

AVALIAÇÃO DE IMPLEMENTAÇÃO DOS NOVOS PROCEDIMENTOS DE BOAS PRÁTICAS DURANTE A PANDEMIA DE COVID-19

AUTOR

LIPPA, Camila Cristina

Discente do Curso de NUTRIÇÃO - UNILAGO

ALVES, Roberta C. Caires

Docente do Curso de NUTRIÇÃO – UNILAGO

RESUMO

Dentre os setores que sofreram com a Pandemia da COVID-19, destaca-se o setor de alimentação coletiva. O objetivo da pesquisa foi analisar a adesão e a colocação na prática de novas regras referente a higienização do local e funcionários, e da segurança dos alimentos e contaminação, durante a pandemia do COVID-19 em restaurantes das cidades de São José do Rio Preto, Guaíra e Colina, no estado de São Paulo. Foi aplicado um *checklist* em 3 restaurantes, com o total de 16 perguntas dicotômicas cada, com possibilidade de respostas “sim ou não”, para avaliar se os estabelecimentos seguiam os decretos vigentes federais, resultantes da pandemia. Alguns dos pontos que foram analisados foram: a higienização dos manipuladores, higienização do local em que as refeições eram preparadas e servidas, a disponibilização de álcool gel para clientes, entre outros. Para a realização da pesquisa, o dono ou responsável pelo restaurante preencheu e assinou uma Carta de Autorização. O resultado obtido através do estudo, foi satisfatório, pois pode-se verificar que dois de três estabelecimentos seguem todas as novas regras, podendo ser considerado um ambiente seguro para alimentação; já o terceiro restaurante obteve 62,5% de respostas positivas em relação as mudanças necessárias.

PALAVRAS - CHAVE

Restaurante. Pandemia. COVID-19.

1. INTRODUÇÃO

Nos momentos atuais, devido à pandemia do COVID-19 (SARS-CoV-2), boa parte do mundo encontra-se em isolamento social. O primeiro caso humano do Corona Vírus foi detectado na cidade de Wuhan, na China, em dezembro de 2019. Já no Brasil, o primeiro caso foi registrado no final de fevereiro de 2020 (FINKLER;

ANTONIAZZI; CONTO, 2020).

A doença do COVID-19 é conhecida por seus sintomas semelhantes aos de outras doenças respiratórias, tendo como manifestações principais febre, tosse seca, cansaço, falta de ar, perda do olfato e paladar, entre outros. Para a confirmação da presença da doença no organismo do indivíduo é necessário realizar um exame específico, chamado PCR de *swab* nasal. Em 80% dos casos testados positivo, os sintomas são leves (STRABELLI; UIP, 2020).

Devido a esse período de pandemia, em momentos específicos foi necessário realizar o *lockdown* em algumas cidades, para a tentativa de diminuição de aglomeração e, conseqüentemente, diminuir a transmissão do vírus. Os comerciantes em geral precisaram se reinventar para que seus estabelecimentos continuassem abertos, incluindo bares e restaurantes, que começaram ou intensificaram as entregas de seus produtos por sistema *delivery*. Vários restaurantes já trabalhavam com este formato de entrega, mas aqueles que ainda não o possuíam em sua rotina precisaram se adaptar para poder manter seus atendimentos (DUTRA; ZANI, 2020).

Assim como a implementação do *delivery*, os empresários precisaram se adaptar também a novas regras de segurança, para que seus clientes pudessem ter uma boa experiência em suas alimentações quando ocorresse a reabertura, após o *lockdown*. Essas regras, segundo o Protocolo de Boas Práticas, ajudam na diminuição da transmissão e contágio através do vírus. Algumas delas são: o uso de máscara durante todo o tempo no restaurante, exceto no momento da refeição, uso de luvas descartáveis ao se servir, distanciamento em filas e entre as mesas e cadeiras do salão, disponibilização de álcool gel para os clientes e funcionários, entre outros (ASSOCIAÇÃO NACIONAL DOS RESTAURANTES, 2021).

