

## CAPÍTULO IX

# CUIDADOS HIGIENICOSSANITÁRIOS NA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES DURANTE A PANDEMIA DO COVID-19

**Renata Carvalho de Oliveira**

Nutricionista. Mestre e doutora em Nutrição. Docente do curso de Nutrição do Centro Universitário Católica de Santa Catarina, Joinville – SC.

**Ana Carina Exterkoetter**

Nutricionista. Mestre em Saúde e Meio Ambiente. Docente do curso de Nutrição do Centro Universitário Católica de Santa Catarina, Joinville – SC.  
Centro Universitário Católica de Santa Catarina

---

## RESUMO

A pandemia do COVID-19 representou um grande desafio higienicossanitário na produção de refeições. Os locais de manipulação dos alimentos, por serem locais fechados poderiam facilitar o deslocamento das micropartículas contaminadas disseminando o vírus. Assim, a implementação das boas práticas de manipulação de alimentos tornou-se fundamental para o enfrentamento do COVID – 19 e garantia da produção de refeições seguras. Diante do exposto, o presente trabalho objetivou discutir os cuidados higienicossanitários na produção de refeições durante a pandemia COVID-19. Durante a pandemia do COVID-19, as medidas de higienização de instalações, móveis e utensílios, higiene do manipulador, higiene e manipulação dos alimentos, controle da exposição dos alimentos e atendimento ao público foram reforçadas, recomendando-se, principalmente o distanciamento entre os manipuladores durante o trabalho e dos clientes durante a distribuição, a correta higienização das mãos e uso de máscara pelos manipuladores, além da intensificação de cuidados na exposição e distribuição dos alimentos. Embora a implementação e seguimento das boas práticas de manipulação de alimentos sempre foram exigidos aos serviços de alimentação, a pandemia contribuiu para um reforço e aumento dos cuidados de higiene já preconizados pela legislação sanitária vigente. Destaca-se o importante papel dos nutricionistas que atuam na área de produção de refeições durante a pandemia do COVID-19, para garantir o correto

cumprimento das normas higienicossanitárias, prezando pela saúde de clientes e trabalhadores e proporcionando a produção de alimentos seguros.

**Palavras-chave:** Boas Práticas. Manipulação de Alimentos. Coronavírus. Unidades de Alimentação e Nutrição. Restaurantes.

## INTRODUÇÃO

O COVID-19 é uma doença infecciosa causada pelo novo coronavírus, o vírus chamado SARS-CoV-2. O primeiro relato do novo vírus aconteceu em 31 de dezembro de 2019, em Wuhan, República Popular da China, com um conjunto de casos de uma infecção viral. Em 11 de março de 2020, a Organização Mundial de Saúde (OMS), caracterizou a doença como uma pandemia, termo este utilizado para uma epidemia que ocorre em todo o mundo. O SARS-CoV-2 significa Coronavírus da Síndrome Respiratória Aguda Grave 2. Os principais sintomas são febre, tosse, falta de ar, dificuldade de respirar e fadiga. O vírus pode se espalhar da boca ou nariz de uma pessoa infectada em pequenas partículas líquidas quando tosse, espirra, fala, canta ou respira, podendo uma pessoa ser infectada se, após tocar em uma superfície ou objeto contaminado ou na mão de uma pessoa infectada, tocar sua boca, nariz ou olhos (WHO, 2020a).

A pandemia do COVID-19 representou um grande desafio para as autoridades responsáveis pelos sistemas de Segurança Alimentar e Nutricional, envolvendo também a qualidade higienicossanitária na produção de refeições. Os locais de manipulação dos alimentos, por serem locais fechados poderiam facilitar o deslocamento das micropartículas contaminadas disseminando o vírus (ABRANCHES; OLIVEIRA; SÃO JOSÉ, 2021).

