

APLICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM

RESTAURANTES DE OURO PRETO-MG EM TEMPOS DE COVID-19

Kátia Santos¹; Eduarda Dutra²; Thalita Macedo Araújo³; Leticia Terrone Pierre⁴;

1 Bolsista (IFMG), Tecnologia em Gastronomia, IFMG Campus Ouro Preto, Ouro Preto - MG; katiasantos2908@gmail.com

2 Bolsista (IFMG), Metalurgia, IFMG Campus Ouro Preto, Ouro Preto - MG.

3 Coorientador: Pesquisador do IFMG, Campus Ouro Preto; thalita.a@ifmg.edu.br

4 Orientador: Pesquisador do IFMG, Campus Ouro Preto; leticia.pierrer@ifmg.edu.br

RESUMO

As medidas de combate e prevenção ao novo coronavírus trouxeram mudanças na vida de toda a população, bem como no setor de alimentos e bebidas. Além das boas práticas (BP) de higiene e manipulação de alimentos previstas pela RDC N°216, outras medidas precisaram ser empregadas pelos estabelecimentos. Embora não haja, até o momento, evidências de infecção pelo novo coronavírus através da ingestão de alimentos, há risco de contaminação desde o recebimento ao transporte dos alimentos e demais insumos. Este estudo teve como objetivo identificar a situação dos restaurantes de Ouro Preto-MG quanto à aplicação das BP mediante a pandemia de COVID-19. A lista de verificação proposta pela RDC N° 275 (BRASIL, 2002) foi adaptada às exigências da RDC N° 216 (BRASIL, 2004) e aplicada em sete estabelecimentos. Em seguida, foi aplicado um questionário para avaliação das medidas implementadas em decorrência da pandemia. Os dados obtidos revelam que a média de conformidade dos restaurantes quanto às BP foi de 83% e o item “transporte” foi o que apresentou o menor índice médio de conformidade, sendo esse de 48%. Vale lembrar que, dentre os restaurantes participantes da pesquisa, apenas um apresentou percentual abaixo de 76%, pertencendo assim, ao Grupo 2 (BRASIL, 2002). A maioria dos estabelecimentos declarou que houve mudanças nas BP em decorrência da pandemia e que estas foram empregadas como forma de combate à disseminação do novo coronavírus, como: o uso de máscaras de proteção e do álcool 70%, adoção do *delivery* como modalidade de atendimento, além das constantes orientações dadas aos colaboradores. Foi possível perceber que grande parte das medidas de prevenção e dos procedimentos de BP já eram adotados pelos estabelecimentos, mas que as orientações dadas contribuíram para que tais medidas fossem realizadas de forma mais eficaz, buscando, assim, prevenir o contágio pelo coronavírus além de doenças que possam ser transmitidas por alimentos.

INTRODUÇÃO:

As Boas Práticas (BP) são estabelecidas pela Resolução N° 216 da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) (BRASIL, 2004). As BP compreendem práticas de higiene que devem ser obedecidas pelos manipuladores de alimentos desde a escolha e compra dos produtos a serem utilizados no preparo do alimento até a venda para o consumidor. Com a aplicação das BP podemos evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados (ANVISA, 2020a).

As doenças transmitidas por alimentos (DTA) são provocadas pelo consumo de alimentos contaminados por microrganismos prejudiciais à saúde, parasitas ou substâncias tóxicas. Os microrganismos são representados pelos vírus, bactérias e fungos (ANVISA, 2020 a).

Diversas espécies de vírus da família *Coronariviridae* podem causar doenças em indivíduos da espécie humana. A COVID-19 é uma doença que vem causando, desde dezembro de 2019, síndrome respiratória grave em pacientes infectados pelo SARS-CoV-2 ou coronavírus 2 (CHEN, 2020). Apesar de estudos realizados pela Autoridade Europeia de Segurança de Alimentos (*European Food Safety Authority – EFSA*), em epidemias causadas por vírus da mesma família, terem concluído que não houve transmissão por alimentos, é

fundamental considerar que o vírus precisa de um hospedeiro e, dessa forma, o manipulador de alimento pode ser considerado um transmissor (ANVISA, 2020b).

