

 Ana Paula Garcia Fernandes dos Santos¹

 Cilene Silva Ribeiro¹

 Gabriela Moraes Fortuna¹

¹ Pontifícia Universidade Católica do Paraná, Curso de Vigilância Sanitária e Controle de Qualidade Aplicado na Produção de Alimentos, Programa de Pós-Graduação do Setor de Nutrição. Curitiba, PR, Brasil

Correspondência

Ana Paula Garcia Fernandes dos Santos
anagarcianutricao@gmail.com

Artigo oriundo do Trabalho de Conclusão de Pós-Graduação do Curso de Vigilância Sanitária e Controle de Qualidade Aplicado na Produção de Alimentos, da Pontifícia Universidade Católica do Paraná, pelas discentes Ana Paula Garcia Fernandes dos Santos e Gabriela Moraes Fortuna, intitulado de "Boas práticas de fabricação de alimentos no contexto da Covid-19: um foco em unidades de alimentação e nutrição", realizado no ano de 2020.

Boas práticas de fabricação de alimentos no contexto da Covid-19

Good food manufacturing practices in the Covid-19 context

Resumo

Introdução: Após o início da pandemia ocasionada pelo novo coronavírus, o mundo se deparou com a necessidade do isolamento social. Todos os serviços não considerados essenciais tiveram a orientação de permanecerem fechados por tempo indeterminado. Nesse cenário, os serviços de alimentação puderam continuar funcionando, porém, com uma gama de alterações em suas rotinas e nas boas práticas de fabricação. **Objetivo:** Este trabalho teve como objetivo analisar as principais mudanças ocorridas nas boas práticas de fabricação de Unidades de Alimentação, após o início da pandemia do novo coronavírus. **Método:** Foi realizado um estudo qualitativo, com produção de dados por meio de entrevistas *on-line*, com gestores de Unidades de Alimentação. O questionário utilizado foi desenvolvido especialmente para este projeto, sendo segmentado em três etapas: dados pessoais, dados da unidade e alterações realizadas devido à pandemia. **Resultado:** Ao total, a pesquisa obteve 70 respostas, provenientes de profissionais que atuam na cidade de Curitiba-PR. Dentre as medidas mais citadas, destaca-se a aquisição de novos equipamentos de proteção, redução da capacidade do refeitório e aumento no uso de produtos de limpeza e álcool em gel. **Conclusão:** O fortalecimento das boas práticas e a implantação de medidas de segurança adicionais podem contribuir para a redução da transmissão do novo coronavírus, mas é fundamental que os profissionais adotem unicamente medidas baseadas nas legislações vigentes e nas orientações dos principais órgãos de saúde, a fim de evitar a disseminação de informações dúbias e errôneas

Palavras-chave: Boas práticas de fabricação. Restaurantes. Coronavírus.

Abstract

Introduction: After the start of the pandemic caused by the new coronavirus, the world was faced with the need for social isolation. All services not considered essential were instructed to remain indefinitely closed. In this scenario, food services were able to continue working, however, with a range of changes in their routines and good manufacturing practices. **Objective:** This study aimed to analyze the main changes that occurred in the good manufacturing practices of Food Units, after the beginning of the new coronavirus pandemic. **Method:** A qualitative study was carried out, with data production through online interviews with managers of Food Units. The questionnaire used was developed especially for this project, being divided into three stages: personal data, unit data and changes made due to the pandemic. **Result:** In total, the survey obtained 70 responses, from professionals who work in the city of Curitiba, PR. Among the actions most often mentioned, we highlight the acquisition of new protective equipment, reduction of cafeteria capacity and increase in the use of

cleaning products and alcohol gel. **Conclusion:** The development of good practices and the implementation of additional safety measures can contribute to reducing the transmission of the new coronavirus, but it is essential that professionals adopt only measures based on current legislation and guidelines of the top health organizations, in order to avoid the dissemination of dubious and erroneous information.

