

BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE PESSOAL DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DURANTE A PANDEMIA DE COVID-19

AUTOR

GANZELLA, Camila Bernardes

Discente do Curso de NUTRIÇÃO - UNILAGO

TEIXEIRA, Carla Somaio

Docente do Curso de NUTRIÇÃO – UNILAGO

RESUMO

A nova variante de coronavírus, COVID-19, causa uma doença respiratória aguda que pode ser transmitida por meio do contato direto com uma pessoa infectada ou com superfícies contaminadas. Apesar de não ser transmitida pelos alimentos, é preciso assegurar que eles estejam livres do risco de contaminação de outras doenças, por esse motivo compete aos manipuladores de alimentos a utilização das Boas Práticas de Fabricação (BPF) com inclusão das novas regras impostas no momento de pandemia, dentro das Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs). Neste contexto, o estudo teve como objetivo avaliar as boas práticas de higiene pessoal dos manipuladores de alimentos durante a pandemia de COVID-19. A pesquisa foi desenvolvida com 55 manipuladores de cinco UANs da região da cidade de São José do Rio Preto/SP e, para realização do estudo, foi elaborado um *checklist* aplicado pelo próprio pesquisador, contendo 20 questões de múltipla escolha sobre as boas práticas de higiene pessoal, sendo analisados por meio de porcentagem, com classificação entre Bom, Regular e Deficiente. O maior resultado obtido foi na categoria Bom, onde se enquadraram 16 perguntas, restando 4 na categoria Regular e nenhuma Deficiente, mostrando que o reforço nos cuidados com a higiene durante a pandemia foram eficazes. Com o estudo, foi possível concluir que os manipuladores, em sua maioria, utilizam as BPF de acordo com as recomendações.

PALAVRAS - CHAVE

Boas Práticas de Fabricação. Unidade de Alimentação e Nutrição. COVID-19.

1. INTRODUÇÃO

A COVID-19 é uma doença respiratória aguda, causada por uma nova variante de coronavírus, a SARS-CoV-2. O primeiro caso no mundo foi registrado na China, em dezembro de 2019, chegando ao Brasil em fevereiro de 2020 (RODRIGUES *et al.*, 2021). Em março de 2020 foi classificada como pandemia (distribuição geográfica de uma doença) pela Organização Mundial da Saúde (OMS). Até a data de 20 de novembro de 2021, a OMS registrou 255.324.963 milhões de casos confirmados e 5.127.696 milhões de óbitos no mundo; já no Brasil foram 21.977.661 milhões de casos e 611.851 mil óbitos (OMS, 2021).

Seu contágio pode ocorrer por meio de gotículas da saliva excretadas ao falar, tossir ou espirrar. Essas gotículas se acumulam nas superfícies que, ao entrar em contato com as mãos e posteriormente com olhos, boca ou nariz, pode disseminar-se (GONÇALVES; TORIANI, 2021). O vírus pode ficar incubado de 1 a 14 dias, gerando como principais sintomas nos casos leves febre, tosse, fadiga, mialgia e dispnéia. Já nos casos graves, o indivíduo pode apresentar pneumonia viral, Síndrome de Dificuldade Respiratória Aguda (SDRA), insuficiência cardíaca aguda, lesão renal aguda, choque, sépsis e infecção. O meio mais utilizado para o seu diagnóstico é o exame de RT-PCR, feito a partir da coleta de amostra da mucosa do nariz ou garganta, que verifica a amplificação de ácidos nucleicos. A média estipulada do desenvolvimento da doença é de 80% casos leves, 15% graves e 5% críticos, acometendo principalmente a população idosa e portadores de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) como obesidade, diabetes mellitus, entre outras (ESTEVÃO, 2020).

Devido ao avanço da doença fez-se necessária, na maioria dos países, a realização de quarentena, se estendendo até que houvesse uma diminuição significativa da transmissão do vírus. Neste período, foram vetados os encontros, festas e aglomerações de qualquer natureza (RODRIGUES *et al.*, 2021). Além disso, houve também um pequeno *lockdown*, repetido por algumas vezes com intervalos de tempos, que é um protocolo de isolamento para impedir o trânsito de pessoas em quaisquer áreas públicas. Essa recomendação também almeja a desaceleração de contágio e diminuição de casos do COVID-19 (ARAUJO *et al.*, 2021).