A transmissão do coronavírus 2 pode ocorrer de pessoa a pessoa, por contato próximo ao indivíduo infectado, por meio de superfícies e objetos que estes venham a tocar, ou ainda, pela tosse ou espirro de indivíduos infectados. O vírus pode ser inativado pela adequada higienização ou desinfecção. Assim sendo, os procedimentos de boas práticas são fundamentais para o controle da transmissão e, para tanto, a ANVISA reforça a aplicação do Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (SA), constante na RDC Nº 216 (ANVISA, 2020b).

Segundo a WHO (*World Health Organization*) (2020a) a melhor maneira para prevenir e reduzir a transmissão do SARS-CoV-2 é a informação sobre a forma de atuação da doença, suas causas e como o vírus é transmitido. Recomenda-se, para se proteger e para proteger os outros indivíduos da infecção, a frequente lavagem de mãos ou a higienização com álcool em gel e não tocar a face. O vírus se espalha primariamente através da saliva ou espirros de pessoas infectadas. Assim, é necessária a utilização de máscaras e a adoção de práticas respiratórias higiênicas, como cobrir a boca com o braço ao tossir.

A COVID-19 tem sido uma preocupação em todo o mundo, devido ao alto índice de transmissão e ao número de países onde a doença se espalhou, tornando-se uma pandemia. Os números de casos da infecção se alteram rapidamente, dia a dia. Em 23/03/2020 eram 334.981 casos de COVID-19 e 14652 mortes no mundo, sendo no Brasil 904 casos confirmados nesta data, aproximadamente 1 mês após o início da pandemia no país (WHO, 2020b). Há mais de um ano vivemos esta pandemia e atualmente, temos pouco mais de 178 milhões de casos em todo o mundo, com 17,8 milhões de casos confirmados e mais de 500 mil mortes por COVID-19 no Brasil (WHO, 2021).

As medidas necessárias para conter a pandemia, especialmente o isolamento social, vêm impactando os bares e restaurantes. Os fechamentos impostos pela pandemia trouxeram graves problemas econômicos para o setor e a abertura gradual ainda não é suficiente. A Associação Brasileira de Bares e Restaurantes ressalta que 72% dos bares e restaurantes têm dívidas, como impostos, fornecedores e colaboradores a pagar. Apesar das medidas econômicas para reduzir esse impacto, grande parte fechou ou demitiu funcionários. A modalidade de *delivery* demonstrou ser uma alternativa para atender à demanda do mercado e minimizar o impacto (ABRASEL, 2021). Entre as medidas para proteger a saúde dos colaboradores e dos clientes estão a orientação dos funcionários e o reforço dos procedimentos de higiene.

Diante do exposto, este trabalho visa compreender como os SA, especificamente restaurantes, estão utilizando os procedimentos de BP para a manipulação dos alimentos a fim de evitar não apenas as DTA, como a transmissão do novo coronavírus.

METODOLOGIA:

Em um primeiro momento, foi elaborado um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) e o projeto foi submetido à Comissão Nacional de Ética em Pesquisa, na Plataforma Brasil. Foi realizado um

estudo bibliográfico sobre a aplicação das BP em SA, para que as alunas pudessem se inteirar melhor do assunto e tivessem embasamento teórico ao avaliarem os procedimentos executados nos locais de pesquisa deste estudo. As alunas foram orientadas a procurar por material bibliográfico e artigos de periódicos nas plataformas do Scielo, Periódicos da Capes e Google Scholar, com os seguintes descritores: Boas Práticas, medidas/procedimentos de higiene de alimentos, condições higiênico sanitárias dos alimentos, entre outros.

