



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

Renata Vicente dos Santos Rodrigues

**As marcas da pandemia da Covid 19 nos estabelecimentos de
alimentos e bebidas**

Recife
Abril/2023

RENATA VICENTE DOS SANTOS RODRIGUES

**As marcas da pandemia da Covid 19 nos estabelecimentos de
alimentos e bebidas**

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

Orientadora: Profa. Luciana Leite de Andrade Lima Arruda
Supervisora: Profa. Luciana Leite de Andrade Lima Arruda

Recife
Abril/2023

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Universidade Federal Rural de Pernambuco
Sistema Integrado de Bibliotecas
Gerada automaticamente, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

R696m Rodrigues, Renata Vicente dos Santos
As marcas da pandemia da Covid 19 nos estabelecimentos de alimentos e bebidas / Renata Vicente dos Santos Rodrigues. - 2023.
39 f. : il.

Orientadora: Luciana Leite de Andrade Lima Arruda.
Inclui referências.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Universidade Federal Rural de Pernambuco,
Bacharelado em Gastronomia, Recife, 2023.

1. Alimentação. 2. Contaminação. 3. Manipulação. 4. Restrições. 5. Segurança. I. Arruda, Luciana Leite de Andrade Lima, orient. II. Título

CDD 641.013

RENATA VICENTE DOS SANTOS RODRIGUES

RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO

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

Data: 11 de abril de 2023

Resultado: Aprovada (9,5)

Banca Examinadora

Profa. Dra. Luciana Leite de Andrade Lima Arruda
(Orientador/Presidente)

Profa.Dra. Ericka Maria de Melo Rocha Calábria
(Membro Interno)

Prof. Dr. Caio Monteiro Veríssimo
(Membro Interno)

AGRADECIMENTOS

Primeiramente a Deus, que se fez presente em todos os momentos desta jornada! Sem este, nada disso teria sequer sido possível. Neste “invisível” e perante tantas turbulências, o qual tem me feito seguir! Deus nos segurou e nos honrou “até o fim”. Imensamente grata por tanto! Meu maior medo, Ele também cuidou e está cuidando!

Aos meus pais! Meu triângulo, minha base, meu mundo: Inacia/Gilda Vicente, Luciana Veríssimo e Laerte Rodrigues! Meu porto seguro! Depois de Deus, eles me fizeram ficar de pé! Souberam me entender, me acolher, me amaram da forma que sou! Meus amores, protetores, torcedores e maiores amigos! Que me deram um amor sem medidas! Me deram tudo que tinham e não tinham! Ligada a NÓS e por NÓS eu estou aqui - vencendo! Hoje, eu me sinto realmente grata por ser filha de vocês. Esta pessoa que sou, só é possível graças a este amor, a esta criação única que tive - ao nosso encontro! Fui e sou abençoada por ter vocês! Somos NÓS 4! Somos NÓS 3! Somos NÓS - PARA SEMPRE!

A minha orientadora, Luciana Leite, que me puxou/incentivou em todo este processo e me abraçou de uma forma que nunca vou esquecer - humana, a Ricardo dos Santos, que foi um conselheiro apaziguador, a Caio Veríssimo, que esteve nos primórdios desta jornada, a Éricka Rocha, com seu olhar brilhante e delicado, me dizendo por entre linhas “vai dar certo”, e a Mônica Panetta, que deu a mão no início da turbulência.

O tempo tem me ensinado que amigos são os que ficam. Amigos realmente podem ser ajudantes de Deus aqui na terra - de fato. Assim são: Lúcia Melo, Elias de Sales, Tomaz Vicente, Côca, Santos - Henrique, Edjane, Luna - Bernardo, Yasmin, Morgana, Rudson, Andrea Sales, Luciana Chaves, Monik Carvalho, Tatiana Priscila, André Manoel, Yrlânia Guerra, Rodrigues - Germana, Lena, Shenara, Shalan, Gabriel, Liene, Raimundo, Renata, Liege, Gerusa, Saraiva - Jujú e Henrique, July Cordeiro, Catarina Cabral, Célia Basile, Ezequiel Albuquerque, Josilda Rocha, Cecilia Morena, Campos - Solange, Juliane, Samuel, Jailton, Sol Veríssimo - Patrícia, Eva, Pedro Jodesite, Miguel, Gael Ferraz , Basso - Paula, Manuela e Júlia, Josemar, Manoel, Marcus, Ronaldo, Carlos, Rafael Chagas, Beja Melo. Nomes que fizeram parte desta história: Graciete Oliveira, Vasconcelos - Humberto, André Luiz, Soraya Moury, Jhonata Santos, Juan Sebastian e Matheus Araujo.

Há ainda os ruralindos que ajudaram a recuperar a luz - cada qual à sua maneira em minha vida: Thays Lira, Caio Borba, Kléber Moura, Maria Lúcia Gurgel, Júlio César, Viviane Oliveira, Beatriz Mariano, Luiza Lorena, Rose Laureano, André Alves, Rafael Alcântara, Sérgio Montezuma, Alexandre Dias, Stephany Maria, Leila Miranda, Letícia Claizoni, Felipe Santos, Carla Santos, Túlio Martins, Cris Aquino, Hévila Holanda, Emily Cristina e Isa Sena.

RESUMO

Nas primeiras semanas de notificação da circulação mundial do vírus da COVID-19, a Organização Mundial da Saúde traçou planejamentos pandêmicos e iniciou o trabalho de conscientização da população mundial para medidas restritivas de circulação e atividades. Os estabelecimentos de alimentos e bebidas passaram a rever suas estratégias de vendas, proteção individual e coletiva, sendo o modelo de atendimento ideal o *Delivery*. A justificativa de se fazer um trabalho como este é que os estabelecimentos de alimentos e bebidas durante a pandemia da COVID-19 ficaram marcados pelas medidas restritivas de circulação. O objetivo deste trabalho foi identificar as principais modificações ocorridas nos estabelecimentos de alimentos e bebidas decorrentes da pandemia do COVID-19 por meio de levantamento bibliográfico. O Estágio Supervisionado Obrigatório foi realizado no Laboratório de Experimentação e Análises Gastronômicas do Departamento de Tecnologia Rural da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE) Campus Dois Irmãos, onde foram desenvolvidas atividades no período de 01 de fevereiro a 29 de abril de 2022, cumprindo assim 360 horas de carga horária. A Revisão da Literatura foi realizada por meio de revisão sistemática de artigos, reportagens e textos técnicos publicados sobre as relações às atividades nos estabelecimentos de alimentos e bebidas com as condutas durante o período de restrições durante a pandemia do SARS (COVID-19). Como resultado, as estratégias do *Foodservice* possibilitaram uma injeção na economia, a continuidade da prestação de serviços de alimentos e bebidas, a redução de aglomerações, o aumento dos cuidados com a qualidade higiênico-sanitária e por consequência contribuiu com o desaceleramento da curva de contaminação. O setor de alimentos e bebidas sofreu o impacto da pandemia. Contudo, o segmento conseguiu não só sobreviver ao cenário de incertezas como também inovou na prestação de serviços.

Palavras – chave: Alimentação; Contaminação; Manipulação; Restrições e Segurança.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Regiões mundiais com presença do Coronavírus em 2020.	14
Figura 2- Exemplo de panfleto elaborado para as campanhas educacionais de prevenção de contaminação pelo coronavírus para empresas que trabalham com alimentos.	16
Figura 3- Exemplo de cartilha elaborada para as campanhas educacionais de prevenção de contaminação pelo coronavírus para empresas que trabalham com alimentos.	17
Figura 4- Protocolo de lavagem das mãos.	19
Figura 5 - Higienização da área de manipulação de alimento:	19
Figura 6 - Higienização da área de manipulação das mesas para atendimento.	20
Figura 7- Ilhas de pias para lavagem das mãos instaladas pelo poder público.	21
Figura 8 - Ilhas de pias para lavagem das mãos instaladas pela iniciativa privada.	21
Figura 9 - Disponibilização de álcool em gel nas mesas.	22
Figura 10 - Disponibilização de álcool em gel nas áreas de circulação de comensais e colaboradores.	22
Figura 11 - Ocupação de mesas e cadeiras por comensais durante a retomada das atividades presenciais na pandemia do Coronavírus.	23
Figura 12 - Ocupação por comensais durante a retomada das atividades presenciais na pandemia do Coronavírus.	23
Figura 13 - Higienização de embalagem realizada por atendente de balcão, com álcool etílico a 70% v/v	24
Figura 14 - Impacto percentual da pandemia do coronavírus nas atividades do setor alimentos e bebidas no Brasil em 2020 e 2021	26
Figura 15 - Itens de satisfação dos clientes com o serviço <i>delivery</i>	29