Durante a quarentena a maioria das empresas precisou se adaptar com os modelos de *home office* e *delivery* e, em alguns casos, houve também um período de inatividade, mantendo em funcionamento apenas os serviços considerados essenciais, como saúde e alimentação. Essas condições de trabalho onde há grande circulação de pessoas aumentam a exposição dos indivíduos ao vírus, existindo uma maior necessidade de controle da propagação da doença (ARANHA *et al.*, 2020).

Todos os estabelecimentos em que há fornecimento de refeições dentro dos modelos dietéticos e higiênicos determinados podem se caracterizar como Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Todo indivíduo em contato com os alimentos e com a produção de refeições pode ser chamado de manipulador de alimento (VIEIRA; COSTA, 2019). Compete a esses profissionais o conhecimento e utilização das boas práticas de fabricação (BPF) na área da alimentação. Entende-se como BPF um conjunto de procedimentos que visam o manejo e preparo correto dos alimentos para manter a segurança e qualidade do produto final, buscando reduzir ou eliminar os riscos para o consumidor. A Agência Nacional da Vigilância Sanitária (ANVISA) torna o uso das BPF obrigatório nos serviços de alimentação, tendo como legislação vigente do estado de São Paulo a Portaria CVS Nº 5 de 09 de abril de 2013, e as legislações federais, Portaria MS Nº 1428 de 26 de novembro de 1993, Portaria SVS/MS Nº 326 de 30 de julho de 1997, Portaria Nº 368 de 04 de setembro de 1997 e Resolução RDC Nº 275 de 21 de outubro de 2002 (LOPES *et al.*, 2020).

A Portaria CVS 5 abrange as técnicas das BPF estabelecidas para as UANs de todo o estado de São Paulo, nela estão contidos alguns capítulos, como higiene e saúde dos funcionários, responsabilidade e

capacitação de pessoal; qualidade sanitária da manipulação de alimentos; documentos e registro das informações, dentre outros. Neste último item estão inclusos os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's), que devem detalhar as atividades desenvolvidas (São Paulo, 2013).

A CVS 5 exige que todos os estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação possuam, no mínimo, 7 POP's, sendo eles: higiene e saúde dos funcionários; capacitação dos funcionários em Boas Práticas com o conteúdo programático mínimo estabelecido no Art. 17; controle de qualidade na recepção de mercadorias; transporte de alimentos; higienização e manutenção das instalações, equipamentos e móveis; higienização do reservatório e controle da portabilidade da água; controle integrado de vetores e pragas urbanas. No que diz respeito aos funcionários, deve conter informações sobre os exames médicos necessários, as operações de higiene deve descrever os procedimentos de limpeza e desinfecção e sobre o controle de pragas, as medidas cabíveis para preveni-los (São Paulo, 2013).

A higiene pessoal e o cuidado com os alimentos são de extrema importância para evitar a disseminação de doenças transmitidas por alimentos (DTAs). Estas são causadas por micro-organismos patogênicos que afetam o organismo humano por meio de água e alimentos contaminados. Apesar de não se encaixar nessa classificação, a COVID-19 pode ser propagada entre os manipuladores por meio da falta de asseio dos profissionais na cozinha, se fazendo obrigatório o uso das novas regras impostas durante a pandemia (SILVA; OLIVEIRA; CASTRO, 2019).

Durante a pandemia de COVID-19 foram implantadas algumas adaptações aos manipuladores de alimentos, como o reforço da higienização adequada das mãos bem como da limpeza e desinfecção dos equipamentos utilizados e dos alimentos, distanciamento físico de, no mínimo, 1 metro, distribuição do horário de trabalho entre a equipe alternadamente, utilização de máscara em todos os ambientes, manuseio dos alimentos com luvas. Para garantir a segurança dos alimentos e a manutenção das atividades relacionadas à distribuição de refeições essas mudanças são fundamentais (SEBRAE, 2020). O objetivo do estudo foi avaliar as boas práticas de higiene pessoal dos manipuladores de alimentos durante a pandemia de COVID-19, em cinco UANs.

