas pelas mudanças, normas e regras trazidas pela pandemia, de acordo principalmente com a Anvisa e a OMS (Organização Mundial de Saúde).

A respeito dos empresários dos estabelecimentos comerciais, viu-se que tudo foi preciso renormalizar, desde a forma de receber os clientes, ou não recebê-los, aos cuidados sanitários intensificados, assumir funções de outros setores do restaurante, voltar-se à produção, recriar cardápios para o modelo de entregas, reorganizar as equipes para novas ou poucas demandas, administrar redes sociais e formas digitais de comunicação com o cliente, e especialmente recrutar o cliente a frequentar a vitrine virtual de seu restaurante. Todas essas e outras muitas mudanças vieram da necessidade de gerar faturamento a fim de manter os aluguéis ou conseguir renegociá-los, os empregos dos colaboradores, a marca da empresa presente no mercado, e garantir a própria sobrevivência.

A alta competitividade do setor da alimentação exige resultados constantes das competências de seus gestores, mais do que nunca, a pandemia provou que neste ramo é preciso buscar proposições criativas e inovar na solução de problemas. Gerir uma empresa do ramo de alimentação na pandemia, portanto, envolve o uso de competências como a comunicação, a empatia, o planejamento, e a flexibilidade cognitiva.

REFERÊNCIAS

ABRASEL. **Associação Brasileira de Bares e Restaurantes, 2020. Cartilhas e orientações.** URL: <https://abrasel.com.br/coronavirus/informacoes-e-orientacoes/>

AQUINO, E.M.L.; SILVEIRA, I.H.; PESCARINI, J.M.; AQUINO, R.; SOUZA FILHO, J. A.; *et al.* Medidas de distanciamento social no controle da pandemia de COVID-19: potenciais impactos e desafios no Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 25, p. 2423-2446, 2020. DOI:<https://doi.org/10.1590/1413-81232020256.1.10502020>

ARANHA, F.Q.; MIANO, A.C.; ROSA, C.S.C.; SANTOS, C.H.E.S.; SMITH, J.B.; OLIVEIRA, M.C.D.; *et al.*; Mudanças no serviço de alimentação coletiva devido à pandemia de COVID-19. **The Journal of the Food and Culture of the American**, v. 2, n. 2, p. 252-267, 2020. DOI: <https://doi.org/10.35953/raca.v2i2.96>

ANR - Associação Nacional de Restaurantes; **Protocolo de procedimentos de Boas Práticas nas operações para restaurantes, bares e lanchonetes pós-Covid-19.** São Paulo, 2020. URL: <https://www.anrbrasil.org.br/new/boaspraticas/ProtocolodeBoasPraticas.pdf>

BORGES, B.; DUQUE, D.; VELOSO, F.A.A.; SENNA, J.J.; PEREIRA, L.V.; *et al.* O maior desafio mundial desde a Segunda Guerra Mundial. **Boletim Macro IBRE**, março 2020. DOI: <https://hdl.handle.net/10438/28947>

BOTELHO, L. V.; CARDOSO, L.O.; CANELLA, D.S. COVID-19 e ambiente alimentar digital no Brasil: reflexões sobre a influência da pandemia no uso de aplicativos de *delivery* de comida. **Cadernos de Saúde Pública** 36 (2020): e00148020. DOI: <https://doi.org/10.1590/0102-311X00148020>

BRASIL, Ministério da Saúde. **Meios de contágio da Covid-19.** Brasília, 2021. URL: <https://www.gov.br/saude/pt-br/coronavirus/como-e-transmitido>

BRASIL, Ministério da Saúde. Plano de Contingência Nacional para Infecção Humana pelo novo Coronavírus COVID-19 Centro de Operações de Emergências em Saúde Pública | COE-COVID-19. **Tiragem: 1ª edição – 2020 – versão eletrônica preliminar.** Brasília/DF. Fevereiro de 2020. URL: <https://portalarquivos2.saude.gov.br/images/pdf/2020/fevereiro/13/plano-contingencia-coronavirus-COVID19.pdf>