A produção de refeições é considerado um serviço essencial, sendo assim, não poderiam ter suas atividades suspensas durante a pandemia do COVID-19 (ENCARNAÇÃO *et al.*, 2021). Porém, para manterem suas atividades, as empresas produtoras de refeições implementaram então medidas sanitárias necessárias para evitar que clientes e trabalhadores contraíssem o COVID-19, evitando a exposição e transmissão do vírus causador e reforçando as práticas de higiene e saneamento alimentar (WHO, 2020b)

Tendo em vista esses fatores, as boas práticas de manipulação de alimentos, definidas como os procedimentos a serem adotados por serviços

de alimentação para garantir a qualidade higienicossanitária das refeições (BRASIL, 2004), tornam-se medidas fundamentais para o enfrentamento do COVID – 19, além das doenças transmitidas por alimentos.

Diante do exposto, o presente trabalho objetivou discutir os cuidados higienicossanitários na produção de refeições durante a pandemia COVID-19.

## **METODOLOGIA**

Tratou-se de um estudo descritivo, do tipo revisão narrativa da literatura. Foi realizado um levantamento bibliográfico conduzido entre os meses de outubro de 2022 a janeiro de 2023, por meio de busca nas bases de dados *Scientific Electronic Library Online* (SciELO), Pubmed/Medline, EBSCO e Google Acadêmico, entre os anos de 2020 a 2023, utilizando-se os descritores: SARS-CoV-2, covid, produção de refeições, coronavírus, boas práticas, restaurante, na língua portuguesa e inglesa, a fim de responder a pergunta norteadora da revisão: Quais os cuidados higienicossanitários apontados na literatura para a produção de refeições durante a pandemia COVID-19?

Ao finalizar a pesquisa em cada base, as referências duplicadas foram excluídas. Após a busca de artigos, foi realizada a leitura prévia do título e resumo dos manuscritos encontrados para verificar sua relação com o assunto, posteriormente, os artigos selecionados foram lidos na íntegra pelas pesquisadoras.

Foram incluídos os artigos científicos publicados na íntegra, com texto completo disponível gratuitamente para download, na língua portuguesa e/ou inglesa, no período compreendido entre os anos de 2020 a 2023. Excluíram-se editoriais, textos acadêmicos (teses, dissertações, monografias), além de documentos repetidos e que não apresentavam relação com a pergunta norteadora. Para complementar a discussão, foram consultados normas técnicas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e *websites* de órgãos oficiais nacionais.

Os achados foram apresentados de forma descritiva de acordo com o objetivo do estudo, sendo apresentados de acordo com as principais temáticas de boas práticas de manipulação de alimentos constantes na Resolução RDC nº216/2004, da ANVISA: Higiene de instalações, móveis e utensílios; Higiene do manipulador; Higiene de alimentos; Manipulação de alimentos; Exposição dos alimentos e atendimento ao público.

## RESULTADOS

### Higiene de instalações, equipamentos, móveis e utensílios

De acordo com a Resolução RDC nº 216/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), tanto as instalações e os equipamentos, quanto os móveis e utensílios de serviços de alimentação, devem estar em condições higienicossanitárias adequadas, para minimizar o risco de contaminação dos alimentos produzidos (BRASIL, 2004).

Durante a pandemia do COVID-19, apesar do baixo risco de transmissão do vírus por meio de superfícies, houve a recomendação de reduzir ao máximo essa via de transmissão, principalmente pela tosse ou espirro de pessoas infectadas (BRASIL, 2020b).

O tempo de permanência do COVID-19 em superfícies depende das características da própria superfície, temperatura, umidade e carga viral (ESLAMI; JALILI, 2020). Estudos demonstraram que o coronavírus Sars-CoV-2 pode permanecer por dias em diferentes superfícies, tendo maior sobrevivência no aço inoxidável e nos plásticos. No aço inoxidável o vírus pode sobreviver de 48 a 72 horas, no plástico por 72 horas, já no papelão por 24 horas e apenas 4 horas nas superfícies de cobre (SUMAN *et al.*, 2020; VAN DOREMALEN *et al.*, 2020).

Assim, foi recomendado, por meio da Nota Técnica nº 48/2020, da ANVISA, o reforço nas medidas de higienização, as quais inclui a limpeza e desinfecção de ambientes, equipamentos e utensílios, especialmente os que entram diretamente em contato com os alimentos (BRASIL, 2020b).