2. MATERIAL E MÉTODOS

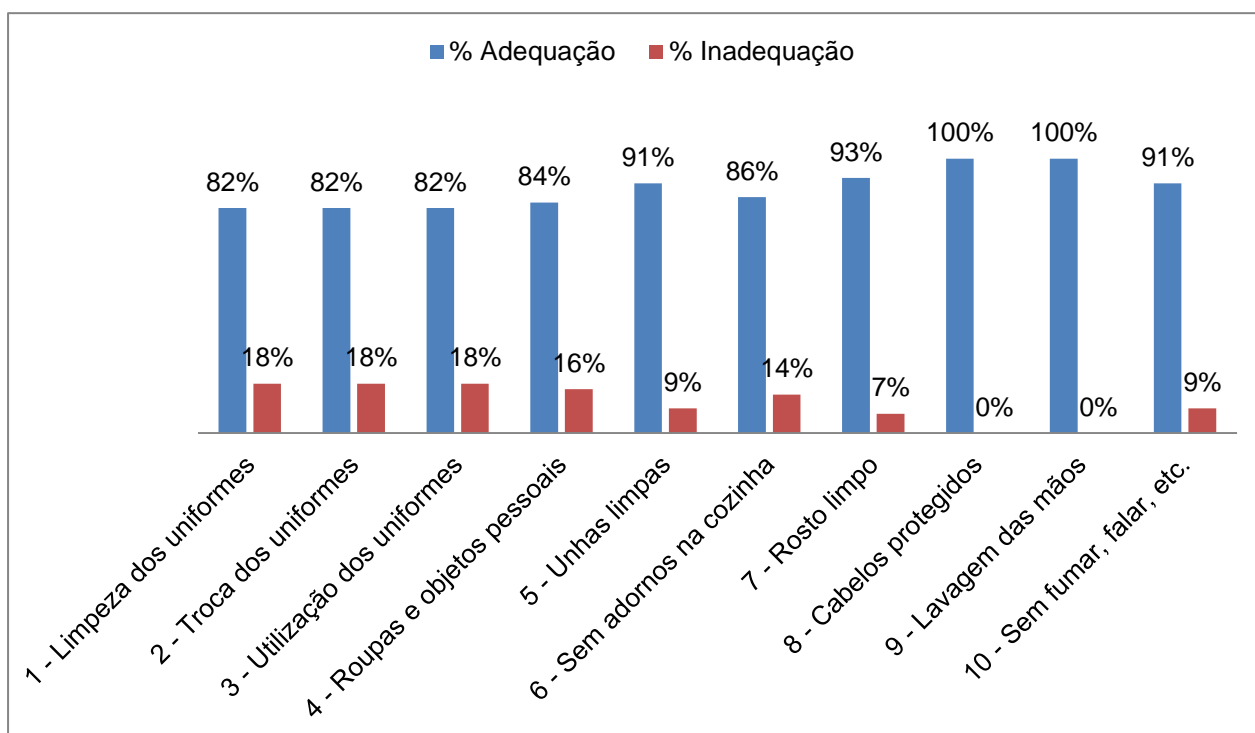
Trata-se de um estudo observacional que foi realizado por meio da lista de verificação contendo 20 perguntas de múltipla escolha das boas práticas de higiene do manipulador descritas na CVS 5, incluindo algumas alterações para o período de pandemia de COVID-19 propostas pelo SEBRAE, adaptadas pelos próprios pesquisadores, para verificar se os novos procedimentos foram utilizados dentro das UANs, onde cada pergunta foi marcada por sim (quando ocorria) ou não (quando não ocorria). A montagem do *checklist* foi feita com auxílio do programa *Microsoft Office Word 2007* (*Microsoft Office*, 2007). Para a execução da pesquisa foi necessária a assinatura da Carta de Autorização pelo dono de cada estabelecimento participante da pesquisa.

