

MUDANÇAS ENFRENTADAS POR UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UANs) DE UM GRUPO DE USINAS DO INTERIOR PAULISTA EM RELAÇÃO À PANDEMIA DE COVID-19

AUTOR

COSTA, Janie Maria Lima Ponce

Discente do Curso de Nutrição – UNILAGO

CATTELAN, Marília Gonçalves

Docente do Curso de Nutrição – UNILAGO

RESUMO

O presente estudo trata das diversas mudanças enfrentadas por 7 Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), de um grupo de usinas do Interior do Estado de São Paulo, durante a Pandemia Covid 19. Para tanto, nutricionistas ou técnicas em nutrição responsáveis pelas unidades responderam questionamentos presentes em um formulário disponibilizado através do *Google Forms*. As questões buscavam verificar as principais mudanças enfrentadas pelas UANs, no período da pandemia, no que tange ao preparo e porcionamento das refeições, às alterações executadas fisicamente no *layout* do ambiente físico, às medidas de distanciamento social e às boas práticas de fabricação adotadas pelos manipuladores dos alimentos. Os dados da pesquisa foram avaliados em função de média, desvio-padrão e percentuais, empregando o software Minitab v. 16. O uso de máscara de proteção facial foi o critério mais cumprido nas UANs estudadas e grande dificuldade foi relatada na separação individual de talheres e temperos para os comensais. Os desafios existentes, porém, agregaram conhecimentos, experiência e segurança aos envolvidos, permitindo a manutenção das atividades das unidades industriais sucroalcooleiras.

PALAVRAS-CHAVE

Unidade de Alimentação e Nutrição. Covid-19. Mudanças.

1. INTRODUÇÃO

No final do ano de 2019 uma doença infecciosa humana foi identificada em Wuhan, Hubei, China. A doença foi designada, pela Organização Mundial da Saúde (OMS), em fevereiro de 2020, como Covid-19 (MUSCOGIURI *et al.*, 2020). Trata-se uma doença infecciosa causada por um coronavírus (SARS-CoV-2) e que tem como principais sintomas febre, cansaço e tosse seca. Alguns pacientes podem apresentar dores, congestão nasal, dor de cabeça, conjuntivite, dor de garganta, diarreia, perda de paladar ou olfato, erupção cutânea, ou descoloração dos dedos das mãos ou dos pés. Esses sintomas geralmente são leves e começam gradualmente. Algumas pessoas são infectadas, mas apresentam apenas sintomas muito leves (ORGANIZAÇÃO PANAMERICANA DE SAÚDE, 2020).

A maioria das pessoas (cerca de 80%) se recupera da doença sem precisar de tratamento hospitalar. Uma em cada seis pessoas infectadas por Covid-19 fica gravemente doente e desenvolve dificuldade de respirar. As pessoas idosas e as que têm morbidades, como pressão alta, problemas cardíacos e pulmonares, diabetes ou câncer, possuem maior risco de ficarem gravemente doentes. No entanto, qualquer pessoa pode ser acometida pela doença, apresentando agravamento do quadro clínico. O vírus tem grande potencial de mutação. É um processo natural esperado durante o ciclo evolutivo. É por isso que se originam as variantes. Os vírus se adaptam a novos ambientes e se tornam mais transmissíveis e mais graves (BRASIL, 2020a).

No âmbito diário de rotina dos brasileiros durante a pandemia, diversas mudanças foram realizadas em esforços conjuntos para reduzir a propagação do vírus, com propostas do uso de máscaras faciais, distanciamento social e higienização adequada das mãos. No que tange aos ambientes, muitos tiveram acesso reduzido de indivíduos, necessitando também atender outras exigências propostas pelas autoridades, como controle de temperatura corpórea dos indivíduos que adentravam os recintos e sanitização das mãos com álcool 70%. Neste contexto, as Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) tiveram que ser adaptadas às mudanças de suas atividades prestadas para atender os trabalhadores pertencentes às atividades consideradas essenciais durante a pandemia, como é o caso da indústria alimentícia.