BRIDI, M.A. A pandemia Covid-19: crise e deterioração do mercado de trabalho no Brasil. Impactos da pandemia. **Estudos avançados** 34 (100). Sep-Dec 2020. DOI: <https://doi.org/10.1590/s0103-4014.2020.34100.010>

BURLEA-SCHIOPOIU, A.; OGARCA, R.F.; BARBU, C.M.; CRACIUN, L.; BALOI, I. C.; *et al.* The impact of COVID-19 pandemic on food waste behaviour of young people. **Journal of Cleaner Production**, v.294, fev/2021. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2021.126333>

CABRAL, A.N.; PINHEIRO, A.P.O.; LIMA, C.V.; COELHO, C.O.V.; MARTINS, D. L.; CORAÇA, D.G.; APOLONIO, R.V.; FARIA, R.A.P.G.. Hábitos de higiene de manipuladores de alimentos no contexto doméstico durante a pandemia de Covid-

19. 2021. **Atena Editora**, Ponta Grossa – Paraná – Brasil, 2021. DOI: 10.22533/at.ed.4592104052

CFN - Conselho Federal de Nutrição- RESOLUÇÃO CFN N.º 380/2005 (*) **Atribuições principais e específicas dos nutricionistas, conforme área de atuação.** URL: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_380_2005.htm

COSTA, S.S.; Pandemia e desemprego no Brasil. **Revista de Administração Pública**, v.54, n.4.4 Rio de Janeiro July/Aug. 2020.DOI:<https://doi.org/10.1590/0034-761220200170>

CUNHA, F.M.F.; MAGALHÃES, M.B.H.; BONNAS, D.S..Desafios da gestão da segurança dos alimentos em unidades de alimentação e nutrição no Brasil: uma revisão. **Contextos da Alimentação–Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, v. 1, n. 2, 2012. URL: http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2013/04/Revista_Vol1_N24a14.pdf

DUTRA, J.A.A.; ZANI, R. Uma análise das práticas de *delivery* de alimentos em tempos de pandemia do COVID-19. **Almanaque Multidisciplinar de Pesquisa**, v. 7, n. 2, 2020. URL: <http://publicacoes.unigranrio.edu.br/index.php/amp/article/view/6516/3369>

ESTEVES, J. C.; DE CASTRO, C.M.P.Espaços públicos e seus usos em tempos de pandemia da SARS–CoV 2.1º **Simpósio Brasileiro Cidades + Resilientes**, 28 a 30 de outubro de 2020. URL: <https://www.eventoanap.org.br/data/inscricoes/7166/form3819221662.pdf>

FABRIS, D.C.; KELLER, F.C.; CARVALHO, B.P.;RADTKE, M.L.;METTE, F.M.B.. Mapa do Comportamento do Consumidor a partir da COVID-19: Uma Análise das Reações do Consumidor frente às Mudanças Enfrentadas pela Pandemia.2020. **13º Congresso Latino-Americano de Varejo e Consumo: "After COVID-19: Building Purpose through Stakeholders in Retailing"**.URL: <http://bibliotecadigital.fgv.br/ocs/index.php/clav/clav2020/paper/viewPaper/7437>

FINKLER, R.; ANTONIAZZI, N.; DE CONTO, S. M. Os Impactos da Pandemia de Covid-19: uma análise sobre a situação dos restaurantes. **Revista Turismo & Cidades**, v. 2, p. 88-103, 2020. URL: <http://www.periodicoseletronicos.ufma.br/index.php/turismoecidades/article/view/14658>

FORSYTHE, S.J. Microbiologia da segurança dos alimentos. **2.ed. Porto Alegre: Artmed**, 2013.URL: https://edisdisciplinas.usp.br/pluginfile.php/5698538/mod_resource/content/1/Microbiologia%20da%20Seguranca%20dos%20Alimentos%20-%20Stephen%20J.pdf

FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M.; PINTO, U.M.Alimentos, Sars-CoV-2 e Covid-19: contato possível, transmissão improvável.Impactos da pandemia. **Estudos**

avancados 34 (100). Sep-Dec 2020. DOI:<https://doi.org/10.1590/s0103-4014.2020.34100.012>

