



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA RURAL
CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA

Talita Diná Santos Da Silva

DESAFIOS DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO EM MEIO À
PANDEMIA DE COVID-19

Recife – PE
Dezembro/2021

Talita Diná Santos Da Silva

DESAFIOS DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO EM MEIO À PANDEMIA DE COVID-19

Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório, que apresenta à Coordenação do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco, como parte dos requisitos para a obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Orientador/Supervisor: **Prof. Dr. Caio Monteiro Veríssimo**

Recife – PE
Dezembro/2021

FICHA CATALOGRÁFICA

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Sistema Integrado de Bibliotecas da UFRPE
Biblioteca Central, Recife-PE, Brasil

S586d Silva, Talita Diná Santos da
Desafios dos serviços de alimentação em meio à pandemia de Covid-19 /
Talita Diná Santos da Silva. – 2021.
21 f.: il.

Orientador: Caio Monteiro Veríssimo.
Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação – Bacharelado em
Gastronomia) – Universidade Federal Rural de Pernambuco,
Departamento de Tecnologia Rural, Recife, BR-PE, 2021.
Inclui bibliografia.

1. Gastronomia 2. Segurança alimentar 3. Restaurantes 4. Entrega de
mercadorias 5. Alimentos – Indústria – Controle de qualidade 6. Alimentos –
Indústria – Controle de produção 7. Vírus da influenza 8. Epidemias
I. Veríssimo, Caio Monteiro, orient. II. Título

CDD 641.013

TALITA DINÁ SANTOS DA SILVA

**DESAFIOS DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO EM MEIO À
PANDEMIA DE COVID-19**

Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório, que apresenta à Coordenação do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco, como parte dos requisitos para a obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Data: ____/____/____

Resultado: _____

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. Caio Monteiro Veríssimo
Universidade Federal Rural de Pernambuco

Prof^ª Dra. Luciana Leite de Andrade Lima Arruda
Universidade Federal Rural de Pernambuco

Prof^ª Dra. Ericka Maria de Melo Rocha Calabria
Universidade Federal Rural de Pernambuco

Recife – PE
Dezembro/2021

RESUMO

O mundo vive hoje uma crescente preocupação com a segurança alimentar devido ao aumento de casos de surtos de doenças transmitidas por alimentos que causa grandes problemas de saúde pública. Esses surtos são causados pela falta ou precária higiene no momento da preparação de alimentos feita pelos manipuladores de alimentos. Com a pandemia gerada pela Covid-19, a economia global foi drasticamente afetada, restringindo a circulação de pessoas e o funcionamento de atividades comerciais. Um dos setores mais atingidos, o *food service*, foi amplamente remodelado para se adequar aos novos protocolos de funcionamento indicados pelos Governos Estaduais e Federal. Dentre as principais mudanças, tem-se a ampliação dos sistemas de entrega (delivery) e novas regras de funcionamento dos salões. O objetivo dessa pesquisa foi realizar um levantamento bibliográfico sobre as medidas de enfrentamento da Covid-19 no setor de alimentação e reunir as orientações sobre Boas Práticas de Fabricação de alimentos nesse enfrentamento à doença.

Palavras-chave: SARS-COV-2, Boas Práticas de Fabricação, Restaurantes, Delivery, Segurança Alimentar.

AGRADECIMENTOS

A Deus, Jesus Cristo e ao espírito santo primeiramente, por tornar tudo isto possível, e nos fazer encontrar forças, quando a gente acredita não ter mais de onde tirar.

Aos Meus Pais, Minha Irmã e Sobrinho. Minha Família, pelo carinho e compreensão.

Ao Prof. Dr. Caio Monteiro veríssimo pela excelente orientação.

Aos professores participantes da banca examinadora: Prof^a. Dra. Luciana Leite de Andrade Lima Arruda e Prof^a. Dra. Ericka Maria de Melo Rocha Calábria, pelo tempo e pelas valiosas colaborações e sugestões.

Aos colegas de graduação, pelas reflexões, críticas, amizade e sugestões recebidas.

Obrigado.

