



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO AMAPÁ – IFAP
CÂMPUS MACAPÁ
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

KELLY CAROLINA BARROS BARATA
RODRIGO REIS BORGES

**ANÁLISE DOS HÁBITOS DE HIGIENIZAÇÃO DE ALIMENTOS, DE
CONSUMIDORES DA CIDADE DE MACAPÁ-AP ANTES E DURANTE A
PANDEMIA DA COVID-19**

MACAPÁ – AP

2021

KELLY CAROLINA BARROS BARATA
RODRIGO REIS BORGES

**ANÁLISE DOS HÁBITOS DE HIGIENIZAÇÃO DE ALIMENTOS, DE
CONSUMIDORES DA CIDADE DE MACAPÁ-AP ANTES E DURANTE A
PANDEMIA DA COVID-19**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao curso Superior de Tecnologia em Alimentos, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amapá – IFAP, como requisito avaliativo para obtenção de título de Tecnólogo em Alimentos.

Orientador: Prof^a. Dr^a. Patrícia Suelene Silva Costa Gobira

Coorientadora (a): Prof^a. Msc. Caroline Costa Santos.

MACAPÁ - AP

2021

Biblioteca Institucional - IFAP
Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

- B226a Barata, Kelly Carolina Barros
 Análise dos hábitos de higienização de alimentos, de consumidores da cidade de Macapá-AP antes e durante a pandemia da COVID-19 / Kelly Carolina Barros Barata, Rodrigo Reis Borges. - Macapá, 2021.
 54 f.: il.
- Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) -- Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amapá, Campus Macapá, Curso de Tecnologia em Alimentos, 2021.
- Orientadora: Dr. Patrícia Suelene Silva Costa Gobira.
Coorientadora: Msc. Caroline Costa Santos.
1. COVID-19. 2. Pandemia. 3. Higienização. I. Borges, Rodrigo Reis. I. Gobira, Dr. Patrícia Suelene Silva Costa, orient. II. Santos, Msc. Caroline Costa, coorient. III. Título.
-

Elaborada pelo Sistema de Geração Automática de Ficha Catalográfica do IFAP
com os dados fornecidos pelo(a) autor(a).

KELLY CAROLINA BARROS BARATA

RODRIGO REIS BORGES

**ANÁLISE DOS HÁBITOS DE HIGIENIZAÇÃO DE ALIMENTOS, DE
CONSUMIDORES DA CIDADE DE MACAPÁ-AP ANTES E DURANTE A
PANDEMIA DA COVID-19**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao curso Superior de Tecnologia em Alimentos, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnológico Amapá – IFAP, como requisito avaliativo para obtenção de título de Tecnólogo em Alimentos.

Orientador (a): Prof^ª. Dr^ª. Patrícia Suelene Silva Costa Gobira

Coorientadora (a): Prof^ª. Msc. Caroline Costa Santos

BANCA EXAMINADORA

Patrícia Suelene Silva Costa Gobira

Prof^ª. Dr^ª. Patrícia Suelene Silva Costa Gobira

Ana Caroline de Oliveira

Prof^ª. Dr^ª Ana Caroline de Oliveira

Caroline Costa Santos

Prof^ª. Msc. Caroline Costa Santos

Data da Aprovação: 31 / 03 / 2021

Nota: 9,0

Dedicamos este trabalho a Deus, o maior orientador, bendito és tu Senhor. Ele nunca abandona nos momentos de necessidade, sempre estará aqui presente.

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiro a Deus por ter me mantido na trilha certa durante este projeto de pesquisa com saúde e forças para chegar até o final.

A minha mãe pelo incentivo e apoio que serviram de alicerce para as minhas realizações. A todos os meus amigos do curso de graduação que compartilharam dos inúmeros desafios que enfrentamos.

Deixo um agradecimento a minha orientadora pelo incentivo e pela dedicação do seu escasso tempo a este projeto de pesquisa.

Agradeço também a instituição de ensino Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amapá e a todos os professores do curso pela elevada qualidade de ensino oferecido.

Kelly Carolina Barros Barata

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus, bendito tu és que sempre esteve comigo em momentos difíceis da minha vida.

Agradeço a minha mãe, e toda minha família que me apoiaram nessa na minha cruzada.

Agradeço a minha parceira de trabalho, Kelly, aos meus amigos, às minhas colegas de graduação, a Sueanne e a Késia e seu marido Danilo que muito me ajudaram a estar aqui.

Agradeço muito a minha Orientadora a Prof^a. Dr^a. Patrícia Suelene Silva Costa Gobira e a nossa Coorientadora a Prof^a Msc Caroline Costa Santos pelo tempo e incentivo a este projeto.

Aos Professores (as) do curso superior de Tecnologia em Alimentos que estão e os que já não fazem mais parte do colegiado.

Rodrigo Reis Borges

“Os críticos são nossos amigos, eles mostram os nossos erros.”

Benjamin Franklin

RESUMO

Embora a situação atual revele a importância dos hábitos de higiene alimentar, os métodos corretos de manipulação, preparo e ingestão dos alimentos podem prevenir a propagação de mais de 250 doenças causadas por microrganismos patogênicos. Assim, o objetivo deste trabalho é apresentar uma pesquisa de análise dos hábitos de higienização de alimentos, dos consumidores da cidade de Macapá-AP antes e durante a pandemia da Covid-19. Foi conduzido um estudo descritivo com 200 consumidores da localidade. Para realização do trabalho, foram adotados os seguintes critérios de inclusão: indivíduos de ambos os sexos residentes na cidade de Macapá-AP. Com o intuito de coletar dados referentes à mudanças nos hábitos de vida, quanto à higienização de alimentos, ao escolher um estabelecimento 25% das pessoas não perdiam tempo observando se manipuladores têm comportamentos higiênico-sanitários adequado e 75% das pessoas responderam que observam se manipuladores estavam com equipamentos de proteção individual, como máscaras, luvas, toucas e sem adornos. Antes da pandemia, 47,5% das pessoas responderam que utilizam apenas água para a higienização dos vegetais e durante a pandemia 37% das pessoas responderam que utilizam água sanitária. Quanto à higienização de utensílios, antes da pandemia 62,5% das pessoas responderam que não higienizam seus utensílios antes de consumir algum alimento e durante a pandemia 67% das pessoas responderam que sim. Portanto, o período pandemia mostrou a higienização como importante fonte de prevenção da covid-19, higienizar os alimentos não perecíveis com álcool 70%, higienizar as frutas e hortaliças após sua compra, tornou-se comum em nosso cotidiano.

Palavras-chave: Covid-19. Pandemia. Higienização. Alimentos.

ABSTRACT

Analysis of food hygiene habits of consumers in the city of Macapá-AP before and during the covid-19 pandemic. Although the current situation reveals the importance of eating hygiene habits the correct methods of manipulation, food preparation and ingestion can prevent the spread of more than 250 diseases caused by pathogenic microorganisms, the objective of this work is to present a research of analysis of food hygiene habits consumers in the city of Macapá and Santana-AP before and during the covid-19 pandemic. A descriptive study was conducted with 200 consumers from the locality. To perform the work, the following criteria were adopted: individuals of both sexes living in the city of Macapá-AP. In order to collect data on changes in life habits, regarding food hygiene, when choosing an establishment 25% of people did not waste time observing whether handlers have proper hygienic-sanitary behaviors and 75% of people answered that they observe if handlers are wearing personal protective equipment, such as masks, gloves, caps and unadorned. Before the pandemic 47.5% of people responded that they use only water for the hygiene of vegetables and during the pandemic 37% of people answered that they used bleach. Before the pandemic 62.5% of the people answered that they did not sanitize their utensils before consuming some food and during the pandemic 67% of people answered yes. Therefore, the pandemic period showed hygiene as an important source of prevention of covid-19, sanitizing non-perishable food with 70% alcohol, sanitizing fruits and vegetables after purchase, has become commonplace in our daily lives.