Independente da pandemia, para a limpeza de serviços de alimentação, a recomendação é de que os detergentes e desinfetantes utilizados devam ser adequados para a sua finalidade e devam estar regularizados pela ANVISA, como exemplo podem ser utilizado na remoção de sujidade: a água e sabão líquido neutro, detergentes neutros, limpadores multiuso sem odor, entre outros (BRASIL, 2004; 2020a).

Já, para a desinfecção, ou seja para a redução na quantidade de micro-organismos, incluindo o coronavírus Sars-CoV-2, recomenda-se a solução clorada (hipoclorito de sódio) a 0,1%, álcool 70% líquido ou gel, e os próprios desinfetantes sem odor, como quaternários de amônio, a depender do tipo de superfície a ser desinfetada. Por exemplo, para a desinfecção de utensílios e bancadas recomenda-se álcool 70%, já para pisos e instalações, a utilização de solução clorada ou desinfetante (BRASIL, 2004; 2020a). A utilização de solução de hipoclorito de sódio a 0,1% e de álcool de 62 a 70%

é capaz de reduzir significativamente a capacidade do coronavírus Sars-CoV-2 causar infecção, ou seja, reduz a carga viral das superfícies (KAMPF *et al.*, 2020).

Conforme a ANVISA (BRASIL, 2020b), além da higienização completa das superfícies, também é importante evitar que as pessoas toquem em superfícies as quais outras muitas pessoas tenham contato, como mesas, bancadas, cadeiras, maçanetas, torneiras, utensílios, interruptores de luz, entre outros.

Além disso, escalas, protocolos, procedimentos operacionais padronizados (POP) e rotinas de limpeza devem ser definidos, documentados e, se necessário, reavaliados e aperfeiçoados (SEBRAE, 2020). Os serviços de alimentação devem implementar o POP referente à higienização de instalações, equipamentos e móveis, os quais devem conter: a natureza da superfície a ser higienizada, método de limpeza e desinfecção, princípio ativo do desinfetante selecionado e sua concentração, tempo de contato dos desinfetantes utilizados na operação de higienização e outras informações que se fizerem necessárias (BRASIL, 2004).

Além do POP específico de higienização de instalações, equipamentos e móveis, os serviços de alimentação também devem dispor de Manual de Boas Práticas e de demais Procedimentos Operacionais Padronizados atualizados e acessíveis para os manipuladores envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido (BRASIL, 2004).

## **Higiene do manipulador**

Em se tratando dos manipuladores de alimentos, ou seja, das pessoas que direta ou indiretamente entram em contato com os alimentos, a higiene e asseio pessoal destes trabalhadores é fundamental para evitar a contaminação de alimentos e a disseminação de doenças transmitidas por alimentos. Quanto à saúde e higiene do manipulador, destaca-se o controle de saúde dos manipuladores, a utilização de uniformes higienizados, a higienização correta das mãos e a ausência de atos que possam contaminar os alimentos, como cantar, assobiar e espirrar, durante a produção de refeições (BRASIL, 2004).

No decorrer da pandemia do COVID-19, devido à transmissão do coronavírus Sars-CoV-2 por contato direto com pessoas ou superfícies contaminadas, fez-se necessário, além do distanciamento de 1 metro entre os trabalhadores nas suas áreas de trabalho, o aumento nos cuidados com a saúde e higiene dos manipuladores de alimentos, especialmente quanto à

utilização de máscaras faciais, aferição da temperatura dos trabalhadores e a frequente e correta higienização das mãos (GANZELLA; TEIXEIRA, 2022; ROSA; LOBATO, 2022).

Quanto ao uso de máscaras faciais, conforme a Nota Técnica nº47/2020 da ANVISA (BRASIL, 2020a), a utilização de máscaras faciais descartáveis ou reutilizáveis em serviços de alimentação enquanto Equipamentos de Proteção Individual (EPI), visava evitar o contato próximo entre trabalhadores ou clientes, juntamente com o distanciamento entre essas pessoas. Porém, o uso de máscara deveria respeitar as orientações quanto ao seu correto uso, troca e higienização, para que esta não se tornasse um veículo de contaminação. Assim, recomendava-se que as máscaras fossem trocadas a, no máximo, cada 2-3 horas de uso, considerando a extensão da jornada de trabalho e o tipo de atividade desenvolvida pelo trabalhador. O uso de máscaras não poderia ser compartilhado e estas deveriam estar íntegras e limpas, além disso, deveriam cobrir totalmente o nariz e a boca e não se deveria ficar tocando a máscara a todo momento (BRASIL, 2020a).

