



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
ESCOLA DE NUTRIÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS**



IARA BANK SETTI

**IMPACTOS DA COVID-19 NO FUNCIONAMENTO DE SERVIÇOS DE
ALIMENTAÇÃO DOS MUNICÍPIOS DE ITABIRITO, MARIANA E OURO PRETO
(MG)**

**OURO PRETO - MG
2022**

IARA BANK SETTI

**IMPACTOS DA COVID-19 NO FUNCIONAMENTO DE SERVIÇOS DE
ALIMENTAÇÃO DOS MUNICÍPIOS DE ITABIRITO, MARIANA E OURO PRETO
(MG)**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Graduação em Nutrição, da Universidade Federal de Ouro Preto – UFOP, como requisito parcial para formação e obtenção do título de Bacharel em Nutrição.

Orientadora: Prof^a. Juliana Costa Liboredo

Coorientadora: Prof^a. Natália Caldeira de Carvalho

**OURO PRETO - MG
2022**

SISBIN - SISTEMA DE BIBLIOTECAS E INFORMAÇÃO

S495i Setti, Iara Bank.

Impactos da COVID-19 no funcionamento de serviços de alimentação dos municípios de Itabirito, Mariana e Ouro Preto (MG). [manuscrito] / Iara Bank Setti. - 2022.

61 f.: il.: gráf., tab..

Orientadora: Profa. Dra. Juliana Costa Liboredo.

Coorientadora: Profa. Dra. Natália Caldeira de Carvalho.

Monografia (Bacharelado). Universidade Federal de Ouro Preto. Escola de Nutrição. Graduação em Nutrição .

1. Pandemias. 2. SARS-CoV-2. 3. Serviços de alimentação. I. Carvalho, Natália Caldeira de. II. Liboredo, Juliana Costa. III. Universidade Federal de Ouro Preto. IV. Título.

CDU 616-036.21

Bibliotecário(a) Responsável: Luciana Matias Felício Soares - SIAPE: 1.648.092



FOLHA DE APROVAÇÃO

Iara Bank Setti

Impactos da COVID-19 no funcionamento de serviços de alimentação dos municípios de Itabirito, Mariana e Ouro Preto (MG)

Monografia apresentada ao Curso de Nutrição da Universidade Federal de Ouro Preto como requisito parcial para obtenção do título de bacharel em Nutrição

Aprovada em 13 de junho de 2022

Membros da banca

[Doutora]- Juliana Costa Liboredo - Orientadora (Universidade Federal de Ouro Preto)
[Doutora] - Natália Caldeira de Carvalho - Coorientadora (Universidade Federal de Ouro Preto)
[Doutora] - Simone de Fátima Viana da Cunha - (Universidade Federal de Ouro Preto)
[Mestranda] - Francine Rubim de Resende - (Universidade Federal de Ouro Preto)

[Juliana Costa Liboredo], orientador do trabalho, aprovou a versão final e autorizou seu depósito na Biblioteca Digital de Trabalhos de Conclusão de Curso da UFOP em 25/07/2022



Documento assinado eletronicamente por **Juliana Costa Liboredo, PROFESSOR DE MAGISTERIO SUPERIOR**, em 25/07/2022, às 19:25, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.ufop.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0364581** e o código CRC **BE71342C**.

Dedico este trabalho a toda minha família e ancestralidade, meu futuro, seja qual for, é nosso legado compartilhado. Minha família não é perfeita, mas me tornou quem sou e me deu chances que eles nunca tiveram. Vocês vivem em mim!

AGRADECIMENTOS

A Deus e a espiritualidade, que nunca me desamparam, me proporcionando força e resiliência. Obrigada por guiar meus caminhos.

Aos meus pais, por terem dito sim à minha vida; sem vocês, eu não estaria aqui hoje. À minha mãe, Daniela, pelas noites em que me ajudou em todos os trabalhos, por toda dedicação e incentivo, pela paciência que ela sempre tenta ter, por ser a pessoa que mais me ama nesse mundo e que mais acredita em mim, até mesmo quando nem eu acredito. Mãe, você é meu exemplo de dedicação, generosidade, humildade e esforço, você me inspira todos os dias como mulher e mãe, obrigada por tudo.

Ao meu pai, André, por me inspirar a seguir meus sonhos e vontades, por me ensinar a buscar ser vulnerável, a buscar ser eu mesma na minha imperfeição. Obrigada por ser o melhor pai para mim.

Ao meu avô, José Francisco (*in memoriam*), por ser sempre bem-humorado, divertido, acolhedor e dono da melhor gaveta de doces da minha infância. Você faz muita falta, te guardo em meu coração.

Ao meu avô, José Tolentino, pelas melhores histórias de viagens inesquecíveis, por todas as comidas maravilhosas que me aquecem o coração, por sempre me apoiar e ser um avô extremamente amoroso, sua vontade de viver e conseguir alcançar o que deseja com certeza me inspiraram.

À minha avó, Cecília, por investir na minha educação, por vibrar com as minhas conquistas, por todo zelo e dedicação com a nossa família, pela generosidade e conversas, amo estar com você.

À minha avó, Cida, por todo amor e melhor colo da infância, por sempre me divertir, me escutar e me acolher, amo ser sua neta.

À minha tia, Tatiane, por cuidar de mim como filha, sempre cuidadosa, me protegendo e me ajudando, sou eternamente grata.

À minha tia, Flávia, por sempre se solidarizar quando eu precisei e por me inspirar ao dar o primeiro passo fora do nosso “ninho”.

Ao meu tio-avô, Arão, tenho certeza de que nada é por acaso e a minha formação na UFOP é em sua honra também, você é visto, você pertence.

A todos os meus irmãos, vocês têm um espaço especial em meu coração.

A todos os meus ancestrais, em especial às mulheres, que não tiveram a mesma oportunidade que eu tenho de estudar e se formar. Eu honro vocês fazendo boas

escolhas na minha vida, eu vejo vocês na minha felicidade, podemos nos conectar pela alegria e vocês sempre viverão em mim.

Em especial, agradeço à minha professora e orientadora, Juliana Liboredo, pelas orientações, pelos conhecimentos compartilhados, por me conduzir até aqui com muita dedicação, compreensão e paciência, acreditando que eu conseguiria terminar. Sem você, não teria conseguido, suas correções e ensinamentos foram fundamentais. À professora e coorientadora Natália Caldeira, por também sempre contribuir com ensinamentos e orientações, que, com certeza, agregaram muito a este trabalho, e por toda paciência.

Aos meus amigos, Maria, Camila, Ana Paula, Úrsula, Gabriela, Lucas, Rosimara e Juscelino, que conheci na faculdade e contribuíram para que essa caminhada fosse mais leve e acolhedora.

Ao meu parceiro, Rodrigo, por, nos últimos anos de faculdade, ter sido a minha melhor companhia, obrigada pelo seu carinho; sua calma e sua leveza, com certeza, tornaram este período mais agradável.

Às mulheres que me ajudaram a me reencontrar, a lidar com minha história e meus pensamentos, em especial à Pollyana e à Hadla.

Às professoras Simone e Francine, por aceitarem o convite de fazer parte da banca examinadora, por todos os conhecimentos que agregaram à minha formação, tenho certeza de que a contribuição de vocês enriquecerá ainda mais este trabalho e os meus aprendizados.

A todos os professores e funcionários da UFOP, que contribuíram para a minha formação e conhecimento, sou muito grata.

À Universidade Federal de Ouro Preto, por todos os ensinamentos proporcionados e por toda a estrutura, é uma honra estudar nesta faculdade.

Bom, agradeço a todos que contribuíram, de forma direta ou indireta, para eu estar aqui hoje nesta caminhada, sou muito grata a todos!

*“Nós somos nossas raízes, mas todo dia escolhemos quem nos tornamos. Não podemos mudar o passado, mas podemos escolher o que fazer com o que nos aconteceu.”
(Adaptado de “Era uma vez um sonho”, filme de 2020 dirigido por Ron Howard.)*

RESUMO

A COVID-19 passou a ser considerada como pandemia em março de 2020. Como medida de prevenção da doença, muitos estabelecimentos foram fechados, incluindo os serviços de alimentação. Pouco tem sido estudado sobre as mudanças nas rotinas desses estabelecimentos provocadas pelas restrições de abertura. Com isso, o presente estudo objetivou avaliar os efeitos da pandemia no funcionamento dos serviços de alimentação nos municípios de Itabirito, Mariana e Ouro Preto (Minas Gerais). A pesquisa foi realizada nos meses de maio e junho de 2021 por entrevista telefônica com proprietários/gerentes de serviços de alimentação, incluindo bares, churrascarias, docerias/sorveterias, *fast foods*, lanchonetes, padarias, pastelarias, pizzarias e restaurantes. Foi aplicado um questionário contendo perguntas sobre alterações no tipo de serviço, horário de trabalho, número de funcionários, procedimentos utilizados antes e durante a pandemia. Participaram do estudo 141 serviços de alimentação. A maioria (56,7%) alterou o tipo de serviço para *delivery* e/ou retirada no local, 18,4% funcionaram sem alteração, enquanto 21,1% funcionaram apenas por alguns meses. Durante a pandemia, foram observadas importantes alterações nos serviços de alimentação como redução no horário de funcionamento (57,4%). Outras mudanças foram observadas em virtude da pandemia: como o uso de máscaras e luvas pelos funcionários, a implementação de recipientes de álcool em gel e de pia para a higienização das mãos, distanciamento físico entre as pessoas e disponibilização de material de orientação para os clientes. Além disso, houve aumento dos cuidados higiênicos em relação ao ambiente e à higienização das mãos. A maioria dos proprietários/gerentes (91,5%) informou ter conhecimento sobre o que deveria ser feito para prevenção da COVID-19, e as informações foram obtidas principalmente pelas redes sociais (38,3%). Diante do exposto, foi possível concluir que importantes alterações ocorreram nos serviços de alimentação durante a pandemia, incluindo mudanças no funcionamento, adequações para prevenção da pandemia e implementação de Boas Práticas. Compreender o impacto da COVID-19 no funcionamento dos serviços de alimentação é importante para estabelecer estratégias de recuperação do setor no cenário atual e no período posterior à pandemia.

Palavras-chave: Pandemia. SARS-CoV-2. Serviços de alimentação.

ABSTRACT

COVID-19 became a pandemic in March 2020. As a measure to prevent the disease, a lot of establishments were closed, including food services. Little has been studied about the changes in the routines of these establishments caused by opening restrictions. Thus, the present study aimed to evaluate the effects of the pandemic on the functioning of food services in the municipalities of Itabirito, Mariana and Ouro Preto (state of Minas Gerais). The survey was carried out in May and June 2021 by telephone interviews with food services' owners/managers, including bars, steakhouses, sweets/ice cream parlors, fast food services, snack bars, bakeries, pastry shops, pizzerias and restaurants. A questionnaire was applied containing questions about changes in the type of service, working hours, number of employees, and procedures used before and during the pandemic. In the total, 141 food establishments participated in the study. The majority (56.7%) changed the type of service to delivery and/or take away, 18.4% worked without changes, while 21,1% only worked for a few months during the pandemic. Important changes were observed in food services, such as a reduction in opening hours (57.4%). Other changes were observed due to the pandemic, for example the use of face masks and gloves by employees, the availability of hand sanitizer and sinks for hand hygiene, physical distancing between people and the availability of guidance material for customers. In addition, there was an increase in hygienic care in the workplace and in relation to hand hygiene. Most owners/managers (91.5%) reported having knowledge about what should be done to prevent COVID-19, mainly through social media (38.3%). Thus, it was possible to conclude that important changes occurred in food establishments during the pandemic, including changes in functioning, adaptations to prevent the pandemic, and implementation of hygienic measures. Understanding the impact of COVID-19 on the operation of food services is important to establish recovery strategies for the sector in the current and post-pandemic scenario.

Keywords: Pandemic. SARS-CoV-2. Food services.

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1: Recrutamento dos serviços de alimentação de Ouro Preto, Mariana e Itabirito para o estudo.....	25
Gráfico 2: Dificuldades enfrentadas por serviços de alimentação dos municípios de Ouro Preto, Mariana e Itabirito (Minas Gerais) que mantiveram o funcionamento durante a pandemia de COVID-19.....	26
Gráfico 3: Principal meio de comunicação pelos quais os proprietários/gerentes de serviços de alimentação dos municípios de Ouro Preto, Mariana e Itabirito (Minas Gerais) tiveram orientações sobre como garantir a segurança de clientes e funcionários durante a pandem	29
Gráfico 4: Procedimentos adotados nos serviços de alimentação (n=141) dos municípios de Ouro Preto, Mariana e Itabirito (Minas Gerais) apenas durante a pandemia de COVID-19	31

LISTA DE TABELAS

Tabela 1: Dificuldades enfrentadas por cada tipo dos serviços de alimentação entrevistados nos municípios de Ouro Preto, Mariana e Itabirito (Minas Gerais) durante a pandemia de COVID-19.....	27
Tabela 2: Horário de funcionamento e número de funcionários dos serviços de alimentação dos municípios de Ouro Preto, Mariana e Itabirito (Minas Gerais) durante a pandemia de COVID-19.....	27
Tabela 3: Tipos de atendimento ofertados por serviços de alimentação dos municípios de Ouro Preto, Mariana e Itabirito (Minas Gerais) antes e durante a pandemia de COVID-19.....	28
Tabela 4: Procedimentos realizados nos serviços de alimentação (n=141) dos municípios de Ouro Preto, Mariana e Itabirito (Minas Gerais) antes e durante a pandemia de COVID-19.....	30
Tabela 5: Procedimentos adotados por cada serviço de alimentação (n=141) dos municípios de Ouro Preto, Mariana e Itabirito (Minas Gerais) antes da pandemia de COVID-19.....	32
Tabela 6: Procedimentos adotados nos serviços de alimentação (n=141) dos municípios de Ouro Preto, Mariana e Itabirito (Minas Gerais) durante a pandemia de COVID-19.....	33

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	13
2. REVISÃO DE LITERATURA.....	15
2.1 Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN)	15
2.2 Boas Práticas de Manipulação	16
2.3 Boas Práticas de Manipulação Durante a Pandemia de COVID-19.....	16
3. OBJETIVOS	21
3.1 Objetivo Geral	21
3.2 Objetivos Específicos	21
4. METODOLOGIA.....	22
5. RESULTADOS	24
6. DISCUSSÃO	34
CONCLUSÃO	48
REFERÊNCIAS.....	49
ANEXO I – APROVAÇÃO DO COMITÊ DE ÉTICA	54
APÊNDICE A – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO	59

1. INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são estabelecimentos que realizam a administração de refeições para consumo fora do lar (COLARES; FREITAS, 2007). Dentre os estabelecimentos que são considerados UAN, incluem-se aqueles que produzem refeições para consumo em empresas, serviços de saúde, instituições de educação e serviço de bordo, além dos estabelecimentos comerciais (SANT'ANA, 2012).

As UAN têm como finalidade garantir refeições equilibradas nutricionalmente, que estejam em conformidade com os hábitos locais, respeitando os costumes sociais e culturais da população, que apresentem adequado aspecto sensorial e contribuam para a educação alimentar e nutricional dos clientes. Ademais, as refeições ofertadas devem estar em concordância com o padrão higiênico-sanitário recomendado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), o que inclui o ambiente físico apropriado, com utensílios e equipamentos higienizados, a fim de ofertar sempre maior segurança ao cliente e de forma que esteja sendo exercido um excelente serviço de atendimento (COLARES; FREITAS, 2007; PROENÇA, 1999; SILVA; FERNANDES; SANTOS, 2018).

Entretanto, no decorrer de todas as etapas do processamento do alimento podem surgir falhas, como a contaminação cruzada, a sanitização inadequada, o ambiente de manipulação do alimento pode estar inapropriado, pode ocorrer conservação e armazenamento impróprio, entre outros problemas que podem interferir na qualidade dos alimentos e ocasionar doenças transmitidas por alimentos (DTA) (BRASIL, 2004; BOAVENTURA *et al.*, 2017).