Keywords: Covid-19. Pandemic. Hygiene. Food.

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 - O estabelecimento que você escolhe para as suas compras ou refeição é aquele que	22
Gráfico 2 - Em relação aos manipuladores de alimentos em supermercado ou em restaurantes, lanchonetes ou trailers, ANTES do período pandemia você observava	24
Gráfico 3 - Durante o período da pandemia	25
Gráfico 4 - Quando você escolhe um estabelecimento para comprar ou consumir alimentos, você leva em condições higiênicas, sanitárias e infraestrutura do estabelecimento	26
Gráfico 5 - Onde você prefere comprar os produtos alimentícios do mês	27
Gráfico 6 - Quando vai consumir qualquer alimento, seja dentro ou fora de casa	27
Gráfico 7 - Você já relatou algum desconforto intestinal com algo que tenha comido fora de casa	27
Gráfico 8 – Você prefere comprar vegetais em supermercados ou em feira livre	28
Gráfico 9 - Você consome mais alimentos industrializados ou naturais	28
Gráfico 10 - Você higieniza os vegetais (frutas e hortaliças) antes de guardar na geladeira/armário ou lavar os vegetais apenas antes de consumir	29
Gráfico 11 - Quais dos itens abaixo você utilizava para higienização dos vegetais, antes da pandemia	30
Gráfico 12 - Quais dos itens abaixo você utiliza para higienizar os vegetais, durante a pandemia	30
Gráfico 13 - Como você higieniza os alimentos industrializados dos alimentos industrializados/perecíveis, antes da pandemia	31
Gráfico 14 - Como você higieniza os alimentos industrializados/não perecíveis, durante a pandemia	31
Gráfico 15 - Com que frequência você faz compras na Feira/Mercado ou Supermercados, antes da pandemia	32
Gráfico 16 - Durante a pandemia, a frequência que você faz compras na Feira/Mercado ou Supermercado	32
Gráfico 17 - Com base nas hortaliças que você compra no supermercado, feira ou no mercantil do seu bairro	33
Gráfico 18 - Durante a pandemia do COVID-19, como você considera a sua alimentação	34

Gráfico 19 - Você acredita que fatores psicológicos e emocionais durante o isolamento social causado pela pandemia impactou em seu comportamento alimentar, de modo que o fizesse consumir bebidas alcoólicas e/ou doces	34
Gráfico 20 - De que forma você fez consumo de bebidas alcoólicas e doces durante a pandemia	35
Gráfico 21 - Antes do período da Covid-19, de que forma você costumava armazenar seus alimentos já preparados	36
Gráfico 22 - Durante o período da Covid-19, você mudou a forma de armazenar seus alimentos já preparados	36
Gráfico 23 - Antes da pandemia você costumava ter o hábito de sempre higienizar com álcool em gel, seus utensílios antes de consumir algum alimento	37
Gráfico 24 - Durante a pandemia você passou a ter o hábito de higienizar com álcool em gel, seus utensílios antes de consumir algum alimento	37
Gráfico 25 - Durante a pandemia do covid-19 você tem/ou tinha cuidado com sua higiene pessoal antes de consumir algum alimento	38

LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS

CDC	Centro de Controle e Prevenção de Doenças
COE	Centro de OPERAÇÕES DE EMERGÊNCIAS DE SAÚDE PÚBLICA
DTA	Doenças Transmitidas POR ALIMENTOS
FAO	Food and Agriculture Organization
MS	Ministério da Saúde
OMS	Organização Mundial da Saúde
SVS	Serviço de Vigilância Sanitária

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	14
2	OBJETIVO GERAL	16
2.1	Objetivos específicos	16
3	REFERENCIAL TEÓRICO	17
3.1	A higiene como segurança alimentar	18
3.2	A COVID 19 e o estado de Pandemia Mundial	19
3.3	A relação da higiene com a transmissão da COVID 19	19
4	MATERIAL E MÉTODOS	22
5	RESULTADOS E DISCUSSÃO	23
5.1	Perfil Socioeconômico	23
5.2	Hábitos de higiene dos alimentos no período anterior e durante a pandemia COVID19	23
5.3	Cuidados para manipuladores de alimentos em estabelecimentos comerciais, em tempos de pandemia da COVID-19	38
6	CONCLUSÃO	41
	REFERÊNCIAS	42
	APÊNDICE A - Questionário usado na coleta de dados da pesquisa	45

1 INTRODUÇÃO

Covid-19 é uma doença respiratória aguda classificada como pandemia em 2020. É causada pelo vírus SARS-CoV-2, que é uma família de coronavírus. Os coronavírus são um grande grupo de vírus que podem causar doenças do trato respiratório, gastrointestinal, fígado e sistema nervoso (RODRIGUES et al. 2021). Devido à semelhança genética com o SARS-CoV, o novo vírus ganhou este nome. O vírus foi o causador de epidemias em cerca de 25 países / regiões em 2002 e 2003 (VALIATI et al., 2020).

A principal forma de propagação do vírus se dá pela contaminação de animais comercializados em determinadas feiras de pescados, e posterior contaminação entre pessoas pelo contato com gotículas de saliva (espirros e tosse), objetos e superfícies contaminadas. Esta infecção surgiu em Wuhan, China, em dezembro de 2019 e se espalhou rapidamente. Em março de 2020, a Organização Mundial da Saúde - OMS descreveu o novo coronavírus como uma pandemia (DURÃES et al. 2020).

É importante determinar a fonte de transmissão do vírus para desenvolver medidas preventivas de controle da infecção. No que diz respeito ao SARS-CoV, os pesquisadores inicialmente se concentraram em animais selvagens e morcegos considerados hospedeiros naturais, que desempenham um papel na disseminação de vários vírus, incluindo Ebola, Nipah, Coronavírus e outros vírus de uso crítico (SOUSA et al., 2020).

Embora estejamos vivenciando o impacto inicial da pandemia, em vista do que já aconteceu nos países europeus, as discussões sobre o quadro de segurança alimentar brasileiro e suas interfaces são muito urgentes. Há grande incerteza no setor de alimentos, seja em termos de produção, distribuição, comercialização ou comida caseira (OLIVEIRA; ABRANCHES; LANA, 2020).

Embora a situação atual revela a importância dos hábitos de higiene alimentar, os métodos corretos de manipulação, preparo e ingestão dos alimentos podem prevenir a propagação de mais de 250 doenças causadas por microrganismos patogênicos, as chamadas DTA - doenças transmitidas por alimentos, que levam a toxinas, infecção. Além de microrganismos patogênicos, produtos químicos tóxicos ou objetos nocivos também podem causar DTA. Normalmente, o surto da doença é devido à ingestão de alimentos sem alterações sensoriais óbvias, ou seja, a cor, o sabor e o cheiro são normais, mas ainda contaminados (GONÇALVES; TORIANE, 2021).

De acordo com o Comitê do Código de Saúde do Conselho da Organização das Nações

Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO, do inglês Food and Agriculture Organization of the United Nations) e da Organização Mundial da Saúde (OMS), a higiene alimentar inclui os cuidados necessários na preparação, manuseio, armazenamento, transporte e venda de alimentos para garantir produtos não tóxicos, saudáveis e amigos do ser humano (TANCREDI; MARINS, 2014).

A Covid 19 provocou de maneira geral diversas mudanças na vida das pessoas, como por exemplo o fechamento de bares, restaurantes e outros negócios que forneciam alimentos ou refeições para consumo no local. Isso indica que a proporção dessas pessoas que comem em casa aumentará muito. Essa é uma suposição positiva para nós. Alimentos consumidos em casa são mais saudáveis do que alimentos consumidos fora (STEELE et al. 2020).