Oliveira, Abranches e Lana (2020) relatam em seu estudo que a pandemia trouxe, além das preocupações com a transmissão do vírus SARS-CoV-2, a insegurança aos trabalhadores em relação à sua renda, pois em alguns casos foi proposta redução da jornada de trabalho, com redução de salário. O risco de demissão aos colaboradores era eminente a cada dia, uma vez que as medidas de isolamento por vezes eram necessárias. No caso de UANs pertencentes aos setores industriais, como o sucroalcooleiro, a pandemia trouxe como desafio um maior fracionamento de funcionários em turnos de almoço, jantar e lanche noturno. Ademais, evitar a formação de filas, manter um distanciamento seguro com demarcações no chão indicando o local para que o colaborador aguardasse seu atendimento, uso obrigatório da máscara durante todo o tempo da presença dos comensais dentro do restaurante (com exceção do momento da alimentação), lavagem obrigatória das mãos na entrada do restaurante, uso de álcool em gel na entrada e saída da UAN também incitaram modificações. Uso de separadores físicos de acrílico em volta dos buffets e em todas as mesas (de modo a permitir apenas dois funcionários por mesa) também foi necessário (PONTES *et al.*, 2020). Diante disso, o objetivo desse trabalho foi avaliar as mudanças enfrentadas por UANs diante da pandemia por Covid-19.

2. MATERIAL E MÉTODOS

Esta pesquisa foi baseada em dados coletados disponibilizados por nutricionistas ou técnicas em nutrição responsáveis por 7 UANs pertencentes à um Grupo de Usinas Sucroalcooleiras situadas no interior do estado de

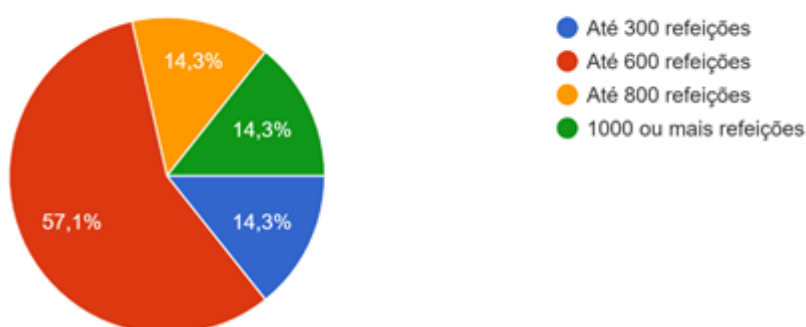
São Paulo. Os dados foram coletados nos meses de setembro e outubro de 2021. A pesquisa foi realizada por meio de aplicação de questionário através da plataforma *Google Forms*. O questionário abordou questões ligadas ao trabalho remoto, alterações de *layout* do restaurante, aspectos diferenciais ligados à produção e disponibilização dos alimentos e demais mudanças ocasionadas pela pandemia. Os dados obtidos foram avaliados em função de média e desvio-padrão, além de cálculos percentuais empregando o software Minitab v. 16.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Das UANs estudadas, 57,1% serviam entre 300 e 600 refeições diariamente. Serviam até 300 refeições cerca de 14,3% das unidades; dispunham diariamente de 800 a 1000 refeições outros 14,3% dos restaurantes estudados e o mesmo percentual se deu para as UANs que elaboravam 1000 ou mais refeições por dia (Figura 1). Porém, em 71,4% das unidades houve redução da quantidade de refeições servidas no período. Das unidades avaliadas, 85,7% passou por capacitação dos seus funcionários para melhor atender os colaboradores da usina, durante o período de pandemia. Em nenhuma delas houve resistência dos colaboradores ao serem treinados de acordo com os decretos estaduais e municipais. De acordo com Pontes *et.al.* (2020), quanto mais treinado um colaborador, maiores são as chances de cumprir corretamente as diretrizes do protocolo impostas, reduzindo a transmissão direta do vírus da Covid-19 entre os manipuladores.

Em 28,6% dos casos houve a necessidade do aumento do quadro de funcionários da UAN no período, visto que o mesmo percentual de indivíduos necessitou ser afastado. A alteração na escala de trabalho ocorreu em 57,1% dos restaurantes estudados. Todos esses aspectos evidenciam que houve mudanças na rotina das UANs e de seus funcionários.

Figura 1 – Quantidade de refeições servidas pelas UANs.



