



CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO - UNIBRA
CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

Aláide Cosma da Conceição
Lindayana Ximenes Ribeiro
Paloma Morais Serafim

**ORIENTAÇÕES HIGIÊNICAS E SANITÁRIAS NO
PERÍODO DA PANDEMIA DA COVID-19**

RECIFE/2021

Aláide Cosma da Conceição
Lindayana Ximenes Ribeiro
Paloma Morais Serafim

ORIENTAÇÕES HIGIÊNICAS E SANITÁRIAS NO PERÍODO DA PANDEMIA DA COVID-19

Artigo apresentado ao Centro Universitário Brasileiro – UNIBRA, como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Nutrição.

Professor(a) orientador(a); Msc. Helen Maria Lima da Silva

Ficha catalográfica elaborada pela
bibliotecária: Dayane Apolinário, CRB4- 2338/ O.

C744o Conceição, Alaíde Coma da.
Orientações higiênicas e sanitárias no período da pandemia da
covid-19 / Alaíde Coma da Conceição, Lindayana Ximenes Ribeiro, Paloma
Morais Serafim. - Recife: O Autor, 2021.

24 p.

Orientador(a): Me. Helen Maria Lima da Silva.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Centro Universitário
Brasileiro – UNIBRA. Bacharelado em Nutrição, 2021.

Inclui Referências.

1. COVID-19. 2. Pandemia. 3. Segurança alimentar. I. Ribeiro,
Lindayana Ximenes. II. Serafim, Paloma Morais. III. Centro Universitário
Brasileiro - UNIBRA. IV. Título.

CDU: 612.39

*Dedicamos esse trabalho a nossa
família.*

AGRADECIMENTOS

Gratidão é a palavra que nos descrever, iniciamos nossa graduação com um desejo no coração é hoje podemos ver se tornando realidade. Queremos agradecer a Deus por permitir a realização desse sonho, aos nossos familiares que nos apoiou, a Pedro Junior por fazer parte desse projeto junto com todas nós, aos nossos amigos que nos motivaram quando pensamos em desistir, aos nossos professores e orientadores por todo carinho, dedicação e paciência.

*“Tudo tem o seu tempo determinado, e
há tempo para todo o propósito
debaixo do céu.”
(Eclesiastes 3)*

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	10
2. REFERENCIAL TEÓRICO	11
2.1 VACINA.....	12
2.2 DOENÇAS VINCULADAS AO ALIMENTO	13
3. DELINEAMENTO METODOLÓGICO.....	17
4. RESULTADOS E DISCUSSÕES.....	17
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	20
6. REFERÊNCIA.....	22

ORIENTAÇÕES HIGIÊNICAS E SANITÁRIAS NO PERÍODO DA PANDEMIA DO COVID-19

Alaíde Cosma da Conceição

Lindayana Ximenes Ribeiro

Paloma Morais Serafim

Helen Maria Lima Da Silva

Resumo: O COVID-19 modificou o contato social devido seu elevado potencial de transmissão, fazendo dessa forma com que a população não possa aglomerar-se. Nesse período, o uso de máscara tem sido obrigatório tal como lavagem das mãos e a utilização do álcool a 70%, sendo essa uma realidade comum vivenciada na pandemia. Com todas essas mudanças, existem dúvidas e receios sobre a manipulação de alimentos. O COVID-19, tem a capacidade de sobreviver em superfícies por vários dias, porém estudos mostram que a doença não é veiculada ao alimento. Diante disso, foi realizada uma revisão de literatura, mediante seleção de artigos científicos publicados no período de (2020 a novembro de 2021), disponíveis nas bases de dados de saúde, com a finalidade de garantir qualidade e segurança alimentar aos comensais e colaboradores das unidades. A Organização Mundial de Saúde (OMS), ressalta a importância da higiene dos alimentos e cuidados durante a manipulação e preparo das refeições. Segundo estudos, o Manual de Boas Práticas é uma ferramenta de grande valia para ser utilizado nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), para controle e garantia da qualidade dos alimentos. O domínio das práticas corretas diminui a disseminação do vírus da COVID-19. É de extrema importância o profissional nutricionista para aplicação e cumprimento as legislações vigentes 47/2020, 48/2020 e 49/2020. Para garantir a proteção dos trabalhadores e clientes dos estabelecimentos de manipulação de alimentos.

Palavra-chave: COVID-19, Pandemia, segurança alimentar.