Devido à alta transmissibilidade do vírus SARS-CoV-2, foi necessário redobrar a atenção para as boas práticas sanitárias e higiênicas. Na maioria das vezes, cuidados com a higienização das mãos com água e sabão ou álcool 70%; O ato de evitar colocar as mãos no nariz, olhos ou boca com mãos anti-higiênicas e o uso de máscara são apenas alguns exemplos (AMBRÓSIO et al. 2020). Porém, durante a pandemia de COVID-19, o que precisa ser reforçado é a utilização de cuidados de higiene alimentar no cotidiano do ambiente de moradia(GONÇALVES; TORIANE, 2021).

A nova corona vírus requer multiplicação do hospedeiro e sua transmissão envolve o contato com uma pessoa infectada ou indiretamente por meio de superfícies e objetos contaminados. Até o momento, não há evidências científicas de que o vírus derivado de Covid-19 seja transmitido através do consumo de alimentos. Mesmo assim, é aconselhável prestar atenção à obtenção, preparação e manuseio dos alimentos (VIANA et al. 2020).

Assim, este trabalho vem apresentar uma pesquisa de análise dos hábitos de higienização de alimentos, dos consumidores da cidade de Macapá-AP antes e durante a pandemia do Covid-19.

2 OBJETIVO GERAL

Analisar os comportamentos de hábitos alimentares e a higienização dos alimentos antes e durante a pandemia do covid-19 dos consumidores da cidade de Macapá.

2.1 Objetivos específicos

- Verificar os hábitos dos consumidores quanto a higienização dos alimentos.
- Auxiliar os consumidores nos cuidados necessários para higienização dos seus utensílios, quanto a sua higiene pessoal.
- Auxiliar e assegurar os consumidores quanto às condições sanitárias e básicas dos estabelecimentos envolvidos em toda a cadeia produtiva dos alimentos.
- Auxiliar as pessoas em escolher o estabelecimento com menor preço e melhor estrutura como as redes lojas atacadistas.

3 REFERENCIAL TEÓRICO

Devido à necessidade de isolamento social para retardar o avanço, o novo coronavírus SARS-CoV-2 em vários países causou a interrupção das atividades diárias das pessoas. A doença se expandiu para incluir o Brasil em menos de 4 meses. De 190 países. (OLIVEIRA; ABRANCHES; LANA, 2020).

Assim, com o crescimento global de um novo patógeno, o coronavírus SARS-CoV-2, criador da doença COVID-19 (coronavírus disease), que, além de ser uma grande ameaça à saúde de todo o mundo, também encerra as atividades cotidianas da população, devido à necessidade de manter o distanciamento social preconizado pela Organização Mundial da Saúde (OMS) para ampliar a propagação da doença (LIMA; SOARES, 2020).

Segundo Lima e Soares (2020), além de ser uma fonte de nutrição, uma alimentação saudável também satisfaz todas as necessidades do corpo humano. Os alimentos também possuem características diferentes como cultura, comunidade, intimidade e valor sensorial. Deve ser diverso, equilibrado, suficiente, acessível, colorido e seguro, é fonte de prazer e de identidade cultural e familiar, pode alertar para o surgimento de doenças e é essencial para a promoção e manutenção da saúde.

Nas últimas décadas, o setor de alimentos em todo o mundo sofreu inúmeras crises, por isso é necessário e urgente um controle estrito de todos os alimentos. Segundo as estatísticas de surtos de doenças de origem alimentar, há um aumento obrigatório das notificações dessas doenças nos países industrializados, por isso, segundo a Organização Mundial da Saúde, por isso é considerado um dos mais graves problemas de saúde pública (ESCOLA, 2014).

Hoje, a segurança alimentar se tornou uma preocupação pública. À medida que os consumidores prestam cada vez mais atenção à higiene e qualidade higiênica dos alimentos consumidos fora de casa, é inevitável controlar as etapas de higiene, preparo e armazenamento para garantir que os alimentos não prejudiquem a segurança dos alimentos (TEIXEIRA, 2017). O conceito de segurança alimentar pode, portanto, ser entendido como “garantir que os alimentos preparados e / ou consumidos de acordo com o uso pretendido não causem danos aos consumidores devido a riscos biológicos, químicos ou físicos” (VIVEIROS, 2010).

O termo higiene sempre aparece nos regulamentos de alimentos, que são requisitos para produtos ou produção de produtos, locais de processamento ou envase; além dos padrões microbiológicos, os conceitos de higiene atuais neste campo também incluem parâmetros relacionados a resíduos de pesticidas e outros poluentes (TANCREDI; MARINS, 2014).

A luta contra a Covid-19 promoveu enormes avanços na pesquisa científica, mas também disseminou informações de baixa qualidade com pouca ou nenhuma base científica. Infelizmente, os alimentos apareceram nas mãos da população como um possível meio de propagação de doenças de forma recorrente, o que tem despertado a atenção da população, dos órgãos reguladores e da cadeia produtiva dos alimentos (FRANCO; LONDGRAF; PINTO, 2020).

3.1. A higiene como segurança alimentar

Segundo Carelle e Cândido (2014), se pretende promover a sua saúde através de uma alimentação saudável, é importante referir que mesmo que ingerir nutrientes suficientes, os alimentos que ingere contaminaram os seus alimentos, por isso os operadores devem estar cientes das suas próprias responsabilidades e dos alimentos contaminados, sendo que um alimento contaminado pode matar uma pessoa.

Por ser um fator que afeta a sociedade em todos os aspectos da vida, a reflexão sobre a alimentação é fundamental durante uma pandemia para manter a saúde, fortalecer o sistema imunológico, além da necessidade de medidas de higiene para evitar contaminação (BRASIL, 2020a).

Sabe-se também que os manipuladores são a principal forma de contaminação da produção em larga escala de alimentos e desempenham um papel importante na segurança e manutenção da higiene alimentar em toda a cadeia produtiva, desde o recebimento, armazenamento, preparo e distribuição (GARCIA; CENTENARO, 2016).

Os alimentos com maior índice de casos de contaminação são os naturais devido a possíveis microrganismos patogênicos existentes na água ou no solo, ao uso exacerbado dos agrotóxicos e pela má higienização dos manipuladores. Em uma pesquisa realizada nos Estados Unidos pelo Centro de Ciência de Interesse Público foi observado que os maiores registros de intoxicação ocorreram pelo consumo de folhas verdes, ovos, atum e batata (BERNARDES et al. 2018).

Especula-se que, para diminuir a disseminação da COVID-19, as pessoas buscam mais informações sobre higiene, principalmente em fontes de informações relacionadas à higiene alimentar, pois em locais fechados, como bares e restaurantes, as pessoas buscam mais informações sobre COVID-19. A demanda é maior. Compra de alimentos prontos ou insumos para a produção de alimentos no ambiente doméstico (RODRIGUES et al. 2021).

3.2. A COVID 19 e o estado de Pandemia Mundial

COVID-19 teve um impacto em seu escopo e velocidade de propagação, e teve um impacto na vida de pessoas em todo o mundo. Alguns dados históricos, embora ainda muito relevantes para análises rigorosas, revelam essa dinâmica espaço-temporal da doença (SOUZA, 2020).

As recomendações da OMS, do Ministério da Saúde do Brasil, dos Centros para Controle e Prevenção de Doenças (Centros dos EUA para Controle e Prevenção de Doenças) e outros países e organizações internacionais recomendam a aplicação de planos de emergência para influenza e suas ferramentas por causa do quadro clínico e diferenças epidemiológicas entre eles. Semelhanças com esses vírus respiratórios. Esses planos de contingência fornecem diferentes medidas com base na gravidade da pandemia (FREITAS; NAPIMOGA; DONALISIO, 2020).