O objetivo deste estudo, foi poder avaliar a gestão e a responsabilidade dos comerciantes no setor de alimentação coletiva, pois em meio a pandemia do COVID-19 foi um dos setores em que mais houve impacto, e também, proporcionar segurança dos alimentos e uma boa experiência para a população tanto em seu momento de lazer e alimentação, quanto em seu local de trabalho, pois em tempos pandêmicos, precisa-se redobrar os cuidados, de distanciamento e também higiênico sanitário.

Um dos setores que mais foram prejudicados com a pandemia do COVID-19, além do setor de alimentação coletiva, foi o setor econômico na população do mundo todo, incluindo o Brasil. Além da crise sanitária, o número do desemprego aumentou nesse período, uma das maiores crises já vivenciadas. Esse número aumentou, em consequência da paralisação e do *lockdown* que foi necessário ocorrer para a tentativa do controle do vírus, com isso, diminuiu a produção e o tempo de mão-de-obra, e também, várias empresas encerraram suas atividades, por consequência de todo o transtorno financeiro (COSTA, 2020).

Outro problema que vem sendo enfrentado, por consequência do desemprego e a crise econômica, devido a pandemia, é a fome, onde 820 milhões de pessoas sofrem com esse contexto, ou seja, uma a cada nove pessoas no mundo passam fome. A situação é mais preocupante na África. No Brasil, esse número vem aumentando também, tendo em vista o aumento acelerado da pobreza e da população em situação de rua (SIPIONI *et al.*, 2020).

Em consequência da fome, outro assunto também preocupante, é a desnutrição. Mas, apesar do agravamento desses casos, a pandemia não deve ser a única responsável para esse problema que acomete todo tipo de pessoa, sendo homens, mulheres, crianças, adultos ou idosos. A anemia é uma doença que apresenta vários riscos nutricionais na saúde do indivíduo, principalmente quando ocorre na gravidez. Além da desnutrição, o sobrepeso e a obesidade continuam a crescer, principalmente entre adolescentes e adultos, pela deficiência na ingestão de alimentos seguros e nutritivos, que contêm micronutrientes como ferro, cálcio e vitaminas (RIBEIRO-SILVA, 2020).

Comer tem um peso de significância cultural, povos, nações, grupos étnicos, laços e vínculos familiares e de amizades. Sobretudo, a segurança alimentar é um ponto importante que se deve ser estudado e colocado em prática, principalmente, tratando-se de um momento delicado, como o de pandemia. No início da pandemia, os restaurantes estavam trabalhando apenas com sistema *delivery*, ou seja, as refeições eram entregues em casa, para a tentativa de diminuir e combater o contágio do vírus, desta forma, a alimentação foi ressignificada (SANTANA; COSTA; SHINOHARA, 2021).

Outro setor que foi afetado em consequência do coronavírus e do isolamento social foi a agricultura familiar em geral, mas em contrapartida, os grãos podem ser armazenados; já as hortaliças, por serem produtos perecíveis, não. Por isso, esses produtos sofreram prejuízo em sua comercialização. As hortaliças são subdivididas em dois grupos, folhosas e não folhosas. O impacto no prejuízo deste setor foi devido ao fechamento temporário ou não dos restaurantes, e mesmo que haja o *delivery*, os estabelecimentos não compram em grande quantidade, pois murcham rapidamente, e pelo mesmo motivo, acredita-se que os consumidores estão comprando menos, pois também estão indo menos aos supermercados (PEDROSO; CORCIOLI; FOGUESATTO, 2020).