1. INTRODUÇÃO

A COVID-19 é uma doença respiratória aguda grave que tem causado impacto na saúde pública do mundo decorrendo um alto número de casos em curto período. Estudos mostram que 17% dos pacientes confirmados com a doença, apresentam infecções graves e 2,5% desses pacientes resultam em óbito. O número de pacientes com casos leves e assintomáticos é maior, porém, existe um desafio no controle dos casos, pois não são notificadas. A transmissão ocorre de pessoa a pessoa pelo ar por conta da tosse ou espirro, contato de objetos ou superfícies contaminadas seguida pelo contato com boca, nariz e olhos (PIMENTEL, *et al.*, 2020).

Diante da atual crise sanitária consequente da COVID-19, destacou a importância da segurança alimentar, visando oferecer alimentos seguros e nutritivos a população. Em países como o Brasil, onde a desigualdade social é uma realidade, reflete no aspecto sanitário dos alimentos. Não há evidências que a contaminação ocorra por meio dos alimentos e embalagens. O ambiente de manipulação, comercialização e consumo é um potencial espaço para a propagação do vírus, por serem lugares fechados com fluxo de circulação de ar facilitando a contaminação por micropartículas contaminadas (VIANA, *et al.*, 2021).

O controle das doenças vinculadas pelo alimento (DVA), é uma prática imprescindível nas UAN (unidade de alimentação e nutrição) pautada na Anvisa RDC 216/2004, direcionada a serviços como padarias, cantinas, lanchonetes, bufês, confeitarias, restaurantes, comissarias, cozinhas institucionais.

As doenças causadas por alimento contaminado, sucedem por microrganismos patogênicos e/ou substâncias tóxicas presentes no alimento (ANVISA 2004, p. 10). Os sinais e sintomas mais comuns são vômito, diarreias, dores abdominais, dores de cabeça, febre alteração da visão, olhos inchados dentre outros. Para crianças, idosos e pessoas enfermas as consequências podem ser mais graves levando ao óbito (Anvisa, 2004, p. 5).

Estudos mostram que a COVID-19, não é vinculada pelo alimento, porém os mesmos destacam a sobrevivência do vírus em superfícies da cozinha e embalagens de alimentos por dia. Existe a hipótese de contágio fecal-oral, porém, é necessário mais estudo para confirmar essa forma de transmissão. Verificado essa estimativa o Brasil mostra dados preocupantes em 2018, o

abastecimento de água atingiu 83,6% da população, somente 53,2% possui rede de esgoto. O alimento até chegar ao prato da população, passa por diversas cadeias e fronteiras geográficas. Observando por essa perspectiva fica evidente os riscos sanitários. Com a pandemia do COVID-19, para conter a propagação do vírus, foram adotadas medidas para que não houvesse aglomerações. Por conta desse cenário supermercados, restaurantes e singulares, que possui uma grande circulação de pessoas foi restringido a capacidade de atendimento ou mesmo interrompida (VIANA, *et al.*, 2021).

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), reforça a importância das boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, também orientar a utilização de máscaras e luvas pelos manipuladores. Ressalta a importância da higiene das mãos, dos ambientes e superfícies de contato frequente, são estratégias para minimizar a contaminação pelo COVID-19. Caso o manipulador esteja com a doença, deve ser afastado de suas atribuições. O distanciamento físico, divisão de turnos deve ser implementados para evitar aglomeração na área de produção, controle no recebimento de matérias-primas e nos transportes dos mesmos (CONASS. 2020).

No decorrer do trabalho serão abordadas as orientações para o setor de alimentos que mais empregar no país. A finalidade desse trabalho é discutir as mudanças promovidas com relação ao controle higiênico em virtude da Covid-19, visando qualidade no processo de produção até chegar ao comensal. Reforçando as boas práticas de alimentação já conhecida, para evitar as Doenças Vinculadas por Alimentos (DVA) e a propagação do vírus dentro da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).

2. REFERENCIAL TEÓRICO

O COVID-19, foi notificado para a Organização Mundial de Saúde (OMS) no dia 31 de dezembro de 2019, na cidade de Wuhan na China onde ocorreram os primeiros casos de Pneumonia desse vírus até então desconhecido. No dia 11 de março foi emitido pela OMS alerta de situação de pandemia. Com isso houve impactos nas vidas dos indivíduos pela disseminação da doença em praticamente em todo o planeta (SOUZA. 2020).

