



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ
CAMPUS TERESINA ZONA SUL
CURSO TECNÓLOGO EM GASTRONOMIA

**ANÁLISE DAS PRÁTICAS DE HIGIENE NOS SERVIÇOS DE *DELIVERY* DE
ALIMENTAÇÃO EM TEMPOS DE COVID-19: UMA REVISÃO DE LITERATURA**

JEFFERSON MENDES DOS SANTOS

Orientadora: Profa. Dra. Luanne Moraes Viera Galvão

TERESINA – PI

2023

JEFFERSON MENDES DOS SANTOS

ANÁLISE DAS PRÁTICAS DE HIGIENE NOS SERVIÇOS DE *DELIVERY* DE ALIMENTAÇÃO EM TEMPOS DE COVID-19: UMA REVISÃO DE LITERATURA.

Trabalho de Conclusão do Curso apresentado ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, como requisito obrigatório para obtenção do título de Tecnólogo em Gastronomia.

Orientadora: Profa. Dra. Luanne Moraes
Vieria Galvão

TERESINA – 2023

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) de acordo com ISBD

Santos, Jefferson Mendes dos

S237a Análise das práticas de higiene nos serviços de delivery de alimentação em tempos de Covid-19 : uma revisão de literatura / Jefferson Mendes dos Santos. - 2023.
42 f.: il. color.

Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Gastronomia) - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, Campus Teresina Zona Sul, 2023.

Orientadora : Profa Dra. Luanne Moraes Viera Galvão.

1. Coronavírus. 2. pandemia. 3. delivery. 4. alimentação. I.Título.

CDD - 641.5

Elaborado por Rudney do Carmo Paz CRB 3/1117

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus pela vida e constante proteção que Ele me concede.

Agradeço aos meus pais: Maria das Neves Mendes dos Santos e Olavo dos Santos por todo o esforço investido na minha educação.

Agradeço à minha namorada Anniely Tavares que sempre esteve ao meu lado durante o meu percurso acadêmico.

Sou grato pela confiança depositada na minha proposta de projeto pela minha orientadora Profa. Dra. Luanne Moraes Viera Galvão. Obrigado pelos ensinamentos durante todo o processo.

E finalmente, quero agradecer também o IFPI/Sul e todo o seu corpo docente.

*“A persistência é o caminho do êxito.”
(Charles Chaplin).*

RESUMO

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) de alimentos ganharam muito em interesse público após o surgimento do novo Coronavírus (SARS-CoV-2), microrganismo patogênico causador da COVID 19. Como método para reduzir a disseminação do vírus, foi proposto pela Organização Mundial de Saúde (OMS) a introdução de medidas físicas de distanciamento, que fizeram com que a utilização dos serviços de *delivery* alimentício se transformasse em uma das principais alternativas para consumidores e comerciantes. O objetivo deste trabalho foi revisar a literatura acerca da utilização do serviço de *delivery* alimentício na pandemia do coronavírus SARS-CoV-2, ressaltando as práticas de higiene e manipulação de alimentos nesses serviços. Levantamento bibliográfico do período de 2020 a 2022, tendo como questão norteadora: “Como devem ser as boas práticas de manipulação e higiene em serviços de *delivery* alimentício durante a pandemia do coronavírus SARS-CoV-2?”, por meio dos seguintes descritores: “coronavírus; “pandemia”; “*delivery*”; “alimentação”; e “segurança alimentar”. Foram considerados elegíveis para o estudo 11 artigos para este estudo, e destacaram que de um modo geral, os estabelecimentos apresentam adequadas condições de aplicação das BPF, todavia, alguns se fizeram necessárias intervenções a fim de garantir o atendimento as normas sanitárias. Assim, a literatura possibilitou destacar as principais providências para a utilização do *delivery* de alimentos, em virtude da vasta procura durante a pandemia de COVID-19, se fazendo necessário maiores e mais aprofundados estudos sobre esta questão.

Palavras-chave: Coronavírus; Pandemia; *Delivery*; Alimentação; e Segurança alimentar.

ABSTRACT

Good Manufacturing Practices (GMP) for food gained a lot of public interest after the emergence of the new Coronavirus (SARS-CoV-2), the pathogenic microorganism that causes COVID 19. As a method to reduce the spread of the virus, it was proposed by the World Organization (WHO) the introduction of physical distancing measures, which made the use of food delivery services one of the main alternatives for consumers and traders. The objective of this work was to review the literature on the use of food delivery services in the SARS-CoV-2 coronavirus pandemic, highlighting hygiene and food handling practices in these services. Bibliographic survey for the period from 2020 to 2022, with the guiding question: "What should good handling and hygiene practices be like in food delivery services during the SARS-CoV-2 coronavirus pandemic?", using the following descriptors: " coronavirus; "pandemic"; "delivery"; "food"; and "food security". Eleven articles were considered eligible for this study, and highlighted that, in general, the establishments have adequate conditions for the application of the GMP, however, some interventions were necessary in order to guarantee compliance with sanitary standards. Thus, the literature made it possible to highlight the main measures for the use of food delivery, due to the vast demand during the COVID-19 pandemic, making further and more in-depth studies on this issue necessary.

Keywords: Coronavirus; Pandemic; Delivery; Food; and Food Security.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

QUADRO 1. Etapas para a correta higienização das mãos	18
QUADRO 2. Orientações para compra de alimentos por <i>delivery</i>	29
QUADRO 3. Quando se deve higienizar as mãos	30

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1 - Cartaz: Como fazer higienização simples das mãos.	19
FIGURA 2 - Cartaz: Como fazer higiene das mãos com preparação alcoólica e com sabonete líquido e água.	31
FIGURA 3. Fluxograma do serviço <i>delivery</i> .	32
FIGURA 4. Fluxograma geral, com as etapas desde a produção até ao envio de refeições de <i>delivery</i> .	33
FIGURA 5. Visão interna de uma mochila usada para transporte de refeições em <i>delivery</i> .	34

LISTA DE TABELAS

TABELA 1. Características dos estudos incluídos nesta revisão.

23

LISTA DE ABREVIATURAS

ABRASEL - Associação Brasileira de Bares e Restaurantes

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária

BP - Boas Práticas

BPF - Boas Práticas de Fabricação

EUA - Estados Unidos da América

GMP - Good Manufacturing Practices

MAPA – Ministério da Agricultura, Agropecuária e Abastecimento

NT - Notas Técnicas

OMS - Organização Mundial de Saúde

POP - Procedimento Padronizado Operacional

RDC - Resolução da Diretoria Colegiada

SAN - Serviços de Alimentação e Nutrição

SEBRAE - Serviço Brasileiro de Apoio a Micro e Pequenas Empresas

UAN - Unidade de Alimentação e Nutrição

WHO - World Health Organization (WHO)

Sumário

1 INTRODUÇÃO	12
2.1OBJETIVO GERAL	13
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	13
3. REVISÃO DE LITERATURA	14
3.1 Pandemia COVID 19	14
3.2 Serviços de alimentação em <i>delivery</i>	15
3.3 Higiene e manipulação de alimentos.....	16
3.4 Boas práticas para delirevy de alimentos no contexto da pandemia.....	21
4 METODOLOGIA.....	22
5 RESULTADOS	23
6 DISCUSSÃO	29
7. CONCLUSÃO.....	35
REFERÊNCIAS.....	36
APÊNDICE	40

1 INTRODUÇÃO

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) de alimentos ganharam muito em interesse público após o surgimento do novo Coronavírus (SARS-CoV-2), microrganismo patogênico causador da infecção respiratória denominada de COVID 19. Estudos apontam que o vírus não pode ser transmitido através dos alimentos, mas pode haver contágio entre os manipuladores e desses para os comensais (MAPA, 2020).

Assim, como método para reduzir a disseminação do vírus, foi proposto pela Organização Mundial de Saúde (OMS) a introdução de medidas físicas de distanciamento, desta maneira durante este período a utilização dos serviços de *delivery* alimentício tornou-se uma das principais alternativas para consumidores e comerciantes. No entanto, esta prática requer precauções, que são essenciais para reduzir os riscos de contágio da doença.