Fora a situação econômica do país, deve-se voltar a atenção também para a alimentação e o estado nutricional dos indivíduos, pois há um maior risco de infecção para doenças preexistentes, como diabetes mellitus, doenças pulmonares crônicas, doenças cardiovasculares e a obesidade. Desta forma, é importante ressaltar que uma boa alimentação natural e saudável, com as vitaminas, os macros e micronutrientes necessários para o organismo, contribui para o fortalecimento do sistema imunológico do indivíduo, e assim, auxiliar no tratamento de outras doenças agudas e crônicas (OLIVEIRA *et al.*, 2020)

2. MATERIAL E MÉTODOS

Para a avaliação deste estudo foi utilizado um *checklist*, desenvolvido pelos próprios pesquisadores, com as novas regras federais de procedimentos de Boas Práticas durante a COVID-19. Foram desenvolvidas perguntas dicotômicas, com possibilidade de respostas “sim” ou “não”, de tal forma que cada pergunta com resposta afirmativa será um item de acordo com as regras vigentes no momento da pesquisa, sendo que a nota máxima (100% de acerto) poderá ser atingida pelo estabelecimento que atender todas as novas regras. Para a aplicação deste *checklist*, o responsável pelo restaurante preencheu e assinou uma Carta de Autorização, consentindo com a participação do estabelecimento no estudo. Após a aplicação do *checklist*, os dados foram avaliados com o auxílio do programa Microsoft Word 2013, através de tabelas e subdivididos em porcentagens.

Trata-se de uma pesquisa observacional, que ocorreu em 3 restaurantes das cidades de São José do Rio Preto, Guaira e Colina, todas localizadas no estado de São Paulo, entre o período de setembro e outubro de 2021. Os critérios para inclusão no estudo, foram os estabelecimentos que estão com suas atividades ativas durante a pandemia, sendo descartados aqueles que encerraram suas atividades ou encontram-se inativos temporariamente.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Neste estudo, 3 restaurantes foram avaliados através de um *checklist* com 16 perguntas classificadas como: sim, não e n/a (nenhuma das anteriores). Para uma melhor análise, os resultados foram divididos em três categorias: ambiente, funcionários e comensais.

Dentre as 16 questões abordadas, as respostas predominantes foram as positivas, onde obtiveram 68,5% (11) de respostas “sim”, 25% (4) de respostas “não” e 6,25% (1) de respostas “nenhuma das anteriores” em relação à adequação da legislação vigente.

Na Tabela 1 foram categorizadas as questões relacionadas aos funcionários, onde foi possível analisar que os três restaurantes obtiveram resultados positivos em todos os quesitos, onde, foram obtidos 100% de respostas “sim” respectivamente nas questões: uso de máscara em tempo integral, uniformes limpos e conservados, higienização frequente das mãos, treinamento para os funcionários e desinfecção de utensílios com álcool 70%.

Tabela 1 – Questões abordadas referente aos funcionários.

QUESTÕES	RESTAURANTE 1			RESTAURANTE 2			RESTAURANTE 3		
	SIM	NÃO	N/A	SIM	NÃO	N/A	SIM	NÃO	N/A
Uso de máscara em tempo integral	X			X			X		
Uniformes limpos e conservados	X			X			X		
Higienização frequente das mãos	X			X			X		
Treinamento para os funcionários	X			X			X		
Desinfecção de utensílios com álcool 70%	X			X			X		
Total de Respostas	5	0	0	5	0	0	5	0	0
Porcentagem de Respostas	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%

Fonte: Elaborada pelas autoras (2021)

De acordo com a Tabela 2, o restaurante 1 obteve 66,7% de respostas positivas e 33,3% de respostas negativas, já os restaurantes 2 e 3 obtiveram resultados positivos em boa parte dos tópicos abordados, exceto no quesito de aderir o sistema *delivery*, pois se tratam de usinas, e a alimentação fornecida é para funcionários em seus respectivos horários de trabalho, com isso, não há a necessidade da implementação desta regra. Das 16 questões, 9 eram referentes ao ambiente, e os resultados obtidos foram: 100% de respostas positivas para

disponibilização de álcool gel; distanciamento entre mesas e cadeiras; higienização antes de abrir o estabelecimento; desativação dos bebedouros em áreas comuns e faixa delimitadora de distância, 66,7% de respostas positivas e 33,3% de respostas negativas para higienização dos equipamentos de ventilação; uso de tapete para higienização de sapatos e barreiras em acrílico na recepção, e 33,3% de respostas positivas e 66,7% para “nenhuma das anteriores” para adesão do sistema *delivery*.

Tabela 2 - Questões abordadas referente ao ambiente.