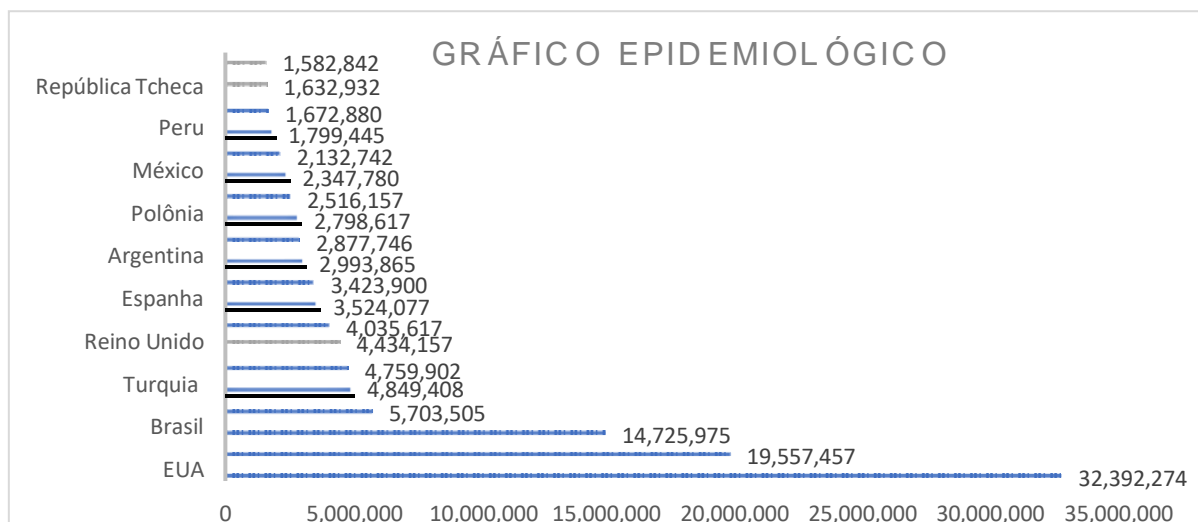
A infecção pelo COVID-19 varia de um simples resfriado a uma Pneumonia grave. De início se assemelha a gripe, a febre persistente dura em média 5 a 6 dias, podendo ou não ocorrer, alguns indivíduos são assintomáticos.

O diagnóstico é realizado pela análise de amostras respiratórias, coletados por vias aéreas ou escarro. Para confirmar é essencial a realização do teste de biologia molecular para detectar RNA viral. Indivíduos com maior risco de evoluir para a forma grave da doença são com idade maior de 60 anos, com comorbidades associadas como diabetes, hipertensão, doença cardiovascular e doenças respiratórias crônicas (LIMA. 2020).

As mutações em vírus é algum natural, o COVID-19 passou por alterações genéticas onde foi dividido em grupos VOC (inglês Variant of concern) variantes de preocupação, em todo o planeta foram identificadas três variantes B.1.1.7, B.1.351 e B.1.1.28.1, elas apresentam aumento da transmissão da doença, aumento da virulência ou mudança na apresentação da doença e diminuição da eficiência das medidas de distanciamento social (OPAS. 2021).

No boletim divulgado pelo Ministério da saúde referente ao dia 25 de abril a 1 de maio de 2021. Os Estados Unidos foi o país com o maior número de casos 32.392.274, segundo Índia com 19.557.457 em terceiro o Brasil com 14.725.975. Em relação ao coeficiente de mortalidade (óbitos por 1 milhão de habitantes, o Brasil apresentou um coeficiente de mortalidade de 1.919.4 óbitos/1 milhão, ocupando o 9º lugar no ranking mundial (Boletim epidemiológico especial 25/4 a 1/5/2021).

Figura 1: Gráfico epidemiológico



Fonte: Boletim Epidemiológico Especial Doença pelo COVID-19 (semana 25-04 a 1-05-2021).

2.1 VACINA

Com o cenário atual de emergência sanitária mundial, uma vacina segura e eficaz é uma solução possível para o controle da pandemia e para a liberação

de medidas menos restritivas de convivência, sendo assim flexibilizado algumas das medidas higiênicas e sanitárias no setor de alimento (Plano nacional de vacinação COVID- 19, 2021).

As vacinas aprovadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), foram Sinovac/Butantan e AstraZeneca/Fiocruz são administradas por via intramuscular (IM). Seguindo o calendário Nacional de vacinação (CONASSEMS,2021).

Segundo o Conselho Nacional de saúde foram aplicadas 46.875.460 de doses em todo o país, informação do dia 10 de maio de 2021. A distribuição das doses dos imunizantes da COVID-19, são de acordo com a faixa etária da população acima dos 18 anos que ainda não recebeu a primeira dose da vacina. Dessa forma o Ministério da Saúde tem como objetivo igualar a vacinação por faixa etária em todo país, acelerando a campanha de vacinação para 160 milhões de brasileiros para que estejam completamente vacinados (MINISTÉRIO DA SAÚDE. 2021).