As DTA podem ocasionar náuseas, vômitos, diarreia, anorexia e febre em virtude da ingestão de alimentos ou água contaminados. Porém, há sintomas mais graves que podem se apresentar como diarreia sanguinolenta, insuficiência renal aguda, afecções extraintestinais em diferentes órgãos, como rins, sistema nervoso central, dentre outros. Os agentes etiológicos mais comuns incluem as bactérias como *Salmonella*, *Escheria coli*, *Staphylococcus aureus*, coliformes e *Bacillus cereus*, mas as DTA podem também ser causadas por vírus, como o rotavírus e norovírus (BRASIL, 2020a).

Para oferecer alimentos seguros para consumo e sem risco à saúde do cliente, é fundamental que as Boas Práticas de manipulação sejam implementadas na UAN

de acordo com a legislação vigente. No Brasil, as Boas Práticas são obrigatórias nos locais que trabalham com qualquer tipo de alimento e estão pautadas pelas Portarias MS n.º 1.428/1993 e SVS/MS n.º 326/1997, e Resoluções da Direção Colegiada RDC n.º 275/2002 e n.º 216/2004 (BRASIL, 2002b; BRASIL, 2004; DEVIDES; MAFFEI; CATANOZI, 2014). Para inserir as Boas Práticas, é crucial que os colaboradores sejam conscientizados por meio de capacitações sobre suas responsabilidades e cuidados que devem ser realizados para produzir um alimento com qualidade e segurança (DEVIDES; MAFFEI; CATANOZI, 2014).

Embora não existam evidências de que o alimento seja uma fonte provável ou via de transmissão da COVID-19 (EFSA, 2020), a pandemia tornou ainda maior a necessidade de implementação das Boas Práticas. Para prevenção da doença, observou-se a importância de cuidados mais intensos em relação à higiene dos manipuladores, do ambiente e do alimento (BRASIL, 2020b).

Entretanto, de nosso conhecimento, nenhum estudo avaliou ainda as mudanças provocadas pela pandemia em relação aos cuidados higiênicos adotados nos serviços de alimentação. Diante disso, é importante avaliar os efeitos da pandemia de COVID-19 no funcionamento desses estabelecimentos. Conhecer esses efeitos têm extrema relevância para que seja possível estabelecer estratégias para oferecer mais segurança para os clientes, demonstrar confiança nos procedimentos estabelecidos e implementação de métodos de segurança adequados (ANR, 2020), visando à segurança alimentar e a confiabilidade dos clientes neste momento tão desafiador frente à pandemia do novo coronavírus.

2. REVISÃO DE LITERATURA

2.1 Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN)

As UAN são estabelecimentos pertencentes ao setor de alimentação coletiva. Esses estabelecimentos são incluídos os serviços que fornecem alimentação em empresas (indústria, comércio e serviço), serviços de saúde ou refeições dietoterápicas (hospitais e spas), serviços de bordo (em aviões, navios, trens e plataformas marítimas), instituições de educação (creches, ensino infantil e até universidades) (SANT'ANA, 2012) e serviços de alimentação comerciais (restaurante, hotéis, *resorts*, bares, *fast foods*).

Os serviços de alimentação comerciais (ou *food service*), como bares, restaurantes e *fast food*, os quais foram o foco deste estudo, realizam atividades de preparação e distribuição de alimentação fora do domicílio (CFN, 2018).

Os objetivos dos estabelecimentos do setor de alimentação coletiva incluem a oferta de refeições equilibradas nutricionalmente para garantir os nutrientes necessários para os clientes, com adequado aspecto sensorial e que promovam educação alimentar e nutricional dos clientes. Além disso, as refeições devem possuir padrão higiênico-sanitário adequado. Para isso, as UAN devem possuir um ambiente físico apropriado, com seus equipamentos e utensílios sempre higienizados para fornecer uma maior segurança ao cliente e exercer um excelente serviço e atendimento satisfatório para o cliente (COLARES; FREITAS, 2007; PROENÇA, 1999; SILVA; FERNANDES; SANTOS, 2018).

Dentre esses objetivos, o aspecto higiênico-sanitário é essencial no momento da preparação das refeições para garantir a oferta de alimentos seguros para o cliente. Isso porque, durante todas as etapas do processamento do alimento, podem ocorrer a contaminação cruzada, a sanitização inadequada, conservação e armazenamento inapropriados, e o ambiente de manipulação do alimento pode estar inadequado, entre outros problemas que podem interferir na qualidade dos alimentos (BOAVENTURA *et al.*, 2017; SANTOS; BEZERRA, 2015). Para isso, devem ser seguidas as Boas Práticas de manipulação.

2.2 Boas Práticas de Manipulação

Para alcançar o objetivo de fornecer uma alimentação segura do ponto de vista higiênico-sanitário, as UAN devem seguir a legislação pertinente, que inclui a Resolução da Diretoria Colegiada – RDC n.º 216/04. Essa resolução dispõe sobre os procedimentos de Boas Práticas e tem como objetivo orientar os responsáveis pelos estabelecimentos a procederem devidamente e com segurança durante cada etapa de produção, do recebimento das matérias-primas até a distribuição das refeições (BRASIL, 2004). Para isso, é indispensável que os manipuladores tenham a consciência e conhecimento sobre a aplicação das Boas Práticas desde a aquisição da matéria-prima, o acondicionamento, a manipulação, a conservação e até na exposição do alimento já preparado (BOAVENTURA *et al.*, 2017). Para tanto, os manipuladores devem participar de programas de capacitação sobre Boas Práticas (DEVIDES; MAFFEI; CATANOZI, 2014).

Com a pandemia de COVID-19, a aplicação das Boas Práticas de manipulação nas UAN tornaram-se ainda mais necessárias para a garantir a segurança dos alimentos, trabalhadores e dos clientes.

2.3 Boas Práticas de Manipulação Durante a Pandemia de COVID-19

Na cidade de Wuhan (China), em 2019, surgiu a COVID-19. Essa doença é causada pelo coronavírus. Os coronavírus são uma família de espécies de vírus comuns em animais, como camelos, morcegos, gado e gatos, entretanto é pouco comum sua infecção em humanos. A Organização Mundial da Saúde (OMS), após um relatório de casos de um grupo com “pneumonia viral” em Wuhan, obteve conhecimento de um novo coronavírus intitulado SARS-CoV-2 responsável pela doença COVID-19, que apresenta um espectro clínico variando de infecções assintomáticas a quadros graves. Os sintomas mais comuns são: febre, tosse seca e fadiga. E os sintomas graves incluem: falta de ar, perda de apetite, confusão, dor persistente ou pressão no peito, alta temperatura (>38°C). De acordo com a World Health Organization (2021b), cerca de 80% dos pacientes com COVID-19 se recuperaram da doença sem necessitar de tratamento hospitalar, já aproximadamente 20% dos casos identificados ficaram gravemente doentes e precisaram de oxigênio

por apresentarem dificuldades respiratórias, dos quais 5% necessitaram de cuidados intensivos e de suporte ventilatório.

A transmissão do SARS-CoV-2, da mesma forma que outros vírus respiratórios, se dá principalmente por três modos: contato, gotículas ou por aerossol. A transmissão por contato ocorre por meio do contato direto com uma pessoa infectada, como em apertos de mãos seguidos do toque nos olhos, boca ou nariz, ou com superfícies e objetos contaminados. Já a transmissão por gotículas ocorre quando o indivíduo é exposto a gotículas respiratórias expelidas, contendo o vírus, por exemplo por uma pessoa infectada quando tosse ou espirra, sobretudo quando ela está a menos de um metro de distância da outra. E a transmissão por aerossol ocorre através de gotículas respiratórias menores (aerossóis) que contenham o vírus e que podem permanecer suspensas no ar por períodos mais longos. Essas gotículas podem ainda ser levadas por distâncias maiores que um metro. Vale ressaltar que a maioria das infecções se espalham por contato próximo, menos de um metro, principalmente por meio de gotículas respiratórias (WHO, 2021a).

Se um indivíduo tiver contato com alguém infectado com o vírus SARS-CoV-2, independente de apresentar sintomas ou não, deve permanecer separado de outras pessoas por 14 dias por ter sido exposto ao vírus e haver a possibilidade de estar contaminado, podendo infectar outras pessoas e ambientes. Já o isolamento é o termo utilizado para indivíduos que possuem sintomas de COVID-19 ou que tiveram teste positivo para o vírus. Esses indivíduos precisarão ficar separado de outras pessoas, preferencialmente em um estabelecimento médico para averiguar os cuidados clínicos, mas se não for possível o isolamento médico e o indivíduo não fizer parte de um grupo de alto risco de agravamento, este isolamento pode ser feito em casa. E caso ele tenha sintomas, o isolamento deve permanecer por pelo menos 10 dias mais três dias adicionais sem sintomas. E se o indivíduo estiver infectado e for assintomático, deve permanecer isolado por dez dias a partir do momento do teste positivo para evitar transmissões (WHO, 2021b).

O Ministério da Saúde (BRASIL, 2021a) enfatizou algumas outras circunstâncias que podem levar a essa transmissão, como em espaços fechados dentro dos quais diversos indivíduos possam ter sido expostos a uma pessoa infectada ao mesmo tempo, ou logo após a saída da pessoa infectada deste local. Ou ainda, uma exposição prolongada a partículas respiratórias, muitas vezes ocasionadas por esforço respiratório como gritar, cantar, fazer exercício, que aumenta

a concentração de gotículas respiratórias em suspensão. Por isso, é fundamental o uso de máscaras, a ventilação natural, a higienização regular das mãos e o distanciamento físico entre as pessoas.

No Brasil, a Lei n.º 14.019, de 02 de julho de 2020, durante o período da pandemia de COVID-19, dispõem sobre a obrigatoriedade do uso de máscaras de proteção individual para circulação em espaços públicos e privados acessíveis ao público, em vias públicas e em meios de transporte públicos, a fim de reduzir a disseminação de COVID-19 (BRASIL, 2020c). As máscaras impedem que gotículas expelidas pelo nariz e boca se espalhem pelo ambiente, evitando a contaminação de alimentos, além de proteger a saúde dos trabalhadores e clientes (BRASIL, 2020d).

Além disso, o distanciamento social tem sido uma das principais medidas preventivas adotadas e inclui o fechamento total ou parcial dos setores comerciais, entre esses os serviços de alimentação. Como consequência, muitos estabelecimentos passaram a adotar métodos de distribuição diferentes, como a retirada no local e o *delivery* de alimentos com entregas sem contato entre trabalhador e clientes (SHAHBAZ *et al.*, 2020).

Apesar dessas adaptações, a possibilidade de transmissão de COVID-19 via pessoa a pessoa durante o trabalho em serviços de alimentação deve ser considerada (SHAHBAZ *et al.*, 2020). Mesmo no *delivery* de alimentos, os entregadores podem ter contato direto com clientes infectados com coronavírus e podem atuar como um transmissor para seus clientes saudáveis, colegas de trabalho ou familiares (NGUYEN; VU, 2020).

Fica então ainda mais evidente a importância da implementação das Boas Práticas e a adequação dos estabelecimentos aos protocolos de segurança específicos da pandemia para a prevenção do COVID-19, tendo a necessidade de cuidados ainda maiores com a higiene dos manipuladores, do ambiente e dos cuidados com o alimento (BRASIL, 2020e). Além de prevenir as DTA's, as Boas Práticas também asseguram que a população possa voltar a frequentar os estabelecimentos com a garantia das condições higiênico-sanitárias adequadas, contribuindo para a redução do risco de transmissão da COVID-19 entre os trabalhadores devido ao rigor com as práticas de higiene aderidas (BRASIL, 2020e).

Em abril de 2020, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) publicou a Nota Técnica n.º 18 reafirmando a importância da implementação de Boas Práticas para garantir o abastecimento alimentar seguro e reduzir o risco de transmissão da

COVID-19. Essa nota técnica recomendou o acompanhamento diário dos funcionários do serviço de alimentação para identificar casos suspeitos da doença, a higienização frequente e adequada das mãos, o aprimoramento dos procedimentos de limpeza e desinfecção de superfícies e locais de trabalho, o distanciamento físico entre os funcionários e a limpeza rigorosa da matéria-prima recebida envolvida nas embalagens de alimentos (BRASIL, 2020e).

Embora não haja evidências sobre o vírus ser transmitido pelos alimentos, é possível que as pessoas sejam infectadas ao tocar em superfícies inanimadas (plástico, metal, vidro, papel, aço, PVC) contaminadas com o vírus e em seguida tocar seus rostos (olhos, boca, nariz) (KAMPF *et al.*, 2020). Isso porque o SARS-CoV-2 pode sobreviver em superfícies inanimadas por horas ou até dias. Entretanto, o vírus pode ser facilmente inativado pelo uso de substâncias higienizantes ou desinfetantes (VAN DOREMALEN *et al.*, 2020; KAMPF *et al.*, 2020).

Em maio de 2020, a ANVISA publicou a Nota Técnica n.º 47 recomendando o uso de sanitizantes que podem substituir o álcool 70% para desinfetar objetos e superfícies durante a pandemia (BRASIL, 2020d). Equipamentos, utensílios e bancadas devem sempre ser higienizados corretamente após qualquer procedimento durante a manipulação, a fim de se obter uma produção segura do alimento e prevenir o COVID-19 (BRASIL, 2020d).

Além disso, a Nota Técnica n.º 47 de 2020 atualiza a Nota Técnica n.º 23 de 2020 e orientou o setor sobre o uso de luvas e máscaras nos estabelecimentos. A Nota n.º 47 recomenda o uso de máscaras em serviços de alimentação para evitar a propagação do COVID-19, principalmente quando não é possível garantir o distanciamento mínimo de um metro entre trabalhadores ou clientes (BRASIL, 2020f).

Em junho de 2020, a ANVISA publicou as Notas Técnicas n.º 48 e n.º 49. A Nota Técnica n.º 48 reforça as medidas recomendadas para a segurança da produção de alimentos durante a pandemia, mas fornece mais detalhes (BRASIL, 2020f). Entre essas medidas, destaca-se a recomendação de que os Equipamentos de Proteção Individuais (EPIs) reutilizáveis (como óculos e protetores faciais) devem ser higienizados adequadamente antes da entrega aos funcionários. Além disso, o documento indica que o uso de luvas, máscaras ou outro EPI não substitui as práticas de higiene e que os funcionários devem receber treinamento sobre o uso correto dos EPIs para evitar que esses se tornem foco de transmissão da COVID-19 (BRASIL, 2020f). Ainda segundo a Nota n.º 48, o transporte de alimentos e matérias-primas,

deve ser realizado garantindo o cumprimento das Boas Práticas e reforçando as rotinas de limpeza de superfícies inanimadas, carregadores e mãos de motoristas (BRASIL, 2020f).

A Nota Técnica n.º 49, de 02 de junho de 2020, enfatiza que os estabelecimentos, sempre que possível, devem evitar a oferta de serviços como bufê e bebedouro (*self-service*), a fim de minimizar o risco de contaminação pelo compartilhamento de utensílios e superfícies (BRASIL, 2020b). Além disso, caso os alimentos não possam ser embalados ou completamente protegidos por balcões expositores, que contenham fechamento lateral e frontal, a Nota Técnica da ANVISA n.º 49 enfatiza a importância da contratação de um profissional capacitado para a retirada e colocação do alimento em embalagem e entrega para o cliente, garantindo a segurança de todos.

O Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) também publicou algumas recomendações para reduzir aglomerações nos serviços de alimentação, tais como fornecer refeições por entregas, substituir o bufê por prato feito para evitar fila, ampliar o horário de atendimento, fracionar turnos (CFN, 2020).

Outros cuidados foram sugeridos para adaptação dos serviços de alimentação em relação ao atendimento aos clientes no local, tais como: gerenciamento de entrada e saída de clientes; distância entre os clientes nas filas; desinfecção de mesas e cadeiras após cada uso do cliente; limpeza de banheiros com mais frequência; disponibilização de luvas descartáveis para servir refeição, talheres em embalagens individuais e temperos em sachês, distanciamento entre as mesas, disponibilização de antisséptico para as mãos dos clientes; e instalação de barreira de acrílico no caixa e protetores salivares nas mesas de bufê (ANR, 2020). As barreiras físicas são um método para minimizar o risco de contaminação e precisam ser de um material impermeável e de fácil limpeza, como acrílico ou vidro, e instaladas em locais que tenham maior contato entre os indivíduos como balcões ou caixa de atendimento para realmente prevenir o risco de contaminação (BRASIL, 2020b).