Quanto ao tipo de máscara, embora a Nota Técnica nº47/2020 (BRASIL, 2020a), permitisse a utilização de máscaras descartáveis ou reutilizáveis, há evidências que sugerem a preferência pelo uso seguro de máscara cirúrgica feita de material sintético por trabalhadores na produção de refeições, pois a proteção é considerada apropriada para este tipo de situação (BARAZZONI *et al.*, 2020). Protetores faciais (*face-shields*) poderiam ser utilizados nos serviços de alimentação como EPI complementar, porém não fez parte das notas técnicas da ANVISA (BRASIL, 2020a,b,c).

A aferição de temperatura corporal dos trabalhadores, era uma das medidas recomendadas durante a pandemia, devido à febre ser um dos sintomas comuns em doenças infecciosas, como no caso do COVID-19 (BENI *et al.*, 2021). Logo, a aferição da temperatura com termômetro infravermelho deveria ser realizada na chegada dos trabalhadores no local de trabalho, com o intuito de impedir que possíveis portadores sintomáticos do coronavírus Sars-CoV-2 trabalhassem, embora essa não fosse considerada uma técnica confiável, principalmente, devido aos casos de portadores assintomáticos que poderiam transmitir o vírus sem apresentarem sintoma febril (KHALIL *et al.*, 2021).

Em se tratando da higienização das mãos, a lavagem frequente das mãos, foi considerada uma das principais estratégias para evitar a contaminação e transmissão do coronavírus Sars-CoV-2. Desta forma,

segundo os preceitos das boas práticas de manipulação de alimentos, os manipuladores de alimentos devem regularmente lavar as mãos, como antes de começar o trabalho, de manipular alimentos, depois de tossir, espirrar, ir ao banheiro, manusear lixo e sempre que houver qualquer interrupção da atividade de manipulação de alimentos (BRASIL, 2020a).

Para tal, fez-se necessário seguir as recomendações da Resolução RDC nº216/2004, da ANVISA, quanto à existência de lavatório exclusivo para a lavagem das mãos, em local estratégico, dotado de sabonete líquido inodoro, produto antisséptico, especialmente álcool 70%, toalha de papel não reciclado e lixeira sem acionamento manual (BRASIL, 2004).

Também, visando evitar o acúmulo de sujeira e a dificuldade no processo correto de higienização das mãos, os trabalhadores não devem utilizar unhas compridas e adornos, como anéis, relógios e pulseiras (BRASIL, 2004; 2020a).

Além de ser considerada uma medida emergencial na pandemia do COVID-19, a prática de higienização das mãos deve ser sustentada, por ser uma das medidas mais eficazes para a prevenção de infecção por coronavírus Sars-CoV-2, mas também para a prevenção das doenças transmitidas por alimentos (GONÇALVES *et al.*, 2021).

Quanto ao uso de luvas, conforme a Nota Técnica nº47/2020, da ANVISA, o uso de luvas não é uma exigência sanitária e nem garante proteção contra o COVID-19, logo as luvas não foram consideradas EPI nas cozinhas durante a pandemia do COVID-19, só devendo ser utilizadas em situações específicas, cabendo destacar que o uso de luvas não substituir a lavagem das mãos (BRASIL, 2020a).

Além disso, conforme Silva, Carvalho e Mendes (2021), dentre as medidas adotadas durante a pandemia, os serviços de alimentação deveriam enfatizar a importância da higiene pessoal durante a manipulação de alimentos, aplicar *check-list* sobre o asseio pessoal dos manipuladores, proibir conversas durante a manipulação de alimentos, orientar quanto à higienização constante das mãos, evitar a proximidade entre os manipuladores, proibir a entrada de pessoas estranhas, além de proibir que os manipuladores experimentassem a comida com as palmas das mãos.

Quanto às medidas impostas pela pandemia do COVID-19, segundo estudo de Aranha *et al.* (2020), dos 14 serviços de alimentação estudados no interior de São Paulo, na maioria dos locais (77%), os trabalhadores utilizavam máscara facial durante todo o tempo de trabalho.