No Brasil até a data de 04 de novembro de 2021 às 12:25 foram aplicadas 276.427.527 doses. Um recurso financeiro de 200,5 milhões. 334.915.524 doses destruídas por todo território Nacional. Em comparação com outros países estamos em quarto lugar no ranking com 160,11 milhões de pessoas vacinadas com pelo menos uma dose de vacina (MINISTÉRIO DA SAÚDE. 2021).

Em Pernambuco segundo o Boletim do Estado aplicou 12.332.858 doses de vacina contra o Covid-19. Em relação as primeiras doses foram aplicadas 6.978.414 doses uma cobertura de 90,72% do total de 5. 009.762 pernambucanos completaram o esquema vacinal cerca de 65,13% da população (BOLETIM nº613, 06/11/21).

2.2 DOENÇAS VINCULADAS AO ALIMENTO

As Doenças Vinculadas ao Alimentos (DVA) tem se tornado um tema muito atual, devido a pandemia do Covid-19, o que se sabia era que a mesma poderia ser transmitida de pessoa a pessoa. Em meados de 2020 a mídia divulgava sem nem uma comprovação científica que os alimentos eram fontes de disseminação da doença, após estudos foi concluído que a mesma pode não ser uma doença vinculada ao alimento. O vírus não é encontrado no alimento propriamente dito, porém é encontrado nas mãos contaminadas dos manipuladores. Sendo assim o vírus do COVID-19 pode atingir o organismo

humano por vias respiratórias, entéricas, endócrnicas e até neurológica a partir daí a doença apresenta-se de diversas formas a depender da imunidade do indivíduo podendo ser assintomático, leve ou grave com potencial de levar ao óbito (FRANCO, *et al.* 2020).

De maneira geral não podemos deixar de citar as doenças como gastroenterites, hepatite A, *Shigella* e outras que são causadas por micro-organismo como vírus, toxinas bactérias gram-negativas causadores de toxinfecções; infecções por cepas de *Salmonella*, *E. Coli*, *Bacillus Cereus*, *Clostridium Botulinum*; pois esses agentes se multiplicam no trato intestinal humano que se forma generalizada provocam independente da via de atuação no organismo atingir outros órgãos do sistema como fígado, paredes abdominais, corrente sanguínea originando infecções generalizadas (FORSYTHE. 2013).

Na pandemia do COVID-19, algumas medidas tiveram que ser seguidas, durante a fabricação e manipulação dos alimentos, e as boas práticas foram importantes no combate, estas condutas reduzem o risco de várias enfermidades vinculadas pelos alimentos, uma vez que tem como foco a higiene, e a qualidade de todo o processo de produção, garantindo que o alimento chegue com segurança à população.

Quadro 1: Tempo de existência do vírus no ambiente

Plástico	5 dias
Alumínio	8 horas
inox	48 horas
luvas cirúrgicas	8 horas
vidros	4 dias
Papel	5 dias

Fonte: (ALVARENGA, *et al.*,2020).

Sendo bastante frágil ao detergente, sabão, temperaturas acima de 45 °C, Hipoclorito e álcool 70%, estes são os mais utilizados na destruição do vírus.

O uso dos EPIS é muito importante para os colaboradores, principalmente aqueles que tenham contato com pessoas externas como os consumidores e entregadores. Algumas recomendações tiveram que ser seguidas e reforçadas, segundo a OMS (ALVARENGA *et al.*,2020).

Quadro 2: Recomendações de EPIS

Máscara descartável	Deve ser utilizada por no máximo duas horas.
Máscara artesanal:	Não é recomendada para o uso profissional, mas se adotadas, devem ser utilizadas até três horas, podendo ser reutilizada após sua desinfecção.
Protetor facial(visor)	Pode ser utilizado não só como proteção, mas também como protetor de salivar na manipulação dos alimentos.

Fonte: (ALVARENGA, *et al.*, 2020).

O uso da máscara deve ser feito da seguinte maneira, primeiro higienizar as mãos, depois colocar a máscara segurando pelo elástico, cobrir bem o nariz e a boca, e para retirar a máscara, deve-se higienizar as mãos e fazer a retirada tocando apenas nos elásticos, sem tocar na parte da frente da mesma. Outro ponto que devemos focar é no dimensionamento dos ambientes, devendo ser realizado para ajudar no distanciamento entre os clientes, onde deverá ser retirado mesas ou algumas cadeiras, pode também utilizar uma sinalização, informando ao cliente para não usar a mesa ou cadeira, outra maneira para se manter o distanciamento de um metro é usar marcações no piso em locais onde tem fila, o ambiente de trabalho deve ter uma boa ventilação, mantendo portas e janelas abertas, para circulação do ar, em caso de ambiente climatizado deve-se garantir a manutenção do equipamento. Para os colaboradores no cuidado com a saúde orienta-se que: colaboradores com sintomas de gripe tem que procurar o posto de saúde para serem avaliados antes de começar suas funções; manter a higiene pessoal como tomar banho antes de dar início ao trabalho, utilizar uniforme limpo a cada turno de trabalho; não falar, tossir ou espirrar perto das pessoas ou dos alimentos; não tocar na boca, nariz ou nos olhos; higienizar as mãos frequentemente antes e depois de qualquer atividade, ou sempre que necessário; o colaborador não deve fazer o uso do uniforme durante o trajeto ao trabalho, devendo usar somente dentro das dependências da empresa; fazer o uso de máscara, todos esses procedimentos diminuem o risco de contaminação do manipulador. É importante saber que a manipulação começa desde o