3. OBJETIVOS

3.1 Objetivo Geral

Avaliar alterações no funcionamento de serviços de alimentação e adaptações relacionadas às Boas Práticas durante a pandemia de COVID-19.

3.2 Objetivos Específicos

- Avaliar as principais dificuldades enfrentadas pelos serviços de alimentação durante a pandemia.
- Avaliar alterações no funcionamento dos serviços de alimentação (horário de trabalho, número de funcionários, tipo de atendimento e cardápio oferecido) durante a pandemia.
- Identificar as adaptações relacionadas às Boas Práticas realizadas pelos serviços de alimentação durante a pandemia.

4. METODOLOGIA

A pesquisa foi realizada nos meses de maio a agosto de 2021 por entrevista telefônica. Foi aplicado um questionário autoelaborado aos proprietários ou gerentes de serviços de alimentação comerciais, incluindo lanchonetes, *fast foods*, hamburguerias, restaurantes, bares, cafeterias, padarias, pizzarias, docerias e sorveterias localizados nos municípios de Ouro Preto, Mariana e Itabirito (Minas Gerais).

Foram incluídos no estudo os estabelecimentos cadastrados na Vigilância Sanitária (VISA) dos municípios e/ou aqueles encontrados em aplicativos de *delivery* de alimentos. Os números de telefone dos estabelecimentos foram obtidos em listas disponibilizadas pela VISA ou em mídias digitais, como sites, aplicativos e redes sociais, divulgado pelo próprio serviço de alimentação. Para cada estabelecimento, foram realizadas até cinco tentativas de ligações telefônicas, sendo que após a terceira tentativa os estabelecimentos recebiam uma mensagem via WhatsApp com o convite para participar da pesquisa. Foram excluídos do estudo os estabelecimentos cujos gerentes/prorietários se recusaram a participar e os estabelecimentos com os quais não foi possível fazer contato após as cinco tentativas.

A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da UFOP sob o CAAE 34335120.0.0000.5150 (ANEXO I). Por se tratar de entrevista telefônica, o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) (Apêndice A) foi apresentado verbalmente ao participante nos momentos iniciais da ligação e o seu consentimento foi registrado por meio verbal e gravado. Os participantes foram informados sobre o número de contato dos responsáveis pela pesquisa para esclarecimento de quaisquer dúvidas, o e-mail do CEP para o esclarecimento de dúvidas éticas e a possibilidade de receber uma cópia do TCLE assinado.

O questionário foi elaborado e preenchido via *Google Forms*®, sendo composto por questões de múltipla escolha. A primeira parte do questionário era composta por uma pergunta sobre a concordância em participar da pesquisa. Para aqueles que aceitaram, foi dada continuidade na entrevista com questões sobre o município no qual o estabelecimento estava localizado, o tipo de estabelecimento e se este funcionou durante a pandemia. Para os estabelecimentos que não funcionaram, foram questionados os motivos que impediram o funcionamento e, em

seguida, a participação na entrevista foi finalizada. Se o estabelecimento funcionou durante a pandemia, foi dada continuidade na entrevista com perguntas sobre as alterações que ocorreram no estabelecimento relacionadas ao horário de trabalho, número de funcionários, tipo de atendimento e cardápio oferecidos durante a pandemia.

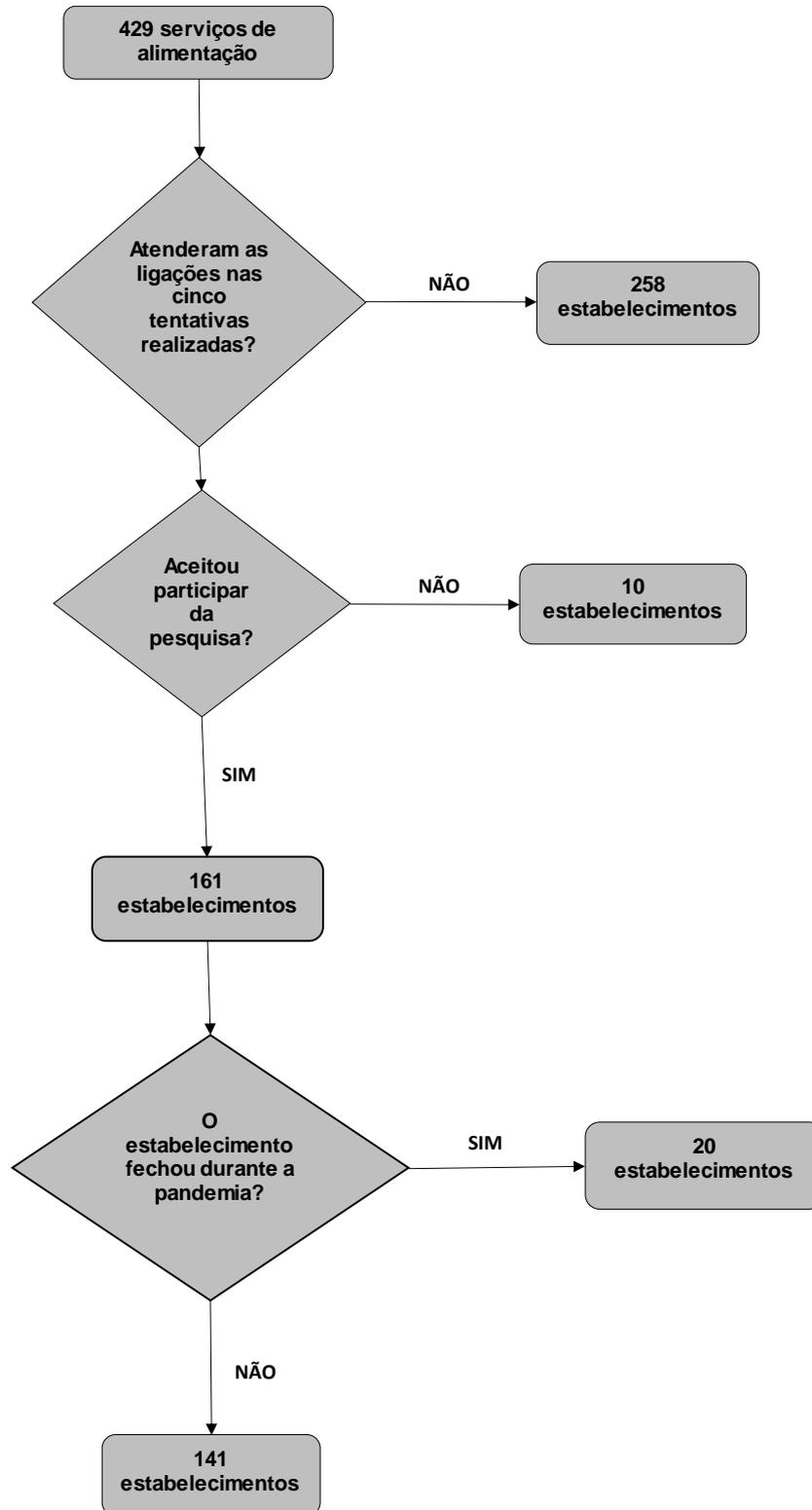
Para identificar aspectos sobre adaptações relacionadas às Boas Práticas de manipulação devido à pandemia, os responsáveis pelos estabelecimentos foram perguntados sobre as principais dificuldades enfrentadas durante a pandemia, os procedimentos de Boas Práticas adotados antes e durante a pandemia, o principal meio de comunicação onde foram encontradas orientações para garantir a saúde de funcionários e clientes, se havia o conhecimento sobre o que deveria ser feito para garantir a segurança dos funcionários e clientes e se houve a contratação de algum profissional para auxiliar na implementação das novas rotinas e adequação do estabelecimento no contexto da pandemia de COVID-19.

5. RESULTADOS

No total, foram encontrados 429 serviços de alimentação localizados nos três municípios e para todos foi realizado contato telefônico, sendo que 10 desses não aceitaram participar (2,3%) e 258 (60,1%) não atenderam as ligações nas cinco tentativas realizadas. Dos 161 estabelecimentos que atenderam a ligação, 20 (4,7%) fecharam durante a pandemia. Os motivos para a interrupção do funcionamento foram: redução do faturamento (60%), falta de adesão dos clientes (45%), dificuldade de estruturar o serviço de *delivery* (40%), dificuldade de manter o número de funcionários (30%), falta de crédito/empréstimo bancário (15%), dificuldade de adequar o cardápio (5%) e outros (40%).

Excluindo-se os 20 estabelecimentos que não funcionaram, a pesquisa foi realizada com 141 estabelecimentos: 50 estavam localizados em Itabirito (31,0%), 57 em Mariana (35,4%) e 54 (33,5%) em Ouro Preto. Do total, 48 eram restaurantes, 39 lanchonetes/*fast food*/hamburguerias, 14 bares, 14 cafeterias/padarias, 8 pizzarias e 18 eram docerias/sorveterias (Gráfico 1).

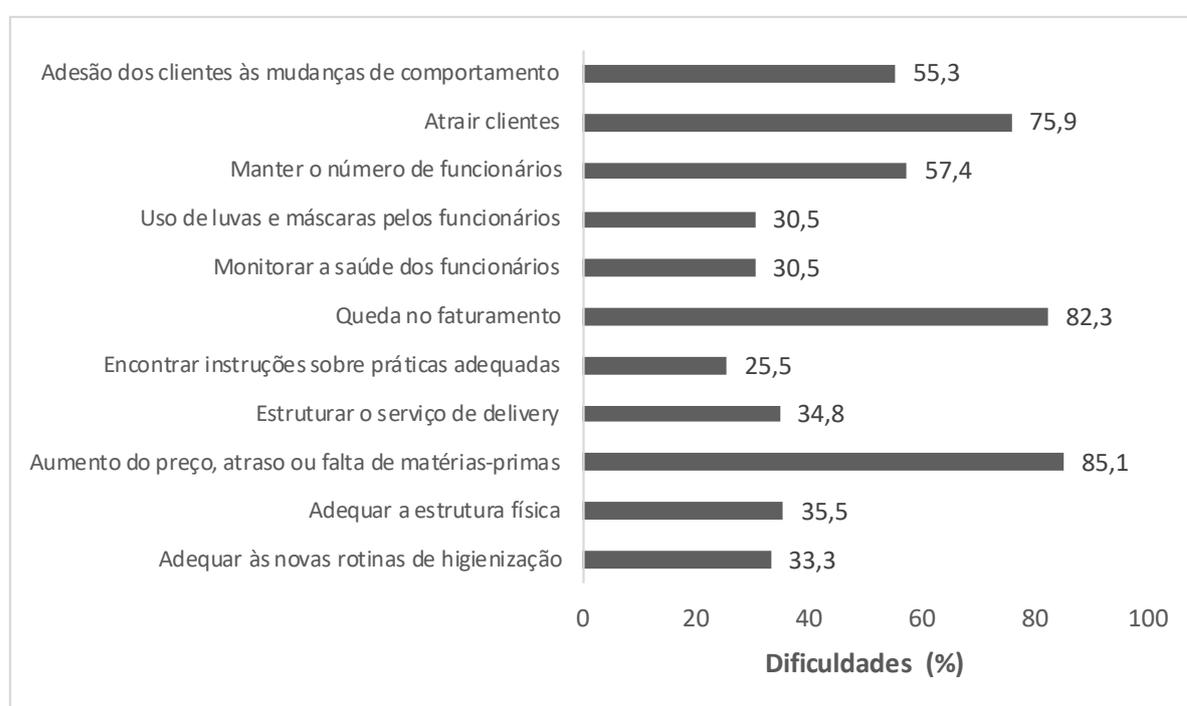
Gráfico 1: Recrutamento dos serviços de alimentação de Ouro Preto, Mariana e Itabirito para o estudo



Fonte: Elaboração da autora (2021).

Durante a pandemia de COVID-19, a maioria dos estabelecimentos (57,45%) funcionou apenas com serviço de *delivery* de alimentos e/ou retirada no local, 18,44% funcionaram sem alterações, enquanto 24,11% funcionaram apenas por alguns meses. Entre os estabelecimentos que funcionaram durante a pandemia (n=141), as principais dificuldades relatadas foram aumento do preço, atraso ou falta de matérias-primas, queda no faturamento e ter que atrair clientes (Gráfico 2).

Gráfico 2: Dificuldades enfrentadas por serviços de alimentação dos municípios de Ouro Preto, Mariana e Itabirito (Minas Gerais) que mantiveram o funcionamento durante a pandemia de COVID-19



Fonte: Elaboração da autora (2021).

Na Tabela 1, encontram-se as suas principais dificuldades no decorrer da pandemia por cada tipo de estabelecimento. Uma grande dificuldade enfrentada pelos estabelecimentos foi em relação ao aumento do preço, atraso ou falta de matérias-primas, sobretudo as docerias e sorveterias (94,4%) e as cafeterias e padarias (92,9%). Outro grande desafio com qual os estabelecimentos se depararam foi a queda no faturamento (Gráfico 2), sendo uma dificuldade enfrentada principalmente pelos restaurantes (93,8%) e pelos bares (92,9%). A maioria dos estabelecimentos enfrentaram dificuldades para atrair os clientes (Gráfico 2), também atingindo principalmente os restaurantes (87,5%), os bares (85,7%) e as cafeterias/padarias (85,7%).

Tabela 1: Dificuldades enfrentadas por cada tipo dos serviços de alimentação entrevistados nos municípios de Ouro Preto, Mariana e Itabirito (Minas Gerais) durante a pandemia de COVID-19

Dificuldades	Restaurantes		Bares		Cafeterias*		Lanchonetes*		Pizzarias		Docerias*	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Adesão dos clientes às mudanças de comportamento	32	66,7	8	57,1	8	57,1	21	53,8	1	12,5	8	44,4
Atrair clientes	42	87,5	12	85,7	12	85,7	27	69,2	3	37,5	11	61,1
Manter o número de funcionários	35	72,9	4	28,6	9	64,3	22	56,4	4	50,0	7	38,9
Uso de luvas e máscaras pelos funcionários	22	45,8	5	35,7	3	21,4	7	17,9	2	25,0	4	22,2
Monitorar à saúde dos funcionários	20	41,7	3	21,4	3	21,4	12	30,8	2	25,0	3	16,7
Queda no faturamento	45	93,8	13	92,9	11	78,6	30	76,9	4	50,0	13	72,2
Encontrar instruções sobre práticas adequadas	14	29,2	6	42,9	2	14,3	7	17,9	1	12,5	6	33,3
Estruturar o serviço de delivery	22	45,8	1	7,1	5	35,7	13	33,3	1	12,5	7	38,9
Adequar o cardápio	20	41,7	6	42,9	4	28,6	7	17,9	1	12,5	4	22,2
Aumento do preço, atraso ou falta de matérias-primas	42	87,5	11	78,6	13	92,9	30	76,9	7	87,5	17	94,4
Adequar a estrutura física	20	41,7	10	71,4	6	42,9	7	17,9	1	12,5	6	33,3
Adequar às novas rotinas de higienização	25	52,1	7	50,0	2	14,3	8	20,5	1	12,5	4	22,2

* as cafeterias representam cafeterias e padarias, as lanchonetes também representam e hamburguerias, e as docerias também incluem as sorveterias. Fonte: Elaboração da autora (2021).

Na Tabela 2, encontram-se dados sobre alterações em relação ao horário de funcionamento e número de funcionários dos serviços de alimentação durante a pandemia de COVID-19. A maioria dos estabelecimentos teve redução do horário de funcionamento e do número de funcionários.

Tabela 2: Horário de funcionamento e número de funcionários dos serviços de alimentação dos municípios de Ouro Preto, Mariana e Itabirito (Minas Gerais) durante a pandemia de COVID-19

	Total	Aumentou		Diminuiu		Manteve	
		%	n	%	n	%	n
Horário de funcionamento	141	7,1	10	57,4	81	35,5	50
Número de funcionários	141	6,4	9	50,4	71	42,3	61

Fonte: Elaboração da autora (2021).