Na primeira etapa do estudo foi definida a amostragem dos restaurantes que seriam visitados no município de Ouro Preto - MG. Foram convidados a participar do estudo, restaurantes do município que estivessem cadastrados na Vigilância Sanitária de Ouro Preto e estivessem localizados no centro e/ou nos arredores, como nos bairros Bauxita, Pilar, Antônio Dias e Rosário. A lista destes restaurantes foi solicitada à Vigilância Sanitária por e-mail encaminhado ao seu diretor. As alunas bolsistas entraram em contato com estes estabelecimentos. Foram selecionados aqueles cujos proprietários aceitaram participar da pesquisa e concordaram em assinar o TCLE. Nesse momento, foram agendadas, individualmente, as entrevistas para aplicação da lista de verificação.

Na segunda etapa do estudo, foi realizada uma entrevista e as verificações das Boas Práticas. As entrevistas foram realizadas via *Google Meet* e formulário do *Google Forms* devido a impossibilidade da visita *in loco*, em função das restrições de isolamento social impostas pela pandemia de COVID-19.

Para a pesquisa dos procedimentos de Boas Práticas de Manipulação que eram adotados pelos restaurantes antes da pandemia de COVID-19, foi realizada uma entrevista com os proprietários ou os responsáveis (podendo ser o chefe de cozinha, caso houvesse) abordando assuntos pertinentes às práticas de higiene e manipulação adotadas por eles. Além das entrevistas, foi aplicada uma lista de verificação para que fosse possível analisar a adequação dos procedimentos de BP à legislação vigente. A lista de verificação disposta na RDC Nº 275 (BRASIL, 2002) foi adaptada tendo como base as BP para SA apresentadas na RDC Nº 216 (BRASIL, 2004), visto que não dispomos, no Brasil, de uma lista de verificação específica para SA.

Logo em seguida, para verificar a aplicação das BP nos restaurantes, em decorrência da pandemia, foi realizada uma entrevista guiada, tratando de pontos como:

- ✓ Existem procedimentos executados atualmente, que não eram executados antes da pandemia de COVID-19, que o seu estabelecimento implantou?
- ✓ Quais foram estes procedimentos?
- ✓ Como eles vêm ocorrendo? Pode detalhar a execução do procedimento?
- ✓ Foi realizado treinamento ou dada orientação aos colaboradores para a implantação destes procedimentos?
- ✓ Como foi o envolvimento dos colaboradores?

As entrevistas e a aplicação da lista de verificação foram realizadas no mesmo dia, no período de agosto a novembro de 2020. O tempo destinado para essa etapa da pesquisa foi de aproximadamente duas horas ou um pouco mais, a depender do envolvimento dos entrevistados.

Aplicada a lista de verificação, os restaurantes foram classificados quanto às condições higiênic-sanitárias de acordo o proposto na Resolução nº 275 (BRASIL, 2002), em: precárias condições de manipulação e/ou processamento, adequadas condições de manipulação e/ou processamento e condição intermediária às anteriores. Ainda, segundo a mesma resolução, os estabelecimentos de A & B, de acordo com o atendimento aos itens do check list de BP, podem ser classificados em três grupos (Grupo 1: 76 a 100% de atendimento dos itens; Grupo 2: 51 a 75% de atendimento dos itens; Grupo 3: 0 a 50% de atendimento dos itens).

Com base nos resultados encontrados, foi elaborado um material de orientação sobre BP, individualizado, destinado aos estabelecimentos participantes, enviado por e-mail. Foram enfatizadas as condições e/ou procedimentos encontrados em não conformidade. Como referência para as BP, foi utilizada a RDC Nº 216 e a Nota Técnica Nº49 de 2020 (BRASIL, 2004; ANVISA, 2020).

As alunas bolsistas entraram em contato com os estabelecimentos, por telefone e/ou e-mail, para agendar o treinamento de orientação dos manipuladores. Essa orientação foi realizada de forma virtual, durante o horário expediente, e os bolsistas demonstraram as possíveis modificações que deveriam ser adotadas pelos estabelecimentos. O tempo decorrido para realização dessas orientações foi entre uma e duas horas.