Segundo Sousa e colaboradores (2020) existem a possibilidade de ocorrer a transmissão do novo Coronavírus pelos alimentos e suas embalagens visto que, é possível que ocorra a contaminação cruzada entre os utensílios e os alimentos durante todo o processo de manipulação e consumo dos mesmos.

A contaminação cruzada é a transferência da contaminação de uma área ou produto para áreas ou produtos anteriormente não contaminados por meio de superfícies de contato, mãos, utensílios, equipamentos, entre outros (SOUSA et al, 2020), situação que também pode ocorrer no transporte do alimento através dos serviços de *delivery*.

O transporte de alimentos deve ser feito em condições adequadas, como temperatura, armazenamento e embalagens para que impeçam a contaminação e o desenvolvimento patogênico ao homem (BRASIL, 2015).

Considerando este cenário, o objetivo deste trabalho será revisar a literatura acerca da utilização do serviço de *delivery* alimentício na pandemia do coronavírus SARS-CoV-2, ressaltando as práticas de higiene e manipulação de alimentos nesses serviços.

2.1 OBJETIVO GERAL

- Revisar a literatura acerca da utilização do serviço de *delivery* alimentício na pandemia do coronavírus SARS-CoV-2.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Comentar as condições higiênico-sanitária da comercialização de alimentos entregues por *delivery*;
- Comparar as condições de distribuição, armazenamento e transporte do alimento entregue por serviço *delivery*, fundamentadas com a legislação vigente, considerando as recomendações e precauções para a COVID-19.

3. REVISÃO DE LITERATURA

3.1 Pandemia COVID 19

A pandemia da doença causada pelo novo coronavírus tornou-se um dos grandes desafios do século XXI. Atualmente, acomete mais de 100 países nos 5 continentes. Os impactos ainda são inestimáveis, mas afetam direta e indiretamente a saúde e a economia da população em todo o mundo (BRITO et al, 2020).

A COVID 19 é uma doença infectocontagiosa causada pelo coronavírus da síndrome respiratória aguda grave 2 (SARS-CoV-2). Segundo a organização Mundial da Saúde (OMS), em 31 de dezembro de 2019, em Wuhan, na China, foram descritos os primeiros casos de pneumonia causada por um agente desconhecido e reportados as autoridades de saúde. Desde então, os casos começaram a se propagar rapidamente pelo mundo. No dia 23 de janeiro de 2020, os primeiros casos da doença nos Estados Unidos da América (EUA) foram registrados.

O coronavírus (CoV) ficou conhecido entre 2002 e 2003 por causar uma síndrome respiratória aguda grave no ser humano denominada SARS. Na época, a epidemia foi responsável por muitos casos de infecções no sistema respiratório. No entanto, foi rapidamente controlada e somente alguns países como China, Canadá e EUA foram afetados por esse vírus (FUNG et al, 2020).

O SARS-CoV-2 possui uma alta taxa de transmissibilidade e não há medicamentos específicos para a cura, de modo que as únicas intervenções eficazes e disponíveis para todos no controle da atual pandemia são medidas de saúde pública como isolamento, distanciamento social e vigilância dos casos, apresentando como propósito reduzir o contágio, evitando morte e diminuindo a velocidade com que a pandemia avança (MEDINA et al., 2020). Entende-se que há uma crise epidemiológica instalada, mas também, não menos importante, uma singular crise econômica que pode se apresentar mais ou menos grave e duradoura, dependendo das medidas emergenciais de políticas econômicas adotadas (MELLO et al., 2020).

Sabe-se que diversas enfermidades são transmitidas por contato direto (beijos, lambeduras, mordeduras) e também indireto. Assim, a higiene pessoal deve ser muito valorizada e ensinada no controle da pandemia. Durante surtos anteriores de coronavírus MERS e SARS a transmissão entre indivíduos ocorreu por gotículas

e contato sugerindo que o modo de transmissão do COVID-19 pode ser semelhante (PIMENTEL et al., 2020). Várias doenças podem ser evitadas ao se intensificar cuidados com higiene pessoal. Simples hábitos como lavar as mãos corretamente, não levar alimentos não higienizados à boca, evitar colocar a mão suja no rosto, entre outros são atitudes que são capazes de evitar a contaminação por diversos patógenos. Com o SARS-CoV-2, este pensamento não é diferente, a transmissão deste vírus acontece entre humanos, podendo ocorrer de pessoa a pessoa pelo ar, por meio de tosse ou espirro, pelo toque ou aperto de mão ou pelo contato com objetos ou superfícies contaminadas, seguido pelo contato com a boca, nariz ou olhos (PIMENTEL et al., 2020).

Com estas informações, é nítida a importância que os preceitos da promoção de saúde, práticas de higiene devem ser reforçados diariamente para a população (PIMENTEL et al., 2020), sendo importante que estas informações cheguem para todas as classes sociais e que estas tenham acesso a uma melhor sanidade.

3.2 Serviços de alimentação em *delivery*

Segundo o Serviço Brasileiro de Apoio a Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE, 2020), com a paralisação do funcionamento *in loco*, muitos restaurantes optaram pela opção do *delivery*, mudando as formas de gerir o serviço por necessitar de readequação do espaço físico e de repensar o plano operacional para dar conta da demanda para serviços *delivery* (FINKLER; ANTONIAZZI; DE CONTO, 2020).

Como uma das medidas para prevenção e evitar a disseminação é o isolamento social, empreendimentos considerados não essenciais tiveram de ser fechados, afetando milhares de pessoas em seus empregos (GUIMARÃES JÚNIOR et al, 2020). No ramo de alimentação, a rede de suprimentos foi afetada bem como o consumo, encontrando no *delivery* uma maneira de continuarem a oferecer seus serviços.

Segundo a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes – ABRASEL (2019), o sistema de *delivery* movimentou em 2019 cerca de R\$11 bilhões por ano. Considerando o momento de pandemia enfrentando no ano de 2020 e 2021, esse número tende a aumentar de forma significativa. Sabemos que esse tipo de serviço tem ganhado os clientes e feito que eles optem por empreendimentos que façam o

uso de tal. Essa prática facilita a vida do consumidor que pretende consumir algo de um lugar específico e por algum motivo está impossibilitado de ir até o estabelecimento.

Dessa forma, percebe-se que o *delivery* tem crescido e está cada vez mais presente no cotidiano da população mundial. Assim, faz-se necessário que os estabelecimentos sigam normas e tenham o maior cuidado com a higiene e boas práticas de seus produtos até chegar ao seu consumidor final. É imprescindível também que a logística para o transporte, manuseio e limpeza desses alimentos seja feita com a maior responsabilidade possível para manter a qualidade e segurança para seus consumidores.

3.3 Higiene e manipulação de alimentos

A manipulação é uma das principais fontes contaminadoras dos alimentos, permitindo uma propagação de agentes biológicos nocivos à saúde, devido principalmente à falta ou falha no processo de higienização do manipulador, além de condições e locais inapropriados (CUNHA; AMICHI, 2014).

A lavagem correta de mãos é uma das formas existentes para controlar a contaminação dos alimentos pelo microorganismos, com a remoção desses agentes biológicos (CARVALHO, 2010). Assim, toda UAN, Unidade de Alimentação e Nutrição deve prover e dispor de estrutura física e produtos adequados visando condições suficientes para que esse procedimento seja executado, como lavatórios exclusivos, sabonete líquido inodoro, produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado e coletores de papel (BRASIL, 2004). A avaliação da eficiência do procedimento de higienização das mãos de manipuladores é, portanto, útil para se evitar a disseminação de DTAs. Logo, é grande a necessidade de periodizar capacitações e treinamentos de manipuladores de alimentos para que tanto a higienepessoal quanto a higiene dos ambiente sejam aperfeiçoadas, visando controlar a contaminação destes por microorganismos (CUNHA; AMICHI, 2014).

Segundo a National Environmental Health Association (2020), não há evidências de que os alimentos representem um risco à saúde pública em relação ao COVID-19, em vista de seu principal modo de transmissão ser considerado

pessoa para pessoa. Porém ao utilizar o *delivery* alimentício durante a pandemia de COVID-19 é importante ter cautela com os riscos deste serviço.