Quase metade dos estabelecimentos não alterou o cardápio durante a pandemia (51,1%), enquanto 20,6% reduziram o número de opções de pratos, 16,3% aumentaram o número de opções e 12,1% precisaram fazer mudanças nos tipos de pratos oferecidos. Na Tabela 3 encontram-se os tipos de atendimento oferecidos antes e durante a pandemia. Com a pandemia de COVID-19, verificou-se que um menor número de estabelecimentos oferecia atendimento para consumo no local (de 72,3% antes para 39,7% durante a pandemia). Já a oferta de serviço de *delivery* foi relatada por 82,3% dos estabelecimentos durante a pandemia, enquanto apenas 57,4% ofereciam esse serviço no período anterior.

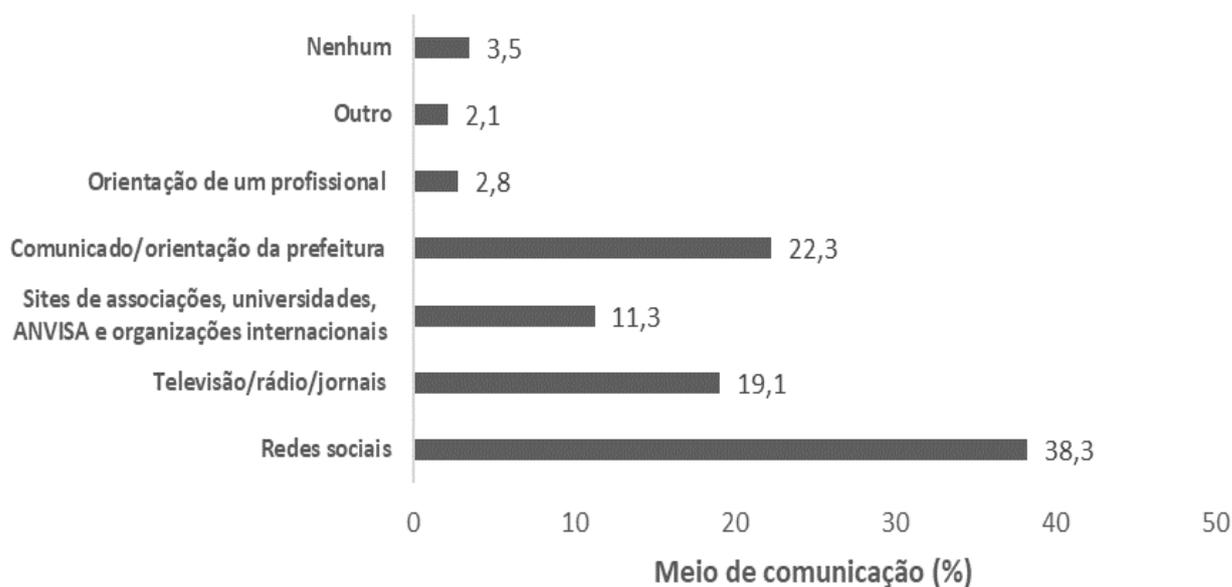
Tabela 3: Tipos de atendimento ofertados por serviços de alimentação dos municípios de Ouro Preto, Mariana e Itabirito (Minas Gerais) antes e durante a pandemia de COVID-19

Tipos de atendimento	Antes		Durante	
	%	n	%	n
Consumo no estabelecimento	72,3	102	39,7	56
Retirada no estabelecimento	68,1	96	74,5	105
<i>Delivery</i>	57,4	81	82,3	116
Outro	3,5	5	2,8	4

Fonte: Elaboração da autora (2021).

A maioria dos proprietários/gerentes dos serviços de alimentação (91,5%) informou ter conhecimento sobre o que deveria ser feito para garantir a segurança dos funcionários e clientes durante a pandemia. As redes sociais foram o meio de comunicação mais citado pelos proprietários/gerentes (38,3%) como meio utilizado para obter esse conhecimento (Gráfico 3). Apenas 7,8% dos estabelecimentos contrataram um profissional para auxiliar na implementação das novas rotinas e fazer adequações no contexto da pandemia de COVID-19.

Gráfico 3: Principal meio de comunicação pelos quais os proprietários/gerentes de serviços de alimentação dos municípios de Ouro Preto, Mariana e Itabirito (Minas Gerais) tiveram orientações sobre como garantir a segurança de clientes e funcionários durante a pandemia



Fonte: Elaboração da autora (2021).

Na Tabela 4, encontra-se a comparação dos procedimentos realizados nos serviços de alimentação antes e durante a pandemia. Antes da pandemia de COVID-19, mais de 90% dos serviços de alimentação disseram adotar as seguintes práticas: higienização frequente das mãos, descarte ou higienização das embalagens das matérias-primas antes de usar e higienização frequente do ambiente, das superfícies e equipamentos. A maioria dos estabelecimentos também higienizavam verduras e frutas antes de armazenar ou preparar, exigiam o uso de luvas pelos funcionários na manipulação dos alimentos, higienizavam as mesas a cada troca de cliente, e mais da metade dos estabelecimentos possuíam Manual de Boas Práticas, faziam o treinamento da equipe, monitoravam a saúde dos funcionários, ofereciam talheres e copos descartáveis e talheres embalados mesmo antes da pandemia.

Com a pandemia, verificou-se aumento do uso de máscaras (de 28,4% para 96,5%) e luvas (de 68,8% para 87,9%) pelos funcionários nos serviços de alimentação. Também ocorreu aumento do número de estabelecimentos que ofertavam álcool em gel aos seus clientes (de 27,0% para 92,2%) durante a pandemia. Entretanto houve uma diminuição entre os estabelecimentos em relação à disponibilização de pia para higienização das mãos (59,6% para 44,0%). Dentre

aqueles estabelecimentos nos quais o cliente servia seu próprio alimento, mais da metade dos estabelecimentos abandonaram essa prática com a pandemia.

Tabela 4: Procedimentos realizados nos serviços de alimentação (n=141) dos municípios de Ouro Preto, Mariana e Itabirito (Minas Gerais) antes e durante a pandemia de COVID-19

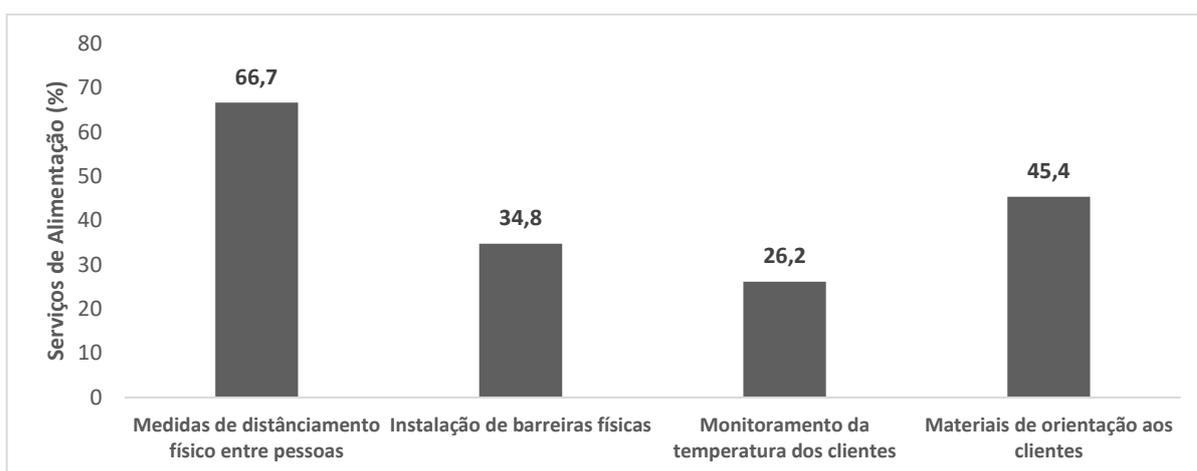
Procedimentos	Antes		Durante	
	n	%	n	%
Monitoramento da saúde dos funcionários	77	54,6	83	58,9
Uso de máscaras pelos funcionários	40	28,4	136	96,5
Uso de luvas pelos funcionários	97	68,8	124	87,9
Treinamento da equipe	77	54,6	85	60,3
Higienização das mãos com frequência	128	90,8	138	97,9
Cuidados com as embalagens da matéria-prima	130	92,2	129	91,5
Higienização de verduras e frutas antes de armazenar ou preparar	125	88,7	132	93,6
Uso de máquina de lavar louças	11	7,8	15	10,6
Higienização das mesas a cada troca de cliente	92	65,2	85	60,3
Higienização frequente do ambiente, das superfícies e equipamentos	127	90,1	130	92,2
Oferta de talheres e copos descartáveis para os clientes	78	55,3	89	63,6
Oferta de talheres embalados	77	54,6	77	55,0
Oferta de luvas para os clientes escolherem os alimentos	8	5,7	13	9,2
Pia para higienização das mãos dos clientes	84	59,6	62	44,0
Recipientes com álcool em gel	38	27,0	130	92,2
Cliente servia seu próprio prato	36	25,5	15	10,6
Funcionários do restaurante servia o prato do cliente	109	77,3	119	84,4
Implementação do Manual de Boas Práticas	76	53,9	69	48,9

Fonte: Elaboração da autora (2021).

Na Gráfico 4, encontram-se os procedimentos adotados pelos serviços de alimentação apenas com a chegada da pandemia de COVID-19 ao país. Dos 141 estabelecimentos, 66,7% dos proprietários/gerentes disseram ter adotado medidas para assegurar o distanciamento físico das pessoas dentro do estabelecimento. No entanto, menos da metade dos serviços de alimentação realizaram instalação de

barreiras físicas, monitoramento da temperatura dos clientes e disponibilização de materiais de orientações aos clientes sobre medidas preventivas contra a COVID-19.

Gráfico 4: Procedimentos adotados nos serviços de alimentação (n=141) dos municípios de Ouro Preto, Mariana e Itabirito (Minas Gerais) apenas durante a pandemia de COVID-19



Fonte: Elaboração da autora (2021).

Na Tabela 5, encontram-se os procedimentos adotados por cada tipo de serviços de alimentação antes da chegada da pandemia de COVID-19 ao país. Dentre os serviços de alimentação que estavam em funcionamento antes da pandemia, as cafeterias e padarias (78,6%) foram os estabelecimentos que mais possuíam Manual de Boas Práticas, seguidas das docerias e sorveterias (66,7%) e das lanchonetes/*fast foods*/hamburguerias (64,1%). Mais de 70% dos proprietários/gerentes de todos os tipos de estabelecimento disseram que a higienização das mãos ocorre com frequência, assim como a higienização do ambiente, superfícies e equipamentos. A maioria dos restaurantes, cafeterias/padarias e lanchonetes/*fast food*/hamburguerias e docerias/sorveterias (> 55%) realizavam o treinamento da equipe com frequência, enquanto apenas 21,4% dos bares realizavam treinamento. As cafeterias/padarias (85,7%) e lanchonetes/*fast food*/hamburguerias (79,5%) foram os estabelecimentos em que mais ocorria o uso de luvas pelos funcionários. A utilização de máscaras não era uma prática adotada na maior parte dos estabelecimentos antes da pandemia. Os bares (100,0%), seguidos das lanchonetes/*fast food*/hamburguerias (97,4%) e das docerias/sorveterias (94,4%), foram os estabelecimentos que mais relataram adotar um cuidado com o descarte ou higienização das embalagens das matérias-primas.

Tabela 5: Procedimentos adotados por cada serviço de alimentação (n=141) dos municípios de Ouro Preto, Mariana e Itabirito (Minas Gerais) antes da pandemia de COVID-19

Procedimentos	Restaurantes		Bares		Cafeterias*		Lanchonetes*		Pizzarias		Docerias*	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Monitoramento da saúde dos funcionários	25	52,1	3	21,4	12	85,7	25	64,1	3	37,5	9	50,0
Uso de máscaras pelos funcionários	11	22,9	2	14,3	4	28,6	13	33,3	3	37,5	7	38,9
Uso de luvas pelos funcionários	33	68,8	5	35,7	12	85,7	31	79,5	3	37,5	13	72,2
Treinamento da equipe	30	62,5	3	21,4	9	64,3	22	56,4	3	37,5	10	55,6
Higienização das mãos com frequência	44	91,7	13	92,9	12	85,7	39	100,0	6	75,0	14	77,8
Cuidado com as embalagens da matéria-prima	43	89,6	14	100,0	13	92,9	38	97,4	5	62,5	17	94,4
Higienização de verduras e frutas antes de armazenar ou preparar	45	93,8	11	78,6	12	85,7	35	89,7	8	100,0	14	77,8
Uso de máquina de lavar-louças	8	16,7	0	0	1	7,1	1	2,6	0	0,0	1	5,6
Higienização das mesas a cada troca de cliente	36	75,0	13	92,9	11	78,6	23	59,0	4	50,0	5	27,8
Higienização frequente do ambiente, das superfícies e equipment	45	93,8	14	100,0	14	100,0	31	79,5	6	75,0	17	94,4
Oferta de talheres e copos descartáveis para os clientes	26	54,2	3	21,4	6	42,9	26	66,7	4	50,0	13	72,2
Oferta de talheres embalados	31	64,6	4	28,6	5	35,7	20	51,3	5	62,5	12	66,7
Oferta de luvas para os clientes escolherem os alimentos	2	4,2	0	0	3	21,4	2	5,1	1	12,5	0	0
Pia para higienização das mãos dos clientes	37	77,1	9	64,3	8	57,1	21	53,8	5	62,5	4	22,2
Recipientes com álcool em gel	12	25,0	2	14,3	6	42,9	12	30,8	1	12,5	5	27,8
Cliente servia seu próprio prato	24	50,0	1	7,1	5	35,7	2	5,1	2	25,0	2	11,1
Funcionários do restaurante serviam o prato do cliente	31	64,6	8	57,1	14	100,0	35	89,7	6	75,0	15	77,8
Uso do Manual de Boas Práticas	24	50,0	3	21,4	11	78,6	24	64,1	2	25,0	12	66,7

* as cafeterias representam cafeterias e padarias, as lanchonetes também representam fast food e hamburguerias, e as docerias também incluem as sorveterias. Fonte: Elaboração da autora (2021).

Na Tabela 6 encontram-se os procedimentos adotados pelos serviços de alimentação apenas com a chegada da pandemia de COVID-19 ao país. Verificou-se que praticamente todos os estabelecimentos entrevistados aderiram ao uso de máscaras (> 92%) e luvas (> 50%) pelos funcionários nos serviços de alimentação. Todas as cafeterias e padarias relataram ter disponibilizado recipientes com álcool em gel aos seus clientes quando começou a pandemia. A higienização de frutas e verduras passou a ser ainda mais constante principalmente nos restaurantes (100,0%) e nas lanchonetes/fast food/hamburguerias (94,9%). Na entrevista, mais de 70% dos proprietários/gerentes dos restaurantes, bares e das cafeterias e padarias disseram ter implementado medidas para garantir o distanciamento físico entre as pessoas.