Já, na pesquisa de Costa e Cattelan (2022) em sete serviços de alimentação do interior do estado de São Paulo, o uso de máscaras faciais

foi o critério mais cumprido, com 100% de adequação, porém a higienização das mãos e o uso de álcool gel 70% apresentaram somente 71,4% e 57,1% de adequação respectivamente, o que demonstra uma falha no treinamento dos manipuladores.

Cuidados com a higiene pessoal, principalmente a higienização frequente e correta das mãos é uma das estratégias consideradas mais efetivas para reduzir o risco de transmissão e de contaminação pelo coronavírus Sars-CoV-2, a qual deve ser supervisionada e, periodicamente, reforçada por meio de capacitação apropriada (SILVA; CARVALHO; MENDES, 2021).

Estudo realizado por Ganzella e Teixeira (2022), com 55 manipuladores de alimentos de cinco serviços de alimentação de São José do Rio Preto – SP, apontou que durante a pandemia do COVID-19, quanto à higiene dos manipuladores, dos cinco locais pesquisados, dois se destacaram, provavelmente, por terem sido os estabelecimentos que forneceram treinamento para retorno às atividades pós quarentena do COVID-19, mostrando que a capacitação para as novas regras impostas foi eficaz na prática, possibilitando maior sensibilização e conhecimento por parte dos manipuladores de alimentos.

Segundo Pontes *et al.* (2020), treinamentos contínuos com os manipuladores de alimentos auxiliam no cumprimento correto das regras impostas pela pandemia, reduzindo assim os riscos de transmissão do coronavírus Sars-CoV-2 entre os manipuladores e a garantia da produção de alimentos seguros.

Destaca-se aqui o importante papel dos nutricionistas durante à pandemia do COVID-19, ao capacitar os manipuladores de alimentos e verificar se as orientações de higiene pessoal estavam sendo seguidas, para ofertar preparações de qualidade e seguras, além de fornecer condições seguras de trabalho para todos que atuam em serviços de alimentação (FERNANDES; RIBEIRO; FORTUNA, 2021).

## **Higiene e manipulação de alimentos**

O risco dos alimentos serem vias de transmissão do COVID-19 e a probabilidade de uma exposição infecciosa ao coronavírus Sars-CoV-2, por meio do consumo de alimentos de origem animal e vegetal infectados é insignificante, sendo também baixa a probabilidade de contaminação via contaminação cruzada durante a manipulação de alimentos (FRANCO; LANDGRAF; PINTO, 2020).



Assim, conforme a Nota Técnica 48/2020, da ANVISA, não há evidências de que os alimentos sejam veiculadores de transmissão do COVID-19, porém, é importante destacar que os locais de produção de refeições devem se atentar aos cuidados relacionados às boas práticas de manipulação para garantir alimentos seguros à população (BRASIL, 2020b; ROSA; LOBATO, 2022).

Uma das medidas recomendadas quanto à higienização de alimentos, é a higienização de frutas, vegetais e a superfície das embalagens, pois o coronavírus Sars-CoV-2 pode aderir na superfície dos alimentos e embalagens que os contêm (ROSA; LOBATO, 2022). Desta forma, foi recomendado que as embalagens de matérias-primas, ao serem recebidas no local de produção de refeições, fossem lavadas com água e sabão ou desinfetadas com álcool 70%, conforme o tipo de embalagem (BRASIL, 2020b). Cabe destacar que, mesmo antes da pandemia, já havia a recomendação de higienização das embalagens dos alimentos, para evitar a contaminação por microrganismos que pudessem estar na superfície, minimizando assim, o risco de doenças transmitidas por alimentos (ROSA; LOBATO, 2022).

Já, para alimentos in natura, como frutas e vegetais, a recomendação é a de lavar um a um com água corrente, realizar a desinfecção com solução clorada a 0,1% por 15 minutos e depois o enxague em água corrente, pois essa medida também reduz o risco de contaminação por outros microrganismos patogênicos (GONÇALVES; TORIANI, 2021; ROSA; LOBATO, 2022).