LISTA DE TABELA

Tabela 1 - Estratégias utilizadas por empreendedores para manter seus negócios ativos. 31

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	10
2	OBJETIVOS	12
2.1	Objetivo Geral.....	12
2.2	Objetivo Específico.....	12
3	METODOLOGIA	13
3.1	Caracterização do Local de Estágio.....	13
3.2	Revisão Sistemática da Literatura.....	13
4	RESULTADOS E DISCUSSÃO	14
4.1	Revisão Sistemática da Literatura.....	14
4.1.1	Cenário Pandêmico nos Estabelecimentos de Alimentos e Bebidas.....	14
4.1.2	Repercussão Sócioeconômica da Pandemia do SARS-Covid19 nos Estabelecimentos de Alimentos e Bebida.....	25
4.1.3	Ações do Setor de Alimentos e Bebidas Realizadas Durante a Pandemia do SARS-Covid19.....	27
5	CONCLUSÃO	33
	REFERÊNCIAS	34

1 INTRODUÇÃO

Nas primeiras semanas da pandemia do vírus da *Coronavírus Disease* 2019 (Covid- 19), as ações em todos os setores da economia foram de caráter empírico, pouco se sabia sobre um padrão de conduta técnica (BOUÇAS; HOFFMANN; COSTA, 2020).

A Organização Mundial da Saúde (OMS) traçou planejamentos pandêmicos e iniciou o trabalho de conscientização da população para medidas restritivas de circulação e atividades com outras pessoas, tinha início o maior isolamento social já vivenciado no planeta Terra (CHINAZZI et al., 2020). Ademais vieram as discussões e os medos, a população foi submetida abruptamente a uma questão comunitária que trazia uma alta taxa de mortalidade e as ações eram as mais extremas (BRASIL, 2020). Todos os setores da economia passaram a rever suas estratégias e buscar rápida adaptação ao que seria um período longo de novas formas de trabalhar (UNWTO, 2020).

Afim de atender esse novo cenário e manter a rentabilidade dos estabelecimentos, o governo do Estado de Pernambuco permitiu apenas a produção de alimentos para entrega por *delivery* ou a retirada no local do estabelecimento nas modalidades *drive thru* e *take away* (BARTIK et al., 2020; FRABASILE, CAMPOS, BULDRINI, 2020; 99 FOOD, 2020).

O investimento financeiro realizado pelos estabelecimentos de alimentos e bebidas foi alto (PODER JUDICIÁRIO DE SANTA CATARINA, 2020). Um dos maiores desafios para estes foi ter sua reputação construída exclusivamente em redes sociais e outros espaços *on-line*, sem serviço de salão, ou seja, sem uma “vitrine” palpável (BENETTI, 2020). O *marketing* foi fundamental para o êxito deste modelo de negócios (PEÇANHA, 2020). Por isso, para que os estabelecimentos de alimentos e bebidas fossem bem sucedidos neste cenário tão atípico, foi fundamental que os produtos fossem de qualidade (BRASIL, 2020a; DEPOINT et al., 2020; SOUZA, 2020).

Assim, alternativas e soluções que surgiram nos estabelecimentos de alimentos e bebidas tiveram o intuito de evitar e reduzir aglomerações, aumentar os cuidados com o preparo e serviço das refeições, criar novas rotinas de higienização e ações para garantir a saúde dos colaboradores, desacelerando a curva de contaminação (ANR, 2020). Essas ações, portanto, buscaram demonstrar para comensais, funcionários e

colaboradores que era possível ter segurança de consumo e de trabalho de forma concomitante (ABRASEL, 2020).

Os estabelecimentos de alimentos e bebidas durante a pandemia ficaram marcados pelas medidas restritivas de circulação, por consequência, suas atividades foram readaptadas a partir de estratégias, sendo estas uma das principais ferramentas para enfrentar e mitigar a COVID-19 (OLIVEIRA; ABRANCHES; LANA, 2020). Entender que o *food service* é plural e parte de um ecossistema complexo pelo qual é influenciado é relevante não só para monitorar a performance dos alimentos e dos segmentos da alimentação fora do lar do Brasil, bem como para antecipar seus movimentos e entender o quanto o setor de alimentos e bebidas está preparado para antecipar as tendências e potencializar seu desempenho em tempos pandêmicos (GOZOLLA, 2020).

Diante do exposto, esse trabalho teve como objetivo identificar modificações e reestruturações que os estabelecimentos de alimentos e bebidas tiveram que realizar em decorrência da pandemia do COVID-19, por meio de levantamento bibliográfico.

1 OBJETIVOS

1.1 Objetivo Geral

Identificar as principais modificações ocorridas nos estabelecimentos de alimentos e bebidas decorrentes da pandemia da COVID-19.

1.2 Objetivo Específico

- Conhecer a situação econômica dos estabelecimentos de alimentos e bebidas durante o período da pandemia.
- Relatar ações realizadas por estabelecimentos de alimentos e bebidas que possibilitaram a manutenção de suas atividades, durante o período da pandemia, por meio de relatos em reportagens.

2 METODOLOGIA

2.1 Caracterização do Local de Estágio

O Estágio Supervisionado Obrigatório foi realizado no Laboratório de Experimentação e Análises Gastronômicas do Departamento de Tecnologia Rural da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE) Campus Dois Irmãos.

As atividades referentes ao Estágio Supervisionado Obrigatório, foram desenvolvidas no período de 01 de fevereiro a 29 de abril de 2022, cumprindo assim 360 horas de carga horária, conforme determinado na instrução normativa em 01/2016, com base na Resolução nº 678/2008 CEPE/UFRPE. Sendo realizadas as atividades propostas no Termo de Compromisso para Estágio Obrigatório - pesquisa bibliográfica e pesquisa de campo acerca da qualidade e segurança dos alimentos no contexto da COVID-19 e o reflexo da pandemia nos serviços de alimentação.

2.2 Revisão da Literatura

A atividade de Revisão da Literatura foi realizada por meio de artigos científicos, reportagens e textos técnicos publicados sobre as relações às atividades nos estabelecimentos de alimentos e bebidas com as condutas durante o período de restrições durante a pandemia da COVID-19.

A busca por material bibliográfico ocorreu no período de fevereiro a abril de 2022, nas bases de dados Google, Google Academic, Portal de periódicos CAPES, SciELO e da Biblioteca Virtual em Saúde (BVS), usando como descritores combinados dos termos em português e inglês: “alimentação”, “contaminação”, “manipulação”, “restrições” e “segurança”, com o auxílio dos operadores “e” e “ou”.

Os critérios de inclusão usados foram o período de 2013 a 2022 – recorte temporal dos últimos 9 anos no setor de alimentos e bebidas (antes e durante a pandemia), publicados em todos os idiomas, estudos originais e completos que apresentassem vinculação com a temática da pesquisa. Como critérios de exclusão foram considerados materiais publicados antes de 2013, além dos que não estabelecem uma relação com a segurança dos alimentos e COVID-19.

Os artigos, reportagens e textos técnicos foram selecionados pelo título, lidos na íntegra e as informações relevantes foram ressaltadas para elaboração da Revisão de Literatura, sendo delimitados, primeiramente, pelo contexto da pandemia, pela segurança dos alimentos de forma geral e por fim pela contaminação dos alimentos.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

3.1 Revisão da Literatura

4.1.1 Cenário pandêmico nos estabelecimentos de alimentos e bebidas

A crise sanitária causada pela contaminação do COVID-19, ocorreu sobre diferentes regiões do planeta (figura 1) – inclusive Brasil, impondo o isolamento social e a interrupção das atividades cotidianas da população, a fim de frear o avanço da doença. Esse processo gerou uma crise sanitária, econômica e humanitária em todo planeta (SOUSA et al., 2020; GALANAKIS, 2020; CHEN et al., 2020; ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE, 2020). No Brasil, dados de 10 de março de 2023 demonstram como a situação vivenciada desde 2020 trouxe danos irreparáveis à população, tivemos 37.085.520 de caso notificados e 699.310 óbitos (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2023), números se justificaram por todas as ações tomadas durante a pandemia.

Figura 1 - Regiões mundiais com presença do Coronavírus em 2020



Fonte: Página do Correio Braziliense¹.