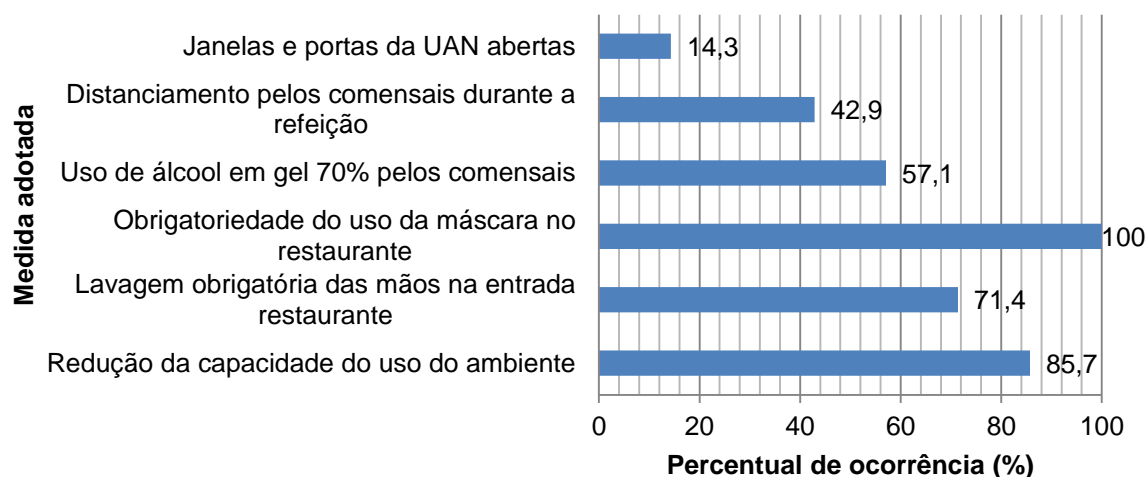
Fonte: elaborada pelas autoras (2021).

Uma das ações tomadas para o controle da pandemia Covid-19 começava com o controle dos funcionários em fila, mantendo o distanciamento demarcado no chão. Antes de adentrar o restaurante, os comensais passavam por uma cabine de ozônio (O₃), os funcionários da UAN também passavam por esse procedimento antes de entrar para trabalhar no restaurante. Um equipamento deste tipo também se encontrava instalado na entrada da empresa. Acreditava-se que era um método sanitizante, visando eliminar contaminações pelo corpo.

De acordo com informações disponibilizadas no site do Ministério da Saúde do Brasil, por meio de uma nota técnica emitida em 14/05/2020, não existe comprovação científica sobre a eficácia e segurança das cabines

de O₃. O tempo de permanência (20 a 30 segundos) não seria suficiente para garantir a desinfecção de pessoas. A exposição de leve à moderada pode ocasionar irritações nas vias respiratórias e irritação aos olhos. Nas unidades estudadas, porém não houve relato de que o método tenha ocasionado qualquer tipo de irritação aos funcionários. Assim que se tomou conhecimento de que não havia comprovação científica sobre o uso das cabines de Ozônio, foram retiradas (BRASIL, 2020b; BRASIL, 2020c).

Figura 2 – Principais Medidas adotadas nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) em virtude da pandemia por Covid-19.



Fonte: elaborada pelas autoras (2021).

Dando sequência nas ações tomadas pelo grupo, o uso de máscara facial era obrigatório por todos os colaboradores da empresa também por visitantes, fornecedores e clientes. Isso era mantido, inclusive, dentro da UAN quando o comensal não realizava a refeição (100% dos casos), conforme mostra a Figura 2. A temperatura corporal era aferida apenas ao entrar na empresa, não sendo realizada na entrada dos restaurantes. As catracas até então instaladas na entrada das usinas, para coleta das digitais dos colaboradores e controle de frequência, foram substituídas por equipamentos que efetuavam a leitura facial. Já as catracas de entrada nos restaurantes foram trocadas por aquelas com leitura por aproximação de crachás, sendo obrigatório o uso destes para a identificação nas entradas dos restaurantes, evitando também os leitores digitais.