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	7
2	REVISÃO DE LITERATURA.....	9
2.1	PANDEMIA DE COVID-19.....	9
2.2	PROTOCOLOS SANITÁRIOS E RECOMENDAÇÕES PARA DIMINUIR A PROPAGAÇÃO DO COVID-19 EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.....	10
2.3	AUMENTO DO <i>DELIVERY</i> E PAPEL DOS APLICATIVOS DE ENTREGA.....	11
3	OBJETIVOS.....	13
3.1	GERAL.....	13
3.2	ESPECÍFICOS.....	13
4	METODOLOGIA.....	14
5	RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	15
6	CONCLUSÃO.....	17
	REFERÊNCIAS.....	18

1. INTRODUÇÃO

Com o aumento de casos de doenças transmitidas por alimentos pelo mundo e gravidade dos sintomas com que essas doenças têm afetado a população, tem acendido o alerta para as autoridades de saúde pública. Considerando o Brasil um país de clima tropical, com temperaturas entre 18° a 32° graus na maioria dos Estados e com graves problemas hídricos e de saneamento básico, aliado à falta de conhecimento por grande parte da população sobre boas práticas higiênicas e somando à deficiência na promoção conceitos básicos de saúde pública por parte do governo nas esferas Municipal, Estadual e Federal, consiste em um ambiente ideal para desenvolvimento de surtos de doenças alimentares (ANVISA, 2020).

Contudo sabe-se que todo alimento ou produto alimentício tem um grau de contaminantes aceitável, pois devido à quantidade exorbitante de produtos alimentícios produzidos diariamente no Brasil, a complexidade da cadeia de distribuição, falta de educação e treinamento dos manipuladores e natureza diversa dos contaminantes, resulta em uma complexa área de fiscalização e controle (TONDO; BARTZ, 2013).

A produção de alimentos no Brasil constitui uma importante atividade econômica. Sendo assim, o controle de qualidade desses alimentos é fundamental, e neste cenário pandêmico veio a tona a importância das Boas Práticas que são procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade da segurança dos alimentos com a legislação sanitária vigente (BRASIL, 2004; ANVISA 2020).

No Brasil, a legislação é completa e bastante abrangente, porém devido à extensão territorial dificulta a fiscalização por parte dos órgãos fiscalizadores. E ainda soma-se a isso que a dificuldade de se produzir um alimento seguro dá-se ao fato de que a população de consumidores é bastante diversificada com hábitos alimentares múltiplos e diferentes estilo de vida (TONDO, 2013).

De acordo com Tondo e Bartz (2003), as Boas Práticas de Fabricação representam a segurança e os cuidados mínimos na produção de alimentos, visando reduzir riscos de contaminação, sendo aplicáveis às instalações físicas, equipamentos, insumos e sobretudo manipuladores.

Conforme Dados epidemiológicos do Ministério da Saúde, ocorrem cerca de 670 surtos de doenças transmitidas por alimentos com um saldo de 13 mil doentes todo ano no Brasil; essa taxa de contaminação está associada principalmente ao manuseio incorreto e à conservação inadequada de alimentos (BRITO, 2015).

Atualmente devido à pandemia Covid 19, as Boas Práticas, ganharam notoriedade e significativo interesse pelos brasileiros, ocorrendo uma grande mudança na forma de pensar dos consumidores que agora são mais exigentes quanto à qualidade dos alimentos (OLIVEIRA; ABRANCHES; LANA, 2020).

Aliado a isso, os órgãos reguladores como Anvisa e Ministério da Saúde orientam que todas as empresas do setor de alimentação estabeleçam ações para garantir as exigências que as resoluções, como a RDC nº216 (BRASIL, 2004), regulamentam. Ao mesmo passo, a determinação dos serviços de alimentação como essenciais, possibilitou a manutenção de funcionamento e financeira desse setor (ANVISA, 2020).

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária e outros órgãos ligados à e saúde pública consideram a importância de um constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando à proteção e a saúde da população, sendo necessário, além da aplicação da norma, a conscientização da população em geral (TONDO; BARTZ, 2019).