QUESTÕES	RESTAURANTE 1			RESTAURANTE 2			RESTAURANTE 3		
	SIM	NÃO	N/A	SIM	NÃO	N/A	SIM	NÃO	N/A
Disponibilização de álcool gel	x			x			x		
Distanciamento entre mesas e cadeiras	x			x			x		
Sistema <i>Delivery</i>	x					x			x
Higienização antes de abrir o estabelecimento	x			x			x		
Higienização dos equipamentos de ventilação		x		x			x		
Uso de tapetes para higienização de sapatos		x		x			x		
Desativação de bebedouros em áreas comuns	x			x			x		
Barreiras em acrílico na recepção		x		x			x		
Faixa delimitadora de distância em filas	x			x			x		
Total de Respostas	6	3	0	8	0	1	8	0	1
Porcentagem de Respostas	67%	33%	0%	89%	0%	11%	89%	0%	11%

Fonte: Elaborada pelas autoras (2021)

De acordo com a Figura 3, o restaurante 1 obteve 50% de respostas positivas e 50% de respostas negativas, já os restaurantes 2 e 3 obtiveram 100% de respostas positivas, sendo estes resultados distribuídos em duas questões, relacionadas aos comensais: 66,7% de respostas positivas e 33,3% de respostas negativas para conferência de temperatura dos clientes e 100% de respostas positivas para o uso de luvas descartáveis no momento de se servirem.

Tabela 3 - Questões abordadas referente aos comensais.

QUESTÕES	RESTAURANTE 1			RESTAURANTE 2			RESTAURANTE 3		
	SIM	NÃO	N/A	SIM	NÃO	N/A	SIM	NÃO	N/A
Conferência de temperatura		X		X			X		
Uso de luvas descartáveis	X			X			X		
Total de Respostas	1	1	0	2	0	0	2	0	0
Porcentagem de Respostas	50%	50%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%

Fonte: Elaborada pelas autoras (2021)

No geral, os três estabelecimentos se mostraram cientes e responsáveis em relação as mudanças necessárias para manter um ambiente limpo e seguro para seus clientes, proporcionando momentos de prazer e satisfação, em suas refeições diárias, seja em seu horário de trabalho, quanto em seu momento de lazer com amigos e família.

Para os estabelecimentos em geral a qualidade no atendimento é extremamente importante, mas, tratando-se de um restaurante deve ser intensificado, vindo dos funcionários, do ambiente agradável ou no produto oferecido pelo estabelecimento, pois, nos tempos atuais a alimentação tem feito parte de momentos importantes de famílias, amigos, reuniões e afins. Essa qualidade deve manter-se também nos serviços de *delivery*, principalmente em tempos de pandemia, para que possa haver maior credibilidade com seus clientes (LIMA FILHO *et al.*, 2020).

4. CONCLUSÃO

Os três restaurantes adotaram boa parte das medidas higiênico-sanitário de controle para prevenção do COVID-19; mas, destes, apenas 2 obtiveram 100% de adequação à legislação vigente, em exceto para a questão da implementação do sistema *delivery*, pois se tratam de 2 usinas, ou seja, são restaurantes que a alimentação fornecida é para funcionários em seus respectivos horários de trabalho, não havendo a necessidade da distribuição de refeições em domicílios. Já o terceiro estabelecimento, obteve 75% de adequação.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

COSTA, S. S. Pandemia e desemprego no Brasil. **Revista de Administração Pública**, Rio de Janeiro, v. 54, n. 4, p. 969-978, 2020. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rap/a/SGWCFyFzjrDwgDJYKcdhNt/?lang=pt>. Acesso em: 15 nov. 2021. DOI: <https://doi.org/10.1590/0034-761220200170>.

DUTRA, J. A. A.; ZANI, R. Uma análise das práticas de *delivery* de alimentos em tempos de pandemia do COVID-19. **Em pauta:** Almanaque Multidisciplinar de Pesquisa UNIGRANRIO. Disponível em: <https://publicacoes.unigranrio.edu.br/index.php/amp/article/view/6516/3369>. Acesso em: 29 abr. 2021.