Os números da pandemia de COVID-19 estão se tornando cada vez mais alarmantes e globais. Em 17 de abril de 2020, já havia 2.074.529 casos em todo o mundo, 1.050.871 na Europa, 743.607 nas Américas (632.781 nos Estados Unidos - apenas EUA), 127.595 no Pacífico Ocidental, 115.824 no Mediterrâneo Oriental. , 23.560 no Sudeste Asiático e 12.360 na África. No Brasil, no mesmo dia, foram notificados 28.320 casos, apesar dos dados insuficientes, e no resto do mundo pela falta de pesquisas em todos os pacientes sintomáticos (SOUZA, 2020).

Os fatos comprovam que a saúde e a manutenção da vida das pessoas são os interesses mais universais e que todos e as autoridades públicas devem colocá-los em primeiro lugar. O atendimento a grupos de alto risco aumenta a solidariedade de amigos, vizinhos, familiares, principalmente os que trabalham na área da saúde, médicos, enfermeiras e auxiliares de hospitais. Todos devem reorganizar suas vidas e atividades para cooperar com as comunidades afetadas tanto quanto possível (SILVA et al. 2020).

3.3. A relação da higiene com a transmissão da COVID 19

Desde o surto, a Organização Mundial da Saúde (OMS) indicou que o caminho para reduzir a taxa de propagação do vírus, controlar e reduzir a incidência e as mortes decorrentes desta pandemia só pode ser alcançado pela adoção em massa de medidas básicas, que incluem a higienização das mãos , uso de álcool gel, rotulagem de vias aéreas, limpeza de superfícies, evitando aglomeração e distanciamento social (OLIVEIRA; LUCAS; IQUIAPAZA, 2020).

No Brasil, o Ministério da Saúde, por meio do Decreto nº188 de 8 de fevereiro de 2020, declarou oficialmente "emergência de saúde pública de importância nacional devido à infecção humana pelo novo coronavírus" e criou o Centro de Operações de Emergência em Saúde Pública (COE -nCoV), sob supervisão da Secretaria de Vigilância em Saúde (SVS / MS), para o gerenciamento da resposta a crises em nível nacional. O primeiro caso na América Latina foi confirmado em São Paulo no dia 26 de fevereiro de 2020 com a importação do vírus do norte da Itália, confirmado por análise genética do vírus (FRANCO; LONDGRAF; PINTO, 2020).

Muitos países adotaram uma série de intervenções para reduzir a propagação do vírus e prevenir o rápido desenvolvimento da pandemia. Essas medidas incluem quarentena de casos; incentivo à higiene das mãos, adoção de etiqueta respiratória e uso de máscaras caseiras; adoção de medidas graduais de isolamento social, incluindo o fechamento de escolas e universidades, proibição de atividades e encontros em massa, restrição de viagens e transporte público e conscientização do público até a completa circulação em à rua é proibida, exceto para comprar alimentos e remédios ou procurar atendimento médico (AQUINO et al. 2020).

Boaventura de Souza Santos destacou que a primeira lição da pandemia é que “a política e o tempo da mídia determinam como a sociedade contemporânea percebe os riscos de suas operações” (SANTOS, 2020). Em outras palavras, estamos enfrentando uma crise grave e mortal, letalidade letal e rápida disseminação, e rapidamente mobilizamos a comunidade científica, a mídia e as forças políticas para resolver suas consequências, mas não atacou sua causa raiz (LIMA et al. 2020).

Apesar da letalidade da doença causada pelo SARS-CoV-2 ser mais baixa se comparada a outros coronavírus, sua alta transmissibilidade tem ocasionado um maior número absoluto de mortes do que a combinação das epidemias produzidas pelos SARS-CoV e o MERS-CoV. A transmissão do SARS-CoV-2 se dá, predominantemente, por meio de gotículas contaminadas de secreções da orofaringe de uma pessoa infectada para uma pessoa livre da infecção, apesar de ainda ser desconhecido o papel da transmissão por aerossóis, pelo contato com superfícies e objetos contaminados, onde o vírus pode permanecer viável por até 72 horas, ou por via fecal-oral (AQUINO et al. 2020).

Como tentativa de minimizar os impactos financeiros decorrentes do fechamento de restaurantes e outros serviços de alimentação para o público, serviços alternativos como o delivery entraram em cena e, para garantir que os produtos ofertados sejam de qualidade, os órgãos de fiscalização competentes, estão reforçando as medidas de higiene pessoal e de manipulação dos produtos, já que ainda não existe um consenso sobre a dimensão da

propagação do novo Corona vírus em produtos alimentícios (OLIVEIRA, ABRANCHES & LANA, 2020).

4 MATERIAL E MÉTODOS

Foi conduzido um estudo descritivo com 200 consumidores da cidade de Macapá e Santana-AP. Para realização do trabalho, foram adotados os seguintes critérios de inclusão: indivíduos de ambos os sexos residentes na cidade de Macapá e Santana-AP. Com o objetivo de coletar dados referentes à mudanças nos hábitos de vida, quanto à higienização de alimentos, foi aplicado um questionário de autoria própria, elaborado pelos pesquisadores, de administração direta (Anexo A), enviado por mensagem de texto e que esteve disponível na plataforma “Formulários Google Forms” entre os dias 18 de janeiro e 08 de fevereiro de 2020. O questionário foi estruturado em dois grupos: o primeiro referente às questões socioeconômicas e o segundo compreendeu perguntas relacionadas aos hábitos de higiene dos alimentos no período anterior e durante a contenção social da pandemia Covid 19. Foram realizadas análises de procedimentos clássicos por meio do software Microsoft Excel.

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados se dão pela aplicação do formulário de forma remota no qual foi compartilhado em aplicativo de conversa, contendo 25 perguntas de múltipla escolha sobre as mudanças de hábitos de higienização dos alimentos e mais 6 perguntas socioeconômicas totalizando 31 perguntas com apenas uma opção de resposta, foram obtidas 200 respostas apresentadas em gráficos de 1 a 25.

5.1. Perfil Socioeconômico

Nos resultados socioeconômicos obtidos em nossa pesquisa 66,5% das pessoas são do sexo feminino e 33,5% das pessoas são do sexo masculino, sobre a sua moradia em Macapá 87,5% das pessoas responderam que moram na cidade e 12,5% das pessoas responderam que não moram, essa porcentagem se dá pela região metropolitana da cidade, como Santana e fazendinha. Para melhor imediação da pesquisa foi feita a pergunta da Zona residente, no qual são 4 na cidade de Macapá, onde 47% das pessoas são da Zona Norte, 22% das pessoas são da Zona Sul, 1,5% das pessoas são da Zona Leste, 16% Zona Oeste e 13,5% não souberam dizer, podendo ser moradores da região metropolitana. Para identificar a faixa etária 4,5% são menores de 18 anos, 72% têm idade entre 18 a 30 anos, 13% tem idade entre 30 a 40 anos e 10,5% têm idade acima de 40 anos, perguntamos às pessoas o seu grau de instrução de ensino, onde 2% das pessoas tem o ensino fundamental completo, 19% das pessoas tem o ensino médio completo, 6% das pessoas tem o ensino médio incompleto, 18% das pessoas tem graduação superior completo, 43,5% das pessoas tem graduação superior incompleto e 11,5% das pessoas tem pós graduação, mestrado e doutorado. Para renda familiar, perguntamos sobre o seu salário mínimo, onde 22% das pessoas responderam que recebem salário mínimo, 46% responderam que recebem de 2 a 3 salários mínimos, 13% responderam que recebem de 3 a 4 salários mínimos, 10% das pessoas responderam que recebem de 5 a 6 salários mínimos e 9% das pessoas responderam que recebem acima de 6 salários mínimos.

5.2. Hábitos de higiene dos alimentos no período anterior e durante a pandemia COVID19

Foi perguntado no (gráfico 1) qual “o estabelecimento que você escolhe para as suas compras ou refeições é aquele que:”, 23,5% das pessoas responderam o que apresenta menor preço, 19,5% traz bem-estar e confiança, 43,5% apresenta aspectos higiênicos-sanitários satisfatórios, além de oferecer uma alimentação saudável e 13,5% é mais próximo de sua casa.