Os estabelecimentos devem obrigatoriamente se adequar ao novo protocolo para se manterem em funcionamento e devolverem a confiança aos clientes. Apesar de muito rigorosas e impactantes nos rendimentos financeiros dos estabelecimentos, tais medidas são necessárias devido à alta taxa de transmissibilidade da doença (ANVISA, 2020).

Diante do exposto, este trabalho tem como objetivo realizar um levantamento bibliográfico sobre os desafios dos serviços de alimentação durante a pandemia de SARS-CoV-2 no Brasil.

2. REVISÃO DE LITERATURA

2.1. PANDEMIA DE COVID-19

Os danos causados pela pandemia de Covid-19 têm gerado uma crise sanitária, econômica e humanitária em todo o mundo, no entanto ainda se questiona se ela seria um resultado inevitável das relações humanas com os ecossistemas ou ainda o da maneira como os bens e consumos são produzidos e consumidos no mundo (LIMA; BUSS; PAES-SOUSA, 2020).

Sabe-se até o momento que a Covid-19 é uma doença respiratória infecciosa SARS-CoV-2, com potencial de gravidade e alta transmissibilidade. Sua origem se deu na cidade de Wuhan, China, em dezembro de 2019, chegando ao Brasil no primeiro trimestre de 2020. A doença já vitimizou fatalmente quase 4 milhões de pessoas no mundo, destas, mais de 600 mil no Brasil (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2021).

O fato de se tratar de doença extremamente contagiosa, com o potencial de causar graves complicações respiratórias, e se transmite em uma velocidade absurda, por isso tanto temor e preocupação com saúde. Todos os governos estão em alerta máximo e unido esforços para enfrentar essa pandemia de Covid-19 (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2020).

Estudos das principais Universidades e centros de pesquisa Brasileiros apontam que o vírus não pode ser transmitido através dos alimentos, mas pode haver contágio entre os manipuladores e desses para os comensais. Assim, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, orienta que todas as empresas do setor de *food service* implementem ações para garantia das exigências já constantes na legislação sanitária de Boas Práticas fabricação. (ANVISA, 2020).

Devido a tudo isso o Ministério da Saúde, em comum acordo com outros órgãos de saúde pública e a vigilância sanitária, formularam protocolos excepcionais, apresentando novas medidas a serem adotadas, como forma de diminuir a disseminação da Covid-19 nos diversos serviços de alimentação (ANR, 2020). Todos os órgãos governamentais a nível Municipal, Estadual e Federal estão criando protocolos de combate à Covid-19, informando à população a importância de se proteger contra o novo coronavírus e baseando-se sobretudo no distanciamento social, uso de máscara e a não aglomeração de pessoas (ANVISA, 2020).

Segundo o órgão internacional Médicos Sem Fronteiras, mais de 200 países já relataram casos do Covid-19, a doença provocada pelo coronavírus. A Organização Mundial de Saúde (OMS) declarou o surto como uma pandemia, que é uma epidemia que

ganha escala global. Algo que poderia gerar danos catastróficos na saúde e na economia mundial (MSF, 2021).

2.2. PROTOCOLOS SANITÁRIOS E RECOMENDAÇÕES PARA DIMINUIR A PROPAGAÇÃO DO COVID-19 EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Os órgãos nacionais e internacionais responsáveis pelo controle sanitário de alimentos atestam não haver evidências de contaminação pelo coronavírus por meio dos alimentos, entretanto o atendimento ratificação das Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de alimentos visa garantir a segurança microbiológica dos alimentos comercializados à população brasileira (ANVISA, 2020).

No setor alimentício, os sistemas de gerenciamento de riscos, tais como as Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) já vêm sendo aplicados no controle de microrganismos relacionados às doenças transmitidas por alimentos (DTAs) e, de acordo com Olaimat e colaboradores (2020) esses processos podem ser igualmente eficazes para evitar a presença do vírus Sars-CoV-2 em embalagens ou ambiente de trabalho.