recebimento da matéria prima, até o consumo final, então é de extrema importância que o responsável pelo recebimento das mercadorias, fique bastante atento no momento em que receber um prestador de serviço, sendo orientado quanto ao distanciamento, fazer o uso da máscara falar somente o necessário, durante o armazenamento das mercadorias é importante retirar as embalagens secundarias e terciarias do fornecedor, realizando o descarte dessas embalagens antes de iniciar a conservação dos produtos , respeitando o prazo de validade, utilizar o álcool a 70% antes e depois da conferência das mercadorias. O local de armazenamento deve estar devidamente limpo com água e detergente e desinfetado com hipoclorito ou álcool a 70% quando o alimento possuir duas embalagens descarta-se a embalagem externa antes da guarda do produto. No Pré-preparo/preparo: Antes de começar o pré-preparo e preparo dos alimentos, os colaboradores precisam higienizar as mãos de maneira correta e ter uma frequência adequada, de acordo com a duração da etapa de pré-preparo; acompanhar sempre os critérios técnicos e estabelecidos em legislações vigentes para higienização de hortifrúti, superfícies, utensílios e equipamentos envolvidos no processo; manter rigorosamente os critérios técnicos e especificados nas legislações vigentes para descongelamento, dessalgue, cocção, resfriamento e demais etapas da cadeia produtiva de alimentos. Na higienização de equipamento, moveis e utensílios, primeiramente é preciso cumprir o Programa de Limpeza estabelecido na empresa, de forma que todos os equipamentos, utensílios, superfícies e instalações sejam higienizados, Intensificar a higienização e a frequência das instalações. Realizar a desinfecção dos objetos, superfícies e itens em geral que possuem grande contato manual, seja pelos colaboradores ou clientes e implementar uma rotina de desinfecção com álcool 70% ou desinfetante. Exemplos: máquinas de cartão, mesa, cadeira, maçanetas e outros. Importante que os borrifadores e dispensadores de álcool 70% ou de outros desinfetantes sejam abastecidos, Para que um equipamento, utensílio ou superfície seja considerado higienizado, deve passar pela etapa de limpeza para remoção de sujidades e posterior desinfecção com produto adequado e regularizado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e/ou Ministério da Saúde – MS devendo ser utilizado somente para as finalidades indicadas pelos fabricantes, dentro do prazo de validade e acompanhados de Fichas de Informações de Segurança de Produtos Químicos (FISPQ) (ALVARENGA, *et al.* 2020).

3. DELINEAMENTO METODOLÓGICO

Este trabalho se trata de uma revisão de literatura do tipo narrativa. As palavras chaves usadas para obter a amostra foram COVID-19, alimentação e pandemia. As bases de dados utilizadas para busca dos artigos foram SciELO (Scientific Eletronic Library Online), PUBMED (PublicMedline) e LILACS (Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências em Saúde). Dentro dos critérios de inclusão, foram considerados estudos relevantes a produção, armazenamento e distribuição de alimentos durante a pandemia do COVID-19.

4. RESULTADOS E DISCUSSÕES

A tabela mostra os principais artigos relacionados a higiene sanitária na pandemia do COVID-19.

Quadro 3: Artigos com temas relacionados

Base de dados	Autor e Ano	Objetivo do Trabalho	Principais Resultados
SciELO	Amorim, Catarina de Siena Vieira; et al. 2018.	Analisar o conhecimento de discentes da área de saúde, sobre a higienização das mãos e a transmissão do vírus da influenza.	Existe lacunas no conhecimento desse público sobre prevenção, transmissão do vírus e higienização das mãos.
Mendeley	ARANHA, Flavia Queiroga; et al. 2020.	Avaliar a aplicação das normas higiênico-sanitárias nos serviços de abastecimento e venda de alimentos. Para combate a COVID 19.	Em todas as unidades de Alimentação e Nutrição houve mudanças para seguir as orientações da ANVISA, para controle do contágio da COVID-19.
Research	DALMOLIN, Sandro; et al. 2021.	Verificar hábitos alimentares e de higiene no combate ao coronavírus.	As pessoas consomem mais alimentos processados do que in natura. O presente estudo mostra que a maioria das pessoas entrevistadas não tem o hábito de higienizar frutas e verduras corretamente.