Das pessoas que responderam a maioria, sendo 43,5%, demonstram certa preocupação com o tipo de local que obtêm ou fazem suas refeições. Cada consumidor tem seus critérios quanto a escolha do estabelecimento para fazer suas compras, hoje, o consumidor não quer apenas bom preço e qualidade, quer também variedade e liberdade de escolha.

Gráfico 1 - O estabelecimento que você escolhe para as suas compras ou refeição é aquele que



Fonte: Autoria Própria.

Na pergunta de número 2 tinha como enunciado “em relação aos manipuladores de alimentos em supermercado ou em restaurantes, lanchonetes e trailers, antes do período pandemia você observava:”, foi obtido como resposta (gráfico 2) que 25% das pessoas não perdia tempo observando se manipuladores têm comportamentos higiênico-sanitários adequados, pois o critério importante para eu selecionar o estabelecimento que compro ou consumo alimentos é sempre o preço dos produtos e a simpatia no atendimento, visto que manipuladores de alimentos são considerados os principais causadores de transmissão de bactérias aos alimentos e 75% das pessoas responderam que observava se manipuladores estavam com equipamentos de proteção individual, como máscaras, luvas, toucas, sem adornos (brincos, pulseiras, anéis, relógios, entre outros), higienizam as mãos periodicamente e não manipulam alimentos e dinheiro ao mesmo tempo.

Gráfico 2 - Em relação aos manipuladores de alimentos em supermercado ou em restaurantes, lanchonetes ou trailers, ANTES do período pandemia você observava

200 respostas



Fonte: Autoria Própria

Na pergunta de número 3 (gráfico 3) “em relação aos manipuladores de alimentos em supermercado ou em restaurantes, lanchonetes e trailers, durante o período pandemia você observa:” 4,5% das pessoas responderam que não perde tempo observando se manipuladores têm comportamentos higiênico-sanitários adequados, pois o critério importante para eu selecionar o estabelecimento que compro ou consumo alimentos é sempre o preço dos produtos e a simpatia no atendimento e 95,5% das pessoas responderam que observa se manipuladores estão com equipamentos de proteção individual, como máscaras, luvas, toucas, sem adornos (brincos, pulseiras, anéis, relógios, entre outros), higienizam as mãos periodicamente e não manipulam alimentos e dinheiro ao mesmo tempo, sabendo que a capacitação de manipuladores em um serviço de alimentação é de fundamental importância para a garantia de um produto inócuo.

Gráfico 3 - Durante o período da pandemia



Fonte: Autoria Própria

Na pergunta de número 4 (gráfico 4) “Quando você escolhe um estabelecimento para comprar ou consumir alimentos, você leva em consideração as condições higiênicas, sanitárias e de infraestrutura do estabelecimento?” 96,5% das pessoas responderam sim e 3,5% das pessoas responderam não. Tendo em vista que apresentar um ambiente limpo é satisfatório, ter um ótimo atendimento é fundamental, além de oferecer produtos interessantes e variações de preços.

Devido ao manuseio inadequado e ao saneamento precário, os serviços de alimentação contribuem para a disseminação de doenças transmitidas por alimentos (Young et al., 2020). E a qualificação de bons hábitos de higiene é a estratégia mais eficaz para melhorar a segurança alimentar (Clark et al., 2017).

Gráfico 4 - Quando você escolhe um estabelecimento para comprar ou consumir alimentos, você leva em condições higiênicas, sanitárias e infraestrutura do estabelecimento



Fonte: Autoria Própria

Na pergunta de número 5 (gráfico 5) “Onde você prefere comprar seus produtos alimentícios do mês?” 96% das pessoas responderam supermercado, além de ter acesso a grandes fornecedores e aos novos produtos, oferece uma variedade maior de produtos e os outros 4% ficaram distribuídos entre feira, mercado municipal, ambulante, taberna, mercadinho local e no aplicativo.

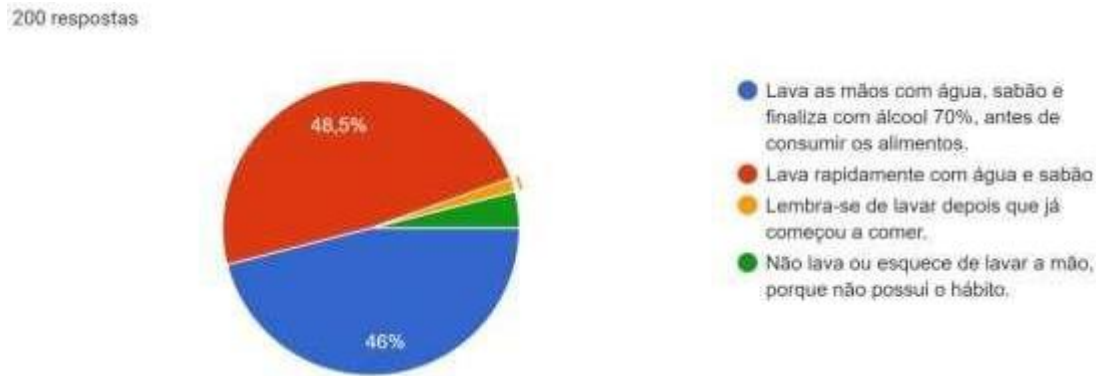
Gráfico 5 - Onde você prefere comprar os produtos alimentícios do mês



Fonte: Autoria Própria

Na pergunta de número 6 (gráfico 6) “Quando vai consumir qualquer alimento, seja em sua casa ou fora de casa, você:” 46% das pessoas responderam que lava as mãos com água, sabão e finaliza com álcool 70%, antes de consumir os alimentos, 48,5% Lavar rapidamente com água e sabão 1% Lembra-se de lavar depois que já começou a comer e 4,5% não lava ou esquece de lavar a mão, porque não possui o hábito. A lavagem das mãos antes de consumir qualquer alimento é de extrema importância, além das mãos ser um veículo de contaminação, a lavagem interrompe a transmissão veiculadas ao contato, reduz e previne as infecções causadas pelas transmissões cruzadas.

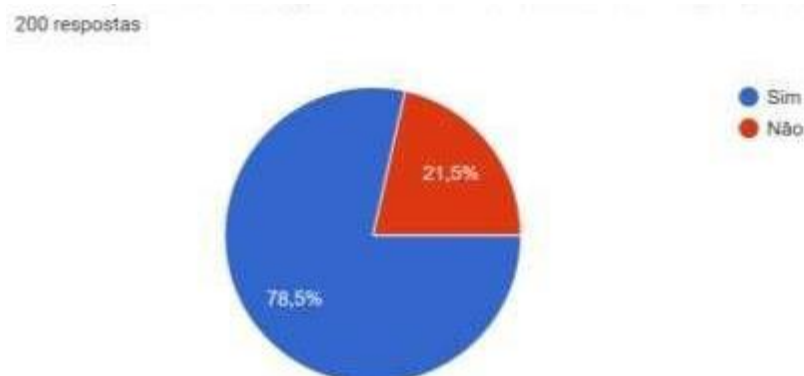
Gráfico 6 - Quando vai consumir qualquer alimento, seja dentro ou fora de casa



Fonte: Autoria Própria

Na pergunta de número 7 (gráfico 7) “Você já relacionou algum desconforto intestinal com algo que tenha comido fora de casa?” 78,5% das pessoas responderam sim e 21,5% responderam não. Desconforto este que é causado pelo consumo de alimentos crus, como vegetais, peixe e carne vermelha, deve-se evitar o consumo de alimentos à base de ovos crus, como a maionese caseira.