As mudanças nas rotinas diárias foram muito intensas e repentinas, pessoas e empresas passaram a enfrentar restrições nunca antes vivenciadas. No Brasil, foram criados protocolos emergenciais e excepcionais pelo Ministério da Saúde (MS), órgãos de saúde pública e a vigilância sanitária, que apresentavam medidas a serem adotadas

¹ Disponível em:

https://www.correiobraziliense.com.br/app/noticia/mundo/2020/05/21/interna_mundo,856821/mundo-passa-dos-5-milhoes-de-casos-de-covid-19-com-brasil-em-3-lugar.shtml. Acesso em: 11 mar. 2023.

para tentar diminuir a circulação do vírus (ANR, 2020). As esferas de governo brasileiras municipal, estadual e federal passaram a atuar junto à população com medidas restritivas e punitivas para uso dos espaços físicos e formas de proteção individual e coletiva (ANVISA, 2020). Assim, o dia a dia no ramo dos serviços de alimentação precisou ser totalmente repaginado, ou seja, novas alternativas e soluções foram propostas a fim de evitar e/ou reduzir aglomerações, aumentar os cuidados com o preparo e serviço das refeições, criar novas rotinas de higienização e agir para garantir a saúde dos colaboradores. Porém, esse novo cenário precisaria manter a rentabilidade dos estabelecimentos (CFN 2018/2021). Todas as formas de prevenir e contribuir no enfrentamento da pandemia tornaram-se essenciais e indispensáveis para os serviços de alimentação reverem as medidas de segurança, tanto para os comensais quanto para os colaboradores, principalmente para os manipuladores de alimentos - perante a grande abrangência dos alimentos e sua distribuição (ANVISA, 2020).

Durante o processo de retomada das atividades, o setor de alimentos e bebidas teve um olhar mais criterioso com as Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), pelo risco em larga escala de disseminação do vírus, sendo necessária adoção de ações estratégicas e coordenadas, em curto tempo, para mitigar os impactos da contaminação (CRODA et al., 2020).

Assim, em tempos de pandemia, uma alimentação dita como saudável vai além das necessidades fisiológicas, passa a ter grande valor a manipulação correta e manutenção na inocuidade, atendendo todas as pessoas, suprimindo todas as exigências nutricionais e diminuindo a incidência de doenças (OPAS, 2019).

Conforme previsão da Organização Internacional do Trabalho (OIT) no Brasil, um dos setores mais afetados pela crise do COVID-19 foi o de alimentos (SILVA, 2020). O setor de alimentação coletiva, que inclui bares, restaurantes comerciais e institucionais, foi impactado com o fechamento dos estabelecimentos para o atendimento *in loco* - espaço físico; e o processo de reabertura foi realizado de forma lenta e ainda sujeita a novas etapas de fechamento em função da avaliação dos dados diários de pessoas contaminadas (CFN, 2020).

O vírus não poderia ser transmitido por meio dos alimentos, mas poderia haver contágio entre os manipuladores e desses para os comensais. Assim, o Conselho Federal de Nutrição (2020) e acordo com o Ministério da Saúde e outros órgãos do setor de saúde, estabeleceram condutas mais rígidas para as atividades de produção e

serviço de alimentos e bebidas, tais como distância mínima entre manipuladores, utilização de máscaras com troca a cada 2 horas, lavagem constante das mãos, atenção redobrada com a área de trabalho, utensílios e matérias- primas/insumos e diminuição do número de colaboradores nos locais de trabalho, na tentativa de diminuir ou evitar a disseminação *in loco* do COVID-19; que somaram ao *Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação* - RDC nº 216, de 04 de outubro de 2004 (BRASIL, 2004) e, às Boas Práticas de Manipulação (BPM) já existentes. As campanhas educacionais de conscientização contaram com a criação de cartilhas e panfletos específicos para os diversos segmentos que trabalham com alimentos (Figuras 2 e 3).

Figura 2- Exemplo de panfleto elaborado para as campanhas educacionais de prevenção de contaminação pelo coronavírus para empresas que trabalham com alimentos.



Fonte: Página da Organização Pan-Americana da Saúde².

Figura 3- Exemplo de cartilha elaborada para as campanhas educacionais de prevenção de contaminação pelo coronavírus para empresas que trabalham com alimentos.

² Disponível em: <https://www.paho.org/pt/documentos/infografia-covid-19-orientaciones-para-prevencion-industrias-alimentos>. Acesso 11 mar. 2023.



Fonte: Página do Laboratório de Avaliação Nutricional³.

Sabe-se que os serviços de alimentação são considerados locais propícios à transmissão de doenças de origem alimentar, devido à falta de higiene (YOUNG et al., 2020). A transmissão do vírus, por sua vez, ocorre por meio de gotículas de saliva expelidas, ao tossir, falar ou espirrar (MORAWSKA; MILTON, 2019; WHO, 2020). Dessa forma, a contaminação acontece ao respirar estas gotículas contendo o vírus transmissor ativo, que pode ser transmitido de indivíduo para indivíduo ou por meio de objetos contaminados (WHO, 2020; LI et al, 2020). Estudos apontaram ainda que o vírus poderia permanecer ativo em superfícies inanimadas por até 96 horas (TEIXEIRA; CARVALHO, 2020).

A partir dessas informações, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), orientou que todas as empresas do setor de alimentação implementassem ações específicas a fim de garantir e assegurar as exigências já presentes na Resolução nº 216/04 de forma mais precisa (ANVISA, 2020), e buscasse estratégias para minimizar as vias de contaminação. A qualificação quanto às Boas Práticas de Higiene é a estratégia mais eficaz para melhorar a segurança alimentar (CLARK et al., 2017). Por este motivo, é exigido certificação de curso de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos (BPMA) para os manipuladores de alimentos em locais de produção coletiva de alimentação, no Brasil e em muitos países (BROWN et al., 2014; CLARK et al., 2017; YOUNG et al., 2020).

Para além da produção e manipulação de alimentos, o MS, em comum acordo com outros órgãos de saúde pública e a vigilância sanitária, formularam protocolos

³ Disponível em: <https://lanutri.injc.ufrj.br/2020/04/29/covid-19-importancia-da-higienizacao-de-alimentos-e-superficies/>. Acesso 11 mar. 2023.

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 nível Municipal, Estadual e Federal contribuíram para criação de protocolos de combate à COVID-19, dentro das realidades locais, 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). Esses protocolos também incluíram ações a serem adotadas nos estabelecimentos de alimentos e bebidas, na forma de proteção individual e coletiva dos manipuladores.

Sendo assim, o controle de qualidade desses alimentos, que já era fundamental, passou a ser fiscalizado com maior rigor. A conformidade da segurança dos alimentos no cenário pandêmico, em paralelo com a legislação sanitária vigente e com as boas práticas – procedimentos adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária, ganharam destaque e passaram a ser indispensáveis para o funcionamento dos estabelecimentos (ANVISA 2020).

Importante ressaltar, que a adoção mais efetiva das práticas de higiene pessoal, de conservação e manipulação de alimentos durante a pandemia do Coronavírus previnem não apenas a contaminação pela COVID-19, mas também contra todas os outros microorganismos responsáveis pelas Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) (Lima, et al; 2020).

Os alimentos podem facilmente ser contaminados durante o processo produtivo, por isso, é fundamental que os manipuladores reforcem os hábitos higiênicos durante esse período de pandemia, mesmo sendo pouco provável que o coronavírus seja transmitido por alimentos (ANVISA, 2020c).

Outra fonte de contaminação pelo coronavírus, que também deve ser considerado nos estabelecimentos de alimentos e bebidas, é o toque em superfície contaminada pelas mãos e depois levá-las aos olhos, boca e nariz (SOARES; LIMA, 2020), considerando que o Sars-Cov-2 sobrevive por até 72 horas em plástico e aço inoxidável e menos de 24 horas em papelão (OPAS, 2020). Assim a correta lavagem das mãos (Figura 4) pelo manipulador de alimentos e comensais, por prevenir essa contaminação e de outros microrganismos patógenos. Para reforçar a necessidade de lavagem das mãos, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária emitiu uma nota técnica enfatizando a limpeza das mãos como uma das estratégias mais efetivas de prevenção

de doenças (ANVISA, 2020).

Figura 4- Protocolo de lavagem das mãos.



Fonte: Página Unoeste⁴.