Brazilian Journal of Development	GONCALVES, Maria Bruna; TORIANI, Sonia dos santos. 2021.	O trabalho verificou a aderência dos hábitos relacionados a higiene alimentar.	O trabalho mostrou a importância da disseminação de hábitos de higiene sobre a alimentação no período da pandemia do COVID 19.
Scielo	GALDINO Paula; et al. 2020.	Realizar um diagnóstico do comportamento de profissionais da área de saúde quanto a prática da higiene das mãos.	As recomendações de higienização das mãos para o combate da COVID 19, estão sendo realizadas de forma eficiente.
Advances in Nutritional Sciences	PONTES, Barbara Pestana; et al. 2020.	Verificar as ferramentas do Manual de Boas Práticas na prevenção do COVID-19.	A realização de treinamentos e fixação de cartazes na cozinha se mostrou eficiente para segurança alimentar e controle da disseminação do vírus.
Research	RODRIGUES, Noadia Priscila Araújo; et al. 2021.	Buscar por informações sobre medida de higiene e mudanças de hábitos durante a COVID-19.	Ocorreram mudanças significativas dos hábitos de higiene durante a pandemia. E os meios de comunicação contribuíram de forma positiva para a adesão do hábito de higienização das mãos.
Repositório Institucional UFC	SILVA, Harison Leandro. 2020.	Verificar a eficiência das intervenções de boas práticas durante a pandemia do COVID 19.	A utilização do manual de boas práticas e treinamentos se mostrou eficiente, para controle da disseminação do vírus da COVID-19.

O COVID-19 não é uma DVA (Doença Vinculada ao Alimento), porém o vírus mostrou capacidade de permanência em superfícies. A OMS (Organização Mundial de Saúde), em suas orientações salientou a importância da higiene alimentar durante esse período de pandemia. A prática correta da manipulação dos alimentos evitar o contágio de mais de 250 doenças causadas por microrganismos patogênicos (GONCALVES; TORIANI. 2021).

Numa realidade de surto epidemiológico, há uma mudança radical no cotidiano de diversos setores fundamentais e essenciais na sociedade. Toda uma cadeia passa por uma reformulação e adaptação a novas diretrizes regidas pelas práticas sanitárias. Com a introdução das práticas sanitárias, se tem uma aplicabilidade que pode ser percebida através do controle dos números de casos de contaminação e redução dos mesmos (GALDINO, *et al.*, 2020).

Grande parte da população não teve sintomas graves, ou foram assintomáticos, os sintomas mais comuns entre as pessoas foram febres, tosse

seca, dor de garganta, e perda do paladar. A máscara foi uma grande aliada no combate ao COVID-19, uma vez que a transmissão ocorre através do ar, a maioria das pessoas não tinham o hábito de higienizar os frutas e verduras, um hábito que ganhou força nos últimos meses. A higienização de hortifrutis é um dos passos importantes para obter um alimento seguro (DALMOLIN, *et al.*, 2021).

No decorrer dos anos foi difundido o hábito de higienizar as mãos entre as pessoas como uma forma eficaz de prevenir a contaminação por vírus e bactérias. Quando há a ocorrência de surtos epidemiológicos, este hábito de higienizar as mãos torna-se mais frequente. Diante do surto do COVID-19, as mídias digitais foram fundamentais para a disseminação de informações, a fim de fazer com que a população tomasse consciência da gravidade do novo patógeno, como também, as medidas básicas a serem tomadas para a prevenção. Entretanto, a conscientização sobre tal higiene não se dá de forma homogênea; não atingindo, portanto, todas as camadas da população. Estudos sociológicos realizados, apontam que a população mais carente é totalmente desprovida do acesso a higiene básica, como também, desconhece métodos de prevenção e proteção num surto epidemiológico (como higienização de alimentos, utilizar máscara etc.) (AMORIM, *et al.*, 2018).

Nas camadas da sociedade mais favorecidas e com maior nível escolar, há quase unanimidade sobre a procura de informações sobre prevenção, higienização e quais os malefícios da contaminação pelo vírus. As mídias tradicionais e as digitais têm papel fundamental para difundir informações para um maior número de pessoas. Tanto os telejornais, quanto as redes sociais propagam em maior alcance e em tempo real dados atualizados e informam sobre a conscientização necessária para que haja um controle da contaminação e a prevenção da mesma (RODRIGUES, *et al.*, 2021).