Além disso, como recomendações gerais, a OMS divulgou medidas básicas para manter a contenção da propagação do vírus, tais como higienização correta das mãos, cobrir a boca com o antebraço ou lenço descartável ao tossir e espirrar, evitar aglomerações e manter-se em isolamento domiciliar, por até 14 dias, em caso de sintomas da doença (OMS, 2020).

Nos casos de manipuladores de alimentos, a Anvisa, em consonância com a já aplicada RDC 216/2004 (BRASIL, 2004), indica que a higienização pessoal deve ser constante e que os contatos físicos devem ser evitados antes e durante a produção de alimentos (ANVISA, 2020).

Dentre as principais recomendações já elencadas pela RDC 216/2004 (BRASIL, 2004) e ratificadas pela Nota Técnica nº18, da Anvisa (ANVISA, 2020), é importante se destacar:

- a) Higienização frequente e sistematizada de todo o ambiente, equipamentos e utensílios, além da disponibilização de substâncias sanitizantes, como álcool 70%, próximos aos acessos do estabelecimento. No caso de desinfecção de superfícies, além do produto citado acima, recomenda-se solução de hipoclorito a 1% ou demais desinfetantes.

- b) Controle da matéria-prima e fluxos de produção, estabelecendo novas rotinas de higienização das embalagens e estoques
- c) Utilização de equipamentos de proteção individual ou dispositivos que assegurem a segurança da saúde do trabalhador.

No que se refere ao serviço, além das regras de sanitização do ambiente e dos utensílios utilizados, as normas de distanciamento entre as mesas e clientes, visando diminuir aglomerações, foram unânimes nos protocolos de funcionamento de bares, restaurantes ou lanchonetes em todo o Brasil, bem como a redução dos horários de funcionamento e a adoção de horários alternativos, evitando os períodos de “pico” (ANR, 2020).

Nos casos dos restaurantes com autosserviço (*self-service*), a Associação Nacional de Restaurantes (2020) recomenda ainda o incentivo à lavagem de mãos pelos consumidores, com a indicação de pias para este fim; e a proteção de equipamentos de *buffet*, com a instalação de barreiras físicas, como os protetores salivares.

2.3. AUMENTO DO *DELIVERY* E PAPEL DOS APLICATIVOS DE ENTREGA

Conforme o inciso XII, art. 3º, do Decreto nº 10.282/20 (BRASIL, 2020), os serviços de alimentação vêm sendo considerados como essenciais, possibilitando o funcionamento e a sobrevivência desse setor. Entretanto, em função de medidas restritivas à circulação de pessoas, tais como os *lockdown*, as empresas potencializaram seus sistemas de entrega em domicílio, possibilitando o consumo de seus produtos de forma residencial (OLIVEIRA; ABRANCHES; LANA, 2020).

O *delivery*, termo da língua inglesa referente ao serviço de entregas, é uma ferramenta utilizada por empresas para a realização e impulsionamento de vendas, sendo realizada principalmente por intermédio de aplicativos (SILVA, 2021b). Ainda de acordo com Silva (2021b), o setor de *delivery* vive pela expansão possibilitando atender aos clientes de maneira rápida e cômoda.

Ainda no ano de 2020 e de acordo com a Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo, houve recorde no faturamento do setor de entregas, ultrapassando R\$220 bilhões, sendo observado um crescimento de 37% em relação ao ano anterior (ALVARENGA, 2021).

Conforme dados da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (2021), o Brasil foi destaque no comércio por *delivery* em toda a América Latina, representando pouco menos de 50% do setor. Confirmando a importância, apenas no primeiro mês da

Pandemia de Covid-19, registrou-se um aumento de 30% de compras pelos aplicativos de entrega (BOND, 2020).

Ao analisar dados de mais de 46 mil usuários entre janeiro e dezembro de 2020, a startup de gestão de finanças pessoais Mobills identificou que os gastos com os aplicativos de entrega de alimentos cresceram cerca de 150% e que o ticket médio, ou seja valor médio gasto com o serviço, cresceu até 102 no mesmo período (DRAU, 2021).