A coleta de dados foi efetuada nos meses de agosto e setembro de 2021. Foram inclusos no estudo 55 indivíduos manipuladores de alimentos de cinco UANs de cidades do interior do estado de São Paulo, sendo três delas restaurantes e dois restaurantes de usinas de açúcar e energia. A análise de resultados foi realizada por meio de porcentagem com auxílio do programa *Microsoft Office Excel 2007* (*Microsoft Office* 2007), classificando os níveis de utilização das Boas Práticas como deficiente se o pesquisador registrasse de 0 a 50% de respostas corretas, regular de 51 a 75% das respostas corretas e bom de 76 a 100% das respostas corretas, conforme sugerem Mello *et al.* (2010) e Jorge *et al.* (2013).

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Como mostra a Figura 1, é possível categorizar 100% dos resultados das perguntas como bom, de acordo com os percentuais de adequação das perguntas sobre cabelos protegidos e lavagem das mãos que foram as melhores, pois obtiveram 100% de respostas positivas, seguidas pela questão sobre manter o rosto limpo com 93% e as perguntas sobre unhas limpas e não fumar, falar, etc. que alcançaram 91%. Abaixo do percentual de 90% estão a questão sobre uso de adornos na cozinha com 86%, sobre roupas e objetos com 84% e sobre uniformes (limpeza, troca e utilização) com 82%.

Figura 1 – Percentual das perguntas 1 a 10 do *Checklist* de Boas Práticas de Higiene Pessoal

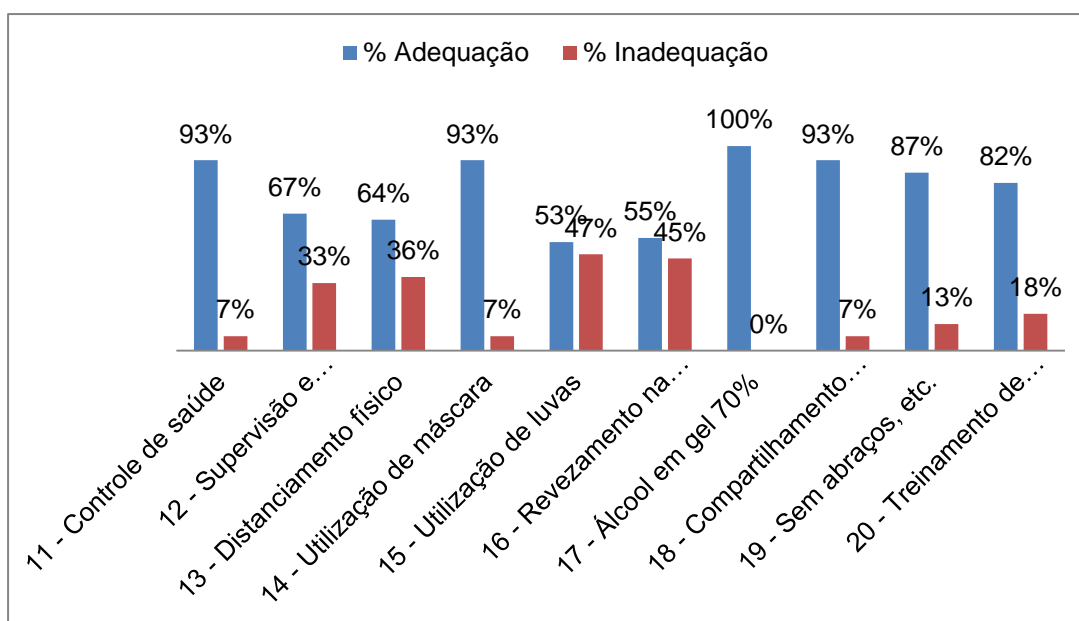


Fonte: Elaborada pelas autoras (2021)

Segundo a Figura 2, apenas 40% se classificam como regular com percentual de respostas positivas de 53% - utilização de luvas, 55% - revezamento na escala, 64% - distanciamento físico e 67% - supervisão e capacitação. Já na classificação de bom, encontra-se 60%, estando compreendidos entre 82% - treinamento de funcionários e 87% - questão sobre evitar abraços, etc.

Os melhores resultados, acima de 90%, estão em 93% (questões 11 – controle de saúde, 14 – utilização de máscara e 18 – compartilhamentos de objetos pessoais), e 100% na questão sobre disponibilização de álcool gel 70%. Analisando as Figuras 1 e 2 é possível observar que não houve nenhuma classificação como deficiente.