Keywords: Good manufacturing practices. Restaurants. Corona virus. **Resumo**

INTRODUÇÃO

O ano de 2020 iniciou-se com um cenário histórico – o mundo ficou paralisado diante da pandemia ocasionada pelo novo coronavírus –, também conhecido como Covid-19 (SARS-CoV-2). A Organização Mundial da Saúde (OMS) declarou, em 30 de janeiro, que o surto da doença constitui uma Emergência de Saúde Pública de Importância Internacional. A doença, até então desconhecida, causou muitas incertezas, visto o que a ciência tem descoberto sobre o vírus na pandemia em curso,¹ atualizando constantemente as estratégias de enfrentamento e suas repercussões em amplitude global.²

Dentre as principais recomendações acerca da doença, destaca-se o distanciamento social. Diversos setores tiveram que adaptar suas rotinas, o que causou forte impacto econômico, social e emocional na população.^{3,4} Nesse cenário, empresas precisaram se adaptar ao serviço em *home office* e as Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) precisaram se reinventar, para que pudessem continuar funcionando de acordo com as novas leis.⁵ A obrigatoriedade do distanciamento social provocou mudanças na forma de se alimentar e, conseqüentemente, no fluxo das unidades. No meio de tantas mudanças, o *delivery* ocupou um espaço notório no dia a dia da população.⁶

Nesse panorama, percebeu-se a necessidade da divulgação de informações corretas e com embasamento científico, para que os profissionais da área da alimentação pudessem adequar suas unidades e serviços oferecidos. Dado o exposto, este artigo analisa as principais mudanças ocorridas nas boas práticas de fabricação de UANs a partir do contexto da pandemia da Covid-19.

MÉTODOS

Realizou-se um estudo de cunho transversal, quantitativo, com produção de dados por meio de entrevistas *on-line* com nutricionistas que atuam diretamente na produção de alimentos. O formato *on-line* foi escolhido considerando as recomendações de isolamento social, devido à Covid-19. Foram convidados a fazer parte da entrevista, gestores de Unidades de Alimentação e Nutrição – unidades responsáveis pelo fornecimento de refeições, neste caso, restaurantes administrativos e cozinhas hospitalares – de ambos os sexos e maiores de 18 anos, através da plataforma LinkedIn. Como critério de exclusão, consideramos o preenchimento incorreto do formulário, indivíduos com idade inferior a 18 anos, além de profissionais que não são da área de Nutrição e que não atuam como gestores.

O questionário utilizado foi desenvolvido especialmente para este projeto, sendo segmentado em três etapas: dados pessoais, dados da unidade e alterações realizadas devido à pandemia. Ele conta com 25 perguntas abertas e de fácil compreensão (quadro 1). O tempo previsto para realização é de 30 minutos. O projeto foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos. O Termo de Consentimento de Uso de Dados (TCUD) e o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) foram disponibilizados na primeira página da entrevista. As entrevistas foram realizadas no período de julho de 2020 a outubro de 2020. De acordo com os dados publicados pelo Conselho Nacional de Secretários de Saúde (CONASS) e o Ministério da Saúde, o período da realização da pesquisa coincidiu com o ápice da pandemia no Brasil e, conseqüentemente, pelas medidas mais rigorosas tomadas no ano de 2020.

Quadro 1. Estrutura do questionário

| | | |
|---|----|--|
| Perfil das entrevistadas | 1 | Nome completo: |
| | 2 | Idade: |
| | 3 | Profissão: |
| | 4 | Área de atuação: |
| | 5 | Tempo de atuação: |
| | 6 | Função na empresa: |
| Perfil das unidades | 7 | Nome da empresa: |
| | 8 | Localidade da empresa: |
| | 9 | Número de comensais por dia: |
| | 10 | Qual o sistema de distribuição? |
| | 11 | Qual a forma de gerenciamento? |
| | 12 | Qual o número de refeições ofertadas por dia (exemplo: duas – almoço e jantar)? |
| | 13 | Qual o número de funcionários por turno? |
| Principais alterações realizadas durante a pandemia | 14 | Quais as principais mudanças, na sua visão, que foram realizadas na unidade após o início da pandemia? |
| | 15 | Quais as maiores dificuldades encontradas? |
| | 16 | Como a equipe lidou com as mudanças realizadas? |
| | 17 | Como os clientes receberam as mudanças realizadas? |
| | 18 | Quais meios de comunicação foram utilizados para comunicados aos clientes? |
| | 19 | Houve a elaboração de um plano de contingência na unidade? Se sim, de que forma ele foi registrado? |
| | 20 | Quais os setores que mais participaram ativamente do plano de contingência? |
| | 21 | Houve aumento nos custos da unidade? Se sim, este custo foi repassado ao cliente? |
| | 22 | De que forma você se atualizou sobre a legislação vigente nas diferentes fases da pandemia? |
| | 23 | De que forma você realizou o controle da troca de máscara dos colaboradores, estabelecida na legislação? |
| | 24 | Em sua opinião, qual o papel do nutricionista nesta pandemia? |
| | 25 | Quais medidas de segurança continuarão operantes após o término da pandemia? |

Fonte: As autoras, 2020.