Tabela 6: Procedimentos adotados nos serviços de alimentação (n=141) dos municípios de Ouro Preto, Mariana e Itabirito (Minas Gerais) durante a pandemia de COVID-19

Procedimentos	Restaurantes		Bares		Cafeterias*		Lanchonetes*		Pizzarias		Docerias*	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Monitoramento da saúde dos funcionários	35	72,9	6	42,9	11	78,6	25	64,1	0	0,0	6	33,3
Uso de máscaras pelos funcionários	47	97,9	13	92,9	13	92,9	38	97,4	8	100,0	17	94,4
Uso de luvas pelos funcionários	43	89,6	9	64,3	14	100,0	37	94,9	4	50,0	17	94,4
Treinamento da equipe	35	72,9	3	21,4	11	78,6	27	69,2	3	37,5	6	33,3
Higienização das mãos com frequência	48	100,0	13	92,9	14	100,0	39	100,0	7	87,5	17	94,4
Cuidado com as embalagens da matéria-prima	43	89,6	13	92,9	14	100,0	37	94,9	5	62,5	17	94,4
Higienização de verduras e frutas antes de armazenar ou preparar	48	100,0	12	85,7	13	92,9	37	94,9	7	87,5	15	83,3
Uso de máquina de lavar-louça	9	18,8	1	7,1	1	7,1	3	10,3	0	0,0	1	5,6
Higienização das mesas a cada troca de cliente	35	72,9	12	85,7	11	78,6	21	53,8	1	12,5	5	27,8
Higienização frequente do ambiente, das superfícies e equipamentos	47	97,9	12	85,7	12	85,7	37	94,9	6	75,0	16	88,9
Oferta de talheres e copos descartáveis par aos clientes	32	66,7	4	28,6	8	57,1	28	71,8	3	37,5	14	77,8
Oferta de talheres embalados	29	60,4	5	35,7	5	35,7	24	61,5	1	12,5	13	72,2
Oferta de luvas para os clientes escolherem os alimentos	4	8,3	1	7,1	4	28,6	1	2,6	0	0,0	3	16,7
Pia para higienização das mãos dos clientes	29	60,4	6	42,9	7	50,0	15	38,5	2	25,0	3	16,7
Recipientes com álcool em gel	44	91,7	13	92,9	14	100,0	37	94,9	6	75,0	16	88,9
Cliente servia seu próprio prato	9	18,8	0	0	3	21,4	1	2,6	0	0,0	2	11,1
Funcionários do restaurante serviam o prato do cliente	43	89,6	8	57,1	13	92,9	36	92,3	6	75,0	13	72,2
Uso do Manual de Boas Práticas	20	41,7	3	21,4	9	57,1	23	59,0	2	25,0	12	66,7
Monitoramento da temperatura dos clientes	19	39,6	5	35,7	5	35,7	6	15,5	0	0,0	2	11,1
Disponibilização de materiais de orientação aos clientes	21	43,8	5	35,7	8	57,1	21	53,8	2	25,0	7	38,9
Instalação de barreiras físicas no buffet	18	37,5	7	50,0	9	57,1	12	30,8	1	12,5	2	11,1
Medidas para garantir o distanciamento físico entre as pessoas	36	75,0	13	92,9	11	78,6	23	59,0	4	50,0	7	38,9

* as cafeterias representam cafeterias e padarias, as lanchonetes também representam *fast food* e hamburguerias, e as docerias também incluem as sorveterias. Fonte: Elaboração da autora (2021).

6. DISCUSSÃO

Durante a pandemia, foi observado que mais estabelecimentos entrevistados passaram a oferecer o serviço de *delivery* comparado ao período anterior. No Brasil, o Decreto Provisório n.º 927, de 22 de março de 2020, institui a consolidação das leis do trabalho no período de calamidade pública em decorrência da COVID-19, referindo-se ao fechamento de estabelecimentos, ou funcionamento com horários limitados, e o isolamento social como medidas protetivas (BRASIL, 2020g). Esse quadro pode, conseqüentemente, ter favorecido o crescimento do serviço de *delivery*, que segundo uma pesquisa realizada pela Associação Nacional de Restaurantes (ANR), empresa Galunion e o Instituto Foodservice Brasil (2022), feita com 817 respondentes que representaram ao todo 13.938 unidades de serviços de alimentação, relataram que quase 90% dos estabelecimentos operam com serviço *delivery* e 71% consideram o resultado do *delivery* lucrativo.

Um estudo, realizado pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE) e pela Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL) (2020), apontou que o serviço rápido e de *delivery* correspondiam à metade dos serviços de alimentação, sendo que os estabelecimentos que adotaram o serviço *delivery* tiveram menos queda no faturamento e expandiram em 50% suas vendas durante a pandemia. Já segundo a pesquisa nacional VR Benefícios- Locomotiva (2020), realizada com 2.481 pessoas em todo o Brasil, o número de indivíduos que pediram *delivery* no horário de almoço cresceu de 10% para 17% com a volta do retorno do trabalho presencial. Outra pesquisa, realizada pela empresa Galunion (2022) com 1103 consumidores a partir de 18 anos, das classes ABC, demonstrou que quase 50% irão pedir *delivery* quando estiverem trabalhando em casa e mais de 50% pretendem comprar por *delivery* nos próximos 6 meses, em relação a pesquisa que ocorreu em fevereiro de 2022. O *delivery* passou a ser algo necessário, e não só um diferencial, tornando-se uma alternativa para contornar os períodos de restrições de horários e fechamento dos estabelecimentos durante a pandemia e é uma alternativa para maior ampliação das vendas, oferecendo facilidade e conforto ao cliente com o uso deste serviço (FERREIRA, 2022).

O serviço de *delivery* de alimentos exige ainda mais cuidados em relação às Boas Práticas em comparação aos serviços de consumo de alimentos no estabelecimento de venda. Temperaturas entre 5° e 60 °C favorecem a multiplicação

de microrganismos deteriorantes e também patogênicos, por isso o armazenamento e a entrega dos alimentos exigem maiores cuidados (BRASIL, 2004). A Nota Técnica n.º 49/20 da ANVISA estabelece que os produtos alimentícios que são entregues precisam ser mantidos em temperaturas adequadas, armazenados em embalagens e serem transportados em veículos apropriados, como caixas com isolamento térmico contendo materiais de refrigeração suficientes quando necessário, como embalagens em gel. Além disso, os equipamentos para transportar os produtos alimentícios, como bolsas, caixas e embalagens, precisam ser higienizados frequentemente (BRASIL, 2020b).

A maioria dos proprietários/gerentes dos estabelecimentos afirmou ter conhecimento sobre o que deveria ser feito para garantir a segurança dos funcionários e clientes durante a pandemia. As informações sobre esse tema foram obtidas principalmente pelas redes sociais, seguida por orientações da prefeitura. Esse resultado pode ser um problema, uma vez que as redes sociais nem sempre estão atreladas com vínculos científicos e os decretos municipais informam apenas sobre as permissões e proibições de acordo com a situação da COVID-19 no município. A Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL), ressalta que desde o surgimento da COVID-19 muitas notícias falsas têm aparecido e que é importante evitar a divulgação de informações de cunho duvidoso, de fontes não confiáveis, sendo fundamental consultar canais de informações oficiais disponibilizados pelo Ministério da Saúde para combater as chamadas *fake news*, como no próprio *site* do governo federal (ABRASEL, 2020). O ideal também seria a utilização de notas técnicas da ANVISA e materiais de outras organizações vinculadas à área de alimentação coletiva, universidades, entre outras fontes seguras para se obter informações mais consistentes e adequadas. Além disso, a contratação de um profissional da área poderia ajudar a implementar ações voltadas para a segurança de funcionários e clientes e para garantir as Boas Práticas. Entretanto, apenas 7,8% dos estabelecimentos contrataram um profissional para auxiliar nas adequações do estabelecimento no contexto da pandemia de COVID-19.

Apesar de a maioria dos proprietários/gerentes dos estabelecimentos ter afirmado que possuía conhecimento sobre as adequações que deveriam ser feitas devido à pandemia, foi observado que 25,5% dos estabelecimentos entrevistados tiveram dificuldade em encontrar instruções sobre práticas adequadas, sendo que as docerias e sorveterias foram os que mais relataram essa dificuldade (33,3%).

Cerca de um terço dos estabelecimentos apresentou dificuldade para fazer adequações na estrutura e nas rotinas de higienização para se adaptar aos novos protocolos de prevenção à COVID-19. A maioria dos estabelecimentos fez alterações para garantir o distanciamento físico entre as pessoas e cerca de 35% instalaram barreiras físicas. No estudo conduzido por Aranha *et al.* (2020), 66,7% das UAN analisadas realizaram mudanças na distribuição das refeições, com um maior espaçamento entre os clientes por meio de demarcação na fila e a distribuição passou a ser realizada por um funcionário. Em uma pesquisa, realizada pelo SEBRAE e a ABRASEL (2020) com 1.191 pequenos negócios de todos os 26 estados brasileiros e DF, verificou-se que mais de 55% dos estabelecimentos conheciam as mudanças ocasionadas pela pandemia e já implementavam essas alterações. O distanciamento físico entre pessoas é necessário para que não ocorram aglomerações no estabelecimento e, conseqüentemente, diminua o risco de contaminação por COVID-19 (BRASIL, 2020b). Além disso, a instalação das barreiras físicas também ajuda a minimizar o risco de contaminação por COVID-19 e, segundo a Nota Técnica n.º 49 da ANVISA, essas barreiras precisam ser de material impermeável e de fácil limpeza, como acrílico ou vidro, e estar instaladas em locais de maior contato, como em balcões, para garantir a segurança dos alimentos ou caixas de atendimento (BRASIL, 2020b). Em relação às rotinas de higienização, em um estudo realizado pelo SEBRAE e pela ABRASEL (2020), foi observado que 40% dos estabelecimentos *à la carte* tiveram dificuldade em se adequar aos novos protocolos de Boas Práticas, seguido pelos estabelecimentos de eventos empresariais ou em domicílio (32%), o que mostra que setores de alimentação tiveram algum grau de dificuldade em relação às práticas higiênico-sanitárias. É importante frisar que procedimentos de manutenção e higienização de instalações, equipamentos e utensílios são procedimentos que já deveriam ser aplicados pelo estabelecimento mesmo antes da pandemia, uma vez que fazem parte das Boas Práticas para garantir uma maior segurança e qualidade do alimento preparado e são procedimentos previstos na RDC n.º 216, que se aplica aos serviços de alimentação (BRASIL, 2004).

Apesar de cerca de um terço dos estabelecimentos terem apresentado dificuldade para a realização dessas adequações citadas anteriormente, a maioria relatou dificuldades relacionadas a questões administrativas, como aumentos de preço, atraso ou falta de matéria-prima, queda no faturamento e dificuldade para atrair os clientes. Essas dificuldades podem estar atreladas com a inflação que ocorreu com

a pandemia e que também perdura nos produtos alimentícios até os dias atuais, segundo a pesquisa da Associação Nacional de Restaurantes (ANR), empresa Galunion e o Instituto Foodservice Brasil (2022) com cerca de 14 mil unidades de serviços de alimentação, 83% acreditam que a inflação representa o maior desafio a ser enfrentado este ano e mais de 55% relatam que não têm mais espaço para aumentar preços no menu e, caso tentem aumentar, acreditam que perderão clientes visto que o poder de compra dos consumidores não acompanhou o reajuste dos insumos. E isso pode ter sido um dos motivos pelo qual quase um terço dos estabelecimentos entrevistados tenham tido dificuldades em adequar o cardápio, embora essa dificuldade pode ter ocorrido também em decorrência de uma melhor adequação para o serviço de *delivery*. Para Bucak e Yigit (2021), que realizaram uma pesquisa com 30 *chefs* de cozinha em diferentes províncias da Turquia, a alteração do cardápio pode ter sido devido ao aumento dos preços dos alimentos verificados nesse período de pandemia. Já no estudo de Silveira, Ribeiro e Gimenes (2021), realizado com 105 UAN de segmento industrial e comercial, sendo que mais de 90% atuavam na região Sul do Brasil, quase 70% dos estabelecimentos sofreram alteração no cardápio para facilitar o serviço dos funcionários e evitar sobras em decorrência da diminuição de clientes.

Mais de 80% dos entrevistados apontaram a queda no faturamento como uma das principais dificuldades durante a pandemia, sendo os restaurantes e os bares os serviços que mais enfrentaram esta dificuldade. Segundo estudo realizado pelo SEBRAE e pela ABRASEL (2020), 85% dos negócios estavam faturando menos do que antes da pandemia e os estabelecimentos que mais sofreram com a queda foram as cafeterias e os bares, com 98% e 90%, respectivamente, de diminuição no faturamento (SEBRAE; ABRASEL, 2020). Essa queda no faturamento pode ser associada à paralisação ou redução das atividades que ocorreram mais de uma vez durante a pandemia (SILVEIRA; RIBEIRO; GIMENES, 2021). Segundo o estudo realizado pela ANR, empresa Galunion e o Instituto Foodservice Brasil (2021), mais de 40% dos serviços de alimentação participantes associaram a dificuldade para melhorar o faturamento ao horário limitado ou proibição de funcionamento e às vagas limitadas para clientes, com excesso de protocolos a seguir.

Como consequência, a queda no faturamento tende a ter um impacto direto na manutenção do número de funcionários dos serviços de alimentação. No presente estudo, foi observada redução do horário de funcionamento e do número de

funcionários em mais de 50% dos estabelecimentos. Os restaurantes foram os estabelecimentos que mais relataram dificuldade em manter os funcionários, seguidos pelas cafeterias/padarias e lanchonetes/*fast foods*/hamburguerias. Do mesmo modo, entre os 1.191 estabelecimentos brasileiros que participaram da pesquisa do SEBRAE com a ABRASEL (2020), metade das empresas de serviço de alimentação fora de lar reduziram a jornada de trabalho ou suspenderam contratos. Silveira, Ribeiro e Gimenes (2021) observaram em seu estudo que 20% dos funcionários dos serviços de alimentação foram demitidos. O estudo realizado pela ANR, em parceria com a empresa Galunion e o Instituto Foodservice Brasil (2021), indicou que 21% dos funcionários de empreendimentos de alimentação fora do lar foram demitidos. Além do impacto financeiro gerado pelas demissões, essa diminuição do número de funcionários pode gerar uma sobrecarga dos funcionários mantidos, redução da produtividade, bem como promover maior dificuldade de aplicação das Boas Práticas durante a manipulação dos alimentos, o que pode colocar em risco a saúde dos funcionários e dos clientes.

Por outro lado, para prevenir a transmissão da COVID-19, a Nota Técnica n.º 48/2020 recomenda o aumento de turnos de trabalho para reduzir o número de funcionários em cada turno, diminuindo as chances de possível disseminação da doença e resguardando as equipes em casos de ocorrência de COVID-19, uma vez que a aproximação de funcionários durante horas de turno pode aumentar o risco de contaminação e propagação do coronavírus (BRASIL, 2020f; SHAHBEZ *et al.*, 2020). Um estudo com 17 UAN, localizadas na Grande Florianópolis (SC), durante a pandemia de COVID-19 mostrou que uma das dificuldades enfrentadas pelas unidades foi a adequação do número de manipuladores ao espaço físico para atender às determinações de segurança, sendo que apenas sete conseguiram adotar o distanciamento mínimo recomendado entre os colaboradores (SANTA, 2021).

Outra dificuldade apontada pelos estabelecimentos foi a de atrair clientes. Foi observado que os restaurantes foram os estabelecimentos que mais relataram ter apresentado essa dificuldade. Isso pode estar associado ao fato de que quase metade desses estabelecimentos também apresentaram dificuldade em estruturar o serviço de *delivery*. Em estudo prévio, foi observado que metade dos 1.191 dos estabelecimentos entrevistados relataram expansão das suas vendas fazendo mais *delivery* (SEBRAE; ABRASEL, 2020). Em estudo realizado por Santa (2021), foi observado que as UAN investiram em mídias sociais para atrair mais os clientes. A

pesquisa realizada pela empresa Statista (2022) relatou que em setembro de 2021, no Brasil, mais de oito em cada dez proprietários de *smartphones* utilizavam aplicativos para pedir comida. Esse estudo também apontou que de 2017 para 2021 o percentual de indivíduos com celulares que usavam aplicativos de entrega de comida subiu 36% pontos percentuais. Outra pesquisa feita pela ANR, empresa Galunion e o Instituto Foodservice Brasil (2021) com 650 respondentes de todo Brasil, revelou que mais de 70% utilizavam o aplicativo *iFood* e o *WhatsApp* para captar seus pedidos de *delivery*. A pesquisa da empresa Galunion, realizada com 1.103 consumidores, demonstrou que mais de 70% desses consumidores preferem realizar o seu pedido por esses mesmos aplicativos, *iFood* e *WhatsApp*, e quase 60% relataram que preferem acessar o menu sozinho de forma digital. Segundo a empresa Locomotiva (2020) os aplicativos de entrega de comida estão valendo consideravelmente mais que antes da pandemia surgir, por exemplo, o aplicativo *Rappi* teve um aumento de mais de 300% em suas operações brasileiras, demonstrando o quanto o uso de aplicativos e mídias sociais aumentaram com a pandemia.

