

---

## **Segurança Alimentar e Nutricional em tempo de pandemia nos restaurantes no município de Pedreiras – MA**

Beatriz SOUSA<sup>1</sup>  
Yëgla SANTOS<sup>2</sup>  
Faculdade Laboro, MA

### **RESUMO**

As condições higiênico-sanitário nos serviços de alimentação, optando por buscas diárias de qualidade e na melhoria das refeições que serão oferecidas aos consumidores.

**PALAVRAS-CHAVE:** alimentos; higiene; pandemia; restaurante; contaminação.

### **INTRODUÇÃO**

A avaliação das condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos de venda de alimentos é de grande importância para a saúde pública, pois estão diretamente relacionados às condições de higiene dos produtos que comercializam (CHAPMAN 2010).

O Ministério da Saúde prosseguiu o protagonismo na divulgação inicial dos cuidados junto à população, embasando-se especialmente nas diretrizes da OMS. Paralelamente, estados e municípios tentam amortecer os desdobramentos da doença emitindo decretos complementares à esfera federal, considerando suas particularidades no que tange a aspectos geográficos, econômicos, sociais, de saúde, dentre outros. Basicamente, a dispersão de aglomerações e o incentivo ao isolamento social, tendo em vista a elevada transmissibilidade do SARS-CoV-2, estruturam as ações das Unidades Federativas (OLIVEIRA; ABRANCHES; LANA, 2020).

De fato, torna-se imprescindível uma adoção de condições higiênico-sanitário nos serviços de alimentação, optando por buscas diárias de qualidade e na melhoria das refeições que serão oferecidas aos consumidores. Analisando os manipuladores de alimentos, e os responsáveis pelas empresas, aderindo programas de treinamentos tendo

---

Trabalho apresentado para a disciplina de Produção e Inovação Científica da Faculdade Laboro realizada no dia 20//06/2020

<sup>1</sup> Aluno do **Curso de Nutrição/**, e-mail: [beatrizsousa@hotmail.com](mailto:beatrizsousa@hotmail.com)

<sup>2</sup> Aluno do **Curso de Nutrição/**, e-mail: [yeglamanu@hotmail.com](mailto:yeglamanu@hotmail.com)

Orientadora do trabalho. Professora da Faculdade Laboro. Mestra em Comunicação. e-mail: [professorabruna.almeida@gmail.com](mailto:professorabruna.almeida@gmail.com)

---

como principal objetivo corrigir as falhas nos procedimentos que envolvem a segurança alimentar que estão relacionadas a prevalência de enfermidades transmitidas por alimentos (ETA) em todas as faixas etárias da população (PETTELKOW; BITELLO; 2014).

Diante do exposto, o objetivo do presente trabalho é avaliar as condições higiênico-sanitárias de restaurantes localizados na Cidade Pedreiras-Ma, bem como analisar o conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre os procedimentos que devem ser adotados durante a manipulação dos alimentos durante novo coronavírus.

## **METODOLOGIA**

O presente estudo se constitui, em restaurantes de pequeno e médio porte. O estudo foi realizado na cidade de Pedreiras-MA, no período de Março a Julho de 2020 e participaram da pesquisa 03 restaurantes do tipo self-service, com atendimento ao público. O presente trabalho trata-se de uma pesquisa descritiva de campo e a mesma teve como propósito a avaliação das condições higiênico-sanitárias dos restaurantes e se os mesmos oferecem uma segurança alimentar destinada a população que os frequentam. Foram observados pontos relativos à higiene dos colaboradores, dos alimentos, e higienização do ambiente e as condições estruturais dos restaurantes durante a pandemia. A coleta de dados do restaurante ocorreu por meio de um questionário de perguntas para funcionários dos estabelecimentos.

## **RESULTADO E DISCUSSÃO**

De acordo com os resultados obtidos pode ser evidenciado um maior cuidado com a higienização dos alimentos, quanto a higienização dos estabelecimentos houve uma mudança de forma a seguir as normas exigidas, em cerca de 70% dos estabelecimentos não possuíam a utilização completa dos equipamentos de proteção individual, porém com a pandemia o número no uso do EPI subiu para 100% reforçando a relevância do uso da proteção. No que diz respeito a opção de entrega a domicilio (delivery) houve apenas uma pequena mudança tratando-se das proteções adequadas em uma porcentagem mínima, pôde ser notado que o entregador não possuía as luvas para sua segurança, a utilização dos utensílios descartáveis já se encontram em uso mesmo constando em cerca de 50%

---

dos estabelecimentos entrevistados. As aplicações diárias de cuidados com a segurança dos alimentos e clientes podem ser vista como boas práticas sendo estas essenciais para que o risco de contaminação, de maneira que sejam de qualidades e que garanta as integridades do consumidor, sendo necessário que todos os funcionários cumpram com todos os requisitos presente pelo ministério da saúde.

## **CONCLUSÃO**

Observou-se que a segurança alimentar é essencial para garantir a qualidade de vida, portanto é necessário estar dentro dos parâmetros nutricionais e sanitários conforme a legislação preconiza. Sendo assim durante a pandemia não poderia ser diferente, a prevenção é essencial para manter a saúde tantos dos funcionários como dos clientes. Para garantir o cumprimento das normalizações à vigilância sanitária desenvolveu-se ações periódicas que visam sobre boas práticas de manipulação para os colaboradores envolvidos nos processos de manipulação e higienização de alimentos, bem como atendimento adequado, desse modo ensinar os funcionários a importância de seguir todos os passos cuidados perante as determinações impostas pelo ministério de saúde, para que haja a garantia dos serviços e produtos servidos para a coletividade.

## **REFERÊNCIAS**

OLIVEIRA, C.T.; ABRANCHES, V.M.; LANA, M.R. Segurança alimentar no contexto da pandemia por SARS-CoV-2. **Cad. Saúde Pública** 2020.

PITTELKOW, A.; BITELLO, R. A. A higienização de manipuladores de uma unidade de alimentação e nutrição (UAN). **Rev. Destaques acadêmicos**, vol.6 n. 3, p.22-27, 2014.

CHAPMAN, B. et al. Assessment of Food Safety Practices of Food Service Food Handlers (Risk Assessment Data): Testing a Communication Intervention (Evaluation of Tools). **Journal of Food Protection**, v.73, n.6, p. 1101-1107, 2010.

---

**ANEXOS**

**Questionário de Pesquisa.**

**A higienização dos alimentos mudou depois do início da pandemia:**

Sim ( ) Não( )

O que mudou: \_\_\_\_\_

**A higienização do estabelecimento mudou:**

Sim ( ) Não( )

O que mudou: \_\_\_\_\_

**Já fazia uso de EPI antes da pandemia:**

Sim ( ) Não( )

O que mudou: \_\_\_\_\_

**Fazia uso de Descartáveis antes:**

Sim ( ) Não( )

O que mudou: \_\_\_\_\_

**Utilizavam o método de Entrega delivery antes da Pandemia:**

Sim ( ) Não( )

O que mudou: \_\_\_\_\_