Dessa forma, mesmo que os alimentos sejam considerados improváveis veículos de transmissão do COVID-19, considera-se fundamental o atendimento fiel às Boas Práticas de Fabricação e de Manipulação de Alimentos nesse momento, de forma a continuar a garantir a entrega de alimentos seguros à população brasileira (BRASIL, 2020).

Como já foi citado, a higienização das mãos é uma das estratégias mais efetivas para reduzir o risco de transmissão e de contaminação pelo novo coronavírus. É importante garantir que todos os trabalhadores estão procedendo com a lavagem cuidadosa e frequente das mãos. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária, ANVISA, em sua Nota Técnica nº 18 (2020) orienta com relação à lavagem das mãos: devem ser lavadas com frequência, quando houver qualquer interrupção da atividade de manipulação/ fabricação do alimento, principalmente: antes de começar o trabalho; depois de tossir, espirrar, coçar ou assoar o nariz; após coçar os olhos, tocar na boca ou levar às mãos ao rosto; antes e depois de preparar alimentos crus, como carne, vegetais e frutas; antes de manusear alimentos cozidos ou prontos para o consumo; depois de manusear objetos alheios ao processo produtivo, como: celular, tablets, dinheiro, lixo, chaves, maçanetas, entre outros objetos; após tarefas de limpeza; após ir ao sanitário; antes de comer; após comer, beber ou fumar; e retornar dos intervalos.

A higienização das mãos deve ser levada a sério pelos colaboradores, pois elas podem veicular uma série de microrganismos às plantas de produção. A recomendação é lavar as mãos por um tempo prolongado, ao menos 20 segundos, lembrando de contemplar as regiões entre os dedos, dorso das mãos, unhas e antebraços. Para auxiliar os manipuladores de alimentos nesse processo, deve existir um Procedimento Padronizado Operacional (POP), que mencione o passo-a-passo do processo de higienização das mãos, ficando afixado próximo a pia de higienização (NETO, 2003; BRASIL, 2020). O Quadro 1 e a Figura 1, descrevem e ilustram, detalhadamente, esse processo.

QUADRO 1: Etapas para a correta higienização das mãos.

Etapas	Descrição
I	Umedecer mãos e antebraços com água corrente;
II	Lavar com sabonete líquido, neutro, inodoro. Pode ser utilizado sabonete líquido antisséptico.
III	Massagear as mãos e os antebraços por pelo menos 20 segundos;
IV	Enxaguar bem mãos e antebraços; e
V	Secar as mãos, com papel toalha descartável não reciclado.
VI	Aplicar antisséptico
VII	Deixar secar naturalmente ao ar

Fonte: Brasil (2015).



Figura 1 - Cartaz: Como fazer higienização simples das mãos. Fonte: ANVISA.

Com relação à rotina de limpeza e desinfecção, a ANVISA (2020) orienta que as superfícies, equipamentos e utensílios que entram em contato direto com o alimento devem ser frequentemente higienizados. A legislação determina que ao menos, imediatamente após o término do trabalho, devem ser limpos

cuidadosamente o chão incluindo o desague, as estruturas auxiliares e as paredes da área de manipulação de alimentos. Recomenda-se atenção à rotina de limpeza e desinfecção das outras áreas da planta de produção, como vestiários, banheiros, vias de acesso e os pátios.

A agência reguladora sugere também aperfeiçoar os procedimentos de higienização de superfícies em que há maior frequência de contato, como maçanetas das portas, corrimãos, teclados, equipamentos sensíveis ao toque (como celulares e *tablets*) etc. As empresas devem redobrar seus esforços de limpeza e desinfecção visando controlar quaisquer riscos que possam estar associados a trabalhadores doentes. Os detergentes e desinfetantes utilizados devem ser adequados para a sua finalidade e devem estar regularizados pela Anvisa. Para a limpeza (remoção de sujidades maiores, como restos de alimentos, terra e outras matérias indesejáveis) podem ser indicados água e sabão, detergentes, limpadores multiuso que são desengordurantes, limpa vidros (que são à base de álcool) e o próprio álcool em baixas concentrações, dependendo da superfície e tipo de processo envolvido. Já para desinfecção (diminuição da quantidade de microrganismos) das superfícies, podem ser utilizados, por exemplo: solução de hipoclorito a 1%, ou seja, água sanitária na diluição e tempo recomendados no rótulo, álcool 70% líquido ou gel, e os próprios desinfetantes.

Além do cuidado com a limpeza das mãos, deve-se atentar também à higiene pessoal dos funcionários que trabalham na área de manipulação de alimentos e às roupas, sapatos e equipamentos de proteção individual utilizados.

Nas áreas de manipulação de alimentos deve ser proibido todo o ato que possa originar uma contaminação dos alimentos, como: comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras práticas anti-higiênicas (BRASIL, 2020)

O uso de máscaras, incluindo as caseiras reutilizáveis, é recomendado como uma medida para redução do risco de transmissão do novo coronavírus entre as pessoas nos estabelecimentos de alimentos. Caso esses equipamentos sejam utilizados, recomenda-se a sua troca frequente ou higienização, cuidados para evitar tocá-las e, sempre quando isso ocorrer, realização da lavagem correta das mãos (BRASIL, 2020).

Os entregadores podem ser vulneráveis e estar na linha de frente de exposição ao SARS-CoV-2 (OLIVEIRA; ABRANCHES; LANA, 2020). Deste modo,

precisam reforçar os cuidados com a higiene, visando se proteger e a todos com o qual tem contato, sendo essencial a lavagem ou higienização de mãos com álcool 70%, devendo ser feita antes e depois da entrega do pedido (SEBRAE, 2020).

Os entregadores de *delivery* devem estar cientes dos riscos potenciais envolvidos na transmissão de contato do COVID-19, ao tocarem em uma superfície contaminada ou apertarem as mãos de uma pessoa infectada com as mãos contaminadas, devendo ter atenção às superfícies de toque frequente como volantes, maçanetas, e dispositivos móveis (WHO, 2020).

3.4 Boas práticas para *delivery* de alimentos no contexto da pandemia

O SEBRAE (2020), em seu Manual de Conduta de Serviços de Bares e Restaurantes na Prevenção da COVID-19, refere alguns cuidados gerais que devem ser atendidos para o funcionamento de serviços de alimentação, tais como: o distanciamento mínimo de 2 metros entre as mesas; realizar o controle de entrada e saída de clientes para evitar aglomerações; solicitar o uso de máscara e do álcool gel 70% disponível fixando cartazes ilustrativos; desinfetar os cardápios para os clientes; desinfetar tampos de mesas e puxadores de cadeiras nas saídas dos clientes; lugares arejados.

Nesse manual há o incentivo para que os pedidos e pagamentos sejam realizados de maneira *on-line*. Além disso, os locais de atendimento devem optar por quadros ilustrativos ao invés de cardápios, aos que usam ainda tal, necessitam fazer a desinfecção a cada uso e dispor o álcool gel 70% para uso de clientes e funcionários (SEBRAE 2020).

Para os entregadores, a orientação é que realizem a higiene das bolsas de entrega com o uso de álcool 70% a cada reabastecimento e ao final do turno, e também deve adotem todas as medidas de higiene e proteção do cliente com o uso de máscaras com a troca a cada duas horas; distanciamento social; fazer a desinfecção de mãos e máquina de cobrança entre clientes e o guidão da moto ou bicicleta com o álcool (SEBRAE 2020).