Em relação às Boas Práticas, mais de 90% dos proprietários/gerentes disseram que os serviços de alimentação adotavam a prática de higienização frequente das mãos. Esse resultado contrasta com dados obtidos em estudos realizados antes da pandemia, nos quais se observou a falta de higienização das mãos pelos funcionários de diferentes tipos de serviços de alimentação (LOPES *et al.*, 2015; ALVES; GIARRETA; COSTA, 2012; MELLO *et al.*, 2013; SILVEIRA *et al.*, 2015; MEDEIROS; CARVALHO; FRANCO, 2017; NASSIF *et al.*, 2018).

Mais da metade dos proprietários/gerentes afirmaram que monitoravam a saúde dos seus funcionários, tinham cuidados com as embalagens das matérias-primas antes de usá-las, faziam a higienização de verduras e frutas antes de armazenar ou preparar e higienizavam frequentemente o ambiente, as superfícies e os equipamentos e ainda ofereciam treinamento à equipe antes da pandemia. Segundo a RDC n.º 216, o controle da saúde dos manipuladores deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica e os manipuladores, que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde; as embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem ser limpas antes

de iniciar a preparação dos alimentos, quando aplicável; frutas e verduras, quando consumidas cruas, devem ser submetidos à higienização a fim de reduzir a contaminação superficial; e a higienização de instalações, equipamentos, utensílios e móveis deve ser realizada por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento (BRASIL, 2004). Além disso, a RDC n.º 216 estabelece que os manipuladores de alimentos devem ser capacitados periodicamente sobre higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. Durante a pandemia, observou-se que os estabelecimentos que aplicavam treinamentos para os manipuladores de alimentos passou de 54,6% para 60,3%. Esses treinamentos foram relatados principalmente pelos restaurantes e cafeterias/padarias. Saccol *et al.* (2006) e Ferreira *et al.* (2011) associaram os treinamentos com a boa relação de conformidade das Boas Práticas, pois, além de contribuírem para a qualidade e segurança dos alimentos, também auxiliam no aperfeiçoamento das atividades de manipulação, aumentando o conhecimento dos manipuladores (BRASIL, 2004).

Em relação aos procedimentos realizados, foi possível observar que os estabelecimentos passaram a ter cuidados durante a pandemia, como o uso de luvas e uma boa aderência da utilização de máscaras pelos funcionários em todos os estabelecimentos, algo que é positivo já que a utilização de máscaras reduz o risco potencial de exposição ao vírus (BRASIL, 2021b). É importante ressaltar que, apesar do uso de luvas ter aumentado durante a pandemia, não assegura a proteção contra a contaminação dos alimentos e contra a COVID-19 (BRASIL, 2020d). A Nota Técnica n.º 47, ressalta que a higiene das mãos ainda é uma das estratégias mais importantes para evitar o risco de contaminação e transmissão de COVID-19. Por isso, o uso de luvas não isenta os funcionários da necessidade de lavar as mãos corretamente e frequentemente. Não trocar as luvas na constância que se deve, conforme o rótulo da embalagem, pode tornar o seu uso um fator de risco que, ao invés de proteger, acumulando sujidades e se transformando em um foco de contaminação (BRASIL, 2020d). Os estabelecimentos de alimentação devem estar atentos aos manipuladores para que não ocorra um efeito contrário ao pretendido, por isso a adoção do seu uso não deve ser feita de modo indiscriminado e as empresas devem fornecer as luvas em quantidades suficientes, para que ocorra a sua troca sempre que necessário. A Nota Técnica n.º 18/2020 ainda enfatiza que, caso necessário, deve-se reforçar a

realização dos treinamentos para garantir que todos os procedimentos de higiene estejam sendo seguidos adequadamente (BRASIL, 2020e).

Com a pandemia, o uso de máscaras passou a ser obrigatório para a redução da disseminação do coronavírus, impedindo que gotículas expelidas pelo nariz e boca se espalhem pelo ambiente, evitando a contaminação de alimentos prontos para o consumo, além de proteger a saúde dos funcionários e clientes (BRASIL, 2020d). Apesar da obrigatoriedade do uso de máscaras, observou-se 100% de adesão a esse cuidado apenas pelas pizzarias. O uso de máscaras em serviços de alimentação foi recomendado pela Nota Técnica n.º 47 para evitar a propagação do COVID-19, principalmente quando não é possível garantir o distanciamento mínimo de um metro entre trabalhadores ou clientes (BRASIL, 2020d). Essa nota orienta que as máscaras devem ser fornecidas aos funcionários no início de cada jornada de trabalho e trocadas, sempre que necessário ou após o tempo recomendado, jamais devem ser compartilhadas, necessitando estar sempre limpas, íntegras, com ajuste adequado e ter tamanho suficiente para proteger totalmente o nariz e a boca, não devendo ser usada com nariz incompleto e nem ser retirada para falar. Além disso, deve ser evitado o toque na parte interior e frontal da máscara, região em que há alta concentração de gotículas expelidas pela boca e nariz. A periodicidade de troca da máscara deve considerar a extensão da jornada de trabalho e o tipo de atividade desenvolvida pelo funcionário, mas é recomendado que seja trocada a cada 2 a 3 horas de uso, no máximo. Entretanto, se a máscara já estiver úmida ou suja, a troca deve ser feita imediatamente (BRASIL, 2020d). Em um estudo realizado com nove UAN, do tipo institucional e escolar, no estado de São Paulo, os pesquisadores encontraram que todas as empresas ou instituições forneceram máscaras e luvas aos colaboradores e que, em mais de 75% das unidades, os trabalhadores utilizaram a máscara durante todo o tempo de trabalho (ARANHA *et al.*, 2020).

O uso de máquina de lavar louças foi pequeno (menos de 10% dos estabelecimentos) antes e durante a pandemia. Dentre os estabelecimentos, os restaurantes foram os que mais declararam o uso de da máquina e nenhuma das pizzarias participantes informou fazer uso desse equipamento. De acordo com a Nota Técnica n.º49, para garantir a limpeza eficiente durante a pandemia, embora não seja uma obrigação, é interessante o uso de máquina lava-louça, utilizando a temperatura indicada (lavagem entre 55 °C e 65 °C com temperatura da água de enxágue variando

entre 80 °C e 90 °C), os detergentes e desinfetantes apropriados e seguindo as instruções dos rótulos (ANR, 2020).

Durante a pandemia, a quantidade de estabelecimentos que começaram a disponibilizar álcool em gel triplicou. Dentre os serviços de alimentação, as cafeterias/padarias e lanchonetes/*fast food*/hamburguerias foram os estabelecimentos que mais disponibilizaram o álcool. A Nota Técnica n.º 49, esclareceu que os estabelecimentos de alimentação podem adotar distribuição de *dispensers* de álcool 70% em gel para desinfetar as mãos em locais estratégicos (próximos aos caixas, antes de expositores de alimentos, próximos as entradas dos estabelecimentos). Porém, a desinfecção com álcool 70% não substitui a lavagem das mãos, que deve ocorrer sempre que possível e necessário.

O percentual de estabelecimentos que disponibilizavam pias de higienização de mãos para os clientes diminuiu quase 16% durante a pandemia. Pias de higienização das mãos para os clientes foram mais encontradas nos restaurantes (60,4%), seguidos pelas cafeterias/padarias (50,0%). Já as docerias/sorveterias (16,7%) foram os estabelecimentos que menos disponibilizaram essas pias. Essa queda na instalação de pias para a higienização das mãos dos clientes pode ter ocorrido porque, durante a pandemia, alguns serviços de alimentação estavam oferecendo apenas o serviço de *delivery*, não havendo mais a retirada e o consumo no estabelecimento.

Vale destacar que a Nota Técnica n.º 49 (BRASIL, 2020b) também recomenda a fixação de orientações e avisos sobre a correta higienização das mãos, próximos às pias para lavagem das mãos dos clientes. Esses materiais de orientação são importantes para estimular os clientes a realizarem os procedimentos corretos para a prevenção da COVID-19 durante a sua permanência no serviço de alimentação. No presente estudo, foi observado que mais de 45% dos estabelecimentos aderiram ao uso desses documentos apenas durante a pandemia. Uma possível explicação para essa grande adesão pode ser o fato de que mais da metade dos serviços de alimentação participantes relataram dificuldade na adesão dos clientes às mudanças de comportamento para prevenir a COVID-19.

Um procedimento pouco implementado pelos estabelecimentos com a pandemia foi o monitoramento da temperatura dos clientes. A Nota Técnica n.º 49 apresenta como medida adicional a medição de temperatura antes da entrada nos serviços de alimentação (BRASIL, 2020b).

O Manual de Boas Práticas é um documento exigido pela RDC n.º 216, mesmo antes da pandemia e o seu uso é imprescindível para que os serviços de alimentação consigam garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos preparados. Esse documento descreve os procedimentos executados pelo estabelecimento, abrangendo, pelo menos, os requisitos higiênico-sanitários do local, a higienização e manutenção dos equipamentos e utensílios, das instalações, o controle da água de abastecimento, a supervisão integrada de vetores e pragas urbanas, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, a capacitação profissional, o manejo de resíduos e a supervisão e validação da qualidade do alimento preparado (BRASIL, 2004).

A maioria dos estabelecimentos já possuía o documento antes da COVID-19, mas durante a pandemia ocorreu uma queda de 5% dos estabelecimentos que utilizaram o Manual de Boas Práticas. Isso pode estar associado ao fato de que alguns estabelecimentos fecharam presencialmente e começaram a executar os seus serviços de alimentação em suas próprias residências, e conseqüentemente podem julgar que neste caso não é necessário a utilização do Manual de Boas Práticas, o que é um erro. Este ocorrido encontrado no presente estudo nos revela o quanto ainda é necessário a conscientização da importância do uso do Manual de Boas Práticas, para que os estabelecimentos passem a se preocupar ainda mais com a higiene do local, incluindo os cuidados necessários para garantir a segurança dos clientes e funcionários. Mas é importante destacar que, antes da pandemia, mais de 50% dos estabelecimentos estavam aderindo ao Manual de Boas Práticas e, durante a pandemia, este percentual ficou entre 48,9% e dentre os estabelecimentos que mais passaram a utilizar estavam as docerias e sorveterias, seguido das lanchonetes/*fast food*/hamburguerias e das cafeterias e padarias.

Aranha *et al.* (2020) relataram que quase 90% das UAN avaliavam o estado de saúde do trabalhador, além disso, na rotina de recebimento de gêneros foi relatado a higienização dos produtos recebidos. Conforme a Tabela 5, averiguamos que antes da pandemia de COVID-19 as cafeterias e padarias (85,7%), seguidas pelas lanchonetes/*fast foods*/hamburguerias (64,1%), foram os estabelecimentos que mais monitoravam a saúde dos funcionários, mas menos de 25% dos bares realizavam este controle. E durante a pandemia (Tabela 6) este monitoramento manteve-se nas lanchonetes/*fast foods*/hamburguerias (64,1%), o percentual duplicou nos bares (42,9%) e o número de cafeterias/padarias, que realizavam esse monitoramento, diminuiu cerca de 7%. Vale ressaltar que outros estabelecimentos como as

docerias/sorveterias e as pizzarias reduziram o monitoramento da saúde dos funcionários durante a pandemia, de 50% para 33,3% e de 37,5% para 0% respectivamente. Essa diminuição do monitoramento da saúde dos funcionários nesses tipos de estabelecimentos também pode ser associada à redução do número de funcionários ocorrida. No entanto, este fato ainda é preocupante visto que, independente do número de funcionário, este cuidado é fundamental pois a saúde dos funcionários também pode impactar na qualidade higiênico-sanitária dos alimentos (BRASIL, 2004).

O procedimento de higienização de verduras e frutas antes de armazenar ou preparar foi relatado pela maioria dos estabelecimentos antes e durante a pandemia, sendo um procedimento de Boas Práticas já recomendado antes da pandemia pela RDC n.º 216 para maior segurança do alimento ofertado (BRASIL, 2004). O mesmo ocorreu em relação à higienização frequente do ambiente, das superfícies e equipamentos. Entretanto, durante a pandemia, houve diminuição do número de bares e as cafeterias/padarias e docerias que relataram realizar esse procedimento. A higienização das mesas a cada troca de cliente foi relatada pelo mesmo percentual de cafeterias/padarias e docerias antes e durante o período pandêmico, mas houve redução no número dos demais estabelecimentos que realizavam esse procedimento durante a pandemia. Essas reduções no número de serviços de alimentação, que adotavam as práticas de higienização do ambiente, podem ter ocorrido devido às restrições de entrada de pessoas nos estabelecimentos nesse período de pandemia ou uso apenas do serviço de *delivery*, o que pode ter diminuído a necessidade de higienização frequente de alguns setores do estabelecimento. Outra possível explicação seria a dificuldade relatada por alguns estabelecimentos quanto à adequação das rotinas de higienização. Em contraste, em estudo realizado por Silveira, Ribeiro e Gimenes (2021), mais de 95% dos serviços de alimentação relataram ter intensificado a higienização de superfícies, sendo mais uma medida para tentar diminuir a via de transmissão de COVID-19.

Antes e durante a pandemia, a maioria dos proprietários/gerentes declararam que seu estabelecimento cuidava das embalagens de matéria-prima. Apenas os bares e as lanchonetes/*fast foods*/hamburguerias tiveram uma pequena redução do número de estabelecimentos que adotavam essa prática. O estudo de Silveira, Ribeiro e Gimenes (2021) encontrou resultados mais positivos em relação a essa prática, sendo relatado que houve uma adaptação e maior cuidado na implementação das medidas

higiênico-sanitárias durante aquisição de matérias-primas para assegurar a inocuidade dos alimentos e proteger os clientes e funcionários da COVID-19. A limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes para minimizar o risco de contaminação dos alimentos está prevista na RDC n.º 216 (BRASIL, 2004). Durante a pandemia, a Nota Técnica n.º 18 recomendou que as embalagens de matérias-primas e alimentos recebidos passassem por limpeza rigorosa (BRASIL, 2020e), a fim de evitar a contaminação de pessoas pelo toque na embalagem seguido do toque no rosto. Mas atualmente, segundo a WHO (2021a), as evidências indicam que o vírus se propaga principalmente através do contato da boca ou nariz, de um indivíduo já contaminado, que espelhe partículas líquidas e bem pequenas, denominadas partículas de aerossóis, quando espirra, fala, canta ou tosse e essas partículas podem entrar em contato direto com os olhos, nariz ou boca de outro indivíduo que será infectado também.

Além disso, durante a pandemia, mais serviços de alimentação ofertaram talheres e copos descartáveis, exceto as pizzarias que diminuíram em 12,5% a oferta desses itens. Uma possível explicação para essa diminuição pode ser o serviço de *delivery* durante a pandemia que reduziu a demanda por esses itens em comparação à demanda quando o consumo dos alimentos ocorria no estabelecimento. No estudo de Silveira, Ribeiro e Gimenes (2021), com 105 UAN industrial e comercial durante a pandemia, averiguou-se que as mudanças na produção e na aquisição de matérias-primas aumentaram os gastos com materiais descartáveis em mais de 90% das UAN.

Na maioria dos estabelecimentos eram os funcionários que serviam o prato do cliente antes e durante a pandemia. Isso provavelmente explica porque a oferta de luvas para os clientes servirem os alimentos ocorria em menos de 10% dos estabelecimentos nos dois períodos avaliados. É importante destacar que a oferta de luvas para os clientes é uma alternativa para reduzir possíveis contaminações, evitando o contato direto com os talheres ao se servirem, visto que a transmissão do vírus pode ocorrer por contato indireto, por meio de superfícies e objetos contaminados, principalmente através de tosse e espirro de indivíduos já contaminados (BRASIL, 2020d).

Por outro lado, com a pandemia, o número de estabelecimentos nos quais os clientes serviam seu próprio prato reduziu, sendo que essa forma de atendimento não foi relatada por nenhum proprietário/gerente de bares e pizzarias participantes. Esse resultado provavelmente está relacionado ao fato de que houve períodos de restrição

de funcionamento e fechamento dos estabelecimentos durante a pandemia, o que impossibilitou o acesso do cliente ao serviço de alimentação. E também vai ao encontro da Nota Técnica n.º 49, que evidencia a necessidade dos serviços de alimentação reavaliarem suas opções de ofertar os alimentos, isso inclui evitar sempre que possível a oferta de serviços de autoatendimento (*self-service*) a fim de reduzir o risco de contaminação entre os indivíduos e do próprio alimento, devido ao compartilhamento de utensílios e superfícies, podendo ser uma opção mais viável os funcionários servirem os pratos visando minimizar esses riscos (BRASIL, 2020b). Além disso, a venda de alimentos por *delivery* também é um fator que certamente contribuiu para a redução dessa modalidade de atendimento.