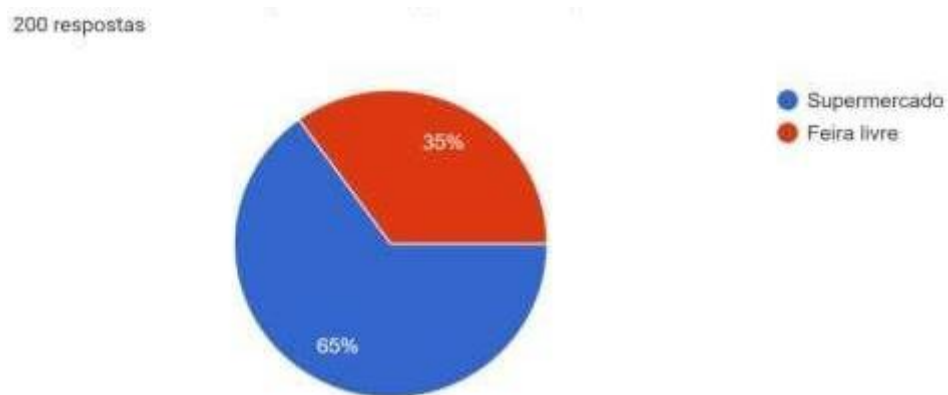
Gráfico 7 - Você já relatou algum desconforto intestinal com algo que tenha comido fora de casa



Fonte: Autoria Própria

Na pergunta de número 8 (gráfico 8) “Você prefere comprar seus vegetais em supermercado ou em feira livre?” 65% das pessoas responderam que preferem o supermercado e 35% preferem a feira livre. Comparando o supermercado com o local alternativo (a feira) os consumidores podem ter como preferência pelo supermercado por razões de higiene, da melhor forma de exposição dos vegetais e praticidade, enquanto a feira livre pode ser apontada como tendo vegetais com maior variedade.

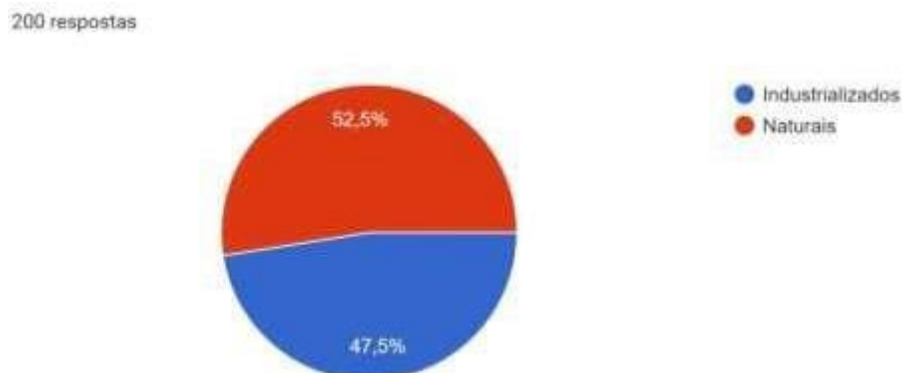
Gráfico 8 – Você prefere comprar vegetais em supermercados ou em feira



Fonte: Autoria Própria

Na pergunta de número 9 (gráfico 9) “Você consome mais alimentos industrializados ou naturais?” 47,5% das pessoas responderam que consomem mais alimentos industrializados e 52,5% das pessoas consomem mais alimentos naturais. Os alimentos industrializados os quais podemos conservar por mais tempo, tem baixo custo e praticidade, tendo como desvantagem as doenças causadas pelos conservantes e pela quantidade de sódio.

Gráfico 9 - Você consome mais alimentos industrializados ou naturais



Fonte: Autoria Própria

Na pergunta de número 10 (gráfico 10) “Você higieniza os vegetais (frutas e hortaliças) antes de guardar na geladeira/ armário ou lavar os vegetais apenas antes de consumir?” 62,5% das pessoas responderam que lavavam antes de guardar na geladeira/ armário e 37,5% das pessoas responderam que lavar apenas quando consumir. Fazer a higienização correta dos vegetais, frutas e hortaliças antes do preparo é essencial, isso porque são produzidos no meio ambiente e carregam bactérias e parasitas.

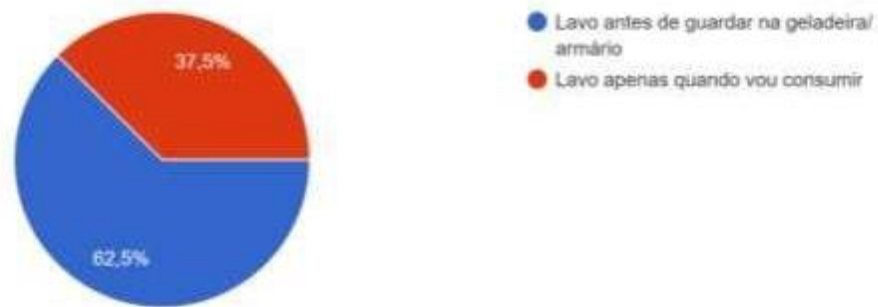
Existem vários agentes químicos usados para combater diferentes tipos de microorganismos, como se eles se dividem de acordo com sua ação em desinfetantes,

esterilização, antissépticos e antimicrobianos. Os agentes químicos mais eficientes em seu combate contra o covid-19 são.

Sabões: A molécula do sabão possui uma parte hidrofílica, que tem afinidade com a água, e outra parte hidrofóbica, que prefere se ligar a óleos e gorduras. Quando você lava as mãos, a parte hidrofóbica, que evita a água, se liga com as capas de gordura de todos os vírus presentes em suas mãos e rompe-as. Assim eles perdem sua proteção e são destruídos. Álcool etílico e isopropílico, desidrata as partículas virais quase imediatamente, se a concentração de álcool for de 70% a 92%. Contudo, os álcoois não têm nenhuma ação residual e ressecam a pele em repetidas aplicações. Hipoclorito de sódio, produto obtido da reação do cloro com uma solução de soda cáustica, usado frequentemente como desinfetante e como agente alvejante. Faz com que as proteínas do vírus se desnaturam (se “desmontem”), eliminando-os.

Gráfico 10 - Você higieniza os vegetais (frutas e hortaliças) antes de guardar na geladeira/armário ou lavar os vegetais apenas antes de consumir

200 respostas



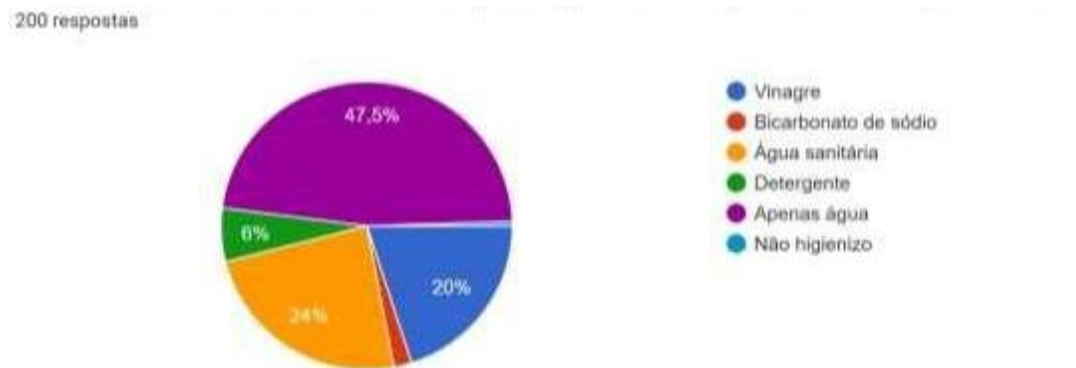
Fonte: Autoria Própria

Na pergunta de número 11 (gráfico 11) “Quais dos itens abaixo você utilizava para higienizar os vegetais, antes da pandemia?” 47,5% das pessoas responderam que utilizava apenas água, 24% água sanitária, 20% vinagre,6% detergente e 3,5% ficou distribuído entre bicarbonato de sódio e não higienizo. Na pergunta de número 12 (gráfico 12) “Quais dos itens abaixo você utiliza para higienizar os vegetais, DURANTE a pandemia?” 37% das pessoas responderam que utiliza água sanitária, 26,5% apenas água, 23,5% vinagre, 9,5% detergente e 3,5% responderam bicarbonato de sódio. A mudança do hábito de lavar os vegetais se tornou essencial durante a pandemia, além de eliminar alguns agrotóxicos e pesticidas, este que antes da pandemia por sua maioria era lavado apenas com a água.