Além disso, foram adotadas nos estabelecimentos de alimentos e bebidas a higienização das superfícies com álcool etílico em gel a 70% v/v, nas áreas de manipulação e atendimento aos comensais (Figuras 5 e 6). A frequência e a efetividade dessa ação de higienização contribuiram para a segurança quanto as DTAs, nas atividades relacionados ao serviço de alimentos e bebidas, com ou sem a presença de comensais (FIOCRUZ, CFN/CRN, 2020; ÁVILA et al., 2016).

Figura 5 - Higienização da área de manipulação de alimentos



Fonte: Página da Biosan⁵.

Figura 6 - Higienização da área de manipulação das mesas para atendimento.

⁴ Disponível em: <http://www.unoeste.br/Noticias/2020/3/sabao-sabonete-ou-detergente-com-qual-devolavar-as-maos>. Acesso em: 11 mar. 2023.

⁵ Disponível em: <https://biosan.net.br/alcool-70-gel-ou-alcool-70-liquido-qual-o-melhor-para-a-sanitizacao-das-maos/>. Acesso em: 11 mar. 2023.



Fonte: Página SHRM⁶.

⁶ Disponível em: <https://www.shrm.org/resourcesandtools/legal-and-compliance/employment-law/pages/court-report-subminimum-wages-claims-advance.aspx>. Acesso em: 11 mar. 2023.

No momento de flexibilização das normas de isolamento social, estabelecimentos de alimentos e bebidas e comensais passaram por um processo de adaptação às novas medidas, todas de extrema importância para manutenção da segurança epidemiológica e continuidade do processo de abertura dos espaços. No salão dos estabelecimentos e praças de alimentação as normas de uso dos espaços pelos comensais tinha o foco na higiene e distanciamento. Nos espaços públicos destinados ao consumo de alimentos foram instaladas, pelo poder público e iniciativa privada, ilhas de pias para lavagem das mãos nos espaços (Figuras 7 e 8) e a disponibilização de álcool em gel nas mesas e nas áreas de circulação (Figuras 9 e 10) foram estratégias para incentivar os comensais a realizarem higienização das mãos, como forma de proteger tanto comensais quanto colaboradores.

Figura 7- Ilhas de pias para lavagem das mãos instaladas pelo poder público



Fonte: Página da Prefeitura Municipal de Volta Redonda⁷.

Figura 8 - Ilhas de pias para lavagem das mãos instaladas pela iniciativa privada.



Fonte: Página do Facebook do Shopping Campo Grade⁸.

⁷ Disponível em: <https://www.voltaredonda.rj.gov.br/noticias/24-gabinete-do-prefeito/2764-prefeitura-instala-lavatores-p%C3%BAblicos-para-higieniza%C3%A7%C3%A3o-das-m%C3%A3os/>. Acesso em: 11 mar. 2023.

⁸ Disponível em: <https://www.facebook.com/ShoppingCampoGde/videos/covid-pra%C3%A7a-de-alimenta%C3%A7%C3%A3o/347345383287606/>. Acesso em: 11 mar. 2023.

Figura 9 - Disponibilização de álcool em gel nas mesas.



Fonte: Página Boa Vista⁹.

Figura 10 - Disponibilização de álcool em gel nas áreas de circulação de comensais e colaboradores.



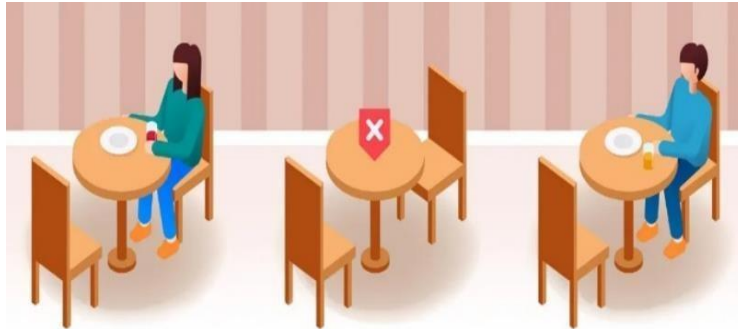
Fonte: Página do Correio Braziliense¹⁰.

O distanciamento social foi vivenciado com o maior espaçamento entre mesas e clientes, e pela não utilização de todas as mesas e cadeiras (Figura 11 e 12). Essa ação levava a uma ocupação parcial dos estabelecimentos, melhorando a organização das atividades e necessitando de um menor número de colaboradores.

⁹ Disponível em: <https://folhabv.com.br/noticia/CIDADES/Capital/Restaurantes-deverao-disponibilizar-alcool-70--por-cada-mesa/67282>. Acesso em: 11 mar. 2023.

¹⁰ Disponível em: https://www.correiobraziliense.com.br/app/noticia/cidades/2020/03/31/interna_cidadesdf,841480/policia-civil-da-orientacoes-de-cuidados-para-usar-alcool-em-gel.shtml. Acesso em: 11 mar. 2023.

Figura 11 - Ocupação de mesas por comensais durante a retomada das atividades presenciais na pandemia do Coronavírus.



Fonte: Jornal da USP¹¹.

Figura 12 - Ocupação por comensais durante a retomada das atividades presenciais na pandemia do Coronavírus.



Fonte: Página do Shopping RioMar¹².

Levando em consideração que, o distanciamento social é uma medida eficaz para evitar a propagação da doença nos serviços de alimentação e bebidas, é relevante que a possibilidade de implementar medidas contra a aglomeração, como trabalho remoto, flexibilização do horário de trabalho e turnos escalonados para os trabalhadores (OSHA, 2020). Apesar das reivindicações dos empresários, as autoridades mantiveram as restrições, colocando como premissa de funcionamento, a adequação dos estabelecimentos aos novos protocolos de segurança na produção e distribuição de alimentos (OLIVEIRA, ABRANCHES & LANA, 2020).

¹¹ Disponível em: <https://jornal.usp.br/universidade/pesquisadores-orientam-como-adaptar-restaurantes-para-evitar-a-covid-19/>. Acesso em: 11 mar. 2023.

¹² Disponível em: <https://viviariomarrecife.com.br/de-volta-com-riomar/operacoes-de-alimentacao-reabertas-para-consumo-no-local/>. Acesso em: 11 mar. 2023.

Quando as atividades de serviços de alimentos e bebidas envolviam entrega, a orientação dos protocolos da pandemia do coronavírus era de realizar higienização das embalagens com álcool 70% v/v em água, seguido de transferência dos alimentos para utensílios de uso pessoal ou familiar e descarte das embalagens. A higienização das mãos, realizada em seguida, também seria necessária para mitigar a contaminação. No sistema de entrega também passou a ser de grande importância o uso de embalagens individualizadas para sachês de temperos e descartáveis, estes passariam por higienização no estabelecimento de venda e seriam acondicionados em embalagens plásticas. E, nos serviços de balcão, a higienização deveria ser realizada antes da entrega ao consumidor (Figura 13), além de disponibilizar o álcool etílico a 70%v/v para o cliente realizar higienização das mãos e embalagens, quando necessário. Todas as práticas adotadas pelos estabelecimentos deveriam ser realizadas por manipuladores treinados e com rígido controle de sintomas gripais (FIOCRUZ; WHO, CFN/CRN; 2020).

Figura 13 - Higienização de embalagem realizada por atendente de balcão, com álcool etílico a 70% v/v.



Fonte: Pagina Foodseg¹³.

Existem diversos tipos de higiene, mas as de importância relacionadas com os alimentos são a higiene pessoal, ambiental e a própria, dos alimentos (RECINE; RADAELLI; FERREIRA, 2020). Assim, a segurança e higiene dos alimentos, portanto, são questões emergentes da saúde, independente das questões relacionadas ao processo de pandemia do Covid 19 (OLIVEIRA; ABRANCHES; LANA, 2020). Entretanto, quando as ações de adaptação para retomada das atividades presenciais durante a pandemia da Covid 19 fica claro o investimento financeiro realizado pelos

¹³ Disponível em: <http://www.foodseg.com.br/uso-do-alcool-70/>. Acesso em: 11 mar. 2023.

estabelecimentos de alimentos e bebidas. Para além do controle da contaminação viral, essas ações buscaram demonstrar segurança de consumo e trabalho para comensais e colaboradores, respectivamente. Mesmo sem ganhos expressivos pelos estabelecimentos existiu a necessidade do retorno ao consumo *in loco* com segurança, o que justificava investimentos e contribuía para tentar retornar a realidade anterior ao processo pandêmico.