Mesmo que a pandemia de COVID-19 seja um desafio, podemos perceber que as Boas Práticas tornam-se ainda mais essenciais e valorizadas, necessitando ainda serem colocadas em prática. Mediante as informações discutidas, é necessário realizar a capacitação dos funcionários sobre as Boas Práticas, supervisionar sua eficácia, além de registrar e documentar o controle das ações com regularidade a fim de garantir a segurança dos funcionários e clientes (ANR, 2020; BRASIL, 2004).

Um serviço de alimentação com qualidade, segurança e acessível é essencial para atrair o consumo e a confiabilidade do consumidor que está preocupado com a pandemia e teme pela sua saúde (GALUNION, 2020). Uma pesquisa realizada com 1.108 indivíduos, homens e mulheres a partir de 18 anos e de abrangência nacional, verificou que o primeiro critério de escolha de restaurantes é a higienização e limpeza (65%), demonstrando o quão importante é a adoção das Boas Práticas para atrair clientes (GALUNION, 2020).

Uma das dificuldades do estudo foi o contato com os serviços de alimentação devido à situação de pandemia, tornando desafiadora a comunicação com os participantes e a coleta de dados. Diante disso, uma limitação do presente estudo foi a realização da coleta de dados apenas por telefone, o que provavelmente contribuiu para a perda de grande número de estabelecimentos. Essa forma de coleta impediu a participação de estabelecimentos que não possuíam esse meio de contato ou que possuíam número de telefone, mas a comunicação não foi possível (a ligação não completava ou resultava em mensagem que informava que o telefone era inexistente). Apesar disso, o estudo foi realizado com mais de um terço dos estabelecimentos presentes na lista de recrutamento inicial, o que é positivo uma vez que estudos sobre os impactos da pandemia nos serviços de alimentação ainda são escassos. Os

resultados do presente estudo poderão ser utilizados para estabelecer estratégias que auxiliem os serviços de alimentação a utilizarem as adequações realizadas para atrair e fidelizar o cliente. Outros estudos são necessários, com número maior de estabelecimentos e em outras regiões do país, para compreender melhor o impacto da COVID-19 no funcionamento dos serviços de alimentação e contribuir para a recuperação do setor no cenário atual e no período posterior à pandemia.

CONCLUSÃO

Na maioria dos serviços de alimentações avaliados, houve redução no horário de funcionamento, no número de funcionários e foi observado aumento do serviço de *delivery* de alimentos. Em virtude da pandemia de COVID-19, mais estabelecimentos passaram a exigir o uso de máscaras e luvas pelos funcionários, realizaram adaptações para manter o distanciamento físico e disponibilizaram recipientes de álcool em gel para garantir maior segurança dos funcionários e clientes. Foi observado ainda processo de mudança nos procedimentos de Boas práticas, com aumento dos cuidados higiênicos em relação ao ambiente e à higienização das mãos. Contudo, ocorreu redução da disponibilização de pias para a higienização das mãos dos clientes e do uso do Manual de Boas Práticas pelos estabelecimentos, sendo importante a realização de novas pesquisas para verificar essa questão e haver uma conscientização da importância destas práticas para a segurança dos clientes e funcionários.

REFERÊNCIAS

ALVES, E.; GIARRETA, A. G.; COSTA, F. Higiene pessoal dos manipuladores de alimentos dos Shoppings Centers da região da grande Florianópolis. **Rev. Técnico Científica do IFSC**, Florianópolis, v. 3, n. 1, p. 604-604, 2012.

ARANHA, F. *et al.* Mudanças no serviço de alimentação coletiva devido a pandemia de COVID-19. **The Journal of the Food and Culture of the Americas**, Brasília, DF, v. 2, n. 2, p. 252-267, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.35953/raca.v2i2.96>. Acesso em: 15 mar. 2022.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES. **Abrasel RMC recomenda novas medidas para bares e restaurantes no combate ao coronavírus**. 2020. Disponível em: <https://rmc.abrasel.com.br/noticias/noticias/abrasel-rmc-recomenda-novas-medidas-para-bares-e-restaurantes-no-combate-ao-coron/>. Acesso em: 11 maio 2022.

ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE RESTAURANTES. GALUNION. INSTITUTO FOODSERVICE BRASIL. **Alimentação na Pandemia: a visão dos operadores de foodservice**. 2021. Disponível em: [https://galunion.com.br/links-galunion/materiais_galunion/20210512_Pesquisa_Operadores_ANR_Galunion_IFB_Sumario%20\(2\).pdf?utm_campaign=resposta_automatica_da_landing_page_4_pesquisa_operadores_a_nriffgalunion_-_sumario&utm_medium=email&utm_source=RD+Station](https://galunion.com.br/links-galunion/materiais_galunion/20210512_Pesquisa_Operadores_ANR_Galunion_IFB_Sumario%20(2).pdf?utm_campaign=resposta_automatica_da_landing_page_4_pesquisa_operadores_a_nriffgalunion_-_sumario&utm_medium=email&utm_source=RD+Station). Acesso em: 25 nov. 2021.

ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE RESTAURANTES. GALUNION. INSTITUTO FOODSERVICE BRASIL. **Alimentação na Pandemia: a visão dos operadores de foodservice**. 2022. Disponível em: https://galunion.com.br/links-galunion/materiais_galunion/1.Pesquisa_Operadores_ANR_Galunion_IFB2022.pdf?utm_campaign=resposta_automatica_da_landing_page_1_edicao2022_pesq_operadores_mercado&utm_medium=email&utm_source=RD+Station. Acesso em: 10 maio 2022.

ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE RESTAURANTES. **Protocolo de Procedência de Boas Práticas na Operações para restaurantes, bares e lanchonetes pós-covid-19**. [S. l.]: ANR, 2020.

BOAVENTURA, L. T. A. *et al.* Conhecimento de manipuladores de alimentos sobre higiene pessoal e boas práticas na produção de alimentos. **Revista Univap**, São José dos Campos, v. 23, n. 43, p. 53-62, 2017. Disponível em: <https://doi.org/10.18066/revistaunivap.v23i43.1817>. Acesso em: 15 mar. 2022.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Nota Técnica nº 49/2020**. Orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19. Brasília, DF: ANVISA, 2020b.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004**. Estabelece procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Brasília, DF: Diário Oficial da União; Poder Executivo, 2004.

BRASIL. **Decreto-lei nº 14.019, de 3 de julho de 2020**. Altera a Lei nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, para dispor sobre a obrigatoriedade do uso de máscaras de proteção individual para circulação em espaços públicos e privados acessíveis ao público, em vias públicas e em transportes públicos, sobre a adoção de medidas de assepsia de locais de acesso público, inclusive transportes públicos, e sobre a disponibilização de produtos saneantes aos usuários durante a vigência das medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente da pandemia da Covid-19. Brasília, DF: Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, 2020c. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/lei-n-14.019-de-2-de-julho-de-2020-264918074>. Acesso em: 8 set. 2021.

BRASIL. **Medida Provisória nº 927, de 22 de março de 2020**. Institui a Consolidação das Leis do Trabalho. Brasília, DF: Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, 2020g. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/medida-provisoria-n-927-de-22-de-marco-de-2020-249098775#:~:text=Disp%C3%B5e%20sobre%20as%20medidas%20trabalhistas,%2C%20e%20d%C3%A1%20outras%20provid%C3%AAsncias>. Acesso em: 10 maio 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Como se proteger?** Medidas farmacológicas de prevenção e controle da pandemia do novo coronavírus. 2021b. Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/coronavirus/como-se-proteger>. Acesso em: 23 maio 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Doenças de transmissão hídrica e alimentar (DTHA)**. 2020a. Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-de-a-a-z/d/dtha>. Acesso em: 8 set. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia de Vigilância Epidemiológica**. Emergência de saúde pública de importância nacional pela doença pelo Coronavírus 2019. Brasília, DF: MEC, 2021a. Disponível em: https://coronavirus.saude.mg.gov.br/images/1_2021/17-03-Guia_de_vigilancia_da_covid_16marc2021.pdf. Acesso em: 15 maio 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Nota Técnica nº 18/2020**. Covid-19 e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos. Brasília, DF: ANVISA, 2020e.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Nota Técnica nº 47/2020**. Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento ao Covid-19. Brasília, DF: ANVISA, 2020d.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Nota Técnica nº 48/2020**. Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19. Brasília, DF: ANVISA, 2020f.

BRASIL. **Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002**. Regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Brasília, DF: Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, 2002.

BUCAK, T.; YIGIT, S. The future of the chef occupation and the food and beverage sector after the COVID-19 outbreak: Opinions of Turkish chefs. **International Journal of Hospitality Management**, [s. l.], v. 92, p. 102682, 2021. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2020.102682>. Acesso em: 15 mar. 2022.

COLARES, L. G. T.; FREITAS, C. M. Processo de trabalho e saúde de trabalhadores de uma unidade de alimentação e nutrição: entre a prescrição real do trabalho. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 23, n. 12, p. 3011-3020, 2007. Disponível em: <https://www.scielo.org/article/csp/2007.v23n12/3011-3020/pt/>. Acesso em: 15 mar. 2022.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Recomendações do CFN**: boas práticas para atuação do nutricionista e do técnico em nutrição e dietética durante a pandemia de coronavírus (COVID-19). Brasília, DF: Sistema CFN/CRN, 2020.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Resolução CFN Nº 600, de 25 de fevereiro de 2018**. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. [S. l.]: CFN, 2018. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm. Acesso em: 10 maio 2022.

DEVIDES, G. G. G.; MAFFEI, D. F.; CATANOZI, M. P. L. M. Perfil socioeconômico e profissional de manipuladores de alimentos e o impacto positivo de um curso de capacitação em boas práticas de fabricação. **Jornal de Tecnologia de Alimentos**, v. 17, n. 2, p. 166-176, 2014.

EUROPEAN FOOD SAFETY AUTHORITY. **EFSA and COVID-19**. 2020. Disponível em: <https://www.efsa.europa.eu/pt/topics/efsa-and-covid-19>. Acesso em: 10 maio 2022.

FERREIRA, F. P. **A aplicação do delivery, drive thru e take away como novos canais de venda no setor supermercadista**: estudo multicaso em supermercados do município de Taquaritinga. 2022. 47 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Administração) – Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias, Universidade Estadual Paulista, Jaboticabal, 2022.

FERREIRA, M. A. *et al.* Avaliação da adequação às boas práticas em unidades de alimentação e nutrição. **Rev Inst Adolfo Lutz.**, [s. l.], v. 70, n. 2, p. 230-235, 2011.

GALUNION. **Alimentação na pandemia**: Como a COVID-19 impacta os consumidores e os negócios em alimentação. [S. l.]: GALUNION, 2020.

GALUNION. **Pesquisa Alimentação na Pandemia**. 2022. Disponível em: https://galunion.com.br/links-galunion/materiais/Pesquisa%20Consumidores_GALUNION_5edicao.pdf?utm_campaign=resposta_automatica_da_landing_page_pesquisa_com_consumidores_1_2022&utm_medium=email&utm_source=RD+Station. Acesso em: 10 maio 2022.

KAMPF, G. *et al.* Persistence of coronaviruses on inanimate surfaces and their inactivation with biocidal agents. **Journal of Hospital Infection**, [s. l.], v. 104, p. 246-251, 2020.

LOCOMOTIVA. **Pesquisa e Estratégia**. Economia e consumo na era da pandemia. 2020. Disponível em: https://0ca2d2b9-e33b-402b-b217-591d514593c7.filesusr.com/ugd/eaab21_c99e70218f694e40aef442b2e73f22f.pdf. Acesso em: 10 maio 2022.

LOPES, A. C. C. *et al.* Avaliação das Boas Práticas em unidades de alimentação e nutrição de escolas públicas do município de Bayeux, PB, Brasil. **Ciênc. saúde colet.**, [s. l.], v. 20, p. 2267-2275, 2015. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1413-81232015207.15162014>. Acesso em: 15 mar. 2022.

MEDEIROS, M.; CARVALHO, L.; FRANCO, R. Percepção sobre a higiene dos manipuladores de alimentos e perfil microbiológico em restaurante universitário. **Ciênc. saúde colet.**, [s. l.], v. 22, n. 2, p. 383-392, 2017. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1413-81232017222.17282015>. Acesso em: 15 mar. 2022.

MELLO, J. F. *et al.* Avaliação das condições de higiene e da adequação às boas práticas em unidades de alimentação e nutrição no município de Porto Alegre – RS. Evaluation of good practices and hygiene in food and nutrition units in Porto Alegre - RS. **Alimentos e Nutrição Araraquara**, Araraquara, v. 24, n. 2, p. 182, 2013. Disponível em: <http://serv-bib.fcfar.unesp.br/seer/index.php/alimentos/article/viewArticle/175>. Acesso em: 15 mar. 2022.

NASSIF, C. A. M. *et al.* Avaliação das boas práticas para manipulação de alimentos em uma UAN em Campos dos Goytacazes. **Revista de Trabalhos Acadêmicos-Universo Campos dos Goytacazes**, [s. l.], v. 1, n. 10, 2018. Disponível em: <http://www.revista.universo.edu.br/index.php?journal=1CAMPOSDOSGOYTACAZES2&page=article&op=view&path%5B%5D=5993>. Acesso em: 15 mar. 2022.

NGUYEN, T. H. D.; VU, D. C. The largest epicenter of the coronavirus outbreak in Vietnam. **Infection Control & Hospital Epidemiology**, Cambridge, v. 41, n. 8, p. 984-985, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.1017/ice.2020.128>. Acesso em: 15 mar. 2022.

PROENÇA, R. P. C. Inovações tecnológicas na produção de refeições: conceitos e aplicações básicas. **Hig. Aliment.**, São Paulo, v. 13, n. 63, p. 24-30, 1999. Disponível em: <https://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/pt/lil-247660>. Acesso em: 15 mar. 2022.

SACCOL, A. L. de F. *et al.* Importância de treinamento de manipuladores em boas práticas. **Disciplinarum Scientia| Saúde**, [s. l.], v. 7, n. 1, p. 91-99, 2006.

SANT'ANA, H. M. P. **Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição**. [S. l.]: Rubio, 2012.

SANTA, V. **Alimentação coletiva e seus desafios em tempos de pandemia**. [S. l.]: [s. n.], 2021.

SANTOS, P. G. I.; BEZERRA, M. V. Segurança de alimentos em cozinhas escolares do Município de Vitória da Conquista, Bahia. **Revista Baiana de Saúde Pública**, Salvador, v. 39, n. 2, p. 205-224, 2015.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES. **Situação e**

perspectiva do segmento de alimentação fora do lar. [S. l.]: SEBRAE; ABRASEL, 2020.

SHAHBAZ, M. *et al.* Food safety and COVID-19: Precautionary measures to limit the spread of coronavirus at food service and retail sector. **J. Pure Appl. Microbiol.**, [s. l.], v. 1, n. 14, p. 749-756, 2020.

SILVA, J. M. P. da S.; FERNANDES, G. M.; SANTOS, T. F. Avaliação do perfil nutricional e dos aspectos ergonômicos relacionados ao trabalho de colaboradores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição em Macapá. **Rev. Arq. Científicos (IMMES)**, Macapá, v. 1, n. 2, p. 4-13, 2018.

SILVEIRA, J. T. *et al.* Condições higiênicas e boas práticas de manipulação em serviços de alimentação da cidade de Itaqui-RS. **Vigil. sanit. debate**, [s. l.], v. 3, n. 2, p. 144-149, 2015. Disponível em: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=570561422020>. Acesso em: 15 mar. 2022.