No Paraná, foi publicado o Decreto nº 4.942, em 30 de junho de 2020, sobre medidas restritivas para o enfrentamento da Covid-19. Por meio dele, foi decretado que as atividades econômicas não essenciais fossem suspensas por 14 dias. Ainda segundo esse decreto, houve a autorização de que os municípios referidos nele pudessem adotar medidas mais restritivas caso o cenário epidemiológico local exigisse. Este decreto foi revogado pelo Decreto nº 5.882, de 7 de outubro de 2020.^{7,8}

Em Curitiba, destacou-se a Resolução SMS nº 1, de 16 de abril de 2020, que foi a primeira a impor e orientar medidas de contenção para disseminação dos vírus. As medidas incluíam orientações complementares de distanciamento social, abrangendo os espaços públicos. Estas medidas regionalizadas foram embasadas em leis, portarias e normas em nível federal.⁹

Para a elaboração das perguntas do questionário, utilizaram-se como base três Notas Técnicas (NT) publicadas durante a pandemia, sendo elas: NT 47/2020,¹⁰ que orienta o setor sobre o uso de luvas e máscaras nos estabelecimentos; NT 48/2020,¹¹ que trata das boas práticas de fabricação, acrescentando e reforçando medidas para a adequada manipulação dos alimentos; e NT 49/2020,¹² que traz recomendações para os serviços de alimentação com atendimento ao cliente.

De modo a compreender como essas normas impactaram na rotina das UANs, a pergunta norteadora deste estudo foi relacionada às alterações realizadas no controle higiênico sanitário das unidades, com base na legislação, em diferentes aspectos da produção e distribuição, conforme descrito a seguir.

Os dados coletados foram tabulados no programa Microsoft Excel® e, posteriormente, foi realizada análise descritiva dos dados por meio de estatística descritiva.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados da pesquisa foram segmentados nos três temas de perguntas do questionário, que são: dados pessoais, dados da unidade e alterações realizadas devido à pandemia. A pesquisa obteve 70 respostas, entretanto, duas não foram englobadas, por não cumprirem com todos os critérios de inclusão. Na tabela 1, estão descritas as características principais da amostra. As entrevistadas também foram questionadas quanto às características de suas unidades produtoras de refeições. Na tabela 2, estão elencados os dados referentes ao perfil das unidades.

Tabela 1. Perfil dos entrevistados. Curitiba-PR, 2021.

| n = 68 | Dados em porcentagem | |
|-------------------|---------------------------|-------------|
| Gênero | Feminino | 100% (68) |
| | Masculino | 0% (0) |
| Faixa etária | 18-25 anos | 26,47% (18) |
| | 25-30 anos | 14,70% (10) |
| | 30-60 anos | 58,82% (40) |
| Profissão | Administrador | 26,47% (18) |
| | Nutricionista | 73,52% (50) |
| Área de atuação | Qualidade | 13,23% (9) |
| | Produção de alimentos | 76,47% (52) |
| | Clínica e produção | 10,3% (7) |
| Tempo de atuação | Menor que 5 anos | 10,3% (7) |
| | Entre 5-10 anos | 75% (51) |
| | Maior que 10 anos | 14,70% (10) |
| Função na empresa | Supervisor de produção | 36,76% (25) |
| | Nutricionista de produção | 19,11% (13) |
| | Encarregado de cozinha | 22% (15) |
| | Coordenador | 22% (15) |