Figura 2 – Percentual das perguntas 11 a 20 do *Checklist* de Boas Práticas de Higiene Pessoal



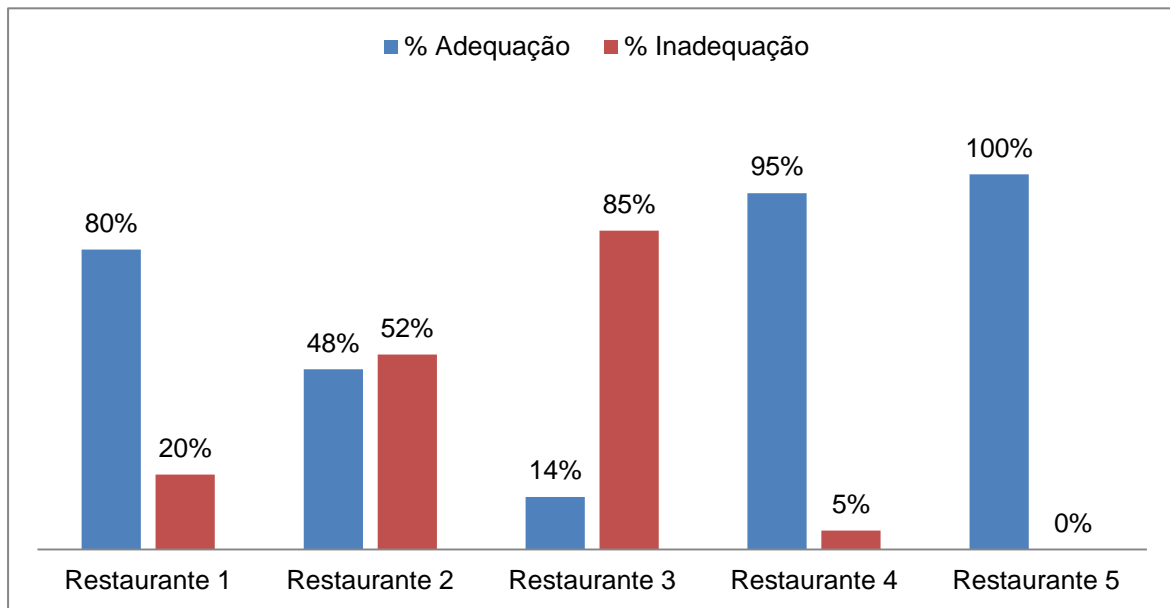
Fonte: Elaborada pelas autoras (2021)

De acordo com Boaventura *et al.* (2017), após o treinamento dos funcionários sobre as BPF, houve um aumento significativo das respostas corretas para contaminação dos alimentos (de 18 para 57% após treinamento) e higienização de utensílios (de 29 para 71% após treinamento), sugerindo que quanto maior o conhecimento sobre o tema, maior atenção terá ao realizá-lo. Porém, o mesmo registrou números de respostas similares para lavagem das mãos (de 53 para 57% após treinamento) e diminuição da higiene pessoal (de 47 para 0% após treinamento).

Seguindo o mesmo padrão, Medeiros, Carvalho e Franco (2017) evidenciam que o conhecimento dos manipuladores sobre procedimentos de higiene pessoal condiz com as Boas Práticas de Fabricação (BPF), contudo, não se correlaciona com as análises bacteriológicas realizadas nos manipuladores participantes da pesquisa, devido à presença de bactérias, revelando possíveis falhas microbiológicas. Quando comparados ao estudo, é possível verificar semelhanças, pois apesar de ter registrado respostas totalmente positivas, também há uma porcentagem significativa de negativas, contudo seria necessária a realização de análises assim como na pesquisa de Medeiros, Carvalho e Franco (2017) considerando que elas comprovaram os resultados encontrados.

As 5 UANs participantes do estudo foram separadas por Restaurante 1, Restaurante 2, Restaurante 3, Restaurante 4 e Restaurante 5. De acordo com a Figura 3, o menor percentual de respostas positivas foi encontrado no Restaurante 3, que obteve apenas 14% de adequação, contrapondo o Restaurante 5, com 100%, acompanhado do Restaurante 4 com 95%, Restaurante 1 com 80% e Restaurante 2 com 48%.