Com o atual cenário do COVID-19, todos os estabelecimentos que produzem alimentos tiveram que se adequar à essa realidade. O manual de Boas Práticas é uma ferramenta de grande valia, porém é necessário adicionar as novas orientações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O manual contempla registro de aspectos de higiene dos manipuladores, comportamentos no trabalho, controle e higiene das instalações. Podendo utilizar check list diário para controle dessas ações, com esses registros a empresa garante que estar seguindo as normas exigidas. Os colaboradores dos

serviços devem informar qualquer sinal e sintoma do Covid-19 e/ou contato com pessoas próximas que foram contaminadas pelo vírus, para que seja afastado de suas atribuições. A entrada, o salão, mesas dos clientes e banheiros deve ter avisos informativos sobre o uso de máscara e higienização das mãos, com o intuito de atenuar a disseminação da COVID-19. Orientações para os clientes no porcionamento dos alimentos prontos (SILVA. 2021):

- No autosserviço; o local precisa oferecer condições para a higienização das mãos antes e depois de servir. Trocas constantes de utensílios da rampa. Utilização de máscara pelos clientes e proibição de conversas durante o serviço.
- Sistema de distribuição; deve ser atribuída para um funcionário saudável, fazendo uso de avental descartável, luvas, máscara e touca. É necessário que o colaborador esteja com mãos e antebraços higienizados. Que se mantenha em silêncio durante o porcionamento das refeições. Evitar adentrar na área de produção, caso seja necessário trocar de uniforme (SILVA. 2021).

Durante a pandemia o Manual de boas práticas se tornou um grande aliado para o combate do vírus em cozinhas industriais visando orientar procedimentos que diminuam a disseminação e prevenção dos colaboradores, orientando o manipulador a seguir passo a passo as medidas higiênicas sanitárias e garantindo um alimento seguro ao consumidor final, no período da pandemia foi necessário reforçar a sua importância no setor alimentício (PONTES, *et al.*, 2020).

A maior parte das unidades de alimentação e nutrição, realizou as mudanças de gestão para se adequar as notas técnicas da ANVISA. Foram relatados impactos psicológicos como estresse, alteração psicossociais e dificuldade de adaptação a nova rotina nos nutricionistas responsáveis pelos estabelecimentos (ARANHA, *et al.*, 2020).

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Devem ser reforçadas as orientações da ANVISA, para as Unidades de Alimentação e Nutrição. Para garantir segurança para os manipuladores, comensais e clientes que utilizam os serviços durante a pandemia da COVID-19. As Boas práticas de manipulação de alimentos se mostram eficiente para a

diminuição da disseminação do vírus em conjunto com a utilização de máscaras, álcool a 70 %, distanciamento social e a vacinação distribuída para a população através do Sistema Único de Saúde (SUS) de maneira gratuita. É de extrema importância o profissional nutricionista para execução das legislações vigentes 47/2020, 48/2020 e 49/2020. Para garantir a proteção dos trabalhadores e clientes dos estabelecimentos de manipulação de alimentos.

6. REFERÊNCIA:

Agência Nacional de vigilância sanitária.2004. <https://www.gov.br/anvisa/pt-br>.09 de Abril de 2021.

ALVARENGA, Eliane; et al. **Protocolo de Procedimentos de Boas Práticas para Restaurantes, Bares e Lanchonetes POS-COVID-19**. São Paulo: ANR, 2020.

AMORIM, Catarina de Siena Vieira; et al. Higiene das Mãos e Prevenção Da Influência: Conhecimento De Discentes da Area da Saude. **Revista Texto e Contexto – Enfermagem**. v.27, n.4, Goiás, 2018.

<http://dx.doi.org/10.1590/0104-070720180004570017>

Anvisa atualizar orientações para empresas de alimentos n 267/2020. **CONASS**. 2020. <http://www.conass.org.br/conass-informa-n-267-2020-anvisa-atualiza-orientacoes-paraempresas-de-alimentos/>

ARANHA, Flavia Queiroga; et al. Mudanças no serviço de alimentação coletiva devido a pandemia de COVID-19. **Revista de Alimentação e cultura da América Latina**. v. 2, n.2, São Paulo, 2020. DOI 10.35953/raca.v2i2.96

Boletim Epidemiológico da COVID-19 do Estado de Pernambuco nº 613. Disponível: <http://portal.saude.pe.gov.br/boletim-epidemiologico-covid-19> Acesso: 07 de novembro de 2021.

Boletim Epidemiológico Especial Doença pelo Coronavírus COVID 19. **Ministério da saúde Secretaria de vigilância em saúde**. Semana 17(25-04 a 01-05-2021).