A lavagem das mãos também passou a ser obrigatória por todos que entravam 71,4% dos restaurantes, sendo fiscalizada por um guarda responsável pela segurança da empresa. A sanitização das mãos era feita, em seguida, pelo uso de álcool, localizado em um totem na entrada do restaurante, este protocolo foi adotado em 57,1% dos restaurantes (Figura 2). O fluxo de funcionários foi controlado de modo a servir 100 funcionários a cada 15 ou 30 minutos, dependendo o tamanho da unidade, e mantendo o distanciamento nas filas tanto para adentrar o restaurante, como na fila de distribuição dos alimentos. As demarcações de distanciamento no chão estavam presentes fora e dentro do restaurante, também durante todo o trajeto de distribuição dos alimentos, mostrando o distanciamento a ser seguido de uma pessoa para outra.

Os comensais foram impedidos de tocar nos pratos vazios, sendo estes apenas manipulados pelos funcionários da UAN. Antes da pandemia, o serviço era *self-service*; diante do perigo de disseminação do SARS-COV-2, ele passou a ser realizado na forma de prato feito montado pelos funcionários do restaurante. Os talheres (garfo, faca e colher de sobremesa) passaram a ser inseridos em sacos plásticos. Os temperos utilizados nas

saladas, como sal, azeite, vinagre e pimenta passaram a ser fornecidos individualmente, embalados em sachês, assim como o guardanapo. As sobremesas também passaram a ser servidas individualmente, incluindo as frutas; o mesmo foi feito para os sucos. O bebedouro de água, até então compartilhado coletivamente, foi desinstalado nas UANs.

Nos *buffets* de distribuição de alimentos e nas mesas de consumo de alimentos foram instaladas divisórias de acrílico, de modo a aumentar o distanciamento entre os indivíduos, ocorrendo em 42,9% das UANs. Isso reduziu em 50% a capacidade de ocupação de 85,7% dos restaurantes (Figura 2). Com o passar dos meses, essas divisórias foram substituídas por vidro temperado, melhorando a durabilidade e o aspecto visual dos *buffets*. As mesas eram constantemente higienizadas, na troca entre os comensais, com álcool 70%, por uma funcionária terceirizada do setor de limpeza (com exceção de uma das UANs). Para indicar se o local já estava higienizado era inserida uma ficha de sinalização de cor verde; o verso da ficha era de cor vermelha e colocada nessa posição pelo próprio comensal após o término de sua refeição. A ficha também era higienizada entre os usuários. O mesmo era feito com o gancho instalado na parte nas mesas, que tinha como propósito a alocação das máscaras faciais dos comensais durante a refeição. Na saída das UANs também existiam totens de álcool 70% instalados. Portas e janelas foram mantidas abertas em 14,3% das unidades.

Na Tabela 1 encontram-se designados os aspectos que foram relatados como dificultosos na rotina de trabalho nas UANs. Nota-se que embalar os talheres e temperos individualmente foi o item considerado de maior dificuldade (85,7% dos casos), seguido da limpeza das mesas com álcool 70°, porcionamento dos alimentos e manutenção das filas com maior distanciamento entre os comensais, cada um deles destacado em 71,4% das UANs.

Tabela 1 – Dificuldades enfrentadas pelas Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) durante a pandemia por Covid-19.

Aspecto considerado	Percentual de UANs (%)
Filas com maior distanciamento entre os comensais	71,4
Porcionamento dos alimentos	71,4
Redução do tempo de permanência no local	28,6
Medidas mais rigorosas quanto ao servir a refeição	14,3
Talheres e temperos embalados individualmente	85,7
Servir individualmente cada funcionário	57,1
Acompanhamento de salada e suco individualmente	42,9
Limpeza das mesas com álcool 70°	71,4
Instalação de acrílico separando lugares nas mesas	28,6

Fonte: elaborada pelas autoras (2021).

Ainda de acordo com a Tabela 1, em 57,1% das ocorrências servir individualmente cada colaborador da usina foi relatado como um item trabalhoso e 42,9% das dificuldades ocorreram ao servir a salada e o suco individualmente; a redução do tempo de permanência dos comensais na UAN e a instalação de placas acrílicas separando os lugares nas mesas foram aspectos negativos em 28,6% das unidades; no caso particular do tempo de permanência na UAN, muitos funcionários estavam acostumados a cumprir o horário de almoço todo no restaurante, o que impactou negativamente na atividade dos colaboradores do setor. O item considerado menos dificultoso foi a adoção de medidas mais rigorosas ao servir as refeições (14,3%).

