



**CENTRO UNIVERSITÁRIO FAMETRO – UNIFAMETRO  
CURSO DE NUTRIÇÃO**

**FRANCISCO ORLEANDRO CARNEIRO DOS SANTOS**

**COVID-19: MEDIDAS PREVENTIVAS ADOTADAS POR UMA UNIDADE DE  
ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO LOCALIZADA NA CIDADE DE FORTALEZA-CE**

**FORTALEZA**

**2021**

FRANCISCO ORLEANDRO CARNEIRO DOS SANTOS

COVID-19: MEDIDAS PREVENTIVAS ADOTADAS POR UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO LOCALIZADA NA CIDADE DE FORTALEZA-CE

TCC apresentado ao curso de Bacharel em Nutrição do Centro Universitário Fametro – UNIFAMETRO – como requisito parcial para a obtenção do grau de bacharel em Nutrição, sob a orientação da prof.<sup>a</sup> Dra. Jackeline Lima de Medeiros.

FORTALEZA

2021

FRANCISCO ORLEANDRO CARNEIRO DOS SANTOS

COVID-19: MEDIDAS PREVENTIVAS ADOTADAS POR UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO LOCALIZADA NA CIDADE DE FORTALEZA-CE

TCC apresentado no dia 14 de junho de 2021 como requisito parcial para a obtenção do grau de bacharel em Nutrição Do Centro Universitário Fametro – UNIFAMETRO – tendo sido aprovado pela banca examinadora composta pelos professores abaixo:

BANCA EXAMINADORA

---

Prof<sup>ª</sup>. Dra. Jackeline Lima de Medeiros  
Orientadora – Centro Universitário Fametro

---

Prof<sup>ª</sup>. Me. Larissa Pereira Aguiar  
Membro - Centro Universitário Fametro

---

Prof<sup>ª</sup>. Me. Natália Cavalcante Carvalho Campos  
Membro - Centro Universitário Fametro

A Deus, pela saúde, força e coragem para superar todas as dificuldades desta longa caminhada. A minha família que, com muito carinho, incentivo e suporte, não mediram esforços para que eu chegasse até esta etapa de minha vida. A minha namorada pelo amor e carinho. A professora Jackeline, pela paciência na orientação e apoio.

## **AGRADECIMENTOS**

A Deus por me permitir viver esses momentos e me proporcionar saúde e força para superar as dificuldades.

À minha mãe Maria Vanda, meu pai Manuel Orlando e todos os meus familiares pelo amor, incentivo e apoio incondicional.

À minha namorada Ana Clara pelo amor, compreensão e paciência demonstrada durante o período da universidade.

À minha orientadora Jackeline Lima Medeiros, pelo suporte e pelas suas correções e incentivos. A todos meus professores da universidade que me ajudaram a obter uma riqueza de conhecimentos.

E a todos que direta e/ou indiretamente fizeram parte dessa minha formação, o meu muito obrigado.

A persistência é o caminho do êxito.

Charles Chaplin

## RESUMO



**Centro Universitário Fametro – UNIFAMETRO**

**Curso de Bacharelado em Nutrição**

**Trabalho de Conclusão de Curso – TCC**

**Prof<sup>ª</sup>: Dra. Jackeline Lima de Medeiros**

**Aluno: Francisco Orleandro Caneiro dos Santos**

A pandemia de COVID-19 colocou o mundo em estado de atenção por ser uma doença de fácil disseminação, sendo transmitida pela inalação de gotículas expelidas por pessoas infectadas com a doença ou contaminação de superfícies. A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) por ser um local passível para a transmissão de doenças, precisa ter o cuidado redobrado e adotar medidas preventivas com frequência, agora relacionadas também contra a disseminação da COVID-19 em suas dependências, para garantir as condições de segurança para seus colaboradores e seus clientes. Diante disto, essa pesquisa teve o objetivo de identificar as ações adotadas contra a COVID-19 e suas execuções em uma UAN na cidade de Fortaleza/CE. Trata-se de uma pesquisa de natureza quantitativa do tipo descritiva e transversal, a amostra foi constituída por 12 colaboradores da UAN e para obtenção dos dados optou-se pela aplicação de um questionário com questões objetivas para avaliar as prováveis ações adotadas na UAN e a aplicação de um *check list* para averiguar a aplicação das orientações das Notas Técnicas (NT) nº 47, 48 e 49 em serviços de alimentações. Segundo os colaboradores 91,6% notaram a adoção de medidas preventivas contra a COVID-19, já para os itens avaliados sobre orientações das NT da ANVISA, 71,4% dos itens eram seguidos. Observou-se que foram adotadas várias ações preventivas contra a disseminação da COVID-19 na UAN, como também uma adesão na maioria das orientações das NTs da ANVISA, sendo necessário um reforço na capacitação dos colaboradores e por se tratar de um assunto novo, se faz necessário maiores estudos sobre o assunto, para agregar informações sobre a atuação de UANs ao enfrentamento a pandemia.

**Palavras-chave:** Infecções por Coronavírus; Alimentação Coletiva; Boas Práticas de Manipulação; Condições de Trabalho.

## ABSTRACT

The COVID-19 pandemic has put the world in a state of attention for being an easily spread disease, being transmitted by inhaling droplets expelled by people infected with the disease or by contamination of surfaces. The Food and Nutrition Unit (UAN) as a place susceptible to the transmission of diseases, needs to be extra careful and frequently adopt preventive measures, now also related to the dissemination of COVID-19 in its facilities, to ensure the conditions of security for your employees and your customers. Therefore, this research aimed to identify the actions taken against a COVID-19 and its executions in a UAN in the city of Fortaleza/CE. This is a quantitative, descriptive and cross-sectional research, the sample was obtained by 12 employees of the UAN and to obtain the data, we chose to apply a questionnaire with objective questions to assess how likely actions taken at the UAN and Application of a check list to verify the application of the guidelines of Technical Notes (NT) n° 47, 48 and 49 in food services. According to employees, 91.6% noticed the adoption of preventive measures against a COVID-19, whereas for the items issued on ANVISA's NT guidelines, 71.4% of the items were followed. Note that several preventive actions were taken against the dissemination of COVID-19 in the UAN, as well as adherence to most of the ANVISA NT guidelines, requiring a reinforcement in the training of employees and, as this is a new subject, it is necessary further studies on the subject, to aggregate information on the performance of UANs when facing a pandemic.