Figura 3 – Percentual de respostas adequadas e inadequadas, segundo os restaurantes



Fonte: Elaborada pelas autoras (2021)

Dentre os restaurantes, os únicos que receberam treinamento para retorno das atividades pós quarentena foram os Restaurantes 4 e 5, com isso é possível deduzir que os melhores resultados encontrados nesses locais se dá à informação passada aos trabalhadores sobre a manipulação dos alimentos e higiene pessoal adequada. A associação entre as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e as adaptações geradas pela pandemia de COVID-19 realizada por Araujo *et al.* (2021) ilustram as mudanças no preparo, montagem e entrega de pratos, observando a necessidade de desenvolvimento de novos Procedimentos Operacionais Padrão (POP's) dentro das UANs.

O estudo de Souza, Amaral e Liboredo (2019) mostra que apesar de treinados, os funcionários continuam apresentando baixo conhecimento sobre boas práticas, tendo em vista que 100% dos participantes da pesquisa responderam 50% ou menos de forma correta às perguntas apresentadas. Em contrapartida, os estudos de Pontes *et al.* (2020), Aranha *et al.* (2020) e Gonçalves e Toriani (2021) relatam mudanças significativas na rotina dos funcionários em tempos de pandemia, deixando evidente o aumento nos cuidados com a higiene dos manipuladores, dos alimentos e do ambiente de trabalho, semelhantemente aos números obtidos no presente estudo, realizado no mesmo período, onde a pandemia de COVID-19 pode ter sido uma influência para bons resultados.

4. CONCLUSÃO

A pandemia de COVID-19 contribuiu com o aumento dos cuidados com a higiene, diminuindo o contágio do novo coronavírus, bem como das doenças transmitidas pelo alimento (DTAs), recorrente da maior atenção em relação aos alimentos. A pesquisa permite concluir que os manipuladores, em sua maioria, seguem as Boas Práticas de Fabricação (BPF), contudo ainda há irregularidades, resultando em um número significativo de inadequações.