Em nota oficial do Conselho Federal de Nutricionistas, divulgada no dia 20 de março de 2020, foram sugeridas pelo CFN: definir horário exclusivo para grupos de risco; fracionar os comensais em turnos; substituir o fornecimento de refeições por entrega de cestas de alimentos ou marmitas, adotando estratégias para se evitar filas; substituir o *self-service/buffet* por prato feito, marmita ou, no mínimo, evitar o livre manuseio de talheres de porcionamento dos alimentos (por meio do uso de luvas ou papel toalha pelos clientes); etc. De extrema importância, ainda, era que o local participasse do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), garantindo assim que a alimentação fosse nutritiva, suprimindo as necessidades do trabalhador (CONSELHO FEDERAL DE NUTRIÇÃO, 2020). Segundo a Nota Técnica nº 48/2020 da ANVISA, também era imprescindível se certificar das condições de saúde dos trabalhadores das UANs, prestando atenção na presença de qualquer sintoma gripal, o que deveria propiciar imediatamente o afastamento do colaborador. As empresas deveriam capacitar seus funcionários, de maneira a torná-los capazes de reconhecer os sintomas da doença precocemente, procurando cuidados médicos apropriados, informando a área médica da empresa de sua situação e afastar-se do trabalho por iniciativa própria, minimizando o risco de contaminar os seus colegas de trabalho (ANVISA, 2020a).

Quanto à higienização das mãos, a nota supracitada do CFN evidenciava a necessidade de orientação e cumprimento sobre a higiene frequente das mãos, o uso de papel toalha descartável e a presença de lixeiras com pedal para descarte dos dejetos. Fazia-se necessário disponibilizar, em toda dependência do restaurante, recursos de comunicação, como cartazes informativos. Também se recomendou que um profissional do setor ficasse encarregado de monitorar se a limpeza das mãos era executada corretamente. Sob esta ótica, pode-se relatar que o grupo de usinas em estudo colocou todas as solicitações em prática para se manter operante, visto que a empresa possui normas intituladas de “regras de ouro”; a segurança em primeiro lugar, cumprindo as disposições dos governos federais, estaduais e municipais, além das instruções sugeridas pelos conselhos de classe, como o CFN (CONSELHO FEDERAL DE NUTRIÇÃO, 2020).

Conforme Nota Técnica nº 47/2020 da ANVISA, não há qualquer evidência de o vírus SARS-CoV-2 possa ser transmitido por meio de alimentos. As evidências mostram que o contágio acontece por meio de contato de pessoa para pessoa, através da tosse, ou gotículas de espirro de pessoas infectadas (ANVISA, 2020b). Deste modo, mesmo que não haja evidências de que o vírus possa ser transmitido por alimentos, foi sugerido que os cuidados quanto à higienização de superfícies, lavagem das mãos e uso do álcool em gel fossem tomados com extrema atenção. A agência ainda orientou o uso de luvas descartáveis e uso obrigatório de máscaras. O uso de luvas é sugerido somente em situações específicas, manipulando alimentos prontos para o consumo, ou junto com o uso de pegadores ao servir os alimentos. No caso do grupo de usinas, a luva descartável é utilizada em todo o momento de manipulação do alimento pronto para o consumo; para a substituição dos pegadores, o grupo optou por somente o manipulador de alimentos da UAN tocar nos utensílios, servindo individualmente cada comensal, fazendo uso da luva descartável neste momento. O uso de luvas não substitui a lavagem adequada e frequente das mãos, conforme Nota Técnica nº 48/2020 da ANVISA. Em diversos momentos durante a distribuição de alimentos a lavagem das mãos se faz necessária. Deve tomar cuidado com as luvas descartáveis, que devem ser trocadas, a cada vez que a luva desgaste, que fure ou que toque em outra superfície que não seja o alimento que esteja manipulando, ao sujar a luva em contato com outro alimento. A luva contaminada se torna um vilão, que ao invés de proteger o alimento manipulado, promove a contaminação cruzada (ANVISA, 2020a; ANVISA, 2020b).