4 METODOLOGIA

Trata-se de uma revisão de literatura, que tem a finalidade de reunir e sintetizar resultados de pesquisas sobre um delimitado tema ou questão, de maneira sistemática e ordenada, contribuindo para o aprofundamento do conhecimento do tema investigado (BRUM et al., 2015). O estudo realizou um levantamento bibliográfico do período de 2020 a 2022 nas bases de dados MedLine/Pubmed, LILACS, Scielo, Google Acadêmico e Portal de Periódicos da Capes, tendo como questão norteadora: “ Como devem ser as boas práticas de manipulação e higiene em serviços de *delivery* alimentício durante a pandemia do coronavírus SARS-CoV-2?”, por meio dos seguintes descritores: “coronavírus; “pandemia”; “*delivery*”; “alimentação”; e “segurança alimentar”. Os critérios de inclusão contemplaram publicações em inglês, espanhol e português, sendo estudos originais e revisões. Os critérios de exclusão foram artigos que não mencionaram atividades de *delivery* de alimentos, os quais foram descartados após a leitura dos resumos, agrupando a princípio aqueles se referiram a COVID-19 em seu título. Para o levantamento final foram contabilizados 11 (onze) estudos.

5 RESULTADOS

A pesquisa bibliográfica resultou em um total de 77 (setenta e sete) artigos, que foram identificados por meio de busca nas bases de dados MedLine/Pubmed, LILACS, Scielo, Google Acadêmico e Portal de Periódicos da Capes. Após o processo de seleção e remoção de artigos duplicados, 11 (onze) estudos foram identificados como elegíveis para esta revisão. A Tabela 1 mostra as características dos artigos incluídos.

Tabela 1. Características dos estudos incluídos nesta revisão.

Autor, ano	Local	Metodologia	Objetivo	Resultados
Azevedo, G.B.A, 2021	Rio de Janeiro	Aplicação de questionário para caracterizar o serviço de alimentação, elaboração de manual de boas práticas, treinamento para colaboradores e nova avaliação para verificar o efeito da intervenção.	Categorizar os serviços de alimentação da região Norte e Leste fluminense do Estado do Rio de Janeiro, em atendimento as boas práticas, e propor as devidas intervenções para as falhas encontradas.	Após a intervenção, apresentaram impacto positivo no desempenho.
Gomes et al, 2021	Campinas, SP	Aplicação de questionário para caracterizar o serviço de alimentação	Avaliar as percepções e as práticas, de gerentes de restaurantes comerciais, sobre a segurança de refeições transportadas (<i>delivery</i>) durante a pandemia pelo Covid-19	Observaram que entre os gestores, não houve associação entre atitude de "responsabilidade" ou atitudes de "práticas de higiene" ($p = 0,81$) quando se trata de capacitar o entregador quanto às boas práticas de manipulação de alimentos
Araujo et al, 2021	Minas Gerais	Aplicação de questionário	Verificar, por meio de relatos, como os empreendedores	Os resultados mostraram que as normas implementadas

			se ajustaram às condições impostas para a reabertura dos serviços oferecidos em restaurantes comerciais durante a pandemia da Covid-19.	pela ANVISA referente à Covid-19 foram aplicadas corretamente, garantindo a prevenção do contágio e a segurança dos clientes
Botelho et al, 2020	Brasil	Revisão integrativa	Refletir sobre a influência da pandemia no uso de aplicativos de <i>delivery</i> de comida	Os autores concluem que a indústria de <i>delivery</i> de comida provavelmente sairá fortalecida da crise sanitária, e adquirir comida <i>online</i> , especialmente via aplicativos, poderá integrar o cotidiano de muitos brasileiros após a pandemia
Menighini et al, 2021	Piracicaba, SP	Aplicação de questionário para caracterizar o serviço de alimentação	Analisar o aumento na demanda de pedidos de refeições, entre o ano pré-pandêmico e pandêmico (entre 2019 e 2020), em três diferentes restaurantes que fornecem alimentação pronta por meio de entrega (<i>delivery</i>) a partir de um aplicativo de compra	Crescimento no número de novos pedidos, no faturamento total e no ticket médio nos três restaurantes analisados.
Santos, et al, 2021	Curitiba, PR	Entrevistas on-line, com gestores de UAN. O questionário	Analisar as principais mudanças ocorridas nas	A pesquisa obteve 70 respostas, dentre as medidas mais citadas,

		utilizado foi segmentado em 3 etapas: dados pessoais, dados da unidade e alterações realizadas devido à pandemia.	boas práticas de fabricação de Unidades de Alimentação, após o início da pandemia do novo coronavírus.	destaca-se a aquisição de novos equipamentos de proteção, redução da capacidade do refeitório e aumento no uso de produtos de limpeza e álcool em gel
Sousa e Santos, 2020	Pedreiras, MA	Pesquisa descritiva de campo, por meio de um questionário de perguntas para funcionários dos estabelecimentos.	Avaliar as condições higiênico-sanitárias dos restaurantes e se os mesmos oferecem uma segurança alimentar destinada a população que os frequentam	70% dos estabelecimentos não possuíam a utilização completa dos EPI, porém com a pandemia o número no uso subiu para 100%
Silva et al, 2022	Recife, PE	Aplicação de um check list estruturado pela RDC 216 de 2004 da ANVISA, e a este foi adicionado as orientações para prevenção do novo coronavírus segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS).	Avaliar as boas práticas na comercialização dos alimentos em Recife-PE em pandemia do COVID-19.	As boas práticas na comercialização dos alimentos de encontram-se com muitas inadequações
Areias, 2022	Lisboa, Portugal	Avaliação dos perfis de temperatura das refeições ao longo do serviço de <i>delivery</i> e take-away e análise microbiológica das refeições vendidas pelos sistemas de	Avaliar aos modelos de entrega de refeições <i>delivery</i> e take-away na perspectiva da segurança dos alimentos	Verificou-se que a condição de espera na estufa móvel em conjunto com o acondicionamento em caixa térmica e adição de placa térmica previamente aquecida em banho-maria

		<i>delivery</i> e take-away		permitem manter a temperatura acima dos 60°C. O tempo de serviço <i>delivery</i> não ultrapassa às 2 horas e nesse intervalo temporal as refeições encontram-se em temperaturas dinâmicas nas quais não se verifica taxa de multiplicação de microrganismos
Silva et al, 2022	Nova Andradina e Taquarussu, MS	Aplicação de questionário estruturado com 37 questões buscando identificar as características das empresas e as mudanças causadas após o início da pandemia	Identificar as estratégias de gestão adotadas pelos empresários de bares e restaurantes para mitigar o risco financeiro e manter os negócios em funcionamento em tempo de pandemia	Conseguiram adotar estratégias como o investimento em marketing e <i>delivery</i> para poder alavancar as vendas, além de reduzir os custos
Rodrigues et al, 2022	Ouro Preto, MG	Aplicação questionário para avaliação da aplicação das Boas Práticas, além da realização de uma entrevista para investigação das medidas adotadas a partir da deflagração da pandemia	Analisar o impacto da pandemia de COVID-19 na aplicação das Boas Práticas (BP) em restaurantes no município de Ouro Preto-MG	Os resultados revelaram que, de um modo geral, os estabelecimentos avaliados apresentavam-se adequadas condições de aplicação das BP

A partir da análise dos 11 (onze) estudos incluídos nessa revisão, observou-se que foram realizados em sua maioria no Brasil (dez estudos), sendo apenas 1(um), estrangeiro, realizado em Portugal.

Azevedo (2021) em seu estudo categorizou os serviços de alimentação da região Norte e Leste-fluminense do Estado do Rio de Janeiro, em atendimento as boas práticas, e propôs as devidas intervenções para as falhas encontradas. Para correção das inconformidades encontradas, os serviços de alimentação receberam orientações, treinamentos e materiais (Manual de boas práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados). Para verificação, os serviços de alimentação foram reavaliados e apresentaram impacto positivo no desempenho, sugerindo uma melhor atuação dos manipuladores, responsáveis pelo estabelecimento e órgãos fiscalizadores.

Os resultados obtidos com o trabalho de Gomes et al (2021) mostraram a crescente importância do sistema de *delivery* para os restaurantes comerciais do ponto de vista econômico e permitem iniciar uma reflexão sobre suas implicações no âmbito da segurança dos alimentos. No entanto, quando analisadas as práticas referentes ao sistema de *delivery*, eles observaram que 68% dos participantes não ofereciam treinamento ou capacitação em boas práticas para os entregadores e que 35% dos entrevistados não certificavam se o box de entrega era higienizado. Observaram também que os gestores referiram que adotavam práticas adequadas quanto à orientação para uso correto de máscaras (90%) e para manter 1 metro de distância do cliente e evitar contato físico (65%). Para os autores, tais afirmações são interessantes, mas ainda assim necessitam de dados da observação na prática para analisar se isso realmente ocorre e como são praticadas.