Além do papel de comodidade e até essencialidade ao consumidor, os aplicativos de entrega também garantem total ou parcialmente a renda de cerca de 11 milhões de Brasileiros. Segundo dados levantados pelo Instituto Locomotiva, em 2021 o Brasil tem aproximadamente 20% de sua população adulta que utilizam algum tipo de aplicativo para trabalhar, o que representa um aumento de mais de 50%, comparando-se ao ano de 2020 (GUIMARÃES, 2021).

3. OBJETIVOS

3.1. GERAL

Realizar levantamento bibliográfico sobre os desafios dos serviços de alimentação durante a pandemia de SARS-CoV-2 no Brasil.

3.2. ESPECÍFICOS

- Identificar os principais protocolos sanitários para os serviços de alimentação no Brasil;
- Elencar o papel dos aplicativos de entrega nos serviços de alimentação;
- Avaliar a aplicabilidade da RDC 216/2004 em meio à pandemia de Covid-19.

4. METODOLOGIA

Para a execução desse estudo, foram utilizadas técnicas de abordagem qualitativa na coleta de dados. Foi realizado um levantamento bibliográfico através de consulta à plataforma de periódicos CAPES, Scielo Brasil e Google Acadêmico, utilizando palavras-chave como Pandemia, Covid19, Boas Práticas De Fabricação, Delivery e Aplicativos de entrega. Utilizou-se as palavras-chave em português e inglês aumentando, então, o alcance da pesquisa.

Foram selecionados documentos que tivessem em seu resumo um conteúdo mais próximo possível do tema deste trabalho. Somente após essa análise rápida é que os textos completos foram lidos. Nos trabalhos, procurou-se observar, também, a metodologia utilizada, assim como as principais referências, que indicaram mais conteúdo a ser buscado e lido. Nesse levantamento foram prioridade as informações relativas principalmente ao período atual, além disso, foram utilizadas as referências das legislações sanitárias vigentes no país.

5. RESULTADOS E DISCUSSÃO

É possível se observar que uma das soluções mais implementadas diante da crise gerada pelo Covid-19 à economia e ao setor de *food service* foi adaptar o negócio gastronômico ao formato de *delivery* (entrega), *take away* (retirada) ou *grab and go* (escolha no local de alimentos já embalados), onde a maneira de servir incorporou o conceito de comida prática e rápida ao toque de um click (SEBRAE, 2020; ABIA, 2021).

De acordo com Sanglard (2021), a crescente utilização do sistema de *delivery*, aliada a uma maior comodidade do cliente e à qualidade do serviço, gerou um novo formato de experiência, facilitando a fidelização desse público.

Em estudo realizado por Rizou et al. (2020), esse novo sistema de consumo de alimentos, associado aos meios de pagamentos digitais, além de tendência, diminuiu drasticamente os riscos de contaminação, uma vez que se mantém o distanciamento entre pessoas.

No entanto, tais medidas implementadas visando a recuperação econômica devem estar intimamente ligadas às medidas sanitárias nos estabelecimentos (SOUSA; SANTOS, 2020). Nesse sentido, os responsáveis pelas empresas, devem estar atentos aos programas de treinamento pessoal, visando orientar e corrigir falhas nos procedimentos que envolvem a proteção do alimento e a segurança da equipe (PETTELKOW; BITELLO, 2014).

Já estabelecidos no Brasil desde o ano de 2004 pela RDC 216 (BRASIL, 2004), o Manual de Boas Práticas e os POP's (Procedimento Operacional Padrão) têm sido aliados na prevenção da Covid-19, estabelecendo novas rotinas de higienização e novos protocolos de produção de alimentos seguros. De acordo com Forsythe (2013), o contato constante com objetos contaminados, tais como embalagens de alimentos, pode configurar uma forma efetiva de transmissão viral. Além disso, um controle ineficiente da temperatura de cozimento, resfriamento e estocagem dos alimentos, falha nos processos, contaminação cruzada e higiene pessoal do manipulador também são pontos críticos na produção de alimentos seguros (FRANCO; LANDGRAF; PINTO, 2020).