GENTA, T.M. S.; MAURÍCIO, A.A.; MATIOLI, G. Avaliação das Boas Práticas através de *check-list* aplicado em restaurantes self-service da região central de Maringá, Estado do Paraná. **Acta Scientiarum. Health Sciences**, v. 27, n. 2, p. 151-156, 2005.DOI:10.4025/actascihealthsci.v27i2.1415

IFH - International Scientific Forum on Home Hygiene . Too clean or not too clean? The Case for Targeted Hygiene in the Home and Everyday Life. **International Scientific Forum on Home Hygiene**, 2019. URL: <https://www.rsph.org.uk/static/uploaded/06b37f30-2241-4e98-aba93fc15346e7a5.pdf>

KIRK, C.P.; RIFKIN, L.S. I'll Trade You Diamonds for Toilet Paper: Consumer Reacting, Coping and Adapting Behaviors in the COVID-19 Pandemic. **Journal of Business Research**. 2020. URL: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC7241317/>

LI, Q.; GUAN, X.; WU, P.; WANG, X.; ZHOU, L.; *et al.* Early transmission dynamics in Wuhan, China, of novel coronavirus–infected pneumonia. **New England Journal of Medicine**. 2020. DOI: 10.1056 / NEJMoa2001316

OLIVEIRA, T.C.; ABRANCHES, M.V.; LANA, R.M. (In) Segurança alimentar no contexto da pandemia por SARS-CoV-2. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 36, p. e00055220, 2020.DOI: 10.1590/0102-311X00055220f

PHAN, T.; Genetic diversity and evolution of SARS-CoV-2. **Journal Elsevier. Infection, Genetics and Evolution** 81 (2020). DOI: 10.1016 / j.meegid.2020.104260

PITTELKOW, A; BITELLO, A.R.; A higienização de manipuladores de uma unidade de alimentação e nutrição (UAN). **Revista Destaques acadêmicos**, v.6 n. 3, p.22-27, 2014. URL: <http://www.univates.br/revistas/index.php/destaques/article/view/410>

PONTES, B. P.; AMARAL, J.S.; MICHETTI, L.R.; LUQUES, C.B.; CORRÊA, F.F. Boas práticas de produção e a percepção do manipulador em relação ao COVID-19 em uma unidade de alimentação e nutrição militar no município de São Paulo. **Advances in Nutritional Sciences**, v. 1, n. 1, p. 1-13, 2020. DOI: <https://doi.org/10.47693/ans.v1i1.2>

RDC 216/04. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Resolução Nº 216, de 15 de setembro de 2004**. URL: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html

REBOUÇAS, L.T. Conhecimento, atitudes e práticas em segurança de alimentos de manipuladores, chefes de cozinha e gerentes de restaurantes da rede hoteleira do município de Salvador, **Salvador (Bahia)**, 2015.DOI: <http://repositorio.ufba.br/ri/handle/ri/20215>

RIZOU, M.; GALANAKIS, I. M.; ALDAWOU, T.M.S.; GALANAKIS, C.M. Safety Foods, food supply chain and environment within the COVID-19 pandemic. **Trends**

in food science & technology, v. 102, p. 293-299, 2020. DOI:10.1016 / j.tifs.2020.06.008

SANGLARD, G.R.L. Impacto da Covid-19 no serviço de entrega em domicílio (*delivery*) na região de Manhuaçu (MG). **Repositório de Trabalhos de Conclusão de Curso**, 2021. URL: <http://pensaracademico.facig.edu.br/index.php/repositorioecc/article/view/2502>

SEBRAE – Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. **Delivery cresce e se torna oportunidade para setor de alimentação**. URL: <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/sebraeaz/delivery-cresce-e-se-torna-oportunidade-para-setor-de-alimentacao,8bf8d28f48081710VgnVCM1000004c00210aRCRD>.