4.1.2 Repercussão Sócioeconômica da Pandemia do SARS-Covid19 nos Estabelecimentos de Alimentos e Bebida

Durante a pandemia, verificou-se o aumento no sistema *delivery*, ou seja, a entrega de alimentação em domicílio, já que os clientes estavam impedidos de frequentarem os estabelecimentos (ABRASEL, 2020).

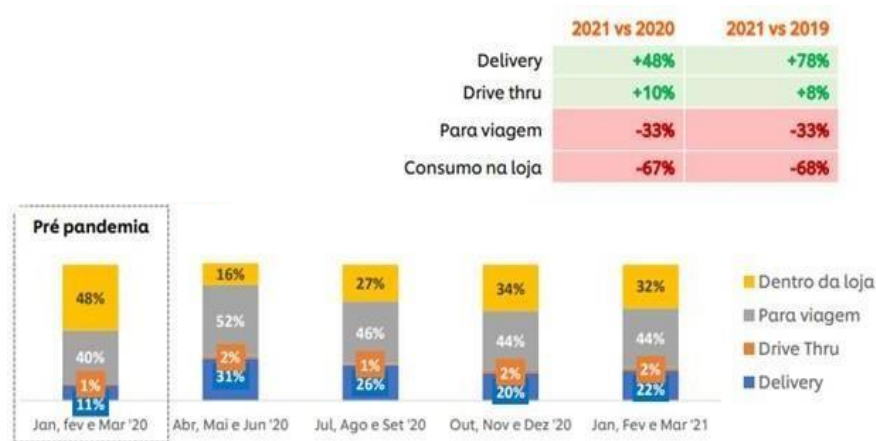
Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), empresas do ramo alimentício no Brasil tiveram suas atividades paralisadas pelo pouco conhecimento e falta de informações oficiais sobre como proceder nos cuidados higiênico-sanitários diante da pandemia da COVID-19 (IBGE, 2021). Além disso, o setor de serviço de alimentação constitui um dos principais indicadores da situação econômica do país, uma vez que é regido por 4 (quatro) variáveis de impacto na economia: emprego, massa salarial, disponibilidade de renda (inflação) e confiança do comensal (IBGE, 2021).

Obrigados a se adequarem às exigências governamentais, e vendo os retornos financeiros caírem gradativamente, os serviços de alimentação tiveram de buscar novas alternativas e diversificaram seu pacote de serviços. As empresas potencializaram o sistema de *delivery*, ou seja, a entrega de gêneros alimentícios em domicílio, já que os clientes estavam impedidos de comparecerem aos estabelecimentos. Contudo, muitos empreendimentos, principalmente os menores, não conseguiram sobreviver à crise gerada pela pandemia da COVID -19, que levou muitos serviços de alimentação a abrirem falência, gerando um desemprego e uma crise sem precedentes no *food service* (ANR, 2020; BRASIL, 2020; OLIVEIRA ET. AL, 2020; ABRASEL, 2020a).

O faturamento de estabelecimentos de alimentos e bebidas apresentou queda de 25% no primeiro semestre de 2020 quando comparado ao mesmo período em 2019, revelando o forte impacto da pandemia da Covid-19 no setor. Durante o período das medidas restritivas, o cenário de incertezas no segmento de alimentação e bebidas foi marcado por demissões, que chegaram a 1,3 milhões, e pelo fechamento de empreendimentos (cerca de 30%) (Abrasel, 2021). As medidas restritivas – atendimento *delivery*, *drive thru* e/ou *take away*, diminuição da taxa de ocupação e horário de funcionamento – e a alta no preço dos insumos fizeram com que quase 60% dos estabelecimentos trabalhassem com prejuízo durante o período da pandemia (Abrasel,

2022). Como alternativa muitas empresas investiram nas formas de comercialização fora do estabelecimento (Figura 9), com crescimento do delivery e drive thru de 86% quando comparamos essa forma de comercialização antes o ano anterior à pandemia (2019) com 2021. A Figura 14 também apresenta a necessidade de consumo de alimentos e bebidas nas residências ou em locais fora dos estabelecimentos comerciais, apresentando média de 72% dessa forma de consumo entre abril de 2020 e março de 2021.

Figura 14 - Impacto percentual da pandemia nas atividades do setor alimentos e bebidas no Brasil em 2020 e 2021.



Fonte: Unilever Food Solutions¹⁴.

O consumo fora dos estabelecimentos também repercutiu nas atividades dos colaboradores, conforme relatos de Sálua Bueno, sócia do Amélie Crêperie:

“Havia resistência dos funcionários e dificuldade em aprender porque é diferente quando se atende à mesa e pela tela. Se houver um problema no pedido, você se desculpa pessoalmente e, com simpatia, resolve na hora. No delivery, tem que ter mais habilidade porque a tela é mais fria.”

Essas falas e percepções, segundo a Abrasel (2022), foram importantes para a compreensão de que o setor de alimentos e bebidas não pode ser refém de métodos de trabalho que podem precisar ser alterados e que existe a necessidade de evolução nos serviços sem a perda da qualidade. Além disso, os comensais passaram por um período de atendimento rápido e cômodo com as compras *on-line*, a reconquista para os estabelecimentos precisam ir além dos sabores e preços compatíveis, serão necessárias ações como: capacitar melhor colaboradores, trazer cardápios digitais e interativos, e criar espaços com ambientação confortável, atraente e divulgável.

Entretanto, o setor de alimentos e bebidas tem apresentado uma reação a esta situação, fechando 2022 com um crescimento de 5% em relação a 2021 e de 8% em relação a 2019, ressaltando que este último foi anterior à pandemia do coronavírus (Abrasel, 2022). Essa melhoria no cenário teve repercussão no faturamento das empresas, nesse sentido 59% dos

¹⁴ Disponível em: <https://www.unileverfoodsolutions.com.br/dam/global-ufs/mcos/sla/brazil/mstb/tendencias-e-dados-do-food-service/tendencias-e-dados-do-food-service-unilever-food-solutions.pdf>. Acesso em 12 mar. 2023.

empresários do setor de alimentos e bebidas obtiveram faturamento maior em fevereiro de 2022 quando comparado com o mesmo mês do ano anterior (Abrasel, 2022).

A recuperação econômica é um sinal positivo, porém empresários do setor relatam a necessidade de reequilibrar o financeiro, uma vez que durante a pandemia foi necessário recorrer a linhas de crédito para manutenção dos estabelecimentos, antes de partir para novos investimentos, conforme relatos divulgado pela Abrasel (2022). Assim, Bruno Catão, sócio de pizzaria em Recife afirmou em entrevista para Abrasel (2022): “*Estamos na fase de recuperação financeira. O setor foi muito afetado pela redução do fluxo de pessoas e pelo aumento de gastos, mas agora vemos luz no fim do túnel*”.

Além disso, segundo Paulo Solmucci, presidente da Abrael, a exponencial abertura de empreendimentos novos pós-pandemia no setor de alimentos e bebidas, cerca de 520 empreendimentos em 2022, tem mais de 85% na modalidade MEI (Micro Empreendedor Individual) o que demonstra abertura de empreendimentos por necessidade financeira e não como investimento, representando esse último 10% do total (Abrasel, 2022).

Para além da abertura de novos empreendimentos, que movimentam o setor de alimentos e bebidas em diferentes configurações, existe uma escassez no mercado de profissionais, como relata o empresário Edrey Momo, sócio de 14 empreendimentos de alimentos e bebidas em São Paulo: “*Falta gente para cozinha. Não tem cozinheiro, ajudante, garçom, e que tem está muito "cru"*”. Esse relato reforça a necessidade que o setor terá no investimento em capacitação de colaboradores, principalmente quando alinhado com o novo perfil dos comensais que requer atendimento em várias modalidades, agilidade e qualidade. Segundo Paulo Solmucci, os colaboradores precisam continuar interagindo com o digital, pois a venda passou a ser realizada namesa com o cliente utilizando a internet nos cardápios *on-line* e de forma virtual com os atendimentos por aplicativos (Abrasel, 2023).

4.1.3 Ações do Setor de Alimentos e Bebidas Realizadas Durante a Pandemia do SARS-Covid19

Durante a pandemia do Coronavírus, houve a necessidade dos serviços de alimentação se integrem de forma a auxiliarem na prevenção do Coronavírus. Além disso, conforme notícia a Folha de Pernambuco (2020) “*Estudo mostra mudança de hábitos alimentares durante a pandemia*”, houve uma modificação no perfil do consumidor. Muitas medidas de higiene começaram a ganhar espaço nas residências e o que seria consumido em estabelecimentos de alimentos e bebidas passou a ser consumido nas residências. O *food service* é provavelmente um dos setores mais afetados pela pandemia de COVID-19. As medidas de contenção à disseminação do coronavírus, regulamentadas pelas autoridades civis e de saúde pública, como o isolamento social e o *Lock down*, comprometeram significativamente os negócios dos serviços de alimentação, pois afastaram os clientes dos estabelecimentos (ANR, 2020).