SILVEIRA, J.; RIBEIRO, C. S. G.; GIMENES, L. C. S. Adaptações na gestão de unidades de alimentação e nutrição durante a pandemia da Covid-19. **Research, Society and Development**, [s. l.], v. 10, n. 13, p. e40101320758-e40101320758, 2021. Disponível em: <https://doi.org/10.33448/rsd-v10i13.20758>. Acesso em: 15 mar. 2022.

STATISTA. **Percentual de proprietários de smartphones que usaram aplicativos de entrega de comida no Brasil de 2017 a 2021.** 2022. Disponível em: <https://www.statista.com/statistics/894261/food-delivery-apps-usage-brazil/#statisticContainer>. Acesso em: 12 maio 2022.

VAN DOREMALEN, N. *et al.* Aerosol and Surface Stability of SARS-CoV-2 as Compared with SARS-CoV-1. **N ENGL J MED**, [s. l.], v. 382, n. 16, p. 1564-1567, 2020.

VR BENEFÍCIOS-LOCOMOTIVA. **No retorno ao escritório, pessoas pretendem levar mais marmita, pedir mais delivery e adotar uma dieta mais saudável.**

Disponível em: <https://s3.sa-east-1.amazonaws.com/vrimagens.vr.com.br/Releases%20Imprensa/09.11.2020%20Pesquisa%20Nacional%20VR%20Benef%C3%ADcios-Locomotiva%20-%20S%C3%A9rie%201.pdf>. Acesso em: 11 maio 2022.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Coronavirus disease (COVID-19):** How is it transmitted? 2021a. Disponível em: <https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/question-and-answers-hub/q-a-detail/coronavirus-disease-covid-19-how-is-it-transmitted>. Acesso em: 12 maio 2022.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Coronavirus disease (COVID-19).** 2021b. Disponível em: <https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/question-and-answers-hub/q-a-detail/coronavirus-disease-covid-19>. Acesso em: 12 maio 2022.

ANEXO I – APROVAÇÃO DO COMITÊ DE ÉTICA

UNIVERSIDADE FEDERAL DE
OURO PRETO



PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

Título da Pesquisa: COVID-19: efeitos no consumo de alimentos fora do lar e no funcionamento dos serviços de alimentação

Pesquisador: Natália Caldeira de Carvalho

Área Temática:

Versão: 2

CAAE: 34335120.0.0000.5150

Instituição Proponente: Universidade Federal de Ouro Preto

Patrocinador Principal: Financiamento Próprio

DADOS DO PARECER

Número do Parecer: 4.280.910

Apresentação do Projeto:

As informações contidas nos campos "Apresentação do Projeto", "Objetivo da Pesquisa" e "Avaliação dos Riscos e Benefícios" foram obtidas dos documentos contendo as Informações Básicas da Pesquisa (PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_1583719.pdf de 22/07/2020) e do Projeto Detalhado.

O presente estudo tem como objetivo avaliar os efeitos da pandemia de COVID-19 no funcionamento dos serviços de alimentação e no comportamento da população em relação à compra de alimentos desses estabelecimentos. Trata-se de uma pesquisa nacional, realizada por meio da aplicação de dois questionários anônimos, de forma online. Um dos questionários será destinado à população brasileira (incluindo maiores de 18 anos, de ambos os sexos) e será composto por perguntas sobre dados demográficos e sobre o consumo de alimentos vendidos em serviços de alimentação antes e durante a pandemia. Já o outro questionário será destinado a proprietários de serviços de alimentação do Brasil, no qual serão incluídas questões sobre as características dos estabelecimentos e sobre o funcionamento do restaurante antes e durante a pandemia. Os dados serão analisados utilizando-se o software SPSS versão 15.0 (IBM, Chicago, IL, USA).

Endereço: Morro do Cruzeiro-Centro de Convergência
Bairro: Campus Universitário **CEP:** 35.400-000
UF: MG **Município:** OURO PRETO
Telefone: (31)3559-1368 **Fax:** (31)3559-1370 **E-mail:** cep.propp@ufop.edu.br

UNIVERSIDADE FEDERAL DE
OURO PRETO



Continuação do Parecer: 4.280.910

Objetivo da Pesquisa:

Objetivo Primário:

Avaliar os efeitos da pandemia de COVID-19 no funcionamento dos serviços de alimentação e no comportamento da população em relação ao consumo de alimentos desses estabelecimentos.

Objetivo Secundário:

Identificar mudanças no consumo de alimentação fora do lar durante a pandemia; Avaliar como a pandemia afetou os serviços de alimentação comerciais; Identificar adaptações realizadas pelos serviços de alimentação comerciais durante a pandemia.

Avaliação dos Riscos e Benefícios:

Riscos:

A participação no estudo tem riscos mínimos, como o possível desconforto em compartilhar informações pessoais. Entretanto, o preenchimento do questionário será feito de forma anônima e não haverá solicitação de nenhuma informação (e-mail, telefone, rede social etc.) que possa identificar o participante. Caso se sinta desconfortável durante o preenchimento, o participante poderá encerrar o processo sem que nenhum dos dados sejam

enviados aos pesquisadores. Além disso, como o preenchimento do questionário será online, este poderá ser preenchido no local considerado mais confortável e adequado pelo participante. Também não haverá gravação de voz e/ou imagem do participante.

Benefícios:

A partir dos resultados encontrados, será possível avaliar o impacto no mercado de serviços de alimentação causado pela pandemia de COVID-19 e identificar os fatores associados. Esse conhecimento pode auxiliar profissionais técnicos da área de alimentação coletiva a desenvolver ações para disseminar informações relevantes para a escolha (consumidores) e produção (estabelecimentos) de refeições seguras no contexto da pandemia e proprietários/gerentes de serviços de alimentação a desenvolver ou ampliar e fortalecer ações para aumentar a confiança dos clientes e as vendas.

Além de fornecer subsídios para a abordagem teórica em disciplinas da área de alimentação coletiva do curso de Nutrição da Universidade Federal de Ouro Preto, contribuindo para formação profissional.

Comentários e Considerações sobre a Pesquisa:

Trata-se de uma pesquisa que será realizada em âmbito nacional.

Considerações sobre os Termos de apresentação obrigatória:

Endereço: Morro do Cruzeiro-Centro de Convergência
Bairro: Campus Universitário **CEP:** 35.400-000
UF: MG **Município:** OURO PRETO
Telefone: (31)3559-1368 **Fax:** (31)3559-1370 **E-mail:** cep.propri@ufop.edu.br

Continuação do Píscor: 4.280.910

Vide item "Considerações sobre os Termos de apresentação obrigatória".

Recomendações:

Vide item "Considerações sobre os Termos de apresentação obrigatória".

As recomendações e orientações abaixo foram extraídas do Ofício Circular Nº 8/2020/CONEP/SECNS/MS, de 01 de abril de 2020, referente à Orientações Para Condução De Pesquisas Durante A Pandemia Provocada Pelo Coronavírus SARS-CoV-2

1. Aconselha-se a adoção de medidas para a prevenção e gerenciamento de todas as atividades de pesquisa, garantindo-se as ações primordiais à saúde, minimizando prejuízos e potenciais riscos, além de prover cuidado e preservar a integridade e assistência dos participantes e da equipe de pesquisa.
2. Em observância às dificuldades operacionais decorrentes de todas as medidas impostas pela pandemia do SARS-CoV-2, é necessário zelar pelo melhor interesse do participante da pesquisa, mantendo-o informado sobre as modificações do protocolo de pesquisa que possam afetá-lo, principalmente se houver ajuste na condução do estudo, cronograma ou plano de trabalho.
3. Em virtude disso, enquanto perdurar o estado de emergência de saúde pública decorrente da Covid-19, recomenda-se que toda a comunidade científica adote, para a condução dos protocolos de pesquisa, envolvendo seres humanos, as orientações da Conep observando, ainda, no que couber, as diretrizes adotadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).
4. Quando se tratar de pesquisas com seres humanos em instituições integrantes do Sistema Único de Saúde (SUS), os procedimentos não deverão interferir na rotina dos serviços de assistência à saúde, a não ser quando a finalidade do estudo o justificar, e for expressamente autorizado pelo dirigente da instituição.
5. As pesquisas realizadas em instituições integrantes do SUS devem atender aos preceitos éticos e de responsabilidade do serviço público e de interesse social, não devendo ser confundidas com as atividades de atenção à saúde.
6. Caso sejam necessários a suspensão, interrupção ou o cancelamento da pesquisa, em decorrência dos riscos imprevisíveis aos participantes da pesquisa, por causas diretas ou indiretas, caberá aos investigadores a submissão de notificação para apreciação do Sistema CEP/Conep.
7. É permitida, excepcionalmente, a tramitação de emendas concomitantes à implementação de modificações/alterações no protocolo de pesquisa, visando a segurança do participante da pesquisa, assim como dos demais envolvidos no contexto da pesquisa, evitando-se, ainda,

Endereço: Morro do Cruzeiro-Centro de Convergência
 Bairro: Campus Universitário CEP: 35.400-000
 UF: MG Município: OURO PRETO
 Telefone: (31)3559-1368 Fax: (31)3559-1370 E-mail: cep.propp@ufop.edu.br

Continuação do Parecer: 4.280.910

quando aplicável, a interrupção no tratamento dos participantes da pesquisa.

8. Eventualmente, na necessidade de modificar o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), o pesquisador deverá proceder com o novo consentimento, o mais breve possível. Nas situações em que o consentimento não for possível de forma presencial, poderá ser realizado, excepcionalmente, por meio eletrônico, mantendo-se o registro do processo de consentimento livre e esclarecido.

9. Os documentos submetidos ao Sistema CEP/Conep que necessitam de assinatura dos responsáveis devem ser encaminhados, preferencialmente, com certificação digital ou por documento digitalizado. Será aceita, em caráter excepcional, a dispensa das assinaturas nos documentos necessários para a submissão dos protocolos de pesquisa, durante o período em que estiverem instaladas as medidas de segurança para a saúde pública. A devida retificação deverá ser submetida ao sistema CEP/CONEP, assim que possível.

Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações:

As pendências indicadas por este comitê foram sanadas integralmente.

Considerações Finais a critério do CEP:

O Comitê de Ética em Pesquisa CEP/UFOP, de acordo com as atribuições definidas na Res. CNS 466/12 e/ou Res. CNS 510/16, manifesta-se pela APROVAÇÃO deste protocolo de pesquisa. Ressalta-se ao pesquisador responsável pelo projeto o compromisso de envio ao CEP/UFOP, semestralmente, o envio do parcial de sua pesquisa e o envio do relatório final, encaminhado por meio da Plataforma Brasil, informando, em qualquer tempo, o andamento da mesma, comunicando também eventos adversos e eventuais modificações no protocolo.

Este parecer foi elaborado baseado nos documentos abaixo relacionados:

Tipo Documento	Arquivo	Postagem	Autor	Situação
Informações Básicas do Projeto	PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_1583719.pdf	22/07/2020 11:08:28		Aceito
TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	TCLE_proprietarios_gereentes.pdf	22/07/2020 11:04:08	Natália Caldeira de Carvalho	Aceito
TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	TCLE_consumidores_modificado.pdf	22/07/2020 11:03:54	Natália Caldeira de Carvalho	Aceito

Endereço: Morro do Cruzeiro-Centro de Convergência
Bairro: Campus Universitário CEP: 35.400-000
UF: MG Município: OURO PRETO
Telefone: (31)3559-1368 Fax: (31)3559-1370 E-mail: cep.propp@ufop.edu.br

UNIVERSIDADE FEDERAL DE
OURO PRETO



Continuação do Parecer: 4.280.910

Outros	Carta_Resposta.pdf	22/07/2020 11:02:18	Natália Caldeira de Carvalho	Aceito
Projeto Detalhado/ Brochura Investigador	Projeto_Detalhado_CEP_modificado.pdf	22/07/2020 11:00:55	Natália Caldeira de Carvalho	Aceito
Orçamento	Orçamento_projeto.pdf	29/06/2020 15:19:06	Natália Caldeira de Carvalho	Aceito
Cronograma	Cronograma_projeto.pdf	29/06/2020 15:18:41	Natália Caldeira de Carvalho	Aceito
Folha de Rosto	folhaDeRosto_assinada.pdf	29/06/2020 15:11:54	Natália Caldeira de Carvalho	Aceito
Declaração de Pesquisadores	Declaracao_Custeio.pdf	25/06/2020 17:57:12	Natália Caldeira de Carvalho	Aceito

Situação do Parecer:

Aprovado

Necessita Apreciação da CONEP:

Não

OURO PRETO, 16 de Setembro de 2020

Assinado por:
EVANDRO MARQUES DE MENEZES MACHADO
(Coordenador(a))

Endereço: Morro do Cruzeiro-Centro de Convergência
Bairro: Campus Universitário CEP: 35.400-000
UF: MG Município: OURO PRETO
Telefone: (31)3559-1368 Fax: (31)3559-1370 E-mail: csp.propp@ufop.edu.br

APÊNDICE A – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Prezado (a) senhor (a), _____

Você está sendo convidado a participar da pesquisa intitulada “Impactos da COVID-19 no funcionamento de serviços de alimentação nos municípios de Itabirito, Mariana e Oro Preto – MG”. Este documento, chamado Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), visa assegurar seus direitos como participante e é elaborado em duas vias, uma que deverá ficar com você e outra com o pesquisador. Por favor, leia com atenção e calma, aproveitando para esclarecer suas dúvidas. Se houver perguntas antes ou mesmo depois de assiná-lo, você poderá esclarecê-las com o pesquisador.

O estudo tem como objetivo avaliar o impacto da pandemia de COVID-19 nos estabelecimentos de serviços de alimentação. Para participar de estudo, basta responder o questionário que terá perguntas sobre atitudes e práticas relacionadas a manipulação de alimentos e a gestão do seu estabelecimento. Esse questionário será aplicado por telefone e leva cerca de 10 minutos. As respostas serão usadas apenas para a pesquisa e o nome do seu estabelecimento não será divulgado!

Os riscos de sua participação na pesquisa são mínimos (desconforto em compartilhar informações pessoais). Além disso, você não sofrerá nenhum prejuízo ou consequência no trabalho em decorrência da sua participação no estudo. A partir dos resultados encontrados, a equipe responsável pelo projeto poderá contribuir para o crescimento científico na área do estudo, proporcionando a elaboração de estratégias mais adequadas para verificação da aplicação das boas práticas e motivação dos colaboradores para produção de alimentos.

As informações obtidas neste estudo serão armazenadas no departamento de Alimentos da Escola e Nutrição da UFOP por cinco anos, pelas quase será responsável a pesquisadora Professora Juliana Costa Liboredo. Após esse período, os documentos serão incinerados. Todas as informações obtidas por meio de questionários são confidenciais e serão utilizadas apenas para fins da pesquisa. Os resultados serão analisados e publicados (sendo eles favoráveis ou não) apenas em veículos de divulgação científica (revista especializada e congressos), garantindo-se que sua identidade não será divulgada, sendo guardada em sigilo. Se depois de consentir em sua participação o Sr (a) desistir de continuar participando, tem o direito

e a liberdade de retirar seu consentimento em qualquer fase da pesquisa, independente do motivo e sem nenhum prejuízo a sua pessoa. O (a) Sr (a) não terá nenhuma despesa e não receberá nenhuma remuneração.

Você ficará com uma via deste TCLE assinada pela pesquisadora. Para esclarecimento de dúvidas ou outras considerações a fazer sobre a pesquisa, você poderá entrar em contato com a pesquisadora Juliana Liboredo pelo telefone (31) 99976-8179 e e-mail juliboredo@yahoo.com.br.

Sobre questões éticas do estudo, você poderá entrar em contato com o Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Ouro Preto – UFOP (Centro de Convergência, Campus Universitário, UFOP, Ouro Preto/Minas Gerais, tel.: (31)3559-1368, cep.propp@ufop.edu.br) que aprovou o presente estudo.

Fui informado (a) sobre a pesquisa e entendi a explicação. Por isso, eu concordo em participar do projeto, sabendo que não vou ganhar nada e que posso sair quando quiser. Este documento é emitido em duas vias que serão ambas assinadas por mim e pelo pesquisador, ficando uma via com cada um de nós.

Data: ___/___/___

 ___/___/___

Assinatura do participante

Assinatura do pesquisador