RESULTADOS E DISCUSSÕES:

Os restaurantes participantes da pesquisa foram sete. Na tabela 1 podem ser observados os resultados da aplicação da lista de verificação de Boas Práticas. Seis restaurantes (86%) podem ser classificados no grupo 1, uma vez que apresentaram percentual de adequação maior que 75%.

Tabela 1: Percentual de adequação às Boas Práticas em Serviços de Alimentação.

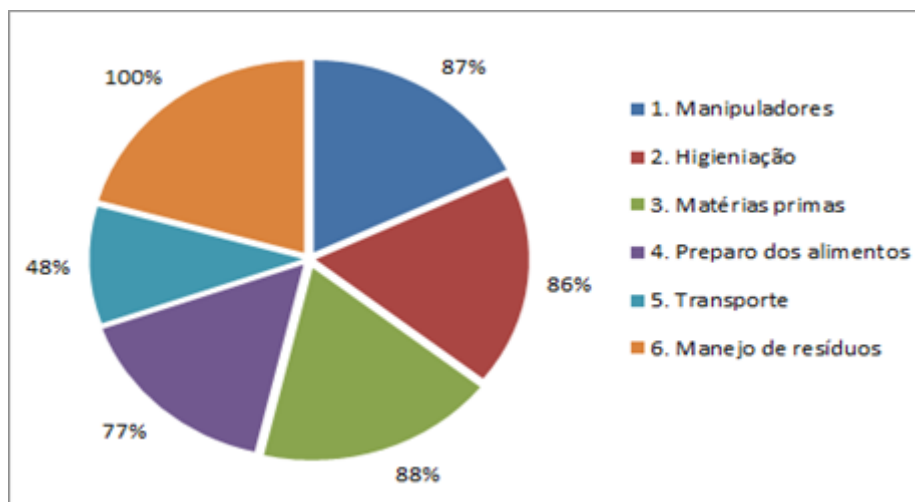
RESTAURANTE	% DE ADEQUAÇÃO
A	80,00%
B	88,20%
C	90,80%
D	87,30%
E	88,00%
F	87,00%
G	61,00%
MÉDIA	83,19%

Fonte: Dados da pesquisa (2021).

O Questionário 1 abordava seis tópicos: manipuladores, higienização, matérias primas, preparo dos alimentos, transporte e manejo dos resíduos. Cada um dos tópicos foi subdividido em itens com a intenção de possibilitar o aprofundamento nos assuntos pertinentes aos mesmos. O conjunto dos dados dos sete estabelecimentos participantes foram compilados no Gráfico 1. É importante salientar o tópico “Transporte”, que apresentou maiores inconformidades. Além disso, observou-se que, muitos procedimentos de BP

recomendados no preparo dos alimentos, não eram colocados em prática, trazendo riscos de contaminação pelo novo coronavírus, além de DTA.

Gráfico 1: Porcentagem média de adequação às Boas Práticas de Manipulação.



O Quadro 1 apresenta os resultados quanto às perguntas específicas sobre quais foram as medidas adotadas para combater a disseminação do Coronavírus nos estabelecimentos.

Quadro 1: Práticas de prevenção e combate ao COVID-19 adotadas pelos estabelecimentos antes do projeto.

Boas práticas de higiene, manipulação e prevenção ao COVID-19	Nº de restaurantes
Uso constante do álcool 70%.	6
Uso de máscara de proteção.	6
Orientar os funcionários a comunicarem em caso de sintomas de contaminação por	6
Intensificar a prática de lavagem das mãos.	5
Intensificar as medidas de higienização, principalmente nas superfícies onde se tem	5
Programar rotinas de desinfecção de matérias primas.	3
Oferecer orientações ou formação aos colaboradores sobre as medidas de prevenção	6
Adotar medidas de aumento do distanciamento físico entre os funcionários ou	3
Adotar o sistema de <i>delivery</i> como forma de evitar aglomerações.	1
Possibilitar aos funcionários a troca de roupas ao chegar ao estabelecimento.	1
Adotar o cardápio digital.	1

Fonte: Dados da pesquisa (2021).