Silva (2021a), em estudo realizado com restaurantes institucionais em nove cidades brasileiras, incluindo Recife (PE), identificou que apenas 67% das empresas pesquisadas declararam cumprir os protocolos de mitigação da Covid-19, no entanto com relação à ao conhecimento das normas e sua divulgação entre funcionários e

consumidores, o percentual fica próximo dos 90%, demonstrando que as ações de fiscalização devem ser reforçadas.

Outra preocupação recorrente é a disseminação de notícias falsas, popularmente conhecidas como *fake news*. Islam et al. (2020), relaram rumores, discriminação e teorias de conspiração associados à pandemia de Covid-19, estando os alimentos frequentemente citados. No Brasil, além do falso destaque para alimentos ou bebidas quentes na prevenção da doença, notícias inconsistentes foram veiculadas sobre a detecção do material genético do vírus Sars-CoV-2 em alimentos crus de origem animal, tais como peixes e aves, gerando grande preocupação sobre essa possível disseminação do vírus (MATOS, 2020).

Felizmente não há evidências documentadas de que os alimentos sejam causadores da Covid-19, tampouco veículos de transmissão do seu vírus, sendo a aplicação das boas práticas de fabricação e medidas de higiene pessoal pelos colaboradores e consumidores suficientes para assegurar o risco diminuto dos alimentos causarem tal doença (FRANCO; LANDGRAF; PINTO, 2020).

Em estudo divulgado pela Salesforce, empresa dedicada ao estudo do relacionamento com consumidores, ao ouvir cerca de 20 mil profissionais em dez países, foi possível concluir que a adaptabilidade é a característica mais importante em um ramo totalmente afetado pela pandemia (OLIVEIRA, 2021).

Por fim, a pandemia tem alterado a forma de relacionamento do ser humano com seu ambiente, seja pelos seus hábitos de consumo ou hábitos de vida, como a adoção de práticas de higiene alimentares (BURLEA- SCHIOPOIU et al., 2021).

6. CONCLUSÃO

Os impactos gerados pela pandemia ao longo dos meses já evidenciaram a gravidade do momento, sobretudo pela instaurada crise econômica, sendo necessária a adaptação não apenas dos profissionais e do mercado, mas também dos consumidores que se veem desafiados por novas necessidades e hábitos alimentares e higiênicos.

A convivência com a pandemia e após várias pesquisas científicas divulgadas, é possível destacar que a Covid-19 não pode ser transmitida por alimentos, contudo é imprescindível destacar a necessidade de estudos mais aprofundados para elucidar eventuais dúvidas quanto à sua real transmissão.

É de extrema importância destacar que o enorme e heterogêneo setor *food service* constitui um ambiente de complexa organização, possibilitando ser um ambiente de possível transmissão e disseminação do vírus. Nesse sentido medidas de fiscalização por parte das agências responsáveis constituem parte das medidas cabíveis no enfrentamento da doença perante ao setor.

O momento vivido é delicado, são muitos protocolos sanitários, novas legislações e normativas divulgadas todos os dias pelos órgãos governamentais e de fiscalização sanitária, como Anvisa, MAPA e Ministério da Saúde. No entanto, é importante evidenciar que boas práticas de manipulação e fabricação devem ser inseridas no cotidiano de quem prepara refeições e não apenas em tempos de pandemia.

Todos os setores relacionados com a produção, distribuição ou comercialização de alimentos deve estar capacitado nos procedimentos de Boas Práticas de Manipulação de alimentos. Estes procedimentos têm como finalidade prevenir e evitar que os alimentos sejam contaminados por agentes físicos, químicos ou biológicos provenientes do meio ou do manipulador.

As já aplicadas normas de produção de alimentos seguros, como a RDC 216, juntamente com todas as normas complementares divulgadas pelos órgãos competentes, tais como os distanciamentos e novos protocolos de higienização do ambiente são ferramentas extremamente úteis e eficazes no combate à disseminação do Coronavírus.