**Keywords:** Coronavirus infections; Collective Food; Good Manipulation Practices; Work conditions.



## **LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS**

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária

BPF – Boas Práticas de Fabricação

COVID-19 – Doença do Corona Vírus 2019

COE – Centro de Operações de Emergência em Saúde Pública

DTA – Doença Transmitida por Alimento

ESPII – Emergência de Saúde Pública de Importância Internacional

ESPIN – Emergência em Saúde Pública de Importância Nacional

ICTV – Comitê Internacional de Taxonomia de Vírus

MS – Ministério da Saúde

NR – Norma Regulamentadora

NT – Nota Técnica

OMS – Organização Mundial da Saúde

POP – Procedimento Operacional Padrão

PPRA – Programa de Prevenção de Riscos Ambientais

RDC – Resolução da Diretoria Colegiada

SARS-CoV2 – Síndrome Respiratória Aguda Grave Coronavírus 2

SVS – Secretaria de Vigilância em Saúde

UAN – Unidade de Alimentação e Nutrição

2019-nCoV – Novo Coronavírus 2019

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO .....</b>	<b>10</b>
<b>2 REVISÃO DE LITERATURA.....</b>	<b>11</b>
2.1 HISTÓRICO DA DOENÇA DO CORONAVÍRUS (COVID-19) .....	11
2.2 CORONAVÍRUS NO BRASIL (COVID-19).....	12
2.3 UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO – UAN.....	13
2.4 ORIENTAÇÕES DE ENFRENTAMENTO AO COVID-19 EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO .....	14
<b>3 METODOLOGIA.....</b>	<b>15</b>
<b>4 RESULTADOS .....</b>	<b>16</b>
<b>5 DISCUSSÃO .....</b>	<b>19</b>
<b>6 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>20</b>
<b>REFERÊNCIAS .....</b>	<b>21</b>
<b>APÊNDICE .....</b>	<b>24</b>

## 1 INTRODUÇÃO

A pandemia de COVID-19, causada pelo novo coronavírus, denominada SARS-CoV2 (Síndrome Respiratória Aguda Grave Coronavírus 2), colocou o mundo em estado de atenção, atingindo vários países nos 5 continentes, com mais de 151 milhões de casos confirmados, sendo mais de 3,1 milhão de mortes (WHO, 2021).

No Brasil, o Ministério da Saúde (BRASIL, 2021) vem atualizando os dados epidemiológicos sobre a doença diariamente e de acordo com o boletim epidemiológico 61 de 6 de maio de 2021, o Brasil possui um coeficiente de incidência da doença de 69.542,3 casos/milhão de habitantes e 1.919,4 óbitos/milhão de habitantes. Atualmente, as evidências existentes mostram que a transmissão da COVID-19 se dá por contato direto, indireto (contato com objetos infectados) ou por aproximação com pessoas infectadas, através de gotículas respiratórias expelidas durante a tosse, espirros e fala (WHO, 2020b).

Ações têm sido recomendadas para combater a doença, como o distanciamento social mantendo distância mínima de 1 metro entre pessoas em locais públicos, lavagem frequente das mãos até a altura dos punhos com água e sabão ou álcool 70%, cobrir o nariz e a boca com lenço ao tossir ou espirrar, uso de máscaras, manter os ambientes limpos e ventilados, evitar o contato com outras pessoas se caso estiver doente e não compartilhar objetos pessoais, talheres, pratos e copos (BRASIL, 2020a).

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são ambientes que atuam na preparação e distribuição de refeições coletivas em diferentes instituições, e em diferentes tipos de gerenciamento (ABREU, 2016), os funcionários da UAN estão sujeitos frequentemente a apresentarem problemas de saúde devido à exposição de agentes ambientais (MATTOS, 2003). Segundo a RDC nº 216 (BRASIL, 2004), que regulamenta as boas práticas para serviço de alimentação, as superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação e distribuição dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis e laváveis para uma fácil higienização dos mesmos e compete ao nutricionista adotar medidas de controle que tenham o objetivo de prevenir, reduzir ou eliminar um agente ambiental, que comprometa a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

A utilização de luvas descartáveis e máscaras não são obrigatórias na legislação sanitária de boas práticas de fabricação de alimentos. A luva é recomendada em casos específicos como a manipulação de alimentos prontos, é importante que, antes e após a utilização das luvas, higienizar corretamente as mãos e fazer a retirada de todos os adornos,

vale ressaltar que devem ser trocadas com frequência para evitar o acúmulo de sujeiras. (BRASIL, 2020b), já a máscara é obrigatória no combate ao Covid. Estudos mostram que o Coronavírus pode sobreviver até 72h em superfícies como o aço inoxidável e plásticos, sendo importante a utilização das luvas pelos colaboradores e clientes, para evitar que a superfície de equipamentos e utensílios sejam contaminados disseminando o vírus (NEELTJE *et al.*, 2020).

Ademais, recomenda-se que os estabelecimentos adotem estratégias que permitam a identificação imediata de casos suspeitos de COVID-19, capacitando seus funcionários para identificar e comunicar a ocorrência de sintomas compatíveis com a COVID-19, para que sejam afastados imediatamente do processamento ou preparação do alimento, reforçando as medidas de higienização do ambiente, utensílios e superfícies em casos de funcionários confirmados com a doença (BRASIL, 2020c).