Geralmente não é recomendável limpar os vegetais com álcool 70% antes de colocá-los na geladeira, pois esse procedimento encurta sua vida, ou seja, sua duração. Mas no meio da

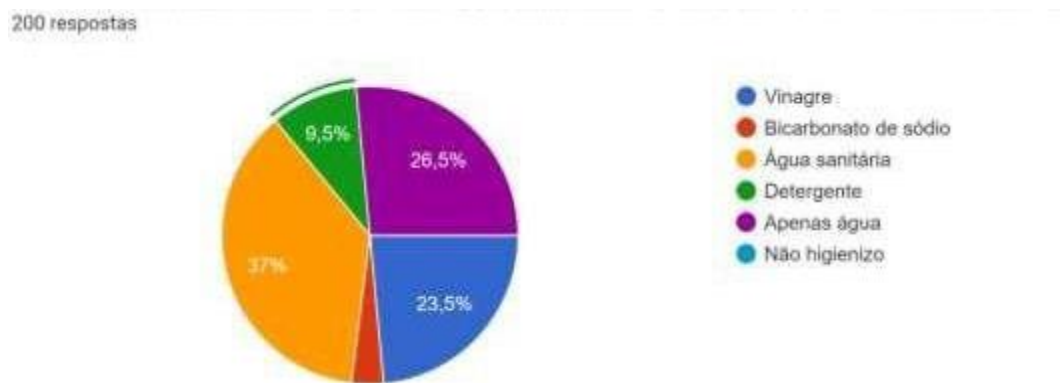
pandemia Covid-19, pode ser uma medida de precaução (PILON, 2020). Também vale lembrar que o vinagre não tem efeito contra o vírus e o detergente, embora consiga destruí-lo, pode deixar resíduos (MANARINI, 2020).

Gráfico 11 - Quais dos itens abaixo você utilizava para higienização dos vegetais, antes da pandemia



Fonte: Autoria Própria

Gráfico 12 - Quais dos itens abaixo você utiliza para higienizar os vegetais, durante a pandemia



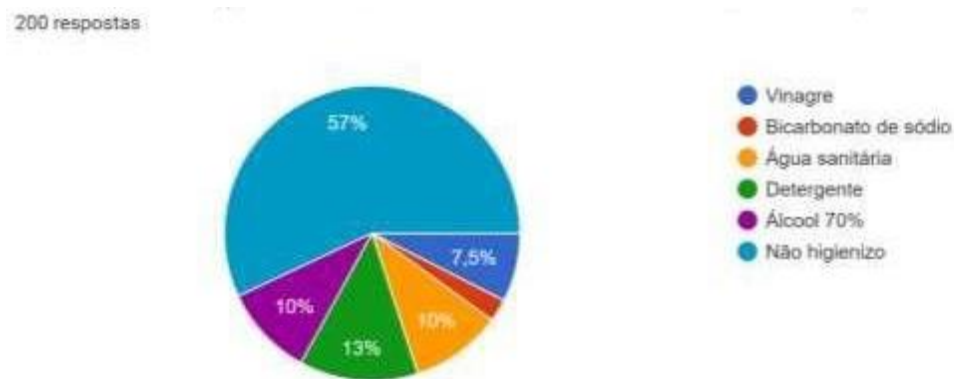
Fonte: Autoria Própria

Na pergunta de número 13 (gráfico 13) “Como você higienizava os alimentos industrializados/não perecíveis, ANTES da pandemia?” 57% das pessoas responderam que não higienizava os alimentos, 13% usava o detergente, 10% usava álcool 70% , 10% usava água sanitária, 7,5% usava vinagre e 2,5% usava bicarbonato de sódio. Na pergunta de número 14 (gráfico 14) “Como você higieniza os alimentos industrializados/não perecíveis, durante a pandemia?” 59% das pessoas responderam que passou a higienizar com álcool 70%, 12,5% não higienizo, 9,5% água sanitária,9% detergente, 7,5% vinagre e 2,5% usa bicarbonato de sódio. Os cuidados com a higiene dos alimentos precisam ser redobrados em meio a pandemia,

independe se você vai até o supermercado ou pede os insumos por aplicativo, com isso é indicada a limpeza com o auxílio de um pano e o álcool em gel 70%.

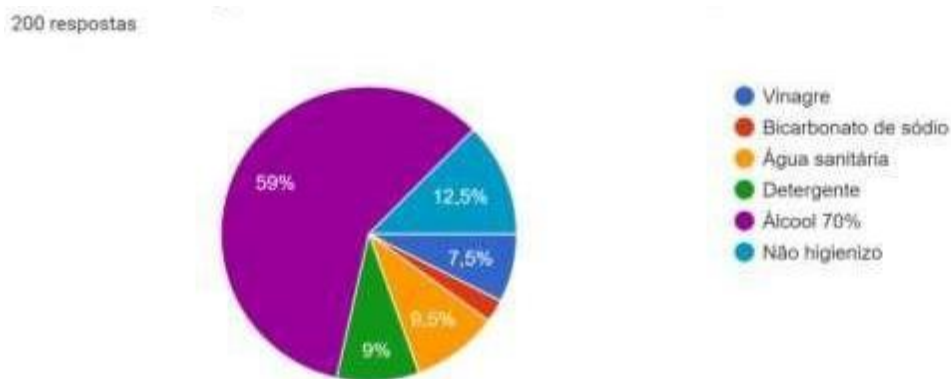
Todas as embalagens de alimentos industrializados devem ter a superfície limpa, o que pode ser feito com o auxílio de álcool gel ou sabão e água com o auxílio de um pano úmido. Os recipientes lacrados (como alimentos enlatados) também devem receber o mesmo tratamento. Os alimentos congelados devem ser esterilizados antes de entrarem no freezer e devem ser consumidos o mais rápido possível após o descongelamento, tendo o cuidado de não entrar em contato com outros alimentos que não tenham sido esterilizados (RODRIGUES, 2020).

Gráfico 13 - Como você higieniza os alimentos industrializados dos alimentos industrializados/perecíveis, antes da pandemia



Fonte: Autoria Própria

Gráfico 14 - Como você higieniza os alimentos industrializados/não perecíveis, durante a pandemia

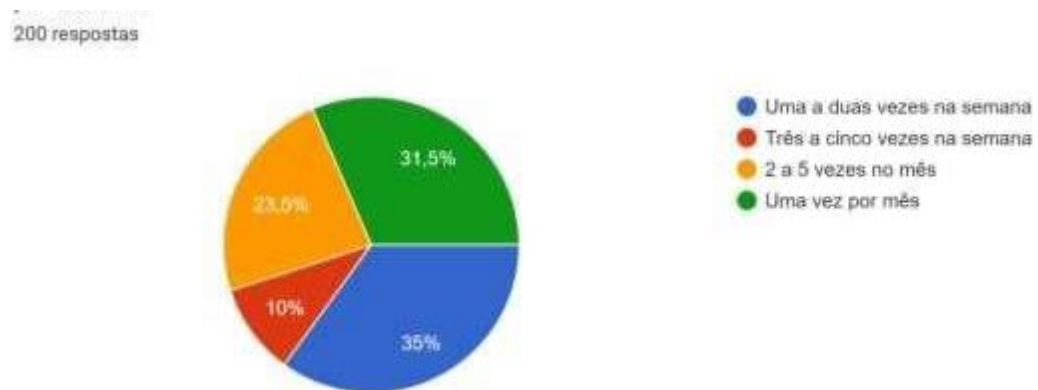


Fonte: Autoria Própria

Na pergunta de número 15 (gráfico 15) “Com que frequência você faz compras na Feira/Mercado ou Supermercados, ANTES da pandemia?” 35% das pessoas responderam que