As medidas de mitigação para COVID-19, no Brasil, iniciaram em 28 de fevereiro de 2020, no Distrito Federal, e em seguida, os demais estados da federação aderiram aos protocolos de segurança recomendados pelos órgãos internacionais de saúde (Rodriguez-Morales et al, 2020; Ministério da Saúde, 2020).

De acordo com estudo realizado em nove cidades brasileiras, sendo Recife uma delas, foi identificado que só 67% das empresas pesquisadas declararam cumprir os protocolos de mitigação da COVID -19, no entanto com relação ao conhecimento das normas e sua divulgação entre funcionários consumidores, o percentual fica próximo dos 90%, demonstrando que as ações de fiscalização não foram suficientes e que a população, apesar das vidas perdidas, apresentou resistência às normas, aceitando o funcionamento não adequado de muitos estabelecimentos (Silva 2021a).

Dentre as estratégias de mitigação da doença, em todos os estabelecimentos, inclusive nos de alimentos e bebidas, as principais foram: distanciamento social, restrição de encontros sociais, uso de máscaras e a lavagem frequente de mãos. Estas medidas foram incorporadas à nova rotina dos locais em funcionamento com ou sem atendimento ao público (WHO, 2020). Segundo Sousa e Santos (2020), essas medidas estavam intimamente ligadas às medidas sanitárias, impactando na recuperação econômica.

Nos estabelecimentos de alimentos e bebidas também foram adotadas e intensificadas a limpeza e desinfecção de superfícies e locais de contato direto e permanente com as mãos, ventilação adequada dos ambientes, higienização e cocção adequada dos alimentos e o monitoramento da saúde dos colaboradores, com afastamento imediato dos suspeitos. Todas essas ações de grande relevância ao combate da pandemia. As medidas regulamentadas e adotadas pelos serviços de alimentação, seguiram as já abordadas no Manual de Boas Práticas, contudo com maior rigor em sua execução e estabelecendo novas condutas necessárias (ABIA, 2020).

Os cuidados e as instruções sobre o distanciamento social devem ser compartilhados com os entregadores, que muitas vezes não pertencem ao quadro de profissionais da empresa, mas se não adotarem os cuidados de higiene, uso de máscara e distanciamento do público, podem veicular o coronavírus para o interior dos serviços de alimentação. Logo, a organização deve ter atenção no contato entre os colaboradores e os entregadores no *delivery*, terceirizados ou não. O transporte desses insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação, e as mesmas orientações e protocolos de segurança devem ser mantidos nessa etapa da cadeia de distribuição (DIVISA, 2020; EMBRAPA, 2020).

A contaminação dos alimentos é uma realidade à qual todos estão sujeitos indistintamente. Por sua vez, funcionários e colaboradores de serviços de alimentação têm maior risco de exposição e transmissão do vírus no ambiente de trabalho. Assim, a higienização e desinfecção dos ambientes é um dos pontos principais para enfrentar a COVID-19 (WORLD

HEALTH ORGANIZATION, 2020), o que pode ser observado no relato do dono de um estabelecimento, divulgado na Mackenzie Notícias em 2020 - “*Desta forma temos a oportunidade de mantermos os salários e benefícios de todos. Continuamos girando o faturamento de nossos fornecedores e atendendo à demanda*”.

Alguns estabelecimentos não conseguiram adequação em tempo hábil a nova realidade o que levou a redução da capacidade de atendimento ou mesmo ao fechamento, diminuindo postos de emprego diretos e aumentando as incertezas no período da pandemia do coronavírus, conforme noticiado pela IstoÉ em 2020 - “*Chef Henrique Fogaça fecha restaurante no RJ e demite 200 funcionários*”.

Entretanto, como forma de tornar ativo o comércio de alimentos e bebidas, muitos estabelecimentos optaram por trabalhar no sistema de *delivery*. Assim, foi possível remanejar colaboradores do atendimento no salão para esta atividade e/ou contratar entregadores, tornando esta uma alternativa viável durante o período de isolamento social e de redução na circulação de pessoas em função da pandemia da COVID-19 . Essa estratégia possibilitou o recebimento de alimentos e bebidas nas residências e diminuiu a circulação de pessoas nos espaços físicos, e, conseqüentemente, as chances de transmissão viral (SOARES e LIMA, 2020).

A estratégia de intensificação do *delivery* apresenta pontos de satisfação dos clientes, tais como o sabor da preparação, tempo de entrega e serviço de entrega (Figura 15). Entretanto, a qualidade e temperatura das preparações precisam ser melhoradas para que este serviço tenha boa aceitação após a pandemia do COVID-19, por exemplo com o uso de embalagens que conservem integridade e temperatura, e com treinamento dos colaboradores e/ou terceirizados que realizam o serviço de entrega, nem sempre uma entrega rápida garante qualidade na apresentação.

Figura 15 - Itens de satisfação dos clientes com o serviço *delivery*.



Fonte: Unilever Food Solutions ¹⁵

¹⁵ Disponível em: <https://www.unileverfoodsolutions.com.br/dam/global-ufs/mcos/sla/brazil/mstb/tendencias-e-dados-do-food-service/tendencias-e-dados-do-food-service-unilever-food-solutions.pdf>. Acesso em 12 mar. 2023.

Para o setor de alimentos e bebidas a pandemia do Covid-19 levou os empresários a rápidas evolução e reinvenção dos seus conceitos de atendimento aos comensais. O objetivo foi sempre manter os empreendimentos funcionando e o atendimento ao público passou a seguir as orientações impostas pelas medidas restritivas de distanciamento social. Ações estratégicas foram além do *delivery*, outras ações possibilitaram atendimento de qualidade, espaço físico da cozinha e salão redimensionados, com áreas sem utilização; número menor de colaboradores; cardápios mais enxutos; embalagens resistentes e melhor adequadas; otimização do processo de entrega a partir do uso dos aplicativos; e, aumento da demanda de entrega nas lojas. O processo de entrega na loja ou residência deixou o processo de produção e os colaboradores com maior agilidade, o que contribuiu para o retorno da estabilidade econômica no setor.

Outro grande ponto de crescimento foi a criação de reputação de qualidade e vendas exclusivamente por redes sociais e afins, sistema muitas vezes não utilizado com esta finalidade por muitos estabelecimentos que realizavam atendimento em espaços físicos de consumo. Afinal, poucas eram as informações no início da pandemia e o tempo de adequação dos estabelecimentos a esta nova rotina foi fundamental para que conseguissem ganhar a confiabilidade dos clientes e reerguer financeiramente em um momento tão atípico. Entretanto, muitos dos estabelecimentos de alimentos e bebidas que já tinham sua localização apenas virtual – sem espaço físico, e outros que surgiram durante a pandemia apenas com a proposta de produtos para entrega, fizeram com que as expressões como “Take Out”, “Grab and Go”, “Take Away”; “Ghost kitchens”, “Ghost Restaurants”, “Cloud Restaurants” e “Dark Kitchen” viralizaram e foram inseridas no dia a dia dos comensais.

Essa otimização e inovação permitiu que o cliente utilizasse aplicativos como Uber Eats, iFood como ferramentas fundamentais para realização de pedidos e serviços de entrega. Além disso, diferentes formas de pagamento (PayPal, PicPay, Mercado Pago e Pag Seguro) promoveram facilidades e segurança no momento das compras, sendo outras medida assertiva dos estabelecimentos de alimentos e bebidas.

Parte dessas medidas restritivas e de ações de melhorias nos ambientes de produção e atendimento aos comensais podem permanecer como forma de garantir a qualidade dos produtos e a comodidade dos clientes (Tabela 1).

Tabela 1 - Estratégias utilizadas por empreendedores para manter seus negócios ativos.