Tabela 2. Perfil das unidades. Curitiba-PR, 2021

| n = 68 | Dados em porcentagem | |
|--------------------------------------|----------------------|-------------|
| Localidade | Curitiba – Paraná | 100% (68) |
| Número de comensais por dia | < 500 | 2,94% (2) |
| | 500-1.000 | 92,64% (63) |
| | > 1.000 | 4,4% (3) |
| Sistema de distribuição de refeições | <i>Self-Service</i> | 85,2% (58) |
| | Rotisseria | 8,8% (6) |
| | <i>À la carte</i> | 5,9% (4) |
| Forma de gerenciamento | Institucional | 92,64% (63) |
| | Comercial | 7,3% (5) |
| Número de refeições por dia | < 100 | 17,64% (12) |
| | 100-500 | 66% (45) |
| | > 500 | 16% (11) |
| Número de funcionários | < 20 | 2,94% (2) |
| | 20-60 | 80,9% (55) |
| | 60-100 | 14,70% (10) |
| | > 100 | 1,4% (1) |

No que tange às alterações realizadas nas UANs, destaca-se a mudança na forma de distribuição das refeições. O principal achado foi referente à substituição do formato do tipo *self-service*, realizado por 35% das entrevistadas. Tal medida corrobora a Resolução municipal nº1, publicada em abril de 2020, em Curitiba-PR, que, segundo seu artigo 6º, suspendeu o funcionamento do sistema de bufê. Em outubro do mesmo ano, esta resolução foi revogada pelo Decreto municipal nº 1.350/2020, que voltou a autorizar o atendimento devido à estabilização de casos na capital paranaense.¹³ Ainda que a legislação tenha se manifestado contra a continuação do autosserviço durante o período em que a entrevista foi realizada, 20,5% dos participantes relataram ter mantido o sistema *self-service*. Nesses casos, as gestoras recorreram à troca de utensílios do bufê a cada 30 minutos e ao uso de luvas plásticas descartáveis durante o processo de distribuição. Segundo a Nota Técnica nº 47, publicada pela ANVISA em 3 de junho de 2020, o uso de luvas não é estabelecido como uma maneira de prevenir a transmissão da Covid-19, sendo a recomendação mais importante a higienização adequada das mãos.¹⁰ Na tabela 3, estão descritas as principais alterações realizadas pelas gestoras.

Tabela 3. Principais alterações nas unidades. Curitiba-PR, 2021.

| | Dados em porcentagem | |
|---|---|------------|
| Principais mudanças na visão do gestor | Substituição do formato do tipo <i>self-service</i> | 35% (24) |
| | Aumento na frequência de higienização do ambiente | 16% (11) |
| | Implantação de <i>delivery</i> | 8% (5) |
| | Implantação do <i>home office</i> para cargos administrativos | 18% (12) |
| | Aumento na frequência de higienização de mãos | 19% (13) |
| | Fornecimento de máscaras descartáveis | 66% (45) |
| | Controle de lotação no refeitório | 100% (68) |
| | Aumento nos avisos visuais | 44% (30) |
| Maiores dificuldades encontradas | Diminuição do quadro de colaboradores | 77% (52) |
| | Dúvidas sobre a legislação vigente | 37% (25) |
| | Adaptação das alterações | 89% (61) |
| Reação da equipe frente às mudanças | Resistentes | 16% (11) |
| | Neutros | 30% (20) |
| | Favoráveis às alterações | 54% (37) |
| Reação dos clientes frente às mudanças | Resistentes | 72% (49) |
| | Neutros | 10% (7) |
| | Favoráveis às alterações | 18% (12) |
| Meios de comunicação utilizados para orientação sobre as alterações | Cartazes e adesivos | 22% (15) |
| | Mídias sociais | 100% (68) |
| | Equipamentos eletrônicos no refeitório | 38% (26) |
| | Programas institucionais | 34% (23) |
| Elaboração de plano de contingência | Realizado e registrado em formato de Procedimento Operacional Padronizado | 100% (68) |
| Setores que mais participaram ativamente do plano de contingência | Marketing | 48,5% (33) |
| | SESMT | 32% (22) |
| | Recursos Humanos | 30% (20) |
| | Qualidade | 30% (20) |
| Alterações nos custos da unidade | Aumento | 59% (40) |
| | Redução | 0% (0) |
| | Não houve alteração | 41% (28) |

Tabela 3. Principais alterações nas unidades. Curitiba-PR, 2021.(Cont.)