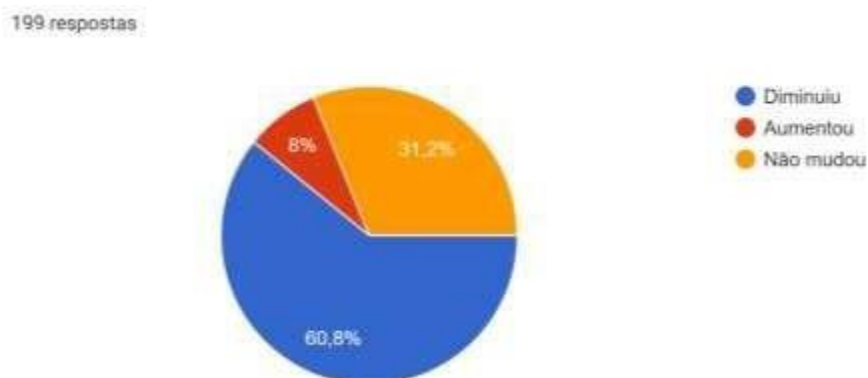
iam de uma a duas vezes na semana, 31,5% uma vez por mês, 23,5% 2 a 5 vezes no mês e 10% de 3 a 5 vezes na semana. Na pergunta de número 16 (gráfico 16) “Durante a pandemia, a frequência que você faz compras na Feira/Mercado ou Supermercado:” 60,8% das pessoas responderam que diminuiu, 31,2% não mudou e 8% aumentou. A diminuição em fazer compras em meio a pandemia, se dá pelo alto índice de contaminação ao sair de casa, ao não uso de máscara ou até mesmo do não uso do álcool em gel 70%.

Gráfico 15 - Com que frequência você faz compras na Feira/Mercado ou Supermercados, antes da pandemia



Fonte: Autoria Própria

Gráfico 16 - Durante a pandemia, a frequência que você faz compras na Feira/Mercado ou Supermercado



Fonte: Autoria Própria

Na pergunta de número 17 (gráfico 17) “Com base nas hortaliças que você compra no supermercado, na feira ou no mercantil do seu bairro:” As pessoas por sua maioria costumam

comprar suas hortaliças em maiores quantidades no supermercado, aproveitando sua ida no mesmo, o hábito de cortar e armazenar em potes se dá pelo seu maior rendimento, na pesquisa 73% das pessoas responderam que guarda na geladeira, 16% corta em pedaços menores e colocar para congelar na sua geladeira/ freezer, 9% utiliza as hortaliças de imediato e 2% deixa em temperatura ambiente.

Gráfico 17 - Com base nas hortaliças que você compra no supermercado, feira ou no mercantil do seu bairro

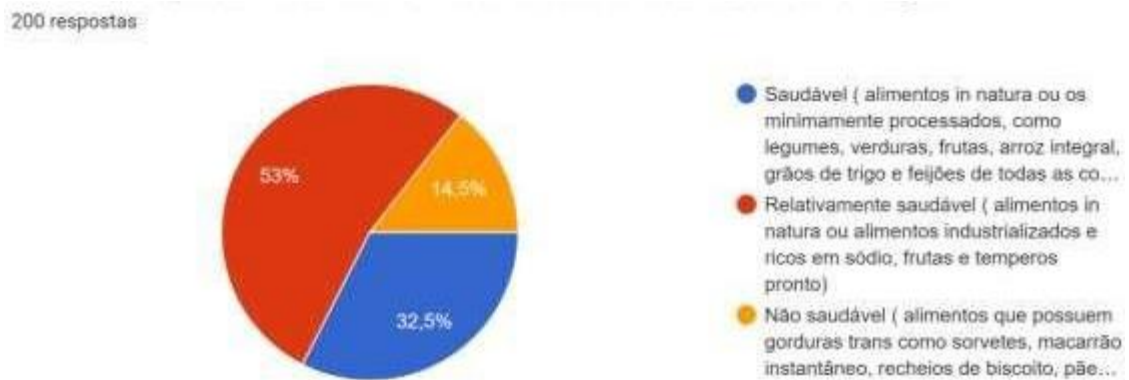
200 respostas



Fonte: Autoria Própria

Na pergunta de número 18 (gráfico 18) “Durante a pandemia do COVID-19, como você considera a sua alimentação: “53% das pessoas responderam que sua alimentação é considerada relativamente saudável (alimentos in natura ou alimentos industrializados e ricos em sódio, frutas e temperos pronto), 32,5% Saudável (alimentos in natura ou os minimamente processados, como legumes, verduras, frutas, arroz integral, grãos de trigo e feijões de todas as cores) e 14,5% Não saudável (alimentos que possuem gorduras trans como sorvetes, macarrão instantâneo, recheios de biscoito, pães, alimentos pré assados ou fritos). O fato de as pessoas estarem em isolamento, faz-se necessário ter o hábito de uma alimentação saudável, assim como fazer sua própria refeição e ainda sim economizar nos pedidos de comidas prontas.

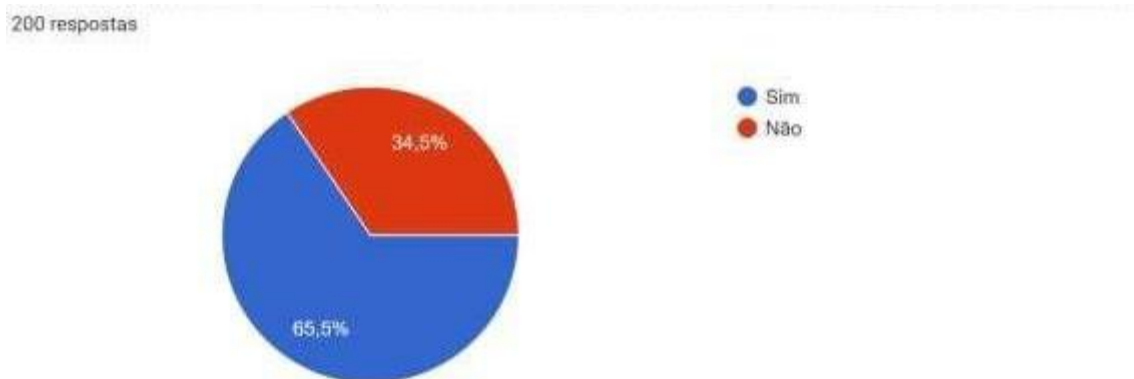
Gráfico 18 - Durante a pandemia do COVID-19, como você considera a sua alimentação



Fonte: Autoria Própria

Na pergunta 19 (gráfico 19) “Você acredita que fatores psicológicos e emocionais durante o isolamento social causado pela pandemia impactou em seu comportamento alimentar, de modo que o fizesse consumir bebidas alcoólicas e/ou doces?” 65,5% das pessoas responderam sim e 34,5% responderam não. É perceptível o impacto no comportamento alimentar durante a pandemia, é comum os relatos de pessoas que estão dormindo ou acordando mais tarde que o habitual, assim como o aumento no consumo de doces e bebidas alcoólicas, o ato de pular as refeições durante o dia, comer em maior quantidade, aumento de industrializados e ultraprocessados, são comportamentos de comer transtornado.

Gráfico 19 - Você acredita que fatores psicológicos e emocionais durante o isolamento social causado pela pandemia impactou em seu comportamento alimentar, de modo que o fizesse consumir bebidas alcoólicas e/ou doces