Várias estratégias podem ser adotadas para diminuir a disseminação do coronavírus de pessoa para pessoa e a contaminação de superfícies dentro de uma UAN, destacando-se o aumento de distanciamento entre pessoas, instalações de barreiras físicas, rigor maior na higienização das mãos antes de começar o trabalho e manuseio de alimentos, desinfecção de superfície e utensílios, uso de máscaras e luvas (BRASIL, 2020d).

Assim, torna-se relevante uma pesquisa que avalie as condições preventivas contra o COVID-19 em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, para compreender se a UAN está seguindo o padrão proposto pelas novas normas técnicas ou se estar sendo um veículo para a disseminação da doença, sendo relevante esse estudo para que outras UAN's possam seguir o que é proposto pelas normas técnicas.

## **2 REVISÃO DE LITERATURA**

### **2.1 HISTÓRICO DA DOENÇA DO CORONAVÍRUS (COVID-19)**

No final do mês de dezembro de 2019, um grupo de pacientes foram afetados por um surto de pneumonia com causa desconhecida, os pacientes estavam epidemiologicamente ligados a um mercado de frutos do mar em Wuhan, província de Hubei na China, surgia então o 2019-nCoV um novo coronavírus (ZHU *et al.*, 2020).

No dia 30 de janeiro a Organização Mundial da Saúde (2020c) declarou que o surto de 2019-nCoV constituía uma Emergência de Saúde Pública de Importância Internacional

(ESPII) atingindo 98 casos em 18 países com 8 casos de transmissão entre humanos fora da China.

Em 11 de fevereiro a OMS (2020d) nomeou a doença causada pelo 2019-nCoV como covid-19, já o grupo de estudo *Coronaviridae* do Comitê Internacional de Taxonomia de Vírus (ICTV,2020) denominou o vírus como Síndrome Respiratória Aguda Grave Coronavírus 2 (SARS-CoV-2).

Um mês após a nomeação da doença covid-19, a OMS (2020e) avaliou o aumento do número de casos, o aumento do número de mortes e de países afetados pela covid-19, que já possuía mais de 118 mil casos em 114 países sendo 4291 óbitos, e caracterizou a doença como pandemia.

Atualmente, os dados mundiais da covid-19 vêm em constante evolução e de acordo com o relatório de atualização epidemiológica semanal da OMS (2021) de 02 de maio 2021, a pandemia de covid-19 atinge a marca mundial de 151 milhões de casos confirmados e mais de 3,1 milhão de mortes.

A covid-19 é uma doença infecciosa de fácil disseminação que pode ser transmitida por contato ou proximidade entre pessoas, por inalação de gotículas respiratórias expelidas durante a fala, tosse ou espirro da pessoa infectada e por contato com superfícies ou objetos infectados e logo após levar a mão a boca ou nariz (CDC, 2020).

## 2.2 CORONAVÍRUS NO BRASIL (COVID-19)

No Brasil (2020e), o Ministério da Saúde (MS) adotou ações preventivas antecipadamente, ativando em 22 de janeiro de 2020 o Centro de Operações de Emergência em Saúde Pública (COE-COVID-19), coordenado pela Secretaria de Vigilância em Saúde (SVS) com o objetivo de nortear o MS para responder a uma possível emergência de saúde pública e criar um plano de contingência para avaliar o risco do novo coronavírus atingir o Brasil e o seu impacto na saúde pública.

O MS declarou no dia 03 de fevereiro de 2020 Emergência em Saúde Pública de Importância Nacional (ESPIN) em decorrência da infecção humana pelo novo coronavírus e designou o COE-nCoV como mecanismo de gestão para resposta a emergência no âmbito nacional, com o intuito de planejar, organizar, coordenar e controlar as medidas a serem adotadas durante a ESPIN (BRASIL, 2020f).

O primeiro caso no Brasil de infecção pelo COVID-19 foi confirmado pelo MS em 26 de fevereiro de 2020, em um homem de 61 anos residente em São Paulo/SP, com histórico de viagem para Itália que era o local mais atingido no momento (BRASIL, 2020g).

O aumento no número de infectados com a covid-19 vem sendo atualizado diariamente pelo MS por meio da SVS, a qual divulga dados consolidados através de um painel de casos da referida doença, este painel foi criado pelo MS para ser o veículo oficial de comunicação sobre a situação epidemiológica da covid-19 no Brasil, contendo dados dos novos casos e óbitos confirmados, casos recuperados, casos em acompanhamento, taxa de incidência e mortalidade (BRASIL, 2020h).

De acordo com o boletim epidemiológico 61 da SVS/MS, até o dia 01 de maio de 2021 foram confirmados no Brasil 14.725.975 casos de covid-19 e 406.437 óbitos, a região Nordeste teve uma incidência de 5.917,1 casos/100 mil hab. e mortalidade de 145,9 óbitos/100 mil hab., sendo o estado de Sergipe a maior incidência (8.756,0 casos/100 mil hab.) e o estado do Ceará a maior mortalidade (193,4 óbitos/100 mil hab.) (BRASIL, 2021)

### 2.3 UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO – UAN

A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é um estabelecimento com um conjunto de áreas com o objetivo de produzir e distribuir refeições balanceadas de forma coletiva, dentro dos padrões dietéticos e higiênicos, se ajustando aos limites financeiros da instituição, mas atendendo as necessidades nutricionais de seus clientes, podendo ser estabelecidas em indústrias, empresas, escolas e hospitais (ABREU, 2016).

Segundo Abreu (2016) todas as áreas de uma UAN oferecem riscos ambientais, em diferentes graus de riscos, sendo isso suficiente para que profissionais de higiene e segurança do trabalho, nutricionistas, administradores e proprietários se voltem para controlar e prevenir o risco.