| | Dados em porcentagem | |
|---|---|------------|
| Fonte de atualização dos gestores sobre a legislação vigente | Mídias sociais | 22% (15) |
| | Cartilhas informativas | 48,5% (33) |
| | Site dos conselhos regionais de nutricionistas | 17,6% (12) |
| | Site da ANVISA | 12% (8) |
| Métodos de controle sobre o uso de máscaras por parte dos colaboradores | Máscaras com cores diferentes | 7,3% (5) |
| | Alarme | 4,4% (3) |
| | Assinatura dos colaboradores | 38% (26) |
| | Não realiza controle | 50% (34) |
| Papel do nutricionista na pandemia por percepção dos gestores | Garantir a segurança alimentar e nutricional | 56% (38) |
| | Evitar a contaminação do vírus dentro das unidades | 95,5% (65) |
| | Orientar os colaboradores | 28% (19) |
| | Adequar a unidade perante a legislação vigente | 76,4% (52) |
| Medidas de segurança que continuarão operantes após o término da pandemia | <i>Displays</i> de álcool em gel em pontos estratégicos na produção | 84% (57) |
| | Redução dos assentos no refeitório | 7,3% (5) |
| | Substituição do formato <i>self-service</i> | 37% (25) |
| | Aumento da frequência da higienização das mãos dos colaboradores | 68% (46) |

Devemos ressaltar, ainda, que grande parte das modificações relatadas foi realizada no ambiente das unidades. A Nota Técnica nº 49, publicada em 2 de junho de 2020, traz as principais recomendações quanto ao ambiente, sendo elas: manter a organização das mesas com uma distância segura entre os indivíduos; disponibilizar sabonete neutro, papel toalha e álcool em gel 70%; manter o local ventilado e intensificar a higienização do ambiente.¹² No que corresponde à higienização do ambiente, assim como a NT nº 49, a Norma Técnica nº 48, publicada em 5 de junho de 2020, pela ANVISA, sugere aperfeiçoar os procedimentos de higienização de superfícies em que há maior frequência de contato. Assim, as unidades devem redobrar seus esforços de limpeza e desinfecção. Neste sentido, 16% das entrevistadas relataram aumento na frequência de higienização do ambiente.¹¹

Apesar de a maioria entrevistada distribuir as refeições no mesmo local de produção, uma parte das gestoras recorreu à implantação do serviço de *delivery* durante a pandemia. Esta modalidade se tornou uma ótima opção durante os períodos de maiores esforços pelo distanciamento social, porém vale ressaltar que esse tipo de serviço também deve seguir as recomendações dos principais órgãos de saúde.¹⁴

Das entrevistadas, 59% afirmaram que houve aumento nos custos das refeições após o início da pandemia. Quanto ao aumento do custo dos insumos, dados da Pesquisa Nacional da Cesta Básica de Alimentos, realizada pelo Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos (DIEESE), indicaram que, no ano de 2020, os preços do conjunto de alimentos básicos aumentaram em todas as capitais pesquisadas. É importante relacionar que, com o aumento no custo das refeições, este valor muitas vezes é repassado para o cliente, como no caso de restaurantes comerciais, tornando as refeições mais caras.^{15,16}

Há que ressaltar, ainda, que 77% relataram ter diminuições das equipes, devido a afastamentos médicos e demissões. Em relação aos afastamentos médicos por sintomas compatíveis com a Covid-19, as entrevistadas afirmaram realizar o controle de sinais e sintomas dos colaboradores, previsto na legislação. Na Nota Técnica nº 18, publicada em 6 de abril de 2020 pela ANVISA, recomenda-se que a empresa estabeleça procedimentos específicos de avaliação do estado de saúde dos manipuladores.¹⁴ No que corresponde à taxa de demissões, mostra-se claro

que, além da crise sanitária, uma das consequências da pandemia é o aumento do desemprego. No Brasil, as medidas implantadas pelo governo foram: auxílio emergencial para pessoas em situação de vulnerabilidade social, aumento do período de seguro-desemprego, afastamentos completos ou de parte da carga horária subsidiados pelo governo federal, redução das alíquotas pagas pelas empresas aos serviços sociais autônomos (Sistema S), desoneração do Imposto sobre Operações Financeiras (IOF) e incidentes sobre operações de crédito.¹⁷

Destaca-se também que 18% das entrevistadas afirmaram implantar o serviço em *home office* para colaboradores que realizavam tarefas administrativas na UAN. Esta modalidade está inserida no contexto das novas formas de organização e relações de trabalho, devendo ser regida pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT).¹⁸ Há ainda que ressaltar que o teletrabalho denota desafios.