Quanto ao uso de máscaras faciais, a empresa em estudo gerou uma regra em que os itens deveriam ser trocados a cada 3 horas de uso ou a cada vez que se tornasse úmida. Para tanto, foram criados kits contendo 3 máscaras bordadas com símbolos em cores distintas; juntamente com o kit, os funcionários recebiam um cronograma de horários para troca das máscaras, fazendo uso daquela com bordado na cor indicada para o

período (conforme ilustra a Tabela 2). É possível notar que para o início dos trabalhos nos distintos turnos, os funcionários deveriam utilizar as máscaras bordadas em vermelho. Decorridas 3 horas, trocavam a máscara pela verde e, após 3 horas, faziam uso da máscara marcada em amarelo. Isso facilitava a identificação pelos responsáveis técnicos e garantia o uso adequado das máscaras. Para tanto, as mãos deveriam ser adequadamente higienizadas a cada troca do acessório.

Tabela 2 – Cronograma diário de troca das máscaras faciais conforme turnos e horários dos colaboradores da empresa.

Turno	Horário de uso das máscaras conforme cor		
Turno A	07 – 10h Vm	10 – 13h Vd	13 – 15h Am
Turno B	15 – 18h Vm	18 – 21h Vd	21 – 23h Am
Turno C	23 – 01h Vm	01 – 04h Vd	04 – 07h Am

Legenda: Vm – Vermelho; Vd – Verde; Am – Amarelo.

Fonte: elaborada pelas autoras (2021).

4. CONCLUSÃO

A pandemia por Covid-19 trouxe desafios para as nutricionistas/responsáveis técnicas das Unidades de Alimentação e Nutrição em virtude das normas impostas pelos governos federal, estadual e municipal; normas adicionais foram adotadas por cada empresa, na tentativa de minimizar o risco de transmissão de Sars-CoV-2 e de manter os empreendimentos funcionando. O uso de máscara de proteção facial foi o critério mais cumprido nas UANs estudadas e grande dificuldade foi relatada na separação individual de talheres e temperos para os comensais. Os desafios existentes, porém, agregaram conhecimentos, experiência, e segurança aos envolvidos, permitindo a manutenção das atividades das unidades industriais sucroalcooleiras.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Ministério da Saúde. **Protocolo de Manejo Clínico da Covid 19 na Atenção Especializada**. Brasília, 2020a. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/manejo_clinico_covid-19_atencao_especializada.pdf. Acesso em: 08 nov. 2021.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. **Covid-19: esclarecimentos sobre desinfecção de pessoas**. Brasília: ANVISA. 2020b. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2020/covid-19-esclarecimentos-sobre-desinfeccao-de-pessoas>. Acesso em: 06 nov. 2021.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **ANVISA esclarece sobre o novo coronavírus e os alimentos**. Brasília. 2020c. Disponível em: <http://www.vigilanciasanitaria.sc.gov.br/index.php/149-noticias/noticias-2020/1148-anvisa-esclarece-sobre-o-novo-coronavirus-e-os-alimentos>. Acesso em: 07 nov. 2021.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Boas Práticas para a atuação do nutricionista e do técnico em nutrição e dietética durante a pandemia do novo coronavírus (Covid-19)**. 3. Ed. Brasília: CFN, 2020. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2020/03/nota_coronavirus_3-1.pdf. Acesso em: 09 set. 2021.

MOSCOGIURE, G. *et.al.* Recomendações nutricionais para a quarentena Covid-19. **Jornal Europeu de Nutrição Clínica**, v.74, p. 850-851, 2020. DOI: 10.1038/s41430-020-0635-2.

OLIVEIRA T.C.; ABRANCHES M. V.; LANA R. M. Segurança alimentar no contexto da pandemia por SARS-COV-2. **Espaço Temático: Covid-19 – Contribuições da Saúde Coletiva**, p. 1-6, 2020. Disponível em: DOI: <https://doi.org/10.1590/0102-311X00055220>.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DE SAÚDE. **Folha informativa sobre a Covid 19**. Disponível em: <http://www.paho.org/pt/covid19/>. Acesso em: 09 de jun. de 2021.

PONTES, B. *et. al.* Boas práticas de produção e a percepção do manipulador em relação a Covid 19 em uma unidade de alimentação e nutrição militar do município de São Paulo. **Revista eletrônica**, p. 1-13, 2020. DOI: <https://doi.org/10.47693/ans.v1i1.2>