Segundo a Norma Regulamentadora nº 9 que trata sobre o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA) os estabelecimentos deverão adotar medidas necessárias suficientes para a eliminação, a minimização ou o controle dos riscos ambientais, podendo ser riscos químicos, físicos e biológicos (BRASIL, 1978).

A Resolução da Diretoria Colegiada nº 216 que trata sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação, diz que a UAN deve conter o manual de boas práticas com as medidas de controle, com o objetivo de prevenir, reduzir ou eliminar um agente

físico, químico ou biológico (BRASIL, 2004). A portaria SVS/MS N° 326, de 30 de julho define que a direção do estabelecimento deve tomar as providências para que os manipuladores de alimentos recebam os devidos treinamentos em matéria higiênica sanitária dos alimentos e higiene pessoal periodicamente, visando evitar a contaminação (BRASIL, 1997).

A Resolução da Diretoria Colegiada n° 275 que trata sobre o regulamento técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), define que os POPs devem ser escritos com instruções sequenciais objetivas para a realização de operações de rotina, específicos para a produção, transporte e armazenamento de alimentos (BRASIL, 2002).

#### 2.4 ORIENTAÇÕES DE ENFRENTAMENTO AO COVID-19 EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Ações têm sido recomendadas para combater a doença, como o distanciamento social mantendo distância mínima de 1 metro entre pessoas em locais públicos, lavagem frequente das mãos até a altura dos punhos com água e sabão ou álcool 70%, cobrir o nariz e a boca com lenço ao tossir ou espirrar, uso de máscaras, manter os ambientes limpos e ventilados, evitar o contato com outras pessoas, caso esteja doente e não compartilhar objetos pessoais, talheres, pratos e copos (BRASIL, 2020b).

O uso de luvas descartáveis e máscaras nos serviços de alimentação e indústria de alimentos não são obrigatórios de acordo com a legislação sanitária de boas práticas de fabricação de alimentos. Entretanto, as autoridades sanitárias recomendam o uso de máscaras para diminuir a disseminação do novo coronavírus, mas para que seu uso seja seguro e eficiente, é fundamental que sejam seguidas as orientações de confecção, uso, troca e higienização das máscaras. Já as luvas devem ser utilizadas para manipular alimentos prontos, evitando o contato das mãos direto com o alimento, porém não é recomendado pelas autoridades sanitárias como um método efetivo para reduzir a transmissão ou contaminação por COVID-19 e não substitui a lavagem das mãos. Diante disso, a higienização das mãos é a melhor estratégia, devendo ser higienizadas sempre antes de começar o trabalho, após tossir, espirar ou levar a mão ao rosto, antes de manusear os alimentos, depois de manusear lixo ou sobras de comida, antes e depois de comer, depois de tocar em dispositivos, como celulares e regularmente sempre que for necessário retirando todos os adornos que possam dificultar o processo de higienização das mãos (BRASIL, 2020c).

A ANVISA elaborou a Nota Técnica nº 48, recomendando que os estabelecimentos adotem procedimentos específicos para avaliação do estado de saúde dos seus colaboradores, para identificar a suspeita ou contaminação com o novo coronavírus, afastando o seu colaborador do ambiente de trabalho com o intuito de evitar a contaminação direta ou cruzada dos equipamentos, superfícies e alimentos ao falar, espirrar e tossir, evitando também a contaminação de pessoa para pessoa, para garantir o funcionamento pleno da unidade (BRASIL, 2020d).

Nos serviços de alimentação com atendimento ao cliente, existem várias estratégias que podem ser adotadas para diminuir a disseminação do novo coronavírus de pessoa para pessoa e a contaminação de superfícies. Dentre as medidas adotadas se destacam: o aumento de distanciamento entre pessoas preservando a distância mínima de 1 metro entre os clientes e funcionários, podendo controlar o fluxo de entrada de clientes com demarcações no chão para evitar aglomerações; instalações de barreiras físicas nos balcões de atendimento ou caixa, confeccionadas de acrílico ou vidro para que seja de fácil higienização; rigor maior na higienização das mãos, podendo ser utilizado álcool gel a 70% como etapa adicional após a lavagem das mãos; organização da área de consumo dos alimentos, retirando algumas mesas ou interditando de forma intercalada e disponibilização de *dispensers* de álcool em gel a 70% para os clientes; aferição de temperatura na entrada dos serviços de alimentação; desinfecção mais frequentes de superfície e utensílios utilizados por clientes e funcionários; uso de máscaras de modo geral e luvas em casos de manipulação dos alimentos prontos (BRASIL, 2020e).

### **3 METODOLOGIA**

Trata-se de uma pesquisa observacional de natureza quantitativa do tipo descritiva e transversal, realizada após aprovação do comitê de ética e pesquisa (Protocolo - 43609220.5.0000.5618) no período de 01 a 03 de abril de 2021 em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) que atua na modalidade de comodato com refeições *self-service* para uma empresa, localizada em Fortaleza-CE. A população de estudo foi composta por 12 funcionários da UAN, de ambos os sexos, de 18 a 59 anos, que aceitaram participar da pesquisa mediante a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), sendo excluídos os colaboradores que não consigam ler ou responder o questionário. Os dados foram coletados através de questionário com 9 questões objetivas para saber as medidas preventivas



adotadas segundo os colaboradores e 7 questões subjetivas para saber a frequência dessas medidas, bem como a aplicação de um *check list* com 21 itens baseado nas orientações das normas técnicas (nº 47,48 e 49) em serviços de alimentação. Os resultados gerados foram tabulados através do programa de computador Microsoft Excel®, e foram apresentados através de tabelas em valores absolutos e percentuais.

