

BOAS PRÁTICAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO EM TEMPOS DE PANDEMIA

Yuri Alves **SILVA**¹

Odilon **PIRES**¹

Daiene Cristini Jorge Santos **SOARES**¹

Larissa de **OLIVEIRA**²

Aline Elizabeth da Silva **MIRANDA** (Orientador)³

¹ Estudantes do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, Faculdade Senac Belo Horizonte. ² Professora do Curso de Nutrição, Centro Universitário Una. ³ Professora do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, Faculdade Senac Belo Horizonte.

Palavras-chave: Boas práticas de fabricação; Infecção por Coronavírus; Serviços de alimentação

INTRODUÇÃO

Durante a pandemia, um dos setores mais afetados foi o de serviços de alimentação, que precisou adequar sua estrutura física, de *marketing* e ainda treinar seus colaboradores de acordo com as novas recomendações. Nesse contexto, a implementação de normas para impedir a disseminação da doença foi um grande desafio para os estabelecimentos, pois, diversas práticas necessitaram de adaptações (BRASIL, 2020a). Diante disso, o objetivo deste estudo foi investigar as adequações nas boas práticas de fabricação durante a pandemia da Covid-19.

METODOLOGIA

Tratou-se de uma pesquisa documental norteada pela seguinte questão: Quais as principais mudanças ocorridas nas boas práticas de fabricação em serviços de alimentação após o início da pandemia da Covid-19?

A pesquisa foi realizada em maio de 2022, por meio de consultas ao *site* da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Para obter os dados, foram analisadas as informações da resolução RDC nº 216/2004, e nas Notas Técnicas (NT) 47, 48 e 49/2020, publicadas pela agência.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Apesar de não haver evidências da transmissão do Coronavírus pelos alimentos (BRASIL, 2020a), a ANVISA publicou, em 2020, as NT 47, 48 e 49 que tratam, respectivamente, da utilização de luvas e máscaras nos estabelecimentos (BRASIL, 2020a), das medidas para produção segura de alimentos (BRASIL, 2020b) e, por fim, das orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19 (BRASIL, 2020c).

A RDC nº 216/2004 não exige o uso das luvas descartáveis, nem de máscaras. As luvas são recomendadas em atividades muito específicas (BRASIL, 2004). A NT 47 ressalta que não há recomendação oficial das autoridades de saúde acerca do uso das luvas em serviços de alimentação para reduzir a transmissão ou contaminação por Covid-19; a estratégia mais eficiente é a higienização correta e frequente das mãos (BRASIL, 2020a). Em relação às máscaras, apesar de não serem obrigatórias pela legislação vigente, a recomendação de uso teve o intuito principal de evitar a contaminação de alimentos prontos para o consumo e preservar a saúde do trabalhador (BRASIL, 2020b).

Os cuidados relacionados ao atendimento dos clientes foram contemplados na NT 49 e as principais estratégias pensadas para reduzir a

transmissão do vírus entre as pessoas e diminuir o risco de contaminação de superfícies foram: aumentar o distanciamento entre os indivíduos, usar barreiras físicas e realizar, com maior rigor, os procedimentos de higienização das mãos e de desinfecção das superfícies (BRASIL, 2020c).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Pode-se concluir que a legislação vigente já apresentava disposições rigorosas sobre as práticas de fabricação e manipulação de alimentos e, durante o período mais crítico da pandemia, essas orientações foram reforçadas por meio de notas técnicas, a fim de evitar a disseminação do novo Coronavírus.

REFERÊNCIAS

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] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 16 set. 2004. Disponível em: http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_216_2004_COMP.pdf/66f5716e-596c-4b9d-b759-72ce49e34da0. Acesso em: 20 jun. 2022.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Nota técnica nº 47** - Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento ao COVID-19. Brasília, 2020a. Disponível em: <http://bibliotecadigital.anvisa.ibict.br/jspui/handle/anvisa/370>. Acesso em: 21 jun. 2022.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Nota técnica nº 48** - Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19. Brasília, 2020b. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/arquivos-noticias-anvisa/311json-file-1>. Acesso em: 21 jun. 2022.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Nota técnica nº 49** - Orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19. Brasília, 2020c. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/arquivos-noticias-anvisa/312json-file-1>. Acesso em: 21 jun. 2022.