

# BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS PARA AUTÔNOMOS E MICROEMPREENDEDORES EM TEMPOS DE PANDEMIA NA CIDADE DE MANAUS-AM

*Luana Moraes Ferreira<sup>1</sup>, Graciela Lucca Braccini<sup>2</sup>*

<sup>1</sup>Acadêmica do Curso de Gastronomia, Polo Manaus/AM, EAD, Universidade Cesumar – UNICESUMAR.

Bolsista PIBIC/ICETI-UniCesumar. lugastronoma@gmail.com

<sup>2</sup>Orientadora, PhD, Professora do Curso de Gastronomia, UNICESUMAR. Pesquisadora do Instituto Cesumar de Ciência, Tecnologia e Inovação – ICETI. graciela.braccini@unicesumar.edu.br

## RESUMO

Em nossa atualidade, estamos presos a um cenário de guerra invisível, onde a arma mortal é o Vírus Sars-Cov-2 causador da doença Covid-19, neste cenário encontram-se famílias que foram afetadas financeiramente e buscam reinventar-se para sustentar suas necessidades frente a problemática do desemprego em massa, surgem então os microempreendedores no ramo de alimentos e bebidas. O cuidado e medidas de segurança alimentar que não forem cumpridas podem acarretar maior transmissibilidade do vírus por meio alimentar. Portanto, o objetivo do presente estudo foi de realizar uma revisão de literatura sobre Boas Práticas de manipulação de alimentos durante a pandemia. Posteriormente, tais dados serão analisados e será elaborada uma cartilha com o intuito de auxiliar os microempreendedores a enfrentarem o processo pandêmico, sem interromper o seu negócio visando atenuar casos de transmissibilidade por meio preventivo com as práticas apresentadas, de modo claro e conciso através desta cartilha.

**PALAVRAS-CHAVE:** Boas práticas, Coronavírus; microempreendedores; segurança alimentar.

## 1 INTRODUÇÃO

A Covid-19 é uma doença respiratória aguda, causada pelo vírus SARS-CoV-2, um coronavírus recém-descoberto, que foi categorizado como pandemia no ano de 2020. A contaminação ocorre através de gotículas do vírus ativo, que pode ser transmitido, entre seres humanos ou através de objetos contaminados, podendo manifestar-se de maneira leve a moderada e, em públicos com patologias crônicas, serem mais suscetíveis a desenvolverem a doença de forma grave (WHO, 2020).

A pandemia da COVID-19 causou a paralisação de diversos serviços, gerando a necessidade de revisões de normas e práticas higiênico-sanitárias, estabelecidas por meio de Decretos e Resoluções pertinentes aos serviços de alimentação (MEDEIROS, 2020).

As Boas Práticas de Manipulação (BPM) são ferramentas importantes da qualidade para o alcance de níveis adequados de segurança dos alimentos. Sua adoção é um requisito da legislação vigente e faz parte dos programas de garantia da qualidade do produto final. As boas práticas devem ser aplicadas desde a recepção da matéria-prima, processamento, até a expedição de produtos, contemplando os mais diversos aspectos da indústria, que vão desde a qualidade da matéria-prima e dos ingredientes, incluindo a especificação de produtos e a seleção de fornecedores, à qualidade da água (MACHADO, 2015).

As cozinhas dos estabelecimentos de alimentação, por serem caracterizadas como um serviço de alimentação coletiva devem seguir as exigências que os demais estabelecimentos desse tipo, a fim de minimizar o risco de ocorrência de doença transmitida por alimentos (DTA). Sendo assim, cada estabelecimento deve ter um Manual de Boas Práticas (MBP) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), elaborados de acordo com sua realidade, acessível a todos os manipuladores de alimentos e implementados, ou seja, executado na prática diária da produção de alimentos na escola (BRASIL, 2004).