Sousa e Santos (2020) observaram que no que diz respeito à opção de entrega a domicilio (*delivery*) houve apenas uma pequena mudança tratando-se das proteções adequadas em uma porcentagem mínima, sendo notado que o entregador não possuía as luvas para sua segurança e que 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 qualidade e que garanta as integridades do consumidor, sendo necessário que todos os funcionários cumpram com todos os requisitos presente pelo ministério da saúde.

O estudo de Areias (2022), que objetivou avaliar os modelos de entrega de refeições *delivery* e take-away na perspectiva da segurança dos alimentos, relata

que a condição de espera na estufa móvel em conjunto com o acondicionamento em caixa térmica e adição de placa térmica previamente aquecida em banho-maria permitem manter a temperatura acima dos 60°C. O tempo de serviço *delivery* geralmente não ultrapassa às 2 horas e nesse intervalo temporal as refeições encontram-se em temperaturas dinâmicas nas quais não se verifica taxa de multiplicação de microrganismos. A autora ainda conclui que devido à situação pandêmica em vigor, a amostra do estudo apresentou-se relativamente pequena. No desenvolvimento do seu estudo, a entrega das refeições foi realizada no final do outono e início do inverno, fato que leva a autora a supor que a existência de um estudo elaborado numa estação mais amena ou quente e com uma amostra maior poderia gerar resultados diferentes.

A partir da realização da entrevista, como objetivo de investigar a adoção de novas práticas pelos estabelecimentos, em função da prevenção da transmissão da COVID-19, os procedimentos mais relatados pelos estabelecimentos participantes do estudo de Rodrigues et al (2022) relacionavam-se ao uso do álcool a 70%, das máscaras de proteção e da comunicação sobre o surgimento de sintomas indicativos de contaminação por COVID-19. Embora todos os estabelecimentos tenham relatado a adoção de novas práticas, ficou claro, durante as entrevistas que ainda não existe a sistematização e registro das orientações e treinamentos ofertados aos colaboradores.

6 DISCUSSÃO

No trabalho de Moraes et al (2020), os autores desenvolveram em cartilha algumas orientações para serviços de *delivery* em tempos de covid-19, entre elas, recomendam a priorização pela forma de pagamento online, por meio de aplicativos, haja vista que o pagamento online evitará o contato com as máquinas de cartão e dinheiro, bem como reduz o tempo de entrega das refeições. O Quadro 2, abaixo, sintetiza as orientações para os consumidores de serviços de *delivery* de alimentos.

QUADRO 2: Orientações para compra de alimentos por *delivery*.

Receba os alimentos de máscara;
Prefira pagar com cartão ou pelo aplicativo
Deixe a sacola na área contaminada
Higienize a embalagem e as mãos;
Transfira o alimento para um local limpo;
Descarte a embalagem externa e higienize as mãos;
Para alimentos consumidos quentes, reaqueça-os antes do consumo;
Evite comprar alimentos crus e mal passados.

Fonte: Elaboração própria (2022).

O consumidor deve realizar a higienização das mãos com álcool 70% antes de receber o entregador e efetuar o recebimento o mais rápido possível, sem deixar o entregador esperando. Ao receber o alimento, deve-se evitar o contato com as mãos do entregador e manter, pelo menos, 1 (um) metro de distância (MORAIS et al 2020). Os manipuladores de alimento devem higienizar as mãos sempre que necessário, mas em alguns momentos, essa higienização é obrigatória, conforme o quadro abaixo.

QUADRO 3: Quando se deve higienizar as mãos

Antes de	Após
Entrar na área de manipulação	Tocar em sacarias, caixas, garrafas e alimentos não higienizados ou crus;
Manipular alimentos;	Tossir, espirrar ou assoar o nariz;
Tocar em utensílios higienizados	Qualquer interrupção do serviço, especialmente entre o manuseio de alimentos crus e cozidos;
Pôr luvas;	Fumar
Mudar de atividade;	Usar esfregões, panos e materiais de limpeza;
Iniciar novo serviço,	Pegar em dinheiro ou tocar nos sapatos;
Tocar em alimentos já prontos para o consumo	Pegar em dinheiro ou tocar nos sapatos;
Utilizar o sanitário	Utilizar o sanitário
E sempre que as mãos estiverem sujas	Tocar inseticidas ou similares;

Fonte: Neto (2003, p.91).

Tan et al. (2020) ao compararem se o esfregaço das mãos à base de álcool pulverizado era inferior ao método recomendado pela OMS, de esfregar as mãos à base de álcool derramado, concluíram que o álcool pulverizado não possui a mesma ação do álcool derramado e que a ação de esfregar bem as mãos é essencial para uma eficiente higienização. Com isso, é extremamente importante ressaltar que o uso das luvas não substitui a realização do ato de higienização. No Brasil, o Ministério da Saúde, por meio da ANVISA, tem divulgado em seu site oficial um cartaz que orienta sobre como realizar a higiene das mãos com solução alcoólica e com sabonete líquido e água, conforme imagem abaixo.

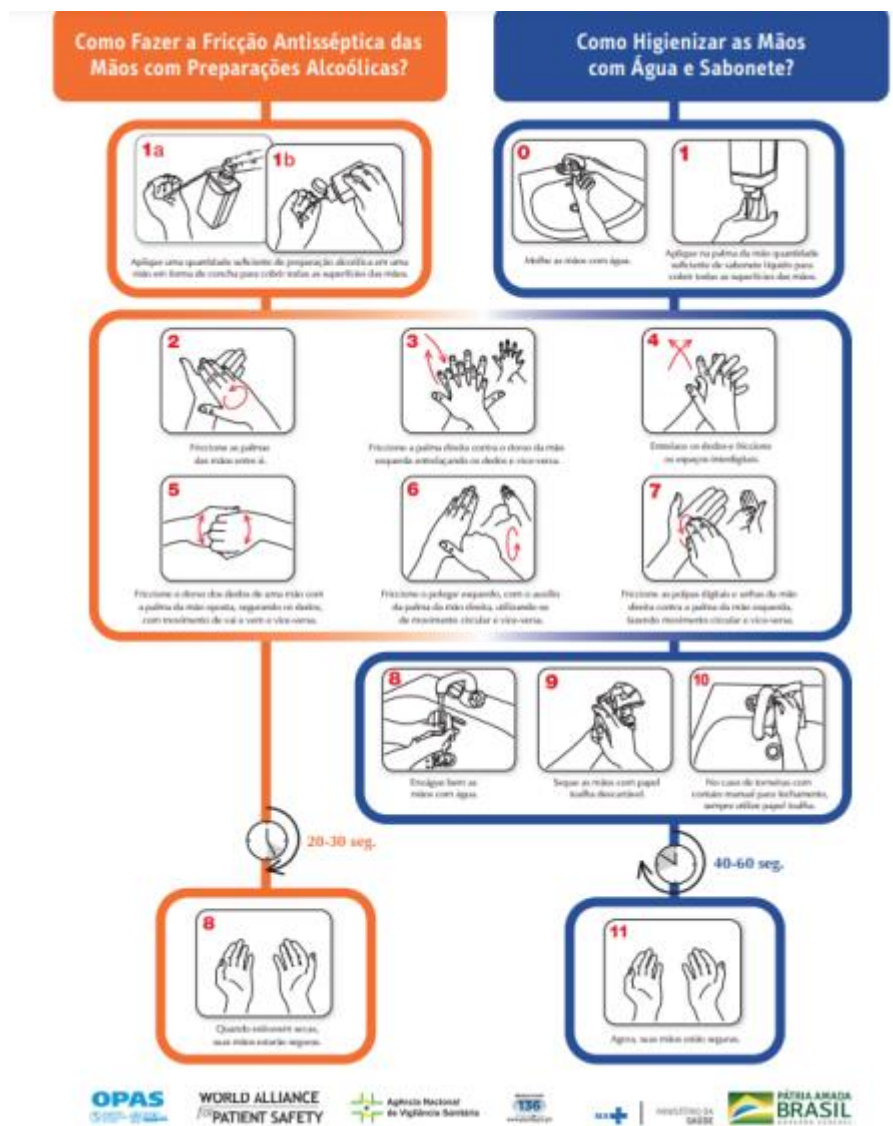


Figura 2 - Cartaz: Como fazer higiene das mãos com preparação alcoólica e com sabonete líquido e água. Fonte: ANVISA.

Morais et al (2020) também recomendam que no caso de condomínios, a entrega seja prioritariamente realizada na portaria, pois esse cuidado evita o acesso e a circulação de entregadores nas áreas comuns.

Antes do consumo, deve-se jogar fora a embalagem externa, não sendo recomendado apoiar a embalagem externa em superfícies limpas. Deve-se realizar a higienização das mãos antes de tocar na embalagem interna, tendo o cuidado de não contaminar o alimento ao retirá-lo da embalagem (MORAIS et al 2020).

Após a leitura dos artigos que foram considerados elegíveis para esta revisão foi possível formular fluxogramas de modo a caracterizar os serviços de *delivery*. A

figura nº 3 representa o fluxograma do serviço *delivery* que seria viável para reduzir os impactos da covid-19.

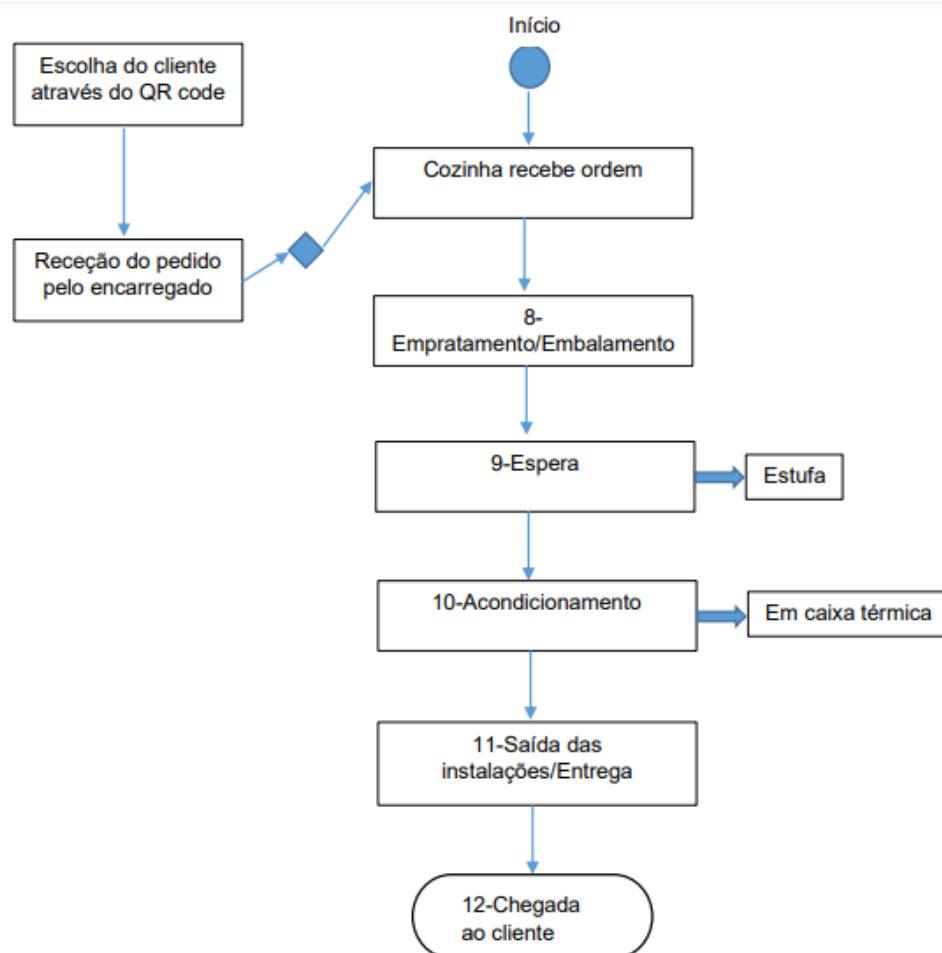


Figura 3-Fluxograma do serviço *delivery*.

A Figura 4 apresenta o fluxograma geral de produção de refeições para posterior entrega por *delivery*.

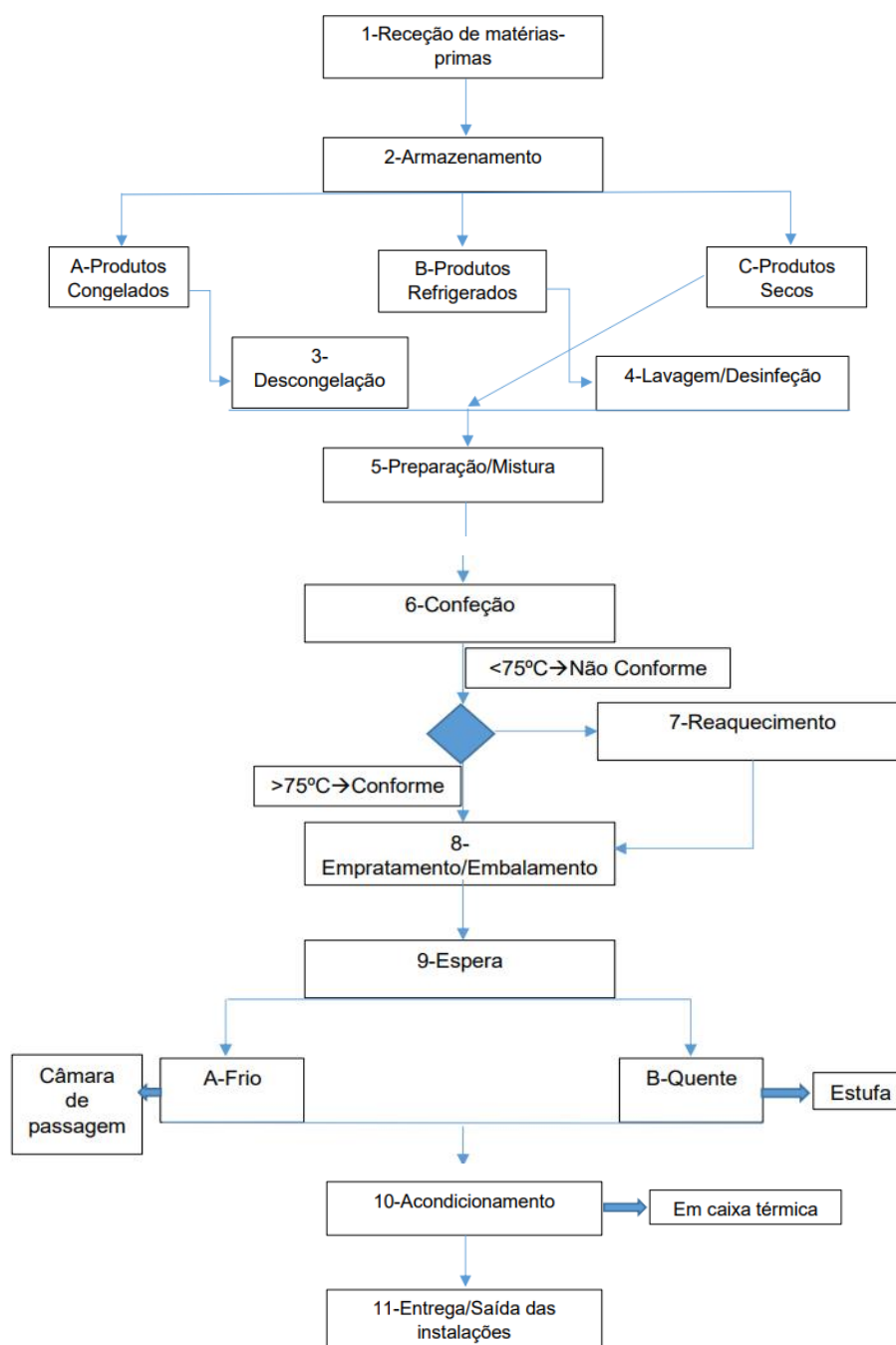


Figura 4 - Fluxograma geral, com as etapas desde a produção até ao envio de refeições de *delivery*.

A figura 5 mostra o interior de uma mochila comumente usada para transporte de refeições em *delivery*.



Figura 5 –Visão interna de uma mochila usada para transporte de refeições em *delivery*.

As medidas de biossegurança devem ser adotadas a partir da atualização dos manuais de boas práticas de fabricação nos serviços de alimentação, para apoiar essa ação propomos a aplicação do *check-list* em apêndice que permite identificar as inconformidades relacionadas à prevenção da COVID-19.

7. CONCLUSÃO

A literatura possibilitou destacar as principais providências para a utilização do *delivery* de alimentos, em virtude da vasta procura durante a pandemia de COVID-19, se fazendo necessário maiores e mais aprofundados estudos sobre esta questão.

De maneira geral, percebe-se que os cuidados devem ser observados não somente com o alimento, mas com quem o entrega e o recebe devido ao alto risco de contaminações cruzadas.

Assim, uma das principais formas de prevenção é a higienização das mãos, o uso de máscaras faciais, que se evitem aglomerações, que os ambientes estejam sempre ventilados e que os objetos pessoais não sejam compartilhados. Não há qualquer evidência científica a respeito do uso de alimentos para a prevenção do COVID-19, porém, torna-se importante conhecer as medidas adotadas sobre a segurança de alimentos.

REFERÊNCIAS

AREIAS, L. I. C. Abordagem aos modelos de entrega de refeições delivery e take-away na perspectiva da segurança dos alimentos. Universidade de Lisboa, Lisboa-PORTUGAL, 2022.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES (ABRASEL). **Delivery movimenta R\$11 bilhões por ano**. Março, 2019. Disponível em: <https://abrasel.com.br/noticias/noticias/delivery-movimenta-r-11-bilhoes-porano-enquanto-franquias-de-alimentacao-diversificam-a-oferta-de-produtos/>.

ANR – Associação Nacional de Restaurantes. **Protocolo de Procedimentos de Boas Práticas nas Operações para Restaurantes, Bares e Lanchonetes Pós-Covid-19**. Brasília: Associação Nacional de Restaurantes; 2020

ARAUJO, A. C. M. et al ADEQUAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19 EM RESTAURANTES COMERCIAIS **ENCICLOPÉDIA BIOSFERA**, Centro Científico Conhecer – Jandaia-GO, v.18 n.37; p. 17, 2021.

AZEVEDO, G.B.A, 2021. ADOÇÃO DE FERRAMENTAS DE QUALIDADE PARA APRIMORAMENTO DA SEGURANÇA SANITÁRIA ALIMENTAR EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO **UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO – UNIRIO**, RIO DE JANEIRO, 2021

BAI Y, YAO L, WEI T, TIAN F, JIN DY, CHEN L, WANG M. Presumed Asymptomatic Carrier Transmission of COVID-19. **JAMA Netw Open** 2020.

BRASIL, 2020. ANVISA-Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Nota Técnica nº 18 de 06 de abril de 2020b. Covid-19 e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos**.

BRASIL. Ministério da Defesa. Portaria Normativa nº 753/MD, de 30 de março de 2015. Aprova o regulamento de Segurança dos Alimentos das Forças Armadas – MD – 42 – R - 01 2015.

FINKLER, R; ANTONIAZZI, N; DE CONTO, S M. Os Impactos da Pandemia de Covid-19: uma análise sobre a situação dos restaurantes. **Revista Turismo & Cidades**, v. 2, p. 88-103, 2020.

FUNG SY, YUEN KS, YE ZW, CHAN CP, JIN DY. A tug-of-war between severe acute respiratory syndrome coronavirus 2 and host antiviral defence: lessons from other pathogenic viruses. **Emerg Microbes Infect.** 2020;9(1):558-70. <https://doi.org/10.1080/22221751.2020.1736644>

GOIS, B. P.; PEREIRA, A. D.; LOPES, K. L. S.; CORGOSINHO, F. C. Suplementação e alimentação adequada no contexto atual da pandemia causada

pela COVID-19. **DESAFIOS Revista Interdisciplinar da Universidade Federal do Tocantins**, v. 7, n. (Especial-3), p. 89- 96, 2020.

GOMES, B. N. et al. PERCEPÇÕES E PRÁTICAS SOBRE SEGURANÇA DE REFEIÇÕES DE RESTAURANTES COMERCIAIS COM SERVIÇO DE DELIVERY EM FUNÇÃO DA PANDEMIA PELO COVID-19. **XXIX Congresso de Iniciação Científica da UNICAMP** – 2021

GUIMARÃES JÚNIOR, D S et al. Efeitos da Pandemia do COVID-19 na Transformação Digital de Pequenos Negócios. **Revista de Engenharia e Pesquisa Aplicada**, Recife, v. 4, n. 5, p. 1-10, 23 jul. 2020. Mensal. Disponível em: <http://www.revistas.poli.br/index.php/rep/article/view/1455>.

KIMBALL A, HATFIELD KM, ARONS M. Asymptomatic and Presymptomatic SARS-CoV-2 Infections in Residents of a Long-Term Care Skilled Nursing Facility - King County, Washington, March 2020. **MMWR Morb Mortal Wkly Rep** 2020; 69(13):377-381.

KRAEMER MU, YANG CH, GUTIERREZ B, WU CH, KLEIN B, PIGOTT DM, DU PLESSIS L, FARIA NR, LI R, HANAGE WP, Brownstein JS. The effect of human mobility and control measures on the COVID-19 epidemic in China. **Science** 2020

MAHASE E. Coronavírus covid-19 has killed more people than SARS and MERS combined, despite lower case fatality rate. **BMJ** 2020.

MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (BR). **Orientações Gerais para Frigoríficos em Razão da Pandemia da COVID-19**. Brasília: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; 2020 [acesso 29 out 2021]. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/mapacontracoronavírus/documentos/manual-orientacoesgerais-para-frigorificos-em-razao-da-pandemia-da-covid-19/view>.

MANNA, H, R. **Plano de negócios para abertura de pizzeria na zona norte da cidade de porto alegre**. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL PORTO ALEGRE 2011.

MEDINA, M. G., GIOVANELLA, L., BOUSQUAT, A., MENDONÇA, M. H. M., & AQUINO, R. (2020). Atenção primária à saúde em tempos de COVID-19: o que fazer? **Cadernos de Saúde Pública**, 36, e00149720. <https://doi.org/10.1590/0102-311x00149720>.

MELLO, G., OLIVEIRA, A. L. M., GUIDOLIN, A. P., CASO, C., DAVID, G., & NASCIMENTO, J. C. (2020). **A coronacrise: natureza, impactos e medidas de enfrentamento no Brasil e no mundo**. In Nota do Cecon (Vol. 9, pp. 1–23).

MENIGHINI, G. V. Impacto da pandemia na demanda por aplicativo de delivery de alimentação em Piracicaba/SP. **Research, Society and Development**, v. 10, n. 6, 2021

MORAIS, E. C. R. Boas práticas de manipulação em serviços de alimentação: avaliação e orientação para produção de alimentos seguros. Universidade federal do Espírito Santo – UFES, 2020.

NATIONAL ENVIRONMENTAL HEALTH ASSOCIATION. **Coronavírus / COVID-19 and Food Safety**. 2020. Disponível em: <https://www.neha.org/sites/default/files/COVID19-FAQs-Food-Establishments.pdf>.

NETO, F. do N. **Roteiro para elaboração de manual de boas práticas de fabricação (BPF) em restaurantes**. 2ª ed. SENAC São Paulo: São Paulo, 2003.

OLIVEIRA, T., C.; ABRANCHES Monise Viana; LANA Raquel Martins. (In) Segurança alimentar no contexto da pandemia por SARS-CoV-2. **Cadernos de Saúde Pública**. Rio de Janeiro, v. 36, n. 4, 2020.

PIMENTEL, R. M. M., DABOIN, B. E. G., OLIVEIRA, A. G., & Mecedo Júnior, H. (2020). A disseminação da covid-19: um papel expectante e preventivo na saúde global. **Journal of Human Growth and Development**, 30(1), 135–140.

RODRIGUES, E. D. Boas práticas de manipulação de alimentos em restaurantes de Ouro Preto -MG em tempos de Covid-19. **Brazilian Journal of Health Review**, Curitiba, v. 5, n. 3, p.11822-11837, may./jun., 2022.

SANTOS, A. P. F. Boas Práticas de fabricação de alimentos no contexto da COVID-19. **DEMETRA, Alimentação, Nutrição e Saúde**, 2021

SEBRAE **Como montar uma pizzeria**. Serie Ideias e negócios, 2010

DA SILVA, W.R; MEDEIROS, M.A.L; SANTOS, T.K.A; ROCHA, C.M.R. Avaliação das boas práticas na comercialização dos alimentos de rua em Recife-PE em pandemia do COVID-19. **Revista Cereus** Vol. 14. N.2 2022

SOUSA, H.M.S. et al., Segurança dos alimentos no contexto da pandemia por SARS-COV-2. **Revista Desafios**, v.7, n.Supl, p.1-8, 2020.

SOUSA, B., SANTOS, Y. Segurança Alimentar e Nutricional em tempo de pandemia nos restaurantes no município de Pedreiras – MA. Faculdade Laboro, 2020.

TAN, J. B. X.; DE KRAKER, M. E. A.; PIRES, D.; SOULE, H.; PITTET, D. Handrubbing with sprayed alcohol-based hand rub: an alternative method for effective hand hygiene. **Journal of Hospital Infection**, v. 104, n. 4, p. 430–434, 2020.

VAN DOREMALEN N, BUSHMAKER T, MORRIS DH, HOLBROOK MG, GAMBLE A, WILLIAMSON BN, TAMIN A, HARCOURT JL, THORNBURG NJ, GERBER SI, LLOYD-SMITH JO. Aerosol and Surface Stability of SARS-CoV-2 as Compared with SARS-CoV-1. **N Engl J Med** 2020; 382(16):1564-1567.

WANG Y, WANG Y, CHEN Y, QIN Q. Unique epidemiological and clinical features of the emerging 2019 novel coronavirus pneumonia (COVID-19) implicate special control measures. **J Med Virol** 2020.

WATKINS, J. Preventing a covid-19 pandemic. 2020. Disponível em: <https://www.bmj.com/content/368/bmj.m810>. Acesso em: 03 set. 2021.

World Health Organization (WHO). **WHO Director-General's opening remarks at the media briefing on COVID-19-11 March 2020** Geneva: WHO; 2020. Disponível em: <https://www.who.int/dg/speeches/detail/who-director-general-s-opening-remarks-at-the-media-briefing-on-covid-19---11-march-2020>.

.

APÊNDICE

CHECKLIST PARA IDENTIFICAÇÃO DE PONTOS DE CONTROLE RELACIONADOS A PREVENÇÃO DE COVID-19 EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

A oferta de alimentos seguros deve ser uma prática regular na cadeia produtiva de alimentos. Sendo produzidos e/ou comercializados por Serviços de Alimentação e Nutrição – SAN (refeitórios, bares, restaurantes, supermercados, mercados, padarias, sorveterias, açougues, cantinas, lanchonetes, dentre outros) devem ser seguros ao consumidor desde a produção até a entrega do produto ao consumidor e atender as condições higiênicas sanitárias já estabelecidas pelas RDC Nº275 de 21 de outubro de 2002, pela RDC nº216, de 15 de novembro de 2004 e Portaria nº326 de 30 de julho de 1997. Entretanto a pandemia da COVID-19 trouxe desafios adicionais ao SAN, pois além de atender as condições higiênicas sanitárias dos alimentos, as empresas agora precisam incorporar novas práticas de fabricação de alimentos que visem preservar a saúde dos trabalhadores, bem como dos consumidores frente ao novo patógeno. Assim, considerando os aspectos de disseminação da doença, as medidas de prevenção da COVID-19 conhecidas até o presente momento, as notas técnicas (NT) 47, 48 e 49 de 2020 que foram editadas pela ANVISA, baseadas nas diretrizes da Organização Mundial de Saúde (OMS), foi elaborado um questionário contendo 12 perguntas na categoria de serviços de entregas de alimentos. Dessa maneira, entendemos que medidas de biossegurança devem ser adotadas a partir da atualização dos manuais de boas práticas de fabricação nos serviços de alimentação, e, para apoiar essa ação, propomos a utilização do check-list em apêndice para identificar as inconformidades relacionadas a prevenção da COVID-19. A aplicação desse checklist auxiliará os Responsáveis Técnicos dos estabelecimentos e o empresário a encontrar os pontos críticos ou não conformes, e traçar ações corretivas que reorganizem o espaço físico, adequem os procedimentos e os processos produtivos, buscando assim, eliminar ou reduzir ações inseguras que propiciem a contaminação por Covid-19 entre os manipuladores de alimentos, os entregadores e os comensais e uma atualização do Manual de Boas Práticas de Fabricação.

1- IDENTIFICAÇÃO

1.1 - Nome da Instituição:

1.2 - Endereço / Telefone / Cidade/ Estado:

1.3 – Responsável Técnico:

1.4 – Categoria do estabelecimento (cozinha hospitalar, supermercado, mercado, bar, restaurante, padaria, confeitaria, sorveteria, açougue, etc...):

SERVIÇOS DE ENTREGA DE ALIMENTOS

Check		Sim	Não	Em andamento	N.A
1	As embalagens de alimentos são higienizadas antes da entrega ao cliente?				

2	A máquina para pagamento em cartão possui revestimento plástico ou embalagem que seja possível de higienizar entre um cliente e outro?				
3	Os trabalhadores terceirizados contratados para entrega de alimentos receberam treinamento e seguem as recomendações previstas no plano de biossegurança da empresa contratante para prevenção da COVID-19?				
4	O entregador (a) usa máscaras durante a entrega da encomenda?				
5	Existe controle da saúde entregador? É afastado das atividades quando apresenta sintomas da COVID-19?				
6	A empresa alimentícia forneceu aos entregadores de <i>delivery</i> algum programa de capacitação sobre cuidados com a higiene pessoal, ambiental e distanciamento social como elementos básicos fundamentais na prevenção da Covid 19?				
7	Os entregadores de <i>delivery</i> não tem contato com a área de produção de alimentos, ou seja, existe uma área de expedição de mercadorias para evitar que contaminações externas entrem nas áreas produtivas?				
8	O colaborador (entregador <i>delivery</i>) sabe ou já foi orientado de alguma forma (redes sociais,TV,rádio e etc) a evitar falar excessivamente, rir, tossir, espirrar, bocejar, tocar nos olhos, nariz e boca durante atendimento ao cliente?				
9	O colaborador leva consigo álcool gel 70%?				
10	O colaborador (entregador <i>delivery</i>) foi orientado a intensificar a higienização das mãos com água e sabão e/ou álcool 70%,				

	principalmente antes e depois de manipularem as embalagens, usarem banheiro, se tocarem o rosto, nariz, olhos e boca, antes e após manipular máquina de cartão de crédito/débito e sempre que necessário?				
11	O colaborador (entregador <i>delivery</i>) foi orientado sobre as embalagens de transporte (têrmicas popularmente conhecidas como bags), que não devem ser colocadas diretamente em pisos ou locais não higienizados, devido aos riscos de contaminação?				
12	O colaborador (entregador <i>delivery</i>) realiza a higienização periódica interna e externa nas embalagens de transporte (bags) dos compartimentos após cada entrega?				
Comentários/observações:					

S = SIM, N = NÃO, N/A = NÃO SE APLICA

Calcule o percentual de SIM, desconsiderando N/A: _____

(Meta = atingir 100% para reduzir/minimizar o risco de transmissão de COVID-19)

Check-List aplicado no dia: ____ / ____ / ____.

Assinatura do responsável