Por fim, frisa-se também que é de suma importância o controle das informações veiculadas nos mais diversos meios de comunicação, evitando-se a disseminação das *fake News* e soluções carentes de comprovação científica, uma vez que na mesma velocidade de transmissão do vírus em questão, propagam-se as notícias falsas que põem em risco a vida das pessoas e criam expectativas inverídicas sobre a cura ou a prevenção da Covid-19.

REFERÊNCIAS

ABIA. **Serviços de alimentação estimam crescimento para 2021**. Disponível em: <https://www.abia.org.br/releases/servicos-de-alimentacao-estimam-crescimento-para-2021>. Acesso em: 19/10/2021.

ABRASEL. **Mercado de delivery transformou a tendência em necessidade e segue em crescimento no Brasil em 2021**. Disponível em: <https://abrase.com.br/noticias/noticias/mercado-de-delivery-transformou-a-tendencia-em-necessidade-e-segue-em-crescimento-no-brasil-em-2021/>. Acesso em: 01/11/2021.

ALVARENGA, D. **Com pandemia, comércio eletrônico tem salto em 2020 e dobra participação no varejo brasileiro**. Portal G1. Disponível em: <https://g1.globo.com/economia/noticia/2021/02/26/com-pandemia-comercio-eletronico-tem-salto-em-2020-e-dobra-participacao-no-varejo-brasileiro.ghtml>. Acesso em: 13/10/2021.

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. Disponível em: <https://www.anrbrasil.org.br/new/boaspraticas/ProtocolodeBoasPraticas.pdf>.

ANVISA. Nota técnica N° 18/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA. Covid-19 e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos. Brasília: Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2020. Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/UFs/AL/Artigos/NT%2018.2020%20-%20Boas%20Pra%CC%81ticas%20e%20Covid%2019-1.pdf>.

BOND, L. **Compras por aplicativos têm alta de 30% durante pandemia**. Disponível em: <https://agenciabrasil.ebc.com.br/economia/noticia/2020-04/compras-por-aplicativos-tem-alta-de-30-durante-pandemia-diz-pesquisa>. Acesso em: 10/10/2021.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RDC n° 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília. 2004. 14p.

BRASIL. Decreto N° 10.282, DE 20 DE MARÇO DE 2020. Regulamenta a Lei n° 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, para definir os serviços públicos e as atividades essenciais. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2020/decreto/D10282.htm.

BRITO, M. C. **Contaminação de alimentos: o perigo mora em casa**. Disponível: <https://www.comed-corpomedico.com.br/contaminacao-de-alimentos-o-perigo-mora-em-casa/>. Acesso em: 19/10/2021.

BURLEA-SCHIOPOIU, A.; OGARCA, R. F.; BARBU, C. M.; CRACIUN, L.; BALOI, I. C.; MIHAI, L. S. The impact of COVID-19 pandemic on food waste behaviour of Young people. **Journal of Cleaner Production**, v. 294, p. 126333, 2021.

DRAU, G. **O aumento dos gastos em aplicativos de Delivery com a pandemia**. Disponível em: <https://www.jornalcontabil.com.br/o-aumento-dos-gastos-em-aplicativos-de-delivery-com-a-pandemia/>. Acesso em: 10/10/2021.

FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M.; PINTO, U. M. **Alimentos, Sars-CoV-2 e Covid- 19: contato possível, transmissão improvável.** Estudos avançados, v. 34, p. 189-202, 2020.

GUIMARÃES, F. **Cerca de 11,4 milhões de brasileiros dependem de aplicativos para ter uma renda.** Disponível em: <https://www.cnnbrasil.com.br/business/cerca-de-11-4-milhoes-de-brasileiros-dependem-de-aplicativos-para-ter-uma-renda/>. Acesso em: 13/10/2021.

ISLAM, M. S.; SARKAR, T.; KHAN, S. H.; KAMAL, A. M.; HASAN, S. M. M.; KABIR, A.; YEASMIN, D.; ISLAM, M. A.; CHOWDHURY, K. I. A.; ANWAR, K. S.; CHUGHTAI, A. A.; SEALE, H. Covid-19-Related Infodemic and Its Impact on Public Health: A Global Social Media Analysis. **American Journal of Tropical Medicine and Hygiene**, v. 103, p. 1621-1629, 2020.