Além disso, outra recomendação é o tratamento térmico, ou seja, a cocção dos alimentos em temperaturas acima de 70°C a 75°C, pois muitos microrganismos patogênicos, incluindo o coronavírus Sars-CoV-2 são sensíveis a temperaturas mais elevadas (BRASIL, 2020a; FRANCO; LANDGRAF; PINTO, 2020).

Assim, quanto à higienização e manipulação de alimentos durante a pandemia do COVID-19, as principais recomendações dizem respeito aos manipuladores de alimentos, principalmente garantindo o distanciamento dos manipuladores entre si, uso de máscara e a higienização das mãos, além da correta higienização dos utensílios, superfícies de trabalho, embalagens e dos alimentos a serem consumidos crus, bem como do aquecimento dos alimentos acima de 70-75°C (FRANCO; LANDGRAF; PINTO, 2020).

## Exposição dos alimentos e atendimento ao público

No local de distribuição de refeições e atendimento ao público, as principais medidas dizem respeito a aumentar o distanciamento entre as pessoas, o uso de barreiras físicas, maior rigor com a higienização de superfícies e mãos (BRASIL, 2020c).

Quanto ao distanciamento físico entre as pessoas, foi recomendada a distância mínima de um metro, para tal, fez-se necessário evitar aglomerações, controlando o fluxo de pessoas, realizando a adequação do espaço físico, com o espaçamento e retirada de mesas, utilizando a área externa dos locais, colocando barreiras físicas (de fácil higienização) para impedir a aproximação das pessoas, otimizando a ventilação natural, tudo isso contribuindo para o distanciamento entre clientes e com os trabalhadores, e diminuindo o risco de contaminação pelo COVID-19 (BRASIL, 2020c; ABRANCHES; OLIVEIRA; SÃO JOSÉ, 2021; COSTA; CATTELAN, 2022).

Também fez-se necessário a higienização frequente e correta de bancadas, assentos, ambiente e utensílios, bem como a disponibilização de dispersadores ou totens com álcool 70%, além de locais para a lavagem da mãos e a obrigatoriedade do uso de máscaras faciais tanto pelos clientes, quanto pelo trabalhadores dos serviços de alimentação (FINKLER; ANTONIAZZI; DE CONTO, 2020; ABRANCHES; OLIVEIRA; SÃO JOSÉ, 2021; COSTA; CATTELAN, 2022).

Foi recomendado que os serviços de alimentação evitassem os bufês de autosserviço (*self-service*) durante a pandemia do COVID-19, visando diminuir a contaminação entre as pessoas pelo compartilhamento de utensílios e a contaminação do próprio alimento, mas quando da opção por esse tipo de serviço, que o bufê fosse protegido com protetor salivar e que o serviço fosse realizado com o auxílio de atendente (BRASIL, 2020b). Além disso, os clientes dos serviços de alimentação também poderiam contribuir para a contaminação com COVID-19, por exemplo, por não higienizarem as mãos antes de se servirem no balcão de distribuição em bufês de autosserviço, conversarem enquanto se servem e utilizam os utensílios das preparações para organizar os alimentos no prato (SEBRAE, 2020; ABRANCHES; OLIVEIRA; SÃO JOSÉ, 2021).

Outra medida que foi recomendada aos locais de produção de refeições, foi a separação individual de talheres, guardanapos e temperos, para evitar o contato das pessoas com as superfícies destes itens (ABRANCHES; OLIVEIRA; SÃO JOSÉ, 2021).

Além disso, outras recomendações para o atendimento ao cliente dizem respeito a: retirar toalhas e enfeites das mesas; evitar o uso de cardápios físicos nas mesas, preferir cardápios digitais; utilizar luvas plásticas descartáveis para se servir no bufê de autosserviço; orientar que apenas duas pessoas se sentassem nas mesas; preferir o uso de copos e canudos descartáveis; deixar os alimentos expostos no balcão em pequenas quantidades, realizando a reposição frequente; treinar os atendentes para que orientem corretamente os clientes quanto às medidas adotadas (SILVA; CARVALHO; MENDES, 2021).

Por fim, para conscientizar os clientes, a Nota Técnica nº49/2020, da ANVISA (BRASIL, 2020c), recomendou a colocação de avisos e orientações aos clientes sobre a importância das medidas preventivas adotadas pelo estabelecimento, como a necessidade de distanciamento e a higienização das mãos.