Desta forma, um modo de aumentar os resultados de adequação seria uma atenção maior onde houve mais negações e desenvolvimento de POP's voltados para esses temas específicos. Fica evidenciado que a utilização das BPF é de suma importância para o âmbito alimentar.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ARANHA, F. Q. *et al.* Mudanças no service de alimentação coletiva devido a pandemia de COVID-19. **The Journal of the Food and Culture of the Americas**, v. 2, n. 2, p. 252-267. jul/dez. 2020. Disponível em: <https://raca.fiocruz.br/index.php/raca/article/view/96>. Acesso em: 18 jun. 2021. DOI 10.35953/raca.v2i2.96.
- ARAUJO, A. C. M. *et al.* Adequação das boas práticas de manipulação de alimentos durante a pandemia de COVID-19 em restaurantes comerciais. **Enciclopédia Bioesfera**, v. 18, n. 37, p. 17, set. 2021. Disponível em: <http://www.conhecer.org.br/enciclop/2021C/adequacao.pdf#:~:text=Os%20funcion%C3%A1rios%20devem%20manter%20as,2020%3B%20PONTES%2C%202020>). Acesso em: 07 nov. 2021. DOI: 10.18677/EnciBio_2021C2.
- BOAVENTURA, L. T. A. *et al.* Conhecimento de manipuladores de alimentos sobre higiene pessoal e boas práticas na produção de alimentos. **Revista Univap**, v. 23, n. 43, dez. 2017. Disponível em: <https://revista.univap.br/index.php/revistaunivap/article/view/1817>. Acesso em: 07 nov. 2021. DOI: <http://dx.doi.org/10.18066/revistaunivap.v23i43.1817>.
- BRASIL. ANVISA. Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013. Regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação. Brasília – DF, 2013.
- ESTEVÃO, A. COVID-19. **Acta Radiológica Portuguesa**, v. 36, n. 1, 2020. Disponível em: <https://revistas.rcaap.pt/actaradiologica/article/view/19800>. Acesso em: 26 abr. 2021. DOI: <https://doi.org/10.25748/arp.19800>.
- 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, fev. 2021. Disponível em: <https://www.brazilianjournals.com/index.php/BRJD/article/view/25172>. Acesso em: 26 abr. 2021. DOI: 10.34117/bjdv7n2-497.
- JORGE, M. N. *et al.* Fatores relacionados aos conhecimentos de manipuladores de alimentos sobre boas práticas de manipulação em estabelecimentos comerciais. **Nutrir Gerais**, v. 7, n. 12, p. 1015-1029, 2013.
- LOPES, L. C. *et al.* Boas práticas de fabricação: treinamento aplicado aos manipuladores de alimentos de restaurante universitário. **Brazilian Journal of Development**, v. 6, n. 7, jul. 2020. Disponível em: <https://www.brazilianjournals.com/index.php/BRJD/article/view/13627>. Acesso em: 26 abr. 2021. DOI: 10.34117/bjdv6n7-540.
- MEDEIROS, M. G. G. A; CARVALHO, L. R; FRANCO, R. M. Percepção sobre a higiene dos manipuladores de alimentos e perfil microbiológico em restaurante universitário. **Ciência e saúde coletiva**, v. 22, n. 2, p. 383-392, fev. 2017. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/QqxJ8QxnZfq7j3CtfNT3dxD/>. Acesso em: 07 nov. 2021. DOI: 10.1590/1413-81232017222.17282015
- MELLO, G. A. *et al.* Conhecimentos dos manipuladores de alimentos sobre boas práticas nos restaurantes públicos populares do Estado do Rio de Janeiro. **Brazilian Journal Food Technology**, v. 13, n. 1, p. 60-6, 2010.
- OMS. **Who Coronavirus (covid-19) Dashboard**. 2021. Disponível em: <http://covid19.who.int>. Acesso em: 20 set. 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 no município de São Paulo. **Advances in Nutritional Sciences**. v. 1, n. 1, p. 1-13. Disponível em: <https://pdfs.semanticscholar.org/f374/643601dd87c7cba0a6e331fed00e40269281.pdf>. Acesso em: 03 nov. 2021. DOI: <https://doi.org/10.47693/ans.v1i1.2>.

RODRIGUES, N. P. A. *et al.* Divulgação de informações sobre higiene e mudanças de hábitos durante a pandemia da COVID-19. **Research Society and Development**, v. 10, n. 1, jan. 2021. Disponível em: <http://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/11739>. Acesso em: 22 abr. 2021. DOI: <http://dx.doi.org/10.33448/rsd-v10i1.11739>.

SEBRAE. **Cuidados na produção de alimentos em tempos de pandemia**. 2020. Disponível em: <http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/al/artigos/cuidados-na-producao-de-alimentos-em-tempos-de-pandemia,b0e6fa305c173710VgnVCM1000004c00210aRCRD>. Acesso em: 22 abr. 2021.

SILVA, G. S.; OLIVEIRA, C. E. C. J.; CASTRO, R. C. Ocorrências de micro-organismos patogênicos presentes em surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTAs) no estado de Pernambuco no período de 2012 a 2014. **Repositório Institucional Tiradentes**. Disponível em: <https://openrit.grupotiradentes.com/xmlui/handle/set/2798>. Acesso em: 26 abr. 2021.

SOUZA, L. M.; AMARAL, C. A. A.; LIBOREDO, J. C. Conhecimento de manipuladores de alimentos sobre a higiene e condições sanitárias na produção de comida japonesa. **Brazilian Journal of Development**, 2019. v. 5, n. 12, p. 30684-30696. Disponível em: <https://www.semanticscholar.org/paper/Conhecimento-de-manipuladores-de-alimentos-sobre-e-Souza-Amaral/3354651bb70a530518fe5f1b8b1e34d3e1a89e8d>. Acesso em: 03 nov. 2021. DOI:10.34117/bjdv5n12-182.

VIEIRA, A. C. M.; COSTA, T. Perfil nutricional de manipuladores de alimentos. **Revista científica**, v. 1, n. 1, 2019. Disponível em: <http://revistas.unilago.edu.br/index.php/revista-cientifica/article/view/218>. Acesso em: 25 abr. 2021.