#### 4 RESULTADOS

A pesquisa foi realizada através de um questionário aplicado a 12 colaboradores da UAN, após a aprovação do comitê de ética e pesquisa.

Na Tabela 1, verificou-se que a maioria das ações adotadas contra a COVID-19 segundo colaboradores foram atendidas (91,6%). Dentre as ações pesquisadas, o uso de máscara, higiene das mãos e aferição da temperatura, foram as que obtiveram melhores resultados, ou seja, todos os colaboradores afirmaram que as referidas medidas eram adotadas pela unidade de alimentação e nutrição.

Em relação à utilização de luvas (83,3%) para manipular alimentos e a utilização de álcool em gel (91,6%), a maioria dos colaboradores responderam positivamente. Quando questionados sobre a frequência as respostas mais utilizadas foram: “Sempre”, “Sempre que preciso” e “Toda hora”.

Também para a maioria dos colaboradores (75%), houve mudança na rotina de trabalho após a adoção de medidas preventivas contra a COVID-19, as respostas mais observadas em relação ao que mudou na rotina foram: “Muita higienização”, “Higienização das mãos” e “Mais trabalho”.

Dentre as ações pesquisadas, a troca da máscara e o distanciamento social foram às medidas que obtiveram menor positividade pelos colaboradores. Mas, vale destacar, que mesmo assim, foram atendidas segundo a maioria dos colaboradores que responderam à pesquisa (66,6%). As respostas mais presentes em relação à troca da máscara durante o período de trabalho foram: “2 vezes ao dia” e “2 em 2 horas”.

Tabela 1 – Ações preventivas contra a COVID-19, segundo colaboradores. Fortaleza, 2021.

	Sim % (n)	Não % (n)	NSI % (n)
Foi adotada medidas preventivas?	91,6 (11)	0 (0)	8,3 (1)

Utiliza máscara no trabalho?	100 (12)	0 (0)	0 (0)
Troca a máscara no período de trabalho?	66,6 (8)	33,3 (4)	0 (0)
Faz distanciamento social no trabalho?	66,6 (8)	33,3 (4)	0 (0)
Higieniza as mãos?	100 (12)	0 (0)	0 (0)
Utiliza álcool gel 70% para higiene das mãos?	91,6 (11)	8,3 (1)	0 (0)
Utiliza luvas para manipular alimentos?	83,3 (10)	0 (0)	16,6 (2)
Temperatura aferida no trabalho?	100 (12)	0 (0)	0 (0)
As medidas alteraram a rotina de trabalho?	75 (9)	25 (3)	0 (0)

(n)= Número de pessoas; NSI= Não Sei Informar  
 Fonte: Dados da pesquisa

Através da aplicação do *Check list*, foi possível verificar a adesão da UAN na maioria dos itens analisados. Observou-se que 15 (71,4%) dos 21 itens avaliados sobre orientações das Notas Técnicas nº 47, 48 e 49 da ANVISA eram seguidos. Dentre as ações avaliadas positivamente, tem-se: a utilização de luvas descartáveis para manipular alimentos prontos, utilização da máscara e a troca dela durante o período de trabalho, retirada de adornos, treinamento em relação à covid-19 para identificação dos sintomas, higienização do ambiente, higienização das mãos no início do trabalho, antes do uso das luvas descartáveis e após o manuseio do lixo ou tarefas de limpeza, controle do fluxo de entrada de clientes e distância mínima de 1 metro entre eles, disponibilização de pia com água e sabão e *dispenser* de álcool gel 70% para higiene dos clientes (Tabela 2)..

Tabela 2 – *Check list* de ações preventivas contra a COVID-19, segundo notas técnicas 47, 48 e 49. Fortaleza, Ce.

<b>Item avaliado</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>
Utilizam luvas descartáveis para manipular alimentos prontos?	X	
Higienizam as mãos antes do uso das luvas?	X	
Higienizam as mãos no início do trabalho?	X	
Higienizam as mãos após o manuseio de lixo ou tarefas de limpeza?	X	
Higienizam as mãos após tocar dispositivos como celulares?		X

Colaboradores retiram todos os adornos no início do trabalho?	X	
Colaboradores e clientes utilizam máscara?	X	
A máscara é utilizada corretamente, cobrindo a boca e nariz?		X
Colaboradores trocam a máscara entre 2 e 3 horas de uso?	X	
Colaboradores higienizam as mãos após tocar a máscara?		X
A máscara é retirada cuidadosamente pela parte de trás?		X
Os colaboradores receberam treinamento em relação à covid-19?	X	
Os colaboradores com sintomas suspeitos são afastados do trabalho?	X	
É feita a higienização diariamente do ambiente e equipamentos?	X	
É mantido a distância mínima de 1 metro entre clientes?	X	
O fluxo de entrada de clientes é controlado?	X	
É utilizado alguma barreira física ou <i>face shield</i> ?		X
As mesas são intercaladas mantendo o distanciamento entre clientes?	X	
É disponibilizado pia com água e sabão para higiene dos clientes?	X	
É disponibilizado <i>dispensers</i> de álcool em gel 70% para clientes?	X	
É aferida a temperatura dos clientes na entrada do refeitório?		X
<b>% TOTAL dos itens (n)</b>	71,4% (15)	28,6% (6)

(n) = Número de itens

Fonte: Elaborado pelo autor de acordo com as Notas Técnicas nº 47, 48 e 49 da ANVISA (BRASIL, 2020)

Entretanto, no que se refere à higienização, constatou-se que apesar de uma adequada higienização das mãos no início do trabalho e após o manuseio de lixo ou tarefas de limpeza, os colaboradores não higienizam as mãos após tocar dispositivos como celulares e após tocar na máscara, o que remete a um risco de contaminação. Todos os colaboradores utilizavam máscaras, entretanto, alguns utilizavam de forma incorreta, sem cobrir integralmente o nariz e a boca, deixando a máscara no queixo ou retirando de forma incorreta, tocando na parte da frente, podendo contaminar as mãos. Também não foram encontrados no local barreiras físicas ou uso do *face shield* para proteção dos colaboradores e aferição da temperatura dos clientes na entrada do refeitório.