## **CONCLUSÃO**

O presente trabalho teve o objetivo de discutir as medidas higienicossanitárias aplicadas na produção de refeições durante a pandemia do COVID-19, envolvendo as principais temáticas de boas práticas de manipulação de alimentos, sendo estas a higiene de instalações, móveis e utensílios, higiene do manipulador, higiene de alimentos, manipulação de alimentos, exposição dos alimentos e atendimento ao público.

Durante a pandemia do COVID-19, as medidas de limpeza e desinfecção para evitar a contaminação dos alimentos foram reforçadas, recomendou-se o distanciamento entre os manipuladores durante o trabalho e dos clientes durante a distribuição dos alimentos, a correta higienização das mãos e uso de máscara pelos manipuladores de alimentos e uma intensificação de cuidados na exposição e distribuição dos alimentos onde os utensílios são compartilhados também foram destacados e referenciados por capacitações constantes.

Importante salientar que as boas práticas sempre foram hábitos essenciais aplicados aos serviços de alimentação para a padronização e manutenção da qualidade na produção dos alimentos. Entretanto, é notório que a pandemia contribuiu para um reforço e aumento dos cuidados de higiene já preconizados pela legislação sanitária vigente, além de normas adicionais que vieram para somar e contribuir para a diminuição dos riscos de transmissão do vírus.

Cabe também destacar o fundamental papel dos nutricionistas que atuam na área de produção de refeições durante a pandemia do COVID-19, pois enquanto profissionais da saúde e responsáveis técnicos dos serviços de alimentação, coube aos nutricionistas garantir a saúde tanto dos trabalhadores, quanto dos clientes, evitando a transmissão do vírus e proporcionando a produção de alimentos seguros, por meio do acompanhamento constante da produção e de treinamentos frequentes aos manipuladores de alimentos.

## REFERÊNCIAS

ARANHA, F.Q. *et al.* Mudanças no serviço de alimentação coletiva devido a pandemia de COVID-19. **Raca – Revista de Alimentação e Cultura das Américas**, v.2, n.2, p.252-267, 2020.

ABRANCHES, M.V.; OLIVEIRA, T.C.; SÃO JOSÉ, J.F.B. A alimentação coletiva como espaço de saúde pública: os riscos sanitários e os desafios trazidos pela pandemia de Covid-19. **Interface**, v.25, supl.1, e200654, 2021. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/Interface.200654>. Acesso em: 21 fev. 2023.

BARAZZONI, R.; BISCHOFF, S.C.; BREDI, J.; WICKRAMASINGHE, K.; KRZANIC, Z.; NITZAN, D.; PIRLICH, M.; SINGER, P. ESPEN. Expert statements and practical guidance for nutritional management of individuals with SARS-CoV-2 infection. **Clinical Nutrition**, v.39, n.6, p.1631-1638, 2020.

BENI, G.M. *et al.* Eficácia da aferição de temperatura corporal no combate a COVID-19: uma revisão bibliográfica. **Revista de Medicina**, v.100, n.4, p.375-379, 2021.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC Nº 216, de 15 de Setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 17 set. 2004.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Nota Técnica nº47/7/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA. **Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento ao COVID-19**. Brasília, DF: ANVISA, jun. 2020a.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Nota Técnica nº48/7/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA. **Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19**. Brasília, DF: ANVISA, jun. 2020b.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Nota Técnica nº49/7/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA. **Orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19**. Brasília, DF: ANVISA, jun. 2020c.

COSTA, J.M.L.P.; CATTELAN, M.G. Mudanças enfrentadas por Unidades de Alimentação e Nutrição de um grupo de usinas do interior paulista em relação à pandemia de COVID-19. **Revista Científica UNILAGO**, v.1, n.1, 2022. Disponível em: <https://revistas.unilago.edu.br/index.php/revista-cientifica/article/view/758>. Acesso em: 21 fev. 2023.