CONCLUSÕES:

Esse estudo teve como proposta a análise do impacto da pandemia de COVID-19 na aplicação das Boas Práticas de Manipulação em restaurantes no município de Ouro Preto-MG utilizando formulários do Google e entrevistas com os estabelecimentos. Devido à pandemia de COVID-19, todas as atividades foram realizadas remotamente.

Em relação à adequação às Boas Práticas antes da pandemia de COVID-19, 86% dos estabelecimentos foram enquadrados no Grupo 1. A média geral, dos sete estabelecimentos avaliados, foi de 83% de adequação às Boas Práticas.

De modo geral, a análise realizada se mostra satisfatória no que tange as novas medidas aplicadas nos restaurantes para combater o novo coronavírus. As principais medidas adotadas pelos estabelecimentos foram o uso de álcool em gel 70%, o uso de máscaras, a orientação aos funcionários a comunicarem em caso de sintomas de contaminação por COVID-19 e afastá-los de suas atividades e o oferecimento de orientações ou formação aos colaboradores sobre as medidas de prevenção contra o coronavírus.

Assim, pode-se concluir que todos os estabelecimentos relataram a adoção de medidas para se adaptarem ao novo cenário mundial.

Propõe-se a aplicação de medidas higiênico-sanitárias como o uso do manual de boas práticas e o treinamento para os funcionários, a fim de evitar DTA, a disseminação do vírus da COVID-19 nos estabelecimentos de Ouro Preto-MG e viabilizar o funcionamento dos restaurantes de Ouro Preto-MG.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, 3. ed. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/389979/Cartilha+Boas+Pr%C3%A1ticas+para+Servi%C3%A7os+de+Alimenta%C3%A7%C3%A3o/d8671f20-2dfc-4071-b516-d59598701af0>. Acesso em: 20/03/2020a.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Medidas de prevenção. O novo coronavírus pode ser transmitido por alimento?** Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/noticias/-/asset_publisher/FXrpx9qY7FbU/content/o-novo-coronavirus-pode-ser-transmitido-por-alimentos/219201/pop_up?inheritRedirect=false&redirect=http%3A%2F%2Fportal.anvisa.gov.br%2Fnoticias%3Fp_p_id%3D101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU%26p_p_lifecycle%3D0%26p_p_state%3Dpop_up%26p_p_mode%3Dview%26p_r_p_564233524_tag%3Dnovo%2Bcoronav%25C3%25ADrus. Acesso em: 21/03/2020b.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - ANVISA. **NOTA TÉCNICA Nº 49/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA.** Orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19. Brasília, 02 de junho de 2020. Disponível em: 6992json-file-1 (www.gov.br). Acesso em: 20/08/2020.

ASSOCIAÇÃO DE BARES E RESTAURANTE - ABRASEL. **Alto endividamento pressiona bares e restaurantes, diz pesquisa nacional da Abrasel.** 26 de maio de 2021. Disponível em: Alto endividamento pressiona bares e restaurantes, diz pesquisa nacional da Abrasel - Abrasel. Acesso em: 31/05/2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução - RDC Nº 275/ 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. In: Diário Oficial da União, Brasília, 2002.

BRASIL. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.** Dispõe sobre o regulamento técnico de Boas Práticas para Serviço De Alimentação. D.O.U. – Diário Oficial de União; Poder Executivo, de 16 setembro de 2004.

CHEN Y, Li L. SARS-CoV-2: virus dynamics and host response. **Lancet Infectious Diseases.** 2020.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHOa). **Health topics / Coronavirus.** Disponível em: https://www.who.int/health-topics/coronavirus#tab=tab_1. Acesso em: 23/03/2020.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHOb). **Coronavirus (COVID-19).** Disponível em: <https://covid19.who.int>. Acesso em: 23/03/2020.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). **Coronavirus (COVID-19).** Disponível em: <https://covid19.who.int>. Acesso em: 31/05/2021.

Participação em Congressos, publicações e/ou pedidos de proteção intelectual:

Submetido ao V Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição - CONAN