## 5 DISCUSSÃO

Esse estudo apresentou que a maioria das ações preventivas contra a COVID-19 foram adotadas na UAN segundo seus colaboradores, isso se torna essencial para a redução do risco de contaminação da COVID-19 entre os colaboradores envolvidos na produção e distribuição do alimento (BRASIL, 2020d).

Também apresentou-se que, para a maioria dos colaboradores, tiveram mudanças durante a rotina de trabalho após o início da pandemia, principalmente em relação a uma maior higienização das mãos, o que indica a utilização das Boas Práticas de Fabricação (BPF), a qual importante para a redução do risco de transmissão do coronavírus, isso se torna importante, pois os manipuladores de alimentos precisam seguir fielmente as BPF, para diminuir o risco de que um alimento seja veículo para a transmissão da COVID-19. Vale ressaltar que, não existem evidências que o coronavírus possa ser transmitido por meio do alimento (BRASIL, 2020c), mas, para Bastos (2008), a adoção de boas práticas é uma forma de reduzir os riscos à saúde do consumidor, evitando a contaminação por Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA).

Em um estudo semelhante realizado em 14 UANs no município de Botucatu e Barra Bonita-SP, no ano de 2020, constatou-se que em todas as UANs, observaram-se mudanças adequadas às notas técnicas da ANVISA em relação a rotina dos colaboradores ao enfrentamento à COVID-19. Foram implantadas na rotina da unidade medidas como o distanciamento social, redução do número e circulação de clientes nos refeitórios, utilização de máscaras e uma maior atenção na higienização das mãos (ARANHA *et al.*, 2020).

O estudo de Aranha *et al.* (2020) também evidenciou que em 77,8% das unidades, os colaboradores utilizavam a máscara durante todo o tempo de trabalho, enquanto na atual pesquisa, 100% dos colaboradores relataram utilizar a máscara durante todo o período de trabalho. Apesar de não haver obrigação do uso de máscaras na legislação referente às BPFs, estudos destacam a sua utilização como uma ferramenta importante para minimizar a transmissão do coronavírus (CHENG *et al.*, 2020).

Em uma pesquisa realizada por Pontes *et al.* (2020) com 10 manipuladores de alimentos de uma UAN militar no município de São Paulo em julho de 2020, ficou constatado que, houve mudanças durante a rotina de trabalho após o início da pandemia segundo 100% dos manipuladores. As respostas mais observadas em relação a mudança de rotina foram: “mais higiene”, “precaução com a higiene” e “mais cuidado”, o que assemelha com as respostas mais observadas no presente estudo que foram: “muita higienização” e “higienização das mãos”.

No presente estudo observou-se que os colaboradores utilizavam luvas descartáveis para abastecer e repor os alimentos prontos no balcão *self-service* e também disponibilizaram luvas para os clientes se servirem, evitando que haja toque diretamente da mão no alimento e nos utensílios utilizados para servir, entretanto, não há recomendações nacionais e internacionais que indique seu uso como uma medida efetiva para reduzir a transmissão do novo coronavírus, devendo ter em mente que, a correta higienização das mãos é efetivo na redução do risco de contaminação dos alimentos por agentes transmissores de doenças, incluindo o COVID-19 (BRASIL, 2020b).

Alguns colaboradores também relataram não ser possível adotar o distanciamento social na área interna da cozinha, por conta do espaço reduzido da UAN, sendo possível somente no refeitório por ser uma área com um amplo espaço. A nota técnica nº 49 da ANVISA (BRASIL, 2020d) aborda a importância do uso do distanciamento social, dentro da unidade e no atendimento ao cliente, para diminuir a transmissão da COVID-19, sendo necessário a distância mínima de 1 metro entre clientes e colaboradores. Quando o distanciamento mínimo recomendado não for possível devido às características inerentes à atividade, outros métodos devem ser aplicados para evitar a exposição ao vírus, como o uso de barreiras físicas impermeáveis e utilização de máscaras faciais, seja elas descartáveis ou reutilizáveis, sendo responsabilidade da empresa a orientação sobre a utilização correta, higiene e troca das máscaras a cada 2 - 3 horas de uso no máximo (BRASIL, 2020b).

## **6 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Concluiu-se que foram adotadas várias ações preventivas contra a disseminação da COVID-19 na UAN, foram observadas mudanças na rotina dos colaboradores como a utilização de máscaras, mais higienização das mãos associado a utilização de álcool em gel 70%, distanciamento social, utilização de luvas para manipular alimentos prontos e aferição de temperatura corporal.

Também foram observadas uma adesão na maioria das orientações recomendadas pelas Notas Técnicas nº 47, 48 e 49 da ANVISA, sendo necessário mais capacitações para os colaboradores.

Por se tratar de legislações atuais e que são constantemente avaliadas, se faz necessário mais estudos na área, com intuito de agregar maiores informações para a atuação das UANs no enfrentamento à Pandemia.