O presente estudo tem como objetivo realizar uma revisão de literatura com a finalidade de oferecer informações que auxiliem o profissional da área de alimentos em estabelecimentos de alimentação no desenvolvimento e operacionalização quanto ao

fornecimento de uma alimentação segura, do ponto de vista higiênico-sanitário, em tempos de pandemia, na cidade de Manaus–AM. Os dados coletados foram utilizados para elaborar uma cartilha de boas práticas com orientações didáticas em relação ao trabalho com alimentos para autônomos e microempreendedores.

## 2 MATERIAIS E MÉTODOS

O presente estudo foi realizado através de uma revisão de literatura utilizando diferentes fontes, a fim de realizar uma síntese sobre o assunto.

Os termos pesquisados foram: ocorrência de doenças de transmissão hídrica e alimentar (DTHA); alimentação coletiva; Boas Práticas de Manipulação de alimentos (BPMA); Boas Práticas de Produção de alimentos (BPPA); Procedimentos Operacionais Padronizados em alimentos (POP); Boas Práticas higiênico-sanitários na manipulação dos alimentos; legislação.

Os artigos foram consultados em bases de dados como Google Acadêmico, BDU Biblioteca digital Unicesumar, periódicos CAPES, Science Direct, Scielo, Pubmed (medline) Bireme, e Portal de Periódicos CAPES/MEC, bem como revistas nacionais e internacionais no período de 2015 à 2021.

## 3 RESULTADOS E DISCUSSÕES

A pandemia da Covid-19 é um assunto de extrema importância nos dias atuais por causa de sua alta taxa de transmissibilidade, principalmente na cidade de Manaus, palco de crises sanitárias e picos da pandemia (CASTRO, 2021). A discussão sobre o quadro brasileiro de segurança alimentar e suas interfaces, tendo em vista o que já ocorreu nos países europeus, é de extrema urgência, o reflexo disso se vê em publicações de notas técnicas pelas fundações de vigilância em saúde (CEVS,2020; SAÚDE INFORMA.PR, 2020) e pela elaboração de diversas cartilhas de orientação por instituições de ensino (IFRN, 2020; UFES, 2020; UFPB, 2020 e UFPeI, 2020).

Até o presente momento, foram encontrados 10 artigos no contexto desta pesquisa, dos quais 4 fontes são de cartilhas elaboradas com objetivos semelhantes ao deste trabalho, 4 são notas técnicas publicadas por órgãos públicos de proteção sanitária e 2 são artigos científicos publicados.

A cartilha do presente estudo encontra-se em fase final de construção como ilustrado nas figuras abaixo.



Figura 1: Cartilha explicativa elaborada através desta pesquisa. A) Capa da cartilha explicativa; B). Sumário da cartilha.

Fonte: A autora

Ao final de sua elaboração, ela será distribuída e disponibilizada para o público-alvo desta pesquisa.

#### **4 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Ressaltar o uso dessas medidas através de orientações visuais e escritas pode não resolver o problema da pandemia, mas levar a informação a esse grupo pode conscientizar mais pessoas, reduzindo casos de infecção e melhorando a qualidade dos serviços, gerando mais confiança para os consumidores e consequentemente beneficiando ambos.

#### **REFERÊNCIAS**

**BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução: RDC nº216 de 15 de setembro de 2004.** Brasília, 2004. Dispõe sobre: Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.

**CASTRO, Matheus. Epidemiologista diz que novo pico de Covid-19 em Manaus deveria ter servido de alerta para restante do país.** G1 AM, 6 de Março de 2021. Disponível em <<https://g1.globo.com/am/amazonas/noticia/2021/03/06/epidemiologista-da-fiocruz-diz-que-novo-pico-de-covid-19-em-manaus-deveria-ter-servido-de-alerta-para-restante-do-pais.ghtml>> Acesso em 12 de fevereiro de 2021.

**CEVS. NOTA TÉCNICA 01/2020 – NVP/DVS/CEVS/SES: Boas Práticas para Prevenção do Coronavírus (COVID-19) em Supermercados.** Porto Alegre, RS, janeiro de 2020. Disponível em <<https://saude.rs.gov.br/upload/arquivos/202003/27182223-nota-tecnica-01-2020-nvp-cevs-boas-praticas-para-prevencao-de-coronavirus-em-supermercados-1.pdf>> Acesso em 12 de março de 2021.