(Continua)

Ações	Aplicada ou intensificada na pandemia do Covid 19	Pode permanecer
Intensificar treinamentos de Boas Práticas de Manipulação.	X	X
Aumentar a periodicidade de limpeza de superfícies tocadas por colaboradores e comensais.	X	X
Criar ilhas de pias para lavagem das mãos, comensais e colaboradores	X	X
Disponibilizar de álcool em gel a nas áreas de circulação de come70%v/v em pontos criticos para colaboradores e comensais.	X	X
Disponibilizar álcool em gel nas mesas.	X	
Deixar o ambiente arejado e ventilado naturalmente. No caso de uso de sistemas de climatização deixar a ventilação mais fraca e indireta.	X	
Aumentar a periodicidade de limpeza dos sistemas de climatização.	X	X
Aferir temperatura de colaboradores e comensais na entrada do estabelecimento.	X	
Solicitar afastamento de colaboradores que apresentem quadro de enfermidade.	X	X
Alocar colaboradores utilizando máscara e luvas em locias de auto-serviço e na área do bar.	X	X
Estabelecer cardápio com menor número de preparações.	X	
Fornecer cardápio na forma virtual.	X	X
Cardápio físico em material impermeável e higienizado com álcool a 70%v/v.	X	X
Pedidos por meio de <i>smartphone</i> ou <i>tablets</i> .	X	
Evitar aglomeração no salão com maior espaçamento entre mesas e clientes, e espaços de não utilização de	X	

mesas e cadeiras.	
Dar visibilidade a procedimentos de segurança e recomendações aos clientes, tais como uso de máscaras.	X
Usar atendimento <i>delivery, drive thru e/ou take away</i> .	X
Diversificar das formas de pagamento com menor contato com a maquineta.	X

Fonte: Elaborada pela autora, 2023.

Ações como presença de dispenser de álcool em gel a 70% v/v nas mesas, ambientes sem uso de climatização artificial, a não utilização de comandas físicas, áreas e locais não disponibilizadas aos comensais para garantir maior espaçamento entre eles e a presença de cartazes com medida preventivas de contaminação viral passaram a ser desnecessária com a diminuição da transmissividade da COVID-19. A não permanência dessas medidas trazem uma percepção da normalidade anterior à pandemia. Entretanto, algumas outras, conforme especificado na Figura 11, poderiam continuar em plena utilização, pois garantem a manutenção da qualidade na produção e serviço de alimentos e bebidas, além de serem práticas de higiene que foram mais fortemente retomadas durante o período da pandemia.

Todas as ações estratégicas adotadas e executadas no setor alimentício tinham por finalidade evitar a transmissão da COVID-19 por vias aéreas e superfícies de contato (MORAWSKA; MILTON, 2020; VILLAPOL, 2020). Ademais, existiu a clara necessidade de treinamento dos colaboradores à higiene pessoal e do ambiente de trabalho, ao uso dos equipamentos de proteção individual, a exemplo das máscaras, e aos sintomas da COVID-19. Para além da pandemia da COVID-19 sempre foi e será necessária a educação sanitária e as medidas preventivas, durante toda a matriz alimentar (desde os aspectos higiênico-sanitários de manipuladores, do pré-preparo, preparo e da distribuição de alimentos) são de grande importância para a diminuição de problemas futuros (LUZ; FORTUNA, 2015). Logo, todas essas estratégias devem ser seguidas a fim de minimizar a disseminação de vírus e bactérias (MACIEL et al., 2017).

4 CONCLUSÃO

No início de 2020, com o surgimento da pandemia da COVID-19 a crise no setor de alimentos e bebidas foi instaurada e muitos estabelecimentos tiveram que fechar suas portas ou diminuir seu quadro de funcionários. O faturamento de estabelecimentos de alimentos e bebidas apresentou queda de 25% logo no primeiro semestre. Porém, aqueles que já operavam por meio do serviço de *delivery - drive thru* e/ou *take away*, conseguiram se manter no mercado e ainda tiveram crescimento considerável em suas vendas, apresentando média de 72% dessa forma de consumo entre abril de 2020 e março de 2021. Apesar deste crescimento, o desempenho dos estabelecimentos de alimentos e bebidas dependeu muito das ações realizadas por seus empresários, que perceberam o potencial de investir nessa forma de comercialização fora dos estabelecimentos, ou seja, enxergaram nas estratégias de *drive thru* e/ou *take away*, possibilidades de rotas alternativas para manutenção de suas atividades econômicas.

Analisando essas condições, a implementação dessa forma de comercialização e de atendimento, juntamente com a atenção redobrada com os cuidados de higiênico – sanitário a fim de diminuir a disseminação da COVID-19 nos diversos serviços de alimentação foi algo extremamente positivo, pois deu popularidade, força e maior credibilidade às práticas e exigências sanitárias, assim como, identificação dos consumidores com este formato de atendimento em potencial crescente no estado, dando mais oportunidades de serviços e aquecendo o setor.

Portanto, as soluções adotadas pelos estabelecimentos de alimentos e bebidas, ao longo dos meses ofereceram subsídios para a sua (re)estruturação física e organizacional durante a pandemia. Além disso, os novos e antigos empreendedores passaram a considerar as estratégias aqui apresentadas como modelo de negócios como alternativas mais acessíveis economicamente e estarem aliadas à praticidade, elas podem ser consideradas tendências no setor de alimentação fora do lar para o ano de 2023 em diante.

Assim, as estratégias aliadas a uma boa análise do mercado e viabilidade financeira podem ser encarados como ferramentas imprescindíveis para a criação e/ou manutenção de um estabelecimento de alimentos e bebida. A dissonância por sua vez, entre os elementos destacados aqui neste estudo, podem ocasionar danos de ordem de saúde pública, social e econômico

REFERÊNCIAS

ABIA. Associação Brasileira da Indústria de Alimentos. (2021). **Boas Práticas na Indústria de Alimentos. COVID-19 Recomendações às associadas e aos**

colaboradores. Disponível em:

<<https://www.abia.org.br/downloads/Recomendacoes-ABIA-Boas-Praticas-Covid19.pdf>>.

Acesso em: 12 mar. 2023.

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: 12 mar. 2023.

ABRASEL. **Perda de receitas endividamento.** Disponível em:

<https://redeabrase.abrase.com.br/upload/files/2021/03/SUILGc89MEzmJv1kDlGU_01_6b201eb65084961d19276a366967eaa5_file.pdf>. Acesso em: 12 mar. 2023.

ABRASEL. **Pesquisa inédita revela riscos crescentes para bares e restaurantes.**

Disponível em: <<https://abrase.com.br/noticias/noticias/pesquisa-inedita-revela-riscos-crescentes-para-bares-e-restaurantes/>>. Acesso em: 12 mar. 2023b.

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>. Acesso em: 12 mar 2023.

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Cartilha para boas práticas para serviços de alimentação: resolução – **RDC n° 216/2004.** 2004. 3. ed. Brasília.

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **NOTA TÉCNICA N° 18/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA COVID-19 e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos.** Brasília, 06 de abril de 2020.

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/LArtigos/NT%2018.2020%20%20Boas%20Pra%CC%81ticas%20e%20Covid%2019-1.pdf>.

ARAÚJO, M.E.M.; ROCHA, A.M.P.; WESZ, R da S. Projeto Alimentação Inteligente = Desperdício Zero. Grupo de trabalho 06 – **Ciência, Tecnologia, Sociedade e Ambiente**, 2010.

Bartik, A., Bertrand, M., Cullen, Z. B., Glaeser, E. L., Luca, M., & Stanton, C. (2020). **How are Small Businesses Adjusting to COVID-19? Early Evidence from a Survey.** Harvard Business School, Working Paper, n. 20-102. Recuperado em 15 abril, 2020, de: <https://ssrn.com/abstract=3570896>.

BENETTI, Rodolfo. **Marketing Digital em 2020: o que é e como funciona?**[IMPERDÍVEL].2020.Disponível:<<https://www.organicadigital.com/blog/afinal-como-funciona-o-marketing-digital/>>. Acesso em 16 nov. 2020.

Brasil. (2018). Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, Seção 1, 68.

Brasil. (2020). Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa. **Nota Técnica 23/2020: orienta o setor quanto ao uso de luvas e máscara**<<http://portal.anvisa.gov.br/registros/autorizacoes/alimentos/empresas/boas-praticas-de-fabricacao>>.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação**. Brasília, v. 1, n. 10, p. 47, 2006.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução **RDC nº 216**, de 15 de setembro de 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. 2018. **Surtos de doenças transmitidas por alimentos no Brasil**. Brasília.

BRASIL, O. P. A. S. Folha informativa–COVID-19: doença causada pelo novo coronavírus. 2020. Disponível em: <<https://www.paho.org/pt/covid19>>. Acesso em: 12 de março de 2023.