Outro dado importante citado por 19% das participantes da pesquisa foi o aumento na frequência de higienização de mãos por parte dos colaboradores. Esta medida está de acordo com a Norma Técnica nº 18 publicada pela ANVISA em 6 de abril de 2020, que afirma: “a limpeza das mãos é uma das estratégias mais efetivas para reduzir o risco de transmissão e de contaminação pelo novo coronavírus”.¹⁴

Quanto à adesão das novas recomendações e procedimentos por parte dos funcionários, a maioria afirma que a equipe aceitou bem as medidas, porém 16% alegam possuírem bastante resistência da equipe. Estudos que a situação pandêmica tem gerado alterações de humor, contribuindo para a instabilidade das organizações.¹⁹

Quanto ao uso de EPIs, destaca-se que o papel dos EPIs na proteção à saúde dos trabalhadores na atual pandemia é ímpar, por isso estes devem ser adequadamente treinados sobre o uso. Essas informações estão de acordo com a NT nº18, que afirma que as empresas devem assegurar o acesso aos EPIs e realizar treinamentos. Por se tratar de um vírus de transmissão respiratória, o uso de EPIs torna-se indispensável para contemplar as medidas de precauções padrão.^{20,21}

Dando prosseguimento a essas recomendações, 66% das entrevistadas citaram disponibilizar máscaras descartáveis para seus colaboradores. De acordo com a Portaria Conjunta MS/SEPRT nº 20, publicada em 18 de junho de 2020, as organizações devem orientar e capacitar os trabalhadores sobre o uso, higienização, descarte e substituição das máscaras. Deve-se considerar, ainda, que os EPIs e outros equipamentos de proteção não podem ser compartilhados entre trabalhadores durante as atividades laborais.^{22,23}

Percebe-se que durante a implantação das medidas de contingência nas empresas, os serviços de nutrição contaram com o apoio de outras áreas de conhecimento. Os setores que mais auxiliaram o serviço de nutrição, no enfrentamento da pandemia e implementação dos novos procedimentos de segurança, de acordo com as entrevistadas, foram: marketing (48,5%), SESMT (32%), recursos humanos (30%) e qualidade (30%). Nessa conjuntura, 44% das entrevistadas alegaram ter aumentado o número de avisos visuais nos espaços de distribuição de alimentos. A disseminação de materiais informativos auxilia os indivíduos a entenderem e aceitarem os novos procedimentos, devido às medidas de proteção implementadas.²⁴

Reforça-se o importante papel do nutricionista durante a pandemia, evidenciado nas respostas das entrevistadas, de modo a superar as dificuldades encontradas e proporcionar alimentos de qualidade e segurança, além de fornecer condições seguras de trabalho para toda a equipe.

CONCLUSÃO

Apesar de não haver evidências de contaminação pelo novo coronavírus por meio de alimentos, o fortalecimento das boas práticas e a implantação de medidas de segurança adicionais pode contribuir para a redução da transmissão da doença nos serviços de alimentação e nutrição. Com base nos principais achados da

pesquisa, nota-se que os gestores entrevistados precisaram se adaptar às novas orientações baseadas na lei, sendo que 100% elaboraram um plano de contingência e registraram como Procedimento Operacional Padronizado.

Dentre as medidas mais adotadas e elencadas nos planos, destacam-se: controle de lotação dos refeitórios (100%), redução do quadro de funcionários (77%) e substituição do modelo de distribuição de refeições do tipo *self-service* (35%). Das entrevistadas, 84% alegaram que após a pandemia irão continuar com os *displays* de álcool em gel em pontos estratégicos na produção.

Dado o exposto, os gestores possuem papel fundamental na garantia da segurança alimentar e nutricional, por assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos ofertados, bem como proteger seus funcionários e clientes, com medidas pautadas nas legislações vigentes e recomendações dos principais órgãos de saúde, a fim de evitar a disseminação de informações dúbias e errôneas.