**IFRN. Boas Práticas para prevenção da Covid-19 em serviços de alimentação escolar.** 2020. Disponível em: <<https://portal.ifrn.edu.br/atividades-estudantis/nutricao/manuais-cartilhas-e-folders-elaborados-pelo-gt-nutricao/boas-praticas-para-a-prevencao-da-covid-19-em-servicos-de-alimentacao-escolar/view>> Acesso em: 20 de março de 2021.

**MACHADO, R. L. P. et al. Boas práticas de fabricação (BPF).** Rio de Janeiro, Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2015. 20 p.

**MALUF, S. J. M. Segurança alimentar e nutricional.** Petrópolis: Vozes. 2007. 174p.

**MEDEIROS, M. das G. G. de A. boas práticas na produção e na comercialização de alimentos em tempos da COVID-19.** Niterói: Pró-reitora de Extensão da UFF – PROEX, 2020.

**MINISTÉRIO DA SAÚDE. Surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos no Brasil.** Janeiro, 2018. Disponível em <<https://portalquivos2.saude.gov.br/images/pdf/2018/janeiro/17/Apresentacao-Surtos-DTA-2018.pdf>> Acesso em 22 de março de 2021.

NOÁDIA, Priscila. **Boas Práticas de prevenção ao Coronavírus em Serviços de Alimentação**. Março, 2020. Disponível em <<http://www.ctdr.ufpb.br/ctdr/contents/documentos/dtg/enfrentamento-ao-covid-19/boas-praticas-de-prevencao>> Acesso em 20 de março de 2021.

RODRIGUES, N. P. A. et al. Divulgação de informações sobre higiene e mudança de hábitos durante a pandemia da Covid-19. **Research, Society and Development**, v. 10, n. 1, p. e30910111739-e30910111739, 2021.

SAÚDE INFORMA PR. **Medidas de Prevenção de Covid-19 pra aplicação em serviços de alimentação**. Julho, 2020. Disponível em <[https://www.saude.pr.gov.br/sites/default/arquivos\\_restritos/files/documento/2020-11/NO\\_07\\_MEDIDAS\\_DE%20PREVENCAO\\_DE\\_COVID\\_19\\_PARA\\_APLICACAO\\_EM\\_SERVICOS%20\\_DE\\_ALIMENTACAO\\_V3.pdf](https://www.saude.pr.gov.br/sites/default/arquivos_restritos/files/documento/2020-11/NO_07_MEDIDAS_DE%20PREVENCAO_DE_COVID_19_PARA_APLICACAO_EM_SERVICOS%20_DE_ALIMENTACAO_V3.pdf)> Acesso em 22 de março de 2021.

UFES. **Cuidados para manipuladores de alimentos em estabelecimentos comerciais, em tempos de pandemia da COVID-19**. 2020. Disponível em <[https://www.ufes.br/sites/default/files/anexo/covid\\_cartilha\\_cuidados\\_para\\_manipulacao\\_de\\_alimentos\\_em\\_estabelecimentos\\_comerciais.pdf](https://www.ufes.br/sites/default/files/anexo/covid_cartilha_cuidados_para_manipulacao_de_alimentos_em_estabelecimentos_comerciais.pdf)> Acesso em 19 de março de 2021.

UFPEL. **Prevenção do Covid-19 em serviços de alimentação**. Junho, 2020. Disponível em <<https://ccs2.ufpel.edu.br/wp/2020/06/17/projeto-elabora-cartilha-sobre-prevencao-do-covid-19-em-servicos-de-alimentacao/>> Acesso em 19 de março de 2021.

WHO, World Health Organization. **Coronavirus disease 2019 (COVID-19): situation report, 32**. 21 de fevereiro de 2020. Disponível em <<https://apps.who.int/iris/handle/10665/331218>> Acesso em 12 de março de 2021.