SCHNEIDER, S.; CASSOL, A.; LEONARDI, A.; MARINHO, M.M. Os efeitos da pandemia da Covid-19 sobre o agronegócio e a alimentação. **Estudos avançados**, v.34 n.100 São Paulo Sept./Dec. 2020. E pub Nov 11, 2020. DOI: <https://doi.org/10.1590/s0103-4014.2020.34100.011>

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. DOI: <https://doi.org/10.34119/bjhrv3n3-025>

SILVA, D.L.; MIRANDA, A.L.; HOFFMANN, V.E. Viva ou Deixe Morrer: estratégias para o enfrentamento da COVID-19 sob a perspectiva empresarial em São Luís do Maranhão, Brasil. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, v. 15, n. 1. 2021. DOI: <https://doi.org/10.7784/rbtur.v15i1.2203>

SILVA, L.C.; SANTOS, D.B.; SÃO JOSÉ, J.F.B.; SILVA, E.M. Boas práticas na manipulação de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição. **Demetra: alimentação, nutrição & saúde**, v. 10, n. 4, p. 797-820, 2015. DOI: 10.12957/demetra.2015.16721

SILVA, Y.; TANCREDI, R.C.P. Doenças de origem alimentar: integralidade nas ações das vigilâncias responsáveis pelo processo investigativo e controle. **Segurança alimentar no contexto da vigilância sanitária: reflexões e práticas**, Rio de Janeiro, 2014. URL: https://www.epsjv.fiocruz.br/sites/default/files/seguranca_alimentar_vigilancia_0.pdf

SOUSA, B.; SANTOS, Y. Segurança Alimentar e Nutricional em tempo de pandemia nos restaurantes no município de Pedreiras-MA. 2020. DOI: <http://localhost/jspui/handle/123456789/161>

SOUSA, H.M.S.; IBIAPINA, A.; LIMA, A.R.; MARTINS, G.A.S. Segurança dos alimentos no contexto da pandemia por SARS-COV-2. **DESAFIOS - Revista Interdisciplinar da Universidade Federal do Tocantins**, v. 7, n. Especial-3, p. 26-33, 2020. DOI: <https://doi.org/10.20873/uftsuple2020-8771>

SOUZA, K.R.; SANTOS, G.B.; RODRIGUES, A.M.S.; FELIX, E.G.; GOMES, L.; et al. Trabalho remoto, saúde docente e greve virtual em cenário de

pandemia. **Trabalho, educação e saúde**, v.19, Rio de Janeiro Jan. 2021. DOI: <https://doi.org/10.1590/1981-7746-sol00309>

TEIXEIRA, S.M.F.G.; OLIVEIRA, Z.M.C.; REGO, J.C.; BISCONTINI, T.M. B.; Administração aplicada às unidades de Alimentação e Nutrição. **São Paulo: Varela**, 2000. URL: <https://pt.scribd.com/document/396885014/Administracao-Aplicada-Unidades-de-Alimentacao-e-Nutricao-Teixeira-Livro-Em-PDF>

VALIATI, B.S.; MACHADO, B.G.; CAPUCHO, L.C.; DOMINGOS, M.M.; SILVA, M. N.; *et al.* Considerações sobre segurança dos alimentos no contexto da pandemia de Covid-19. **Atena Editora**, Ponta Grossa – Paraná – Brasil, 2020. DOI: 10.22533/at.ed.6962026104

VEIROS, M.B. Análise das condições de trabalho do nutricionista na atuação como promotor de saúde em uma Unidade de Alimentação e Nutrição: um estudo de caso. Florianópolis, 2002. 225 f. **Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) – Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção/Ergonomia, Universidade Federal de Santa Catarina.** URL: <https://repositorio.ufsc.br/bitstream/handle/123456789/83961/185539.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

WERNECK, G.L.; CARVALHO, M.S. A pandemia de COVID-19 no Brasil: crônica de uma crise sanitária anunciada. **Cad. Saúde Pública**, v.36, n.5. Rio de Janeiro 2020. Epub May 08, 2020. DOI: <https://doi.org/10.1590/0102-311X00068820>