LIMA, N. T.; BUSS, P. M.; PAES-SOUSA, R. A pandemia de COVID-19: uma crise sanitária e humanitária. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 36, p. 1-4, 2020.

MATOS, R. C. Fake news frente à pandemia de Covid-19. **Vigilância Sanitária em Debate**, v. 8, p. 78-85, 2020.

Ministério da Saúde. **Meios de contágio da Covid-19.** Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/coronavirus/como-e-transmitido>. Acesso em: 19/10/2021.

Ministério da Saúde. **Plano de Contingência Nacional para Infecção Humana pelo novo Coronavírus COVID-19.** 1ª ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2020. 26 p.

MSF. **O que é Covid-19?** Disponível em: <https://coronavirus.msf.org.br/o-que-e-covid-19/>. Acesso em: 19/10/2021.

OLAIMAT, A. N.; SHAHBAZ, H. M.; FATIMA, N.; MUNIR, S.; HOLLEY, R. A. Food Safety During and After the Era of COVID-19 Pandemic. **Frontiers in Microbiology**, v.11, p.1854, 2020.

OLIVEIRA, M. **No mundo mudado pela pandemia, capacidade de adaptação é atributo mais valorizado no trabalho.** Disponível em: <https://6minutos.uol.com.br/carreira/no-mundo-mudado-pela-pandemia-capacidade-de-adaptacao-e-atributo-mais-valorizado-no-trabalho/>. Acesso em: 19/10/2021.

OLIVEIRA, T. C.; ABRANCHES, M. V.; LANA, R. M. Segurança alimentar no contexto da pandemia por SARS-CoV-2. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 36, n. 4, e00055220, 2020.

OLIVEIRA, T. C.; ABRANCHES, M. V.; LANA, R. M. Segurança alimentar no contexto da pandemia por SARS-CoV-2. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 36, p.e00055220, 2020.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. **Coronavirus disease (COVID-19) advice for the public.** Disponível em: <https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>. Acesso em: 19/10/2021.

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

RIZOU, M.; GALANAKIS, I. M.; ALDAWOUD, T.M.S.; GALANAKIS, C.M. Safety Foods, food supply chain and environment within the COVID-19 pandemic. **Trends in food science & technology**, v. 102, p. 293-299, 2020.

SANGLARD, G. R. L. **Impacto da Covid-19 no serviço de entrega em domicílio (delivery) na região de Manhuaçu (MG)**. 2020. 23 p. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Ciências Sociais) – Centro Universitário UNIFACIG, Minas Gerais, 2020.

SEBRAE. **Delivery cresce e se torna oportunidade para setor de alimentação**. 2020. Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/sebraeaz/delivery-cresce-e-se-torna-oportunidade-para-setor-de-alimentacao,8bf8d28f48081710VgnVCM1000004c00210aRCRD>.

SILVA, H. L. M. **Boas práticas de fabricação de alimentos em tempos de pandemia: elaboração e aplicação de check list para mitigar a disseminação da covid-19 em serviços de alimentação**. 2021. 83 p. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Gastronomia) – Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2021a.

SILVA, M. R. G. S. **O Crescimento das Empresas de Delivery no Contexto da Pandemia**. 2021. 46 p. Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização em Gestão de Estratégia) - Faculdade de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2021b.

SOUSA, B.; SANTOS, Y. **Segurança Alimentar e Nutricional em tempo de pandemia nos restaurantes no município de Pedreiras–MA**, 2020. Disponível em: <http://repositorio.laboro.edu.br:8080/jspui/bitstream/123456789/161/1/Seguran%C3%A7a%20Alimentar%20e%20Nutricional%20em%20tempo%20de%20pandemia%20nos%20restaurantes%20no%20munic%C3%ADpio%20de%20Pedreiras%20%E2%80%93%20MA.pdf>. Acesso em: 05/11/2021.

TONDO, E. C.; BARTZ, S. **Microbiologia e sistemas de gestão da segurança de alimentos**. 2a ed. Porto Alegre: Sulina, 2019. 400 p.