

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

ANALYSIS OF HYGIENE PRACTICES IN FOOD DELIVERY SERVICES IN TIMES OF COVID-19: A LITERATURE REVIEW

Luanne Moraes Vieira Galvão (IFPI) – luanne.morais@ifpi.edu.br

Jefferson Mendes dos Santos (IFPI) - jeffersondttx@hotmail.com

Shirneth Bucar Sobreira Malheiros Nunes (IFPI) – shirnethf@ifpi.edu.br

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. 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. Food Security.

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 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

2 Metodologia

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.

3 Resultados e Discussão

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 se ajustaram às condições impostas para a reabertura dos serviços oferecidos em restaurantes comerciais durante a pandemia da Covid-19.	Os resultados mostraram que as normas implementadas 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 utilizado foi segmentado em 3 etapas: dados pessoais, dados da unidade e alterações realizadas devido à pandemia.	Analisar as principais mudanças ocorridas nas boas práticas de fabricação de Unidades de Alimentação, após o início da pandemia do novo coronavírus.	A pesquisa obteve 70 respostas, dentre as medidas mais citadas, 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 <i>delivery</i> e take-away.	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 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

Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

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 domicílio (*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.

4 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.
- 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.
- 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**.
- 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.
- 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. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/mapacontracoronavirus/documentos/manual-orientacoesgerais-para-frigorificos-em-razao-da-pandemia-da-covid-19/view>. Acesso em: 29 out 2021.
- 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.

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.