BRITO, Maria Cecília Martins; et al. Cartilha de Boas Práticas para Serviços de Alimentação RDC 216/2004. Ed.3, Brasília.

Conselho Nacional De Secretarias Municipais de Saúde, CONASEMS. 2021. Disponível:<https://www.conasems.org.br/confira-as-orientacoes-do-ministerio-da-saude-sobre-vacinacao-contr-a-covid-19/> Acesso: 08 de Maio de 2021.

Conselho Nacional de Saúde, CNS. <http://conselho.saude.gov.br/vacinometro> 10 de maio de 2021.

DALMOLIN, Sandro; et al. Habitros alimentares e de higiene no período de isolamento social durante a pandemia da COVID-19 no Brasil. **Revista Research, Society and Development**. v. 10, n. 6, Rio Grande do Sul, 2021. <http://dx.doi.org/10.33448/rsd-v10i6.15502>

FORSSYTHE, Stephen J. **Microbiologia da segurança dos alimentos**. ed. 2. São Paulo, Artmed, 2013.

FRANCO, Bernadette; et al. Alimentos, SARS-COV-2 e Covid 19: contato possível, transmissão improvável. **Estudos avançados**. São Paulo. v.34, n.100, novembro, 2020. <https://doi.org/10.1590/s0103-4014.2020.34100.012>

GONCALVES, Maria Bruna; TORIANI, Sonia dos santos. Hábitos relacionados a higiene alimentar em tempos de COVID-19: uma pesquisa com estudantes de uma instituição de ensino superior privada de Joinville (SC). **Revista Brazilian Journal of Development**. v. 7, n. 2, Curitiba, 2021. DOI:10.34117/bjdv7n2-497

LIMA, Claudio Marcio Amaral de Oliveira. Informação Sobre o Novo Coronavírus (COVID-19). **Revista Radiologia Brasileira**. v. 53, n. 2, Rio de Janeiro, 2020. <https://doi.org/10.1590/0100-3984.2020.53.2e1>

Ministério da Saúde apresentar metodologia para distribuição de vacinas da COVID-19 por faixa etária decrescente. <https://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/pt/lis-48398>. 07 de novembro de 2021.

Ministério da Saúde vacinação contra a COVID-19. Disponível: <https://www.gov.br/saude/pt-br/vacinacao/> Acesso: 07 de novembro de 2021.

PAULA, Danielle Galdino; et al. Higiene das Mãos em Setores de Alta Complexidade como Elemento Integrador no Combate do Sars-coV-2. **Revista Brasileira de Enfermagem**. v.73, n.2, Rio de Janeiro, 2020. <http://dx.doi.org/10.1590/0034-7167-2020-0316>

PIMENTEL, Renata Macedo Martins; et al. A Disseminação da Covid- 19 um papel expectante e preventivo na saúde global. **Centro de estudos de crescimento e desenvolvimento do ser humano**. São Paulo. v. 30, n. 1, Jan/abr, 2020. <http://dx.doi.org/10.7322/jhgd.v30.9976>

Plano Nacional de Operação da vacinação contra a COVID 19. **Ministério da Saúde**. ed. 5. Brasília. 2021.

PONTES, Barbara Pestana; et al. Boas práticas de produção e a percepção do manipulador em relação ao COVID-19 em uma Unidade de Alimentação e Nutrição militar no município de São Paulo. **Revista Advances in Nutritional Sciences**. v.1, n.1, São Paulo, 2020.

Resolução N° 216 de setembro de 2004. https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. 09 de Maio de 2021.

RODRIGUES, Noadia Priscila Araújo; et al. Divulgação de informações sobre higiene e mudança de hábitos durante a pandemia da COVID-19. **Research, Society**

and Develoment. v.10, n.1, Paraiba, 2021. <http://dx.doi.org/10.33448/rsd-v10i1.11739>

SILVA, Harison Leandro. Boas práticas de fabricações de alimentos em tempos de pandemia: Elaboração e aplicação de check list para mitigar a disseminação da COVID-19 em serviços de alimentação. **Repositório Institucional UFC.** Fortaleza, 2021.

SOUZA, Diego de Oliveira. A pandemia de COVID-19 para além das ciências da saúde reflexão sobre determinação social. **Ciência e saúde coletiva.** v.25, n. 1, Arapiraca,2020. <https://doi.org/10.1590/1413-81232020256.1.11532020>

VIANA, Monise Abranches; OLIVEIRA, Tatiana Coura; FREITAS, Jackeline Brilhante de São José. A alimentação Coletiva como espaço de saúde pública: os riscos sanitários e os desafios trazidos pela pandemia de Covid-19. **Public Health.** Botucatu. v. 25, Jan, 2021. <https://doi.org/10.1590/Interface.200654>