## REFERÊNCIAS

- ABREU, E. S.; SPINELLI, M.G.N.; PINTO, A.M.S. **Gestão de Unidades de Alimentação e nutrição: um modo de fazer**. 6. ed. São Paulo: Metha, 2016. p. 400.
- ARANHA, F.Q. *et al.* Mudanças no serviço de alimentação coletiva devido a pandemia de COVID-19. **Revista de Alimentação e Cultura das Américas**, 2020. vol. 2.2 p. 252-267.
- BASTOS, C. C. B. **Condições higiênico-sanitárias no preparo de refeições em creches comunitárias de Belo Horizonte, Minas Gerais**. 112 f. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2008.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. **NOTA TÉCNICA Nº 47/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA** de 03 de junho de 2020. **Dispõe sobre o uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento ao COVID-19**. Brasília, DF: Anvisa, 2020b. 15 p.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. **NOTA TÉCNICA Nº 48/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA** de 05 de junho de 2020. **Dispõe sobre documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19**. Brasília, DF: Anvisa, 2020c. 16 p.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. **NOTA TÉCNICA Nº 49/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA** de 02 de junho de 2020. **Dispõe sobre orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19**. Brasília, DF: Anvisa, 2020d. 14 p.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Resolução – RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004. Estabelece procedimentos de boas Práticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Brasília, DF: **Diário Oficial da União**, seção 1, 2004. 25 p.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Resolução – RDC Nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o 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 União**, Seção 1, 2002.
- BRASIL, Ministério da Saúde. **Boletim epidemiológico especial da Doença pelo Coronavírus COVID-19 de 06 de maio de 2021**. Brasília, DF: Ministério da Saúde nº 61, 2021. 2 a 13 p.
- BRASIL, Ministério da Saúde. **Centro de Operações de Emergências em Saúde Pública COE-COVID-19: Plano de contingência nacional para infecção humana pelo novo coronavírus COVID-19**. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2020e. 4 p.

BRASIL, Ministério da Saúde. **Centro de Operações de Emergências em Saúde Pública: Doença pelo Coronavírus 2019 COE-COVID19**. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2020g. Disponível em: <http://bit.ly/corona2620>. Acesso em 23 de set. 2020.

BRASIL, Ministério da Saúde. **Painel de casos de doença pelo coronavírus 2019 (COVID-19)**. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 23 de setembro de 2020h. Disponível em <https://covid.saude.gov.br/0>. Acesso em 23 de set. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 1.565, de 18 de junho de 2020. Estabelece orientações gerais visando à prevenção, ao controle e à mitigação da transmissão da COVID-19, e à promoção da saúde física e mental da população brasileira, de forma a contribuir com as ações para a retomada segura das atividades e o convívio social seguro. Brasília, DF: **Diário Oficial da União**, seção 1, ed. 116. 19 jun. 2020a. 64 p.

BRASIL, Ministério da Saúde. Portaria nº 188, de 3 de fevereiro de 2020. Declara Emergência em Saúde Pública de importância Nacional (ESPIN) em decorrência da Infecção Humana pelo novo Coronavírus (2019-nCoV). Brasília, DF: **Diário Oficial da União**, seção 1-Extra, ed. 24-A, 04 fev. 2020f. 1 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretária de Vigilância Sanitária. Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997. Aprova o Regulamento Técnico Sobre as Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Brasília, DF: **Diário Oficial da União**, Seção 1, 01 ago. 1997.

BRASIL, Ministério do Trabalho e Emprego. **Normas Regulamentadoras de Segurança e Medicina do Trabalho**. NR 9 Programa de Prevenção de Riscos Ambientais-PPRA. Disponível em: [https://enit.trabalho.gov.br/portal/images/Arquivos\\_SST/SST\\_NR/NR-09-atualizada-2019.pdf](https://enit.trabalho.gov.br/portal/images/Arquivos_SST/SST_NR/NR-09-atualizada-2019.pdf). Acesso em 23 de set. 2020.

CHENG, V.C. *et al.* The role of community-wide wearing of face mask for control of coronavirus disease 2019 (COVID-19) epidemic due to SARS-CoV-2. **The Journal of Infection**, 2020. vol. 81.1, p. 107-114. Disponível em <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC7177146/> Acesso em 17 de mai. 2021.

ESTADOS UNIDOS DA AMÉRICA. Centro de Controle de Doenças. **Como o COVID-19 se espalha**. CDC, 2020. Disponível em [https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/how-covid-spreads.html?CDC\\_AA\\_refVal=https%3A%2F%2Fwww.cdc.gov%2Fcoronavirus%2F2019-ncov%2Fprepare%2Ftransmission.html](https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/how-covid-spreads.html?CDC_AA_refVal=https%3A%2F%2Fwww.cdc.gov%2Fcoronavirus%2F2019-ncov%2Fprepare%2Ftransmission.html) Acesso em 22 de set. 2020.

GORBALENYA, A. E. *et al.* A espécie Coronavírus relacionado à síndrome respiratória aguda grave: classificando 2019-nCoV e nomeando-o SARS-CoV-2. **Nat Microbiology**. vol. 5, p. 536-544, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.1038/s41564-020-0695-z>. Acesso em 22 de set. 2020.

MATOS, C. H.; PROENÇA, R. P. C. Condições de trabalho e estado nutricional de operadores do setor de alimentação coletiva: um estudo de caso. **Rev. Nutr. Campinas**, 2003. v. 16, n. 4, p. 493-502. Disponível em:

[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1415-52732003000400012&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732003000400012&lng=en&nrm=iso). Acesso em 23 set. 2020.

NEELTJE V.D. *et al.* Aerosol and Surface Stability of SARS-CoV-2 as Compared with SARS-CoV-1. **The New England Journal of Medicine**, 2020. v. 382, n. 16, p. 1564-1567. Disponível: <https://www.nejm.org/doi/full/10.1056/NEJMc2004973> Acesso em 13 mai. 2021.