REFERÊNCIAS

1. Pan American Health Organization [Internet]. OMS declara emergência de saúde pública de importância internacional por surto de novo coronavírus; [acesso em 12 mai 2020]. Disponível em: <https://www.paho.org/pt/news/30-1-2020-who-declares-public-health-emergency-novel-coronavirus>
2. Rafael RMR, Neto M, Carvalho MMB, David HMSL, Acioli S, Faria MGA. Epidemiologia, políticas públicas e pandemia de Covid-19: o que esperar no Brasil?. Revista Enfermagem UERJ [Internet]. 2020 [acesso em 12 jul 2021]. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/enfermagemuerj/article/view/49570/33134>. <http://dx.doi.org/10.12957/reuerj.2020.49570>
3. Oliveira WK, Duarte E, França GVA, Garcia LP. Como o Brasil pode deter a COVID-19. Epidemiol. Serv. Saude [Internet]. 2020 [acesso em 06 jan 2021]. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/ress/a/KYNShRcc8MdQcZHgZzVChKd/?lang=pt>. <https://doi.org/10.5123/S1679-49742020000200023>
4. Ornell F, Halpern SC, Kessler FHP, Narvaez JCM. O impacto da pandemia de COVID-19 na saúde mental dos profissionais de saúde. Cad. Saúde Pública [Internet]. 2020. [acesso em 11 mai 2020]. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csp/a/w4b7SQRvXtq3DjFbns64pCw/?lang=en>. <https://doi.org/10.1590/0102-311X00063520>
5. Garcia LP, Duarte E. Intervenções não farmacológicas para o enfrentamento à epidemia da COVID-19 no Brasil. Epidemiol. Serv. Saúde [Internet]. 2020. [acesso em 11 mai 2020]. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/ress/a/B7HqzhTnWCvSXKrGd7CSjhm/?lang=pt>. <https://doi.org/10.5123/S1679-49742020000200009>
6. Oliveira TC, Abranches MV, Lana RM. (In)Segurança alimentar no contexto da pandemia por SARS-CoV-2. Cad. Saúde Pública [Internet]. 2020. [acesso em 11 jun 2020]. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csp/a/TBP3jQfHtrcNpYJ4zQvXzQk/?lang=pt>. <https://doi.org/10.1590/0102-311X00055220>.

7. Paraná. Decreto nº 4.942, de 30 de junho de 2020. Dispõe sobre medidas restritivas regionalizadas para o enfrentamento da COVID-19. Diário Oficial do Estado, Curitiba, v. 107, n. 10717, 30 jun. 2020, p. 3.
8. Paraná. Decreto nº 5.882, de 07 de outubro de 2020. Revoga o Decreto nº 4.942, de 30 de junho de 2020. Diário Oficial do Estado, Curitiba, v. 107, n. 10786, 7 out. 2020, p. 12-13.
9. Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária [internet]. Resolução nº 1, de 16 de abril de 2020. Estabelece medidas complementares e obrigatórias para o enfrentamento da Emergência em Saúde Pública, decorrente do novo Coronavírus e regulamenta o Decreto Municipal nº 470, de 26 de março de 2020.
10. Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária [internet]. Nota. Técnica nº 47, de 03 de junho de 2020. Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento ao Covid-19. Brasília, 2020 [acesso em 10 jan 2021]. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/paf/coronavirus/arquivos/arquivos-regulamentos/6994json-file-1>
11. Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária [internet]. Nota. Técnica nº 48, de 05 de junho de 2020. Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19. Brasília, 2020 [acesso em 10 jan 2021]. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/5923491/NT+48+2020+-+5-6-2020/d10339ca-0679-4abb-ab6d-431f96f41694>
12. Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária [internet]. Nota. Técnica nº 49, de 02 de junho de 2020. Orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19. Brasília, 2020 [acesso em 10 jan 2021]. Disponível em: <http://antigo.anvisa.gov.br/en/coronavirus/antigo.anvisa.gov.br/documents/219201/5923491/NT+49.2020+-+2-6-2020/b56c4c52-4132-45d3-b03e-25de35824a64>
13. Brasil. Decreto nº 1.350, de 9 de outubro de 2020. Dispõe sobre medidas restritivas às atividades e serviços para o enfrentamento da Emergência em Saúde Pública, de acordo com o quadro epidêmico do novo Coronavírus (COVID-19) e a situação de Risco de Alerta - Bandeira Amarela - com medidas intermediárias, conforme Protocolo de Responsabilidade Sanitária e Social de Curitiba. Diário Oficial do Município 16 de Outubro de 2020, p.49.
14. Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária [internet]. Nota Técnica Nº 18, de 06 de abril de 2020. Covid-19 e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos. Brasília, 2020 [acesso em 06 jan 2021]. 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>
15. Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos (DIEESE) [Internet]. Pesquisa Nacional da Cesta Básica de Alimentos Tomada especial de preços de novembro de 2020. [acesso em 02 jan 2021]; Disponível em: <https://www.dieese.org.br/analisecestabasica/2020/202011cestabasica.pdf>

