



VIII Congresso de Pesquisa e Extensão da FSG  
VI Salão de Extensão

<http://ojs.fsg.br/index.php/pesquisaextensao>

ISSN 2318-8014



## BOAS PRÁTICAS NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS EM TEMPOS DE COVID-19

Pamela Schaefer Cordeiro<sup>a</sup>, Fernanda Bissigo Pereira<sup>a\*</sup>, Fernanda Pezzi<sup>a\*</sup>, Maria Luisa de Oliveira Gregoletto<sup>a\*</sup>

\*Fernanda Bissigo Pereira, Fernanda Pezzi,  
Maria Luisa de Oliveira Gregoletto,  
endereço: Rua Os Dezoito do Forte, 2366 - Caxias do Sul - RS -  
CEP: 95020-472.

### Palavras-chave:

Produção de Alimentos. Boas Práticas.  
Higiene. Coronavírus.

**INTRODUÇÃO/FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA:** Grandes desafios estão sendo enfrentados no Brasil e no mundo devido ao COVID-19. A vigilância sanitária se demonstra fundamental no enfrentamento e garantia da segurança na pandemia, inclusive na área de alimentos (BRASIL,2020). A produção de alimentos até a entrega ao consumidor é considerada essencial, conforme o inciso XII, art. 3º, do Decreto nº 10.282/20. O fortalecimento das Boas Práticas, podem contribuir para a diminuição da transmissão direta do vírus, de pessoa a pessoa na produção, devido a suas rigorosas práticas de higiene. Ainda assim, é recomendado, pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que as empresas da área de alimentos avaliem as práticas adotadas, de forma a verificar a necessidade de reforços de algumas condutas ou até a implementação de novos procedimentos, para garantir a segurança dos trabalhadores assim como impedir a transmissão do SARS-CoV-2. Compreendendo tamanha importância da aplicação das Boas Práticas no momento atual, assim como a implementação de novas condutas, o objetivo deste treinamento foi reforçar e orientar os principais cuidados na cadeia produtiva de alimentos, a fim de garantir a segurança das trabalhadoras e diminuição do contágio do COVID-19. **MATERIAL E MÉTODOS:** A atividade proposta foi um treinamento realizado com as colaboradoras do turno diurno da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) Madal, da empresa Express Restaurantes Empresariais, tendo em vista como tema principal Boas Práticas em tempos de COVID-19. Em um primeiro momento, a partir de uma conversa, foi analisado as principais dúvidas e anseios das colaboradoras nos cuidados de prevenção em relação ao novo coronavírus (SARS-CoV-2). Diante disso, foi montado as atividades aplicadas no treinamento. Todas foram reunidas, onde além de ser entregue duas cartilhas com algumas orientações de boas práticas em tempos de COVID-19, foi demonstrado algumas imagens em formato de slides. As

cartilhas abordavam os seguintes tópicos: higienização das mãos, distanciamento, máscara fácil e os cuidados necessários com a higienização e conservação das máscaras e higienização de utensílios, equipamentos e bancadas. Os slides abordavam o mesmo tema, para tornar o assunto ilustrativo. Cada tópico foi abordado pela estagiária com atenção, explicando e exemplificando o conteúdo para as colaboradoras. **RESULTADOS E DISCUSSÕES:** As principais dúvidas trazidas pelas colaboradoras foi em relação ao distanciamento dentro da cozinha, onde é realizada a preparação das refeições, o uso de máscaras dentro da produção e higienização das bancadas e utensílios. O distanciamento dentro das instalações de produção de alimentos quando possível, deve ser de pelo menos, 1 metro, entre as colaboradoras. Porém, sabe-se que algumas instalações ou equipamentos não permitem esse distanciamento, sendo assim deve-se reforçar os cuidados de higiene. Ainda segundo a ANVISA, na Nota Técnica nº47/20, o uso de máscara facial pode auxiliar na diminuição da transmissão do novo coronavírus entre as pessoas. Não há, ainda, a recomendação geral para implementação do uso de máscaras em ambientes de produção e manipulação de alimentos, porém, na situação o cliente onde a UAN está instalada, exige o uso de máscara facial pelas colaboradoras. Em relação a higienização de utensílios e bancadas, é necessário maior atenção e analisar a necessidade de aperfeiçoar as rotinas de limpeza, lembrando que as superfícies, equipamentos e utensílios que entram em contato direto com o alimento devem ser sempre higienizados. A legislação determina que ao menos, imediatamente após o término do trabalho, seja limpo cuidadosamente todas as áreas de trabalho e manipulação de alimentos (BRASIL, 2020). Além disso foi questionado pelas colaboradoras logo após o treinamento sobre a transmissão a partir dos alimentos, mas como traz a ANVISA (2020), não há até o momento, evidências de contaminação pelo novo coronavírus por meio de alimentos. Todas relataram conhecimento sobre a lavagem correta das mãos, mas da mesma forma as orientações foram reforçadas, vendo que essa é uma das estratégias mais efetivas para reduzir o risco de transmissão e de contaminação pelo novo coronavírus. **CONCLUSÃO:** O treinamento foi de grande importância para as colaboradoras, pois trouxe questões pertinentes ao momento. O assunto abordado, sobre Boas Práticas em tempos de COVID-19, juntamente com as necessárias adaptações para proteção e redução da disseminação do novo coronavírus, trouxeram um debate com questionamentos importantes. Por fim, mostra a importância de ações como essa para esclarecer e trazer maior conhecimento e segurança, para as colaboradoras, clientes e, conseqüentemente, no serviço oferecido.

**REFERÊNCIAS**

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Nota Técnica Nº 18/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA, de 06 de abril de 2020: Covid-19 e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos.** Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NT+18.2020++Boas+Pr%C3%A1ticas+e+Covid+19/78300ec1-ab80-47fc-ae0a-4d929306e38b>. Acesso em: 14jun.2020

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Nota Técnica Nº 48/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA, de 05 de junho de 2020: Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19.** Disponível em: [http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA\\_TECNICA\\_N\\_\\_48\\_\\_Boas\\_Praticas\\_e\\_Covid\\_19\\_\\_Revisao\\_final.pdf/ba26fbe0-a79c-45d7-b8bd-fbd2bfdb2437](http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA_TECNICA_N__48__Boas_Praticas_e_Covid_19__Revisao_final.pdf/ba26fbe0-a79c-45d7-b8bd-fbd2bfdb2437). Acesso em: 20jun.2020

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **O novo coronavírus pode ser transmitido por alimentos?** Disponível em: [http://portal.anvisa.gov.br/noticias/-/asset\\_publisher/FXrpx9qY7FbU/content/o-novo-coronavirus-pode-ser-transmitidopor-alimentos-/219201](http://portal.anvisa.gov.br/noticias/-/asset_publisher/FXrpx9qY7FbU/content/o-novo-coronavirus-pode-ser-transmitidopor-alimentos-/219201). Acesso em: 20jul.2020.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução RDC nº 275**, de 21 de outubro de 2002: Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União, 2002.