BROWN, Laura G. et al. Restaurant manager and worker food safety certification and knowledge. **Foodborne pathogens and disease**, v. 11, n. 11, p. 835-843, 2014.

BOUÇAS DA SILVA, D.L.; HOFFMANN, V.E.; COSTA, H.A. Confiança em redes de cooperação do turismo: análise de seu papel e elementos vinculados em Parnaíba, Piauí, Brasil. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, São Paulo, v. 14, n.2, p. 9-29, maio/ago.2020.

CFN. Conselho Federal de Nutricionistas. Recomendações do CFN: boas práticas para a atuação do nutricionista e do técnico em nutrição e dietética durante a pandemia do novo coronavírus (COVID-19)[Internet]. rev. ampl. **Brasília, DF: CFN**, 2020.

CHEN, P.; MAO, L.; NASSIS, G.P.; HARMER, P.; AINSWORTH, B.E.; FUZHONG, L. Coronavirus disease (COVID-19): the need to maintain regular physical activity while taking precautions. **Journal Sport Health Science**, v.9, n.2, p.103-104, 2020.

CHINAZZI, M.; DAVIS, J.; AJELLI, M.; GIOANNINI, C.; LITVINOVA, M.; MERLER,S.; PASTOREYPIONTTI, A.; MU, K.; ROSSI, L.; SUN, K.; VIBOUD, C.; XIONG, X.; YU, H.; HALLORAN, E.; LONGINIJR., I.; VESPIGNANI, A. The effect of travel restrictions on the spread of the 2019 novel coronavirus (COVID-19) outbreak. **Science**, v.368, p. 395-400, 2020.

CLARK, Jeffrey; CRANDALL, Philip G.; O'BRYAN, Corliss. Climbing the intervention ladder to handwashing compliance: A review and directions for future research. **Food Control**, v. 84, p. 544-551, 2018.

CRODA, J. et al. COVID-19 no Brasil: vantagens de um sistema único de saúde socializado e preparação para contenção de casos. **Revista da Sociedade Brasileira de Medicina Tropical**, v. 53, p. e20200167, 2020.

DE INSPEÇÃO, Gerência Geral. NOTA TÉCNICA Nº 8/2020 /SEI/ GIALI /GGFIS /DIRE4/ ANVISA. Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/UFs/AL/Artigos/NT%2018.2020%20-%20Boas%20Pra%CC%81tica%20e%20Covid%2019-1.pdf>. Acesso em: 12 mar. 2023.

DE NUTRICIONISTAS, Conselho Federal. Recomendações do CFN: boas práticas para a atuação do nutricionista e do técnico em nutrição e dietética durante a pandemia do novo coronavírus (COVID-19)[Internet]. rev. ampl. **Brasília, DF: CFN**, 2020.

DE OLIVEIRA ÁVILA, Mariana et al. A importância do controle das condições microbiológicas e higiênicas sanitárias na prevenção de doenças transmitidas por alimentos- uma revisão de literatura. **Revista Expressão Científica (REC)**, v. 1, n. 1, 2016.

DE PERNAMBUCO, F. **Estudo mostra mudança de hábitos alimentares durante a pandemia**. Disponível em:

<<https://www.folhape.com.br/noticias/coronavirus/estudo-mostra-mudanca-de-habitos-alimentares-durante-a-pandemia/158647/>>. Acesso em: 12 mar. 2023.

FIOCRUZ. Fundação Oswaldo Cruz: uma instituição a favor da vida. Quais as orientações para higienização de alimentos para prevenir a COVID-19? Disponível em: <<https://portal.fiocruz.br/pergunta/quais-orientacoes-para-higienizacao-de-alimentos-para-prevenir-COVID-19>>. Acesso em: 12 mar 2023.

99Food. **Serviço ganha novos públicos e ajuda a manter bares e restaurantes em operação durante a pandemia**. Gazeta do Povo 2020; 29 abr.

<https://www.gazetadopovo.com.br/conteudo-publicitario/99-food/servico-ganha-novos-publicos-e-ajuda-a-manter-bares-e-restaurantes-em-operacao-durante-a-pandemia/>.

Frabasile D, Campos E, Buldrini R. **Coronavírus: como o iFood está lidando com o aumento da demanda por delivery**. Época Negócios 2020; 3 abr.

<https://epocanegocios.globo.com/Startup/noticia/2020/04/coronavirus-comoo-ifod-esta-lidando-com-o-aumento-da-demanda-por-delivery.html>.

GALANAKIS, C.M. The food systems in the era of the coronavirus (COVID-19) pandemic crisis. **Foods**, v.9, n.4, p.523-533, 2020.

LI, Yuguo et al. Evidence for probable aerosol transmission of SARS-CoV-2 in a poorly ventilated restaurant. **MedRxiv**, 2020.

LIMA, S. K. R. et al. Impactos Da COVID-19 No Controle Higiênico-Sanitário No Setor Alimentício. **Brazilian Journal of Development**, v. 6, n. 7, p. 53414–53442, 2020.

MORAWSKA, Lidia; MILTON, Donald K. It is time to address airborne transmission of coronavirus disease 2019 (COVID-19). **Clinical Infectious Diseases**, v. 71, n. 9, p. 2311-2313, 2020.

OPAS. Organização Pan-Americana da Saúde. Folha informativa COVID-19 - Brasil. Disponível em: <<https://www.paho.org/pt/covid19>>.

OLIVEIRA, Tatiana Coura; ABRANCHES, Monise Viana; LANA, Raquel Martins. (In) Segurança alimentar no contexto da pandemia por SARS-CoV-2. **Cadernos de saude publica**, v. 36, p. e00055220, 2020.

PEÇANHA, VITOR. **O que é Marketing Digital**: Tudo sobre o conceito, como fazer e começar sua estratégia de Marketing Online. 2020.

Disponível:<<https://rockcontent.com/br/blog/marketing-digital/>>. Acesso em 16 nov. 2020.

RECINE, Elisabetta Radaelli et al. Cuidados com os Alimentos. 2002. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cuidado_alimentos.pdf. Acesso em: 12 de março de 2023.

RODRIGUEZ-MORALES, Alfonso J. et al. COVID-19 in Latin America: The implications of the first confirmed case in Brazil. **Travel medicine and infectious disease**, v. 35, p. 101613, 2020.

SOARES, Ana Cibelli Nogueira; DA SILVA LIMA, Maria Raquel. Serviços de delivery alimentício e suas precauções em tempos da pandemia de SARS-COV-2 (Covid- 19).

Brazilian Journal of Health Review, v. 3, n. 3, p. 4217-4226, 2020.

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.

SOARES, A. C. N.; LIMA, M. R. D. S. Serviços de delivery alimentício e suas precauções em tempos da pandemia de SARS-COV-2 (COVID-19). **Brazilian Journal of Health Review**, v. 3, n. 3, p. 4217–4226, 2020.

SOUSA, Hermanny Matos Silva et al. Segurança dos alimentos no contexto da pandemia por SARS-COV-2. **DESAFIOS-Revista Interdisciplinar da Universidade Federal do Tocantins**, v. 7, n. Especial-3, p. 26-33, 2020.

TEIXEIRA, Lara Azevedo; DE CARVALHO, Wellington Roberto Gomes. SARS-CoV-2 em superfícies: persistência e medidas preventivas—uma revisão sistemática/SARS-CoV-2 in Surfaces: persistence and prevention measures—a systematic review/SARS-CoV-2 en Superfícies: persistencia y medidas preventivas-una revisión sistemática. **Journal Health NPEPS**, v. 5, n. 2, 2020.

UNWTO. (2020). World Tourism Barometer May 2020 Special focus on the Impact of COVID-19.

VILLAPOL, Sonia. Gastrointestinal symptoms associated with COVID-19: impact on the gut microbiome. **Translational Research**, v. 226, p. 57-69, 2020.

WHO (WORLD HEALTH ORGANIZATION). Coronavirus disease (COVID-19) advice for the public. 2020.

WORLD HEALTH ORGANIZATION et al. Coronavirus disease (COVID-19): How is it transmitted. 2020.

WORLD HEALTH ORGANIZATION et al. COVID-19 and food safety: guidance for food businesses. Interim guidance, 7 April 2020. 2020.

YOUNG, Ian et al. A systematic review and meta-regression of single group, pre-post studies evaluating food safety education and training interventions for foodhandlers. **Food research international**, v. 128, p. 108711, 2020.