16. Costa SS. Pandemia e desemprego no Brasil. Rev. Adm. Pública [Internet]. 2020 [acesso em 08 nov 2020]. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rap/a/SGWCFyFzjzrDwgDJYKcdhNt/?lang=pt>. <https://doi.org/10.1590/0034-761220200170>.
17. Governo Federal. Presidência da República [Internet]. Medidas adotadas pelo Governo Federal no combate ao coronavírus; [acesso em 12 nov 2020]. Disponível em: <https://www.gov.br/casacivil/pt-br/assuntos/noticias/2020/abril/medidas-adotadas-pelo-governo-federal-no-combate-ao-coronavirus-2-de-abril>
18. Brasil. Lei nº 13.467, de 13 de julho de 2017. Altera a Consolidação das Leis do Trabalho (CLT), aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, e as Leis nº 6.019, de 3 de janeiro de 1974, 8.036, de 11 de maio de 1990, e 8.212, de 24 de julho de 1991, a fim de adequar a legislação às novas relações de trabalho. Diário Oficial da União 13 jun 2017, p.1.
19. Brooks SK, Webster RK, Smith LE, Woodland L, Wessely S, Greenberg N. [https://www.thelancet.com/article/S0140-6736\(20\)30460-8/fulltext](https://www.thelancet.com/article/S0140-6736(20)30460-8/fulltext). The Lancet [Internet]. 2020 [acesso em 09 nov 2020]; Disponível em : [https://www.thelancet.com/article/S0140-6736\(20\)30460-8/fulltext](https://www.thelancet.com/article/S0140-6736(20)30460-8/fulltext) [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(20\)30460-8](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(20)30460-8)
20. Oliveira HC, Souza LC, Leite TC, Campos JF. Equipamento de Proteção Individual na pandemia por coronavírus: treinamento com Prática Deliberada em Ciclos Rápidos. Rev. Bras. Enferm [Internet]. 2020 [acesso em 06 nov 2020]. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/reben/a/c8RNDcJWsQx5jqFrzHLGDYt/?lang=pt>. <https://doi.org/10.1590/0034-7167-2020-0303>
21. Almeida IM. Proteção da saúde dos trabalhadores da saúde em tempos de COVID-19 e respostas à pandemia. Rev. bras. saúde ocup [Internet]. 2020 [acesso em 06 nov 2020]. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbso/a/yyZ869N3cDZpLdsTjvNkvKb/?lang=pt>. <https://doi.org/10.1590/SciELOPreprints.140>
22. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Brasil). Portaria Conjunta nº 20, de 18 de junho de 2020. Estabelece as medidas a serem observadas visando à prevenção, controle e mitigação dos riscos de transmissão da COVID-19 nos ambientes de trabalho (orientações gerais). Diário Oficial da União, Brasília, DF, n.116, 19 de jun. 2020.Seção 1, p. 14.
23. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Brasil). Portaria SIT/DSST nº 25, de 15/10/2001. Altera a Norma Regulamentadora que trata de Equipamento de Proteção Individual - NR 6 e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 de out. 2001.
24. Schmidt B, Crepaldi MA, Bolze SDA, Silva LN, Demenech LM. Saúde mental e intervenções psicológicas diante da pandemia do novo coronavírus (COVID-19). Estud. psicol [Internet]. 2020 [acesso em 05 nov 2020]. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/estpsi/a/L6j64vKkynZH9Gc4PtNWQng/?lang=pt> <https://doi.org/10.1590/1982-0275202037e200063>

Colaboradoras

Santos APGF, Ribeiro CS e Fortuna GM participaram de todas as etapas, desde a concepção do estudo até a revisão da versão final do artigo.

Conflito de Interesses: As autoras declaram não haver conflito de interesses

Recebido: 22 de outubro de 2021

Aceito: 09 de novembro de 2021