ENCARNAÇÃO, G.A. *et al.* **Research, Society and Development**, v. 10, n. 13, e145101321230, 2021 (CC BY 4.0) | ISSN 2525-3409 | DOI: <http://dx.doi.org/10.33448/rsd-v10i13.21230>

ESLAMI, H.; JALILI, M. The role of environmental factors to transmission of SARS-CoV-2 (COVID-19). **AMB Express**, v. 10, n. 1, p. 92,2020. Disponível em: <https://doi.org/10.1186/s13568-020-01028-0>. Acesso em: 21 fev. 2023.

FERNANDES, A.P.G.; RIBEIRO, C.S.; FORTUNA, G.M. Boas práticas de fabricação de alimentos no contexto da Covid-19. **Demetra**, v.16, e61905, 2021.

FINKLER, R.; ANTONIAZZI, N.; DE CONTO, S.M. Os impactos da pandemia de COVID-19: uma análise sobre a situação dos restaurantes. **Revista Turismo & Cidades**, v.2, p.88-103, 2020.

FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M.; PINTO, U.M. Alimentos, Sars-CoV-2 e Covid-19: contato possível, transmissão improvável. **Estudos Avançados**, v.34, n.100, p.189-202, 2020.

GANZELLA, C.B.; TEIXEIRA, C.S. Boas práticas de higiene pessoal dos manipuladores de alimentos durante a pandemia de COVID-19. **Revista Científica UNILAGO**, v.1, n.1, 2022. Disponível em: <https://revistas.unilago.edu.br/index.php/revista-cientifica/article/view/758>. Acesso em: 21 fev. 2023.

GONÇALVES, B.M.; TORIANI, S.S. Hábitos relacionados à higiene alimentar em tempos de COVID-19: uma pesquisa com estudantes de uma instituição de ensino superior privada de Joinville (SC). **Brazilian Journal of Development**, v.7, n.2, p.18799-18811, 2021.

GONÇALVES, R.M.V. *et al.* Higiene das mãos em tempos de pandemia. **Revista Eletrônica Acervo Enfermagem**, v.12, 2021. Disponível em: <https://doi.org/10.25248/REAEnf.e7944.2021>. Acesso em: 21 fev. 2023.

KAMPF, G. *et al.* Persistence of coronaviruses on inanimate surfaces and their inactivation with biocidal agents. **Journal of Hospital Infection**, v. 104, n. 3, p. 246-251, 2020.

KHALIL, L.A.S. *et al.* Breve reflexão sobre a aferição de temperatura em ambientes públicos para controle da COVID-19. **Revista Baiana de Saúde Pública**, v.45, n.3, p.253-263, 2021.

ROSA, M.Y.O.; LOBATO, F.H.S. Práticas de higiene alimentar adotadas durante a pandemia da COVID-19 em Belém (PA). **Diversitas Journal**, v.7, n.4, p.2343-2355, 2022.

SEBRAE. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. **Orientações para retomada segura das atividades**: bares, lanchonetes e restaurantes. São Paulo: SEBRAE, 2020.

SILVA, H.L.M.; CARVALHO, D.V.; MENDES, A.E.P. Medidas preventivas para o enfrentamento da COVID-19 em um serviço de alimentação institucional na cidade de Fortaleza- CE. **Conexões, Ciência e Tecnologia**, v.15, e021010, 2021. Disponível em: <https://doi.org/10.21439/conexoes.v15i0.1987>. Acesso em: 21 fev. 2023.

SUMAN, R. *et al.* Sustainability of Coronavirus on different surfaces. **Journal of Clinical and Experimental Hepatology**, v. 10, n. 4, p. 386-390, 2020.

VAN DOREMALEN, N. *et al.* Aerosol and Surface Stability of SARS-CoV-2 as Compared with SARS-CoV-1. **New England Journal of Medicine**, v.382, p.1564-1567, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.1056/NEJMc2004973>. Acesso em: 21 fev. 2023.

WHO. World Health Organization. **Q&A on coronaviruses (COVID-19)**. 2020a. Disponível em: <https://www.who.int/news-room/q-a-detail/q-a-coronaviruses>. Acesso em: 23 fev. 2023.

WHO. World Health Organization. **COVID-19 e Segurança Alimentar**: Orientação para Empresas de Alimentos: Orientação Interina, 7 de abril de 2020b. Disponível em: <https://apps.who.int/iris/handle/10665/331856>. Acesso em: 23 fev. 2023.