PONTES, B. P. *et al.* Boas Práticas de Produção e a Percepção do Manipulador em relação ao COVID-19 em uma Unidade de Alimentação e Nutrição Militar do Município de São Paulo. **Advances in Nutritional Sciences**, 2020. vol. 1 p. 1-13. Disponível em: <https://journal.healthsciences.com.br/index.php/ans/issue/view/2/3> Acesso em 19 de mai. 2021.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **COVID-19 Weekly Epidemiological Update**. WHO, 2021. Disponível em: <https://www.who.int/publications/m/item/weekly-epidemiological-update-on-covid-19---4-may-2021> Acesso em 08 de mai. 2021.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **WHO Director-General's opening remarks at the media briefing on COVID-19 - 11 março 2020**. Geneva: World Health Organization; 2020e. Disponível em: <https://www.who.int/dg/speeches/detail/who-director-general-s-opening-remarks-at-the-media-briefing-on-covid-19---11-march-2020> Acesso em 21 de set. 2020.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **WHO Director-General's remarks at the media briefing on 2019-nCoV on 11 February 2020**. Geneva: World Health Organization; 2020d. Disponível em: <https://www.who.int/dg/speeches/detail/who-director-general-s-remarks-at-the-media-briefing-on-2019-ncov-on-11-february-2020> Acesso em 21 de set. 2020.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **WHO Director-General's statement on IHR Emergency Committee on Novel Coronavirus (2019-nCoV)**. Geneva: World Health Organization; 2020c. Disponível em: [https://www.who.int/dg/speeches/detail/who-director-general-s-statement-on-ihr-emergency-committee-on-novel-coronavirus-\(2019-ncov\)](https://www.who.int/dg/speeches/detail/who-director-general-s-statement-on-ihr-emergency-committee-on-novel-coronavirus-(2019-ncov)) Acesso em 21 de set. 2020.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Modes of transmission of the virus that cause COVID-19: necessary for precautionary recommendation of the IPC de 29 de março de 2020b**. Disponível em: <https://www.who.int/news-room/commentaries/detail/modes-of-transmission-of-virus-causing-covid-19-implications-for-ipc-precaution-recommendations> Acesso em 06 de out. 2020.

Zhu N.; Zhang D.; Wang W.; *et al.* **A Novel Coronavirus from Patients with Pneumonia in China, 2019**. **N Engl J Med**. 2020. v.382 727-733 p.



## APÊNDICE

### QUESTIONÁRIO

1. No seu local de trabalho foi adotada alguma medida preventiva contra o Coronavírus?	( )Sim ( )Não ( )NSI
2. Você utiliza máscara no trabalho? Se, sim com que frequência?	( )Sim ( )Não ( )NSI F=
3. Você troca a máscara durante o período de trabalho? Se sim, com que frequência?	( )Sim ( )Não ( )NSI F=
4. Você faz distanciamento social dentro da área de trabalho?	( )Sim ( )Não ( )NSI
5. Você higieniza as mãos? se sim, com que frequência?	( )Sim ( )Não ( )NSI F=
6. Você faz higienização das mãos com álcool gel 70%? Se sim, com que frequência?	( )Sim ( )Não ( )NSI F=
7. Você faz uso de luvas para manusear alimentos? Se sim, com que frequência?	( )Sim ( )Não ( )NSI F=
8. Sua temperatura é aferida no seu local de trabalho? Se sim, com que frequência?	( )Sim ( )Não ( )NSI F=
9. As medidas adotadas contra a covid-19 alteraram a sua rotina de trabalho? Se sim, em que?	( )Sim ( )Não ( )NSI F=

**Legenda:** NSI = Não Sei Informar F= Frequência

## **CHECK LIST**

### **CHECK LIST DE ACORDO COM AS PRINCIPAIS ORIENTAÇÕES RECOMENDADAS PELAS NOTAS TÉCNICAS nº 47, 48 E 49 DA ANVISA (BRASIL, 2020).**

<b>AVALIAÇÃO</b>	<b>( )SIM</b>	<b>( )NÃO</b>	<b>( )NA</b>
1. É usado luvas descartáveis para manipular alimentos prontos?			
2. É feito a higienização das mãos antes do uso das luvas descartáveis?			
3. É feito a higienização das mãos antes de começar o trabalho ou manusear alimentos?			
4. É feito a higienização das mãos após manusear lixo, sobras de comidas, tarefas de limpeza e uso do banheiro?			
5. É feito a higienização das mãos após tocar dispositivos como celulares, tablets e etc.?			
6. Usam adornos, como anéis, relógios e pulseiras?			
7. É feita a utilização de máscaras?			
8. As máscaras são utilizadas de forma correta, cobrindo integralmente a boca e nariz?			
9. As máscaras são trocadas sempre que estiverem úmidas, suja ou entre 2 e 3 horas de uso?			
10. É feita a higienização das mãos após tocar a máscara?			
11. As máscaras são removidas cuidadosamente pela parte de trás, presa as orelhas, de forma a evitar tocar na parte frontal, onde há alta concentração de gotículas expelidas pela boca e nariz?			
12. Os funcionários foram capacitados para reconhecer precocemente os sintomas da COVID-19?			
13. Os funcionários com sintomas suspeitos são afastados imediatamente do ambiente de trabalho?			
14. É feito a higienização diariamente do ambiente, equipamentos e utensílios utilizado na preparação dos alimentos?			
15. É mantido a distância mínima segura de 1 metro entre os clientes?			
16. É controlado o fluxo de entrada de clientes no estabelecimento, com a utilização de demarcações no chão?			

17. É utilizado alguma barreira física ou <i>face shield</i> fabricado de material impermeável?			
18. Foram reduzido o número de mesas ou interditadas intercaladas para manter o distanciamento recomendado?			
19. É disponibilizado pias com água corrente, sabão neutro e toalhas descartáveis para uso dos clientes na higienização das mãos?			
20. Foram disponibilizados <i>dispensers</i> de álcool 70% em gel em locais estratégicos, por exemplo, junto às pias de higienização das mãos, antes do expositor de alimentos?			
21. É aferida a temperatura dos clientes na entrada dos serviços de alimentação?			

Legenda: NA = Não se Aplica