FINKLER, R.; ANTONIAZZI, N; CONTO, S.M. Os impactos da pandemia de COVID-19: uma análise sobre a situação dos restaurantes. **Turismo e Cidades**, São Luís, v. 2, p. 88-103, set. 2020. Disponível em: <https://www.periodicoseletronicos.ufma.br/index.php/turismoecidade/article/view/14658>. Acesso em: 29 abr. 2021.

LIMA FILHO, D. O. *et al.* A influência da qualidade do serviço na satisfação de clientes de restaurantes. **FACEF Pesquisa: Desenvolvimento e Gestão**, Mato Grosso do Sul, v. 23, p. 125-137, 2020. Disponível em: <https://periodicos.unifacef.com.br/index.php/facefpesquisa/article/view/1482>. Acesso em: 03 out. 2021.

OLIVEIRA A. F. F. *et al.* A importância da alimentação saudável e estado nutricional adequado frente a pandemia de COVID-19. **Brazilian Journal of Development**, Curitiba, v. 6, n. 9, p. 66464-66473, 2020. Disponível em: <https://www.brazilianjournals.com/index.php/BRJD/article/view/16336>. Acesso em: 16 nov. 2021. DOI: <https://doi.org/10.34117/bjdv6n9-181>.

PEDROSO, M. T. M.; CORCIOLI, G.; FOGUESATTO, C. R. A crise do coronavírus e o agricultor familiar produtor de hortaliças. **Gestão & Sociedade**, Belo Horizonte, v. 14, n. 39, p. 3740-3749, 2020. Disponível em: <https://ges.emnuvens.com.br/gestaoesociedade/article/view/3254>. Acesso em: 15 nov. 2021. DOI: <https://doi.org/10.21171/ges.v14i39.3254>

PROTOCOLO DE PROCEDIMENTOS DE BOAS-PRÁTICAS NAS OPERAÇÕES PARA RESTAURANTES, BARES E LANCHONETES PÓS-COVID-19. **Associação Nacional de Restaurantes**. 2021. Disponível em: <https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=https://www.anrbrasil.org.br/new/boaspraticas/ProtocolodeBoasPraticas.pdf&ved=2ahUKEwjyucSzzqPwAhURI7kGHXfIDCMQFjAAegQIBhAC&usg=AOvVaw0CkdCOLBiuA872V4EYKqN8>. Acesso em: 29. abr. 2021.

RIBEIRO-SILVA, R. C. *et al.* Implicações da pandemia COVID-19 para a segurança alimentar e nutricional no Brasil. **Ciência e Saúde Coletiva**, Salvador, v. 25, n. 9, p. 3421-3430, 2020. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/mFBrPHcbPdQCPdsJYN4ncLy/?lang=pt&format=html>. Acesso em: 15 nov. 2021. DOI: <https://doi.org/10.1590/1413-81232020259.22152020>

SANTANA, A. G.; COSTA, M. L. G.; SHINOHARA, N. K. S. Alimentação em tempos de pandemia do Coronavírus: a resignificação de uma prática cotidiana e dietética. **Research, Society and Development**, Pernambuco, v. 10, n. 3, 2021. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/13442> . Acesso em: 15 nov. 2021. DOI: <https://doi.org/10.33448/rsd-v10i3.13442>.

SIPIONI, M. E. *et al.* Máscaras cobrem o rosto, a fome desmascara o resto: COVID-19 e o enfrentamento à fome no Brasil. **Ciências da Saúde**, Espírito Santo, 2020. Disponível em: <https://www.scielo.org/article/csc/2020.v25suppl1/2423-2446/pt/>. Acesso em: 15 nov. 2021.

STRABELLI, T. M. V.; UIP, D. E. COVID-19 e o Coração. **Sociedade Brasileira de Cardiologia**, São Paulo, v. 114, n. 4, abr. 2020. Disponível em: https://www.scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0066-782X2020000400598. Acesso em: 29 abr. 2021. DOI: <https://doi.org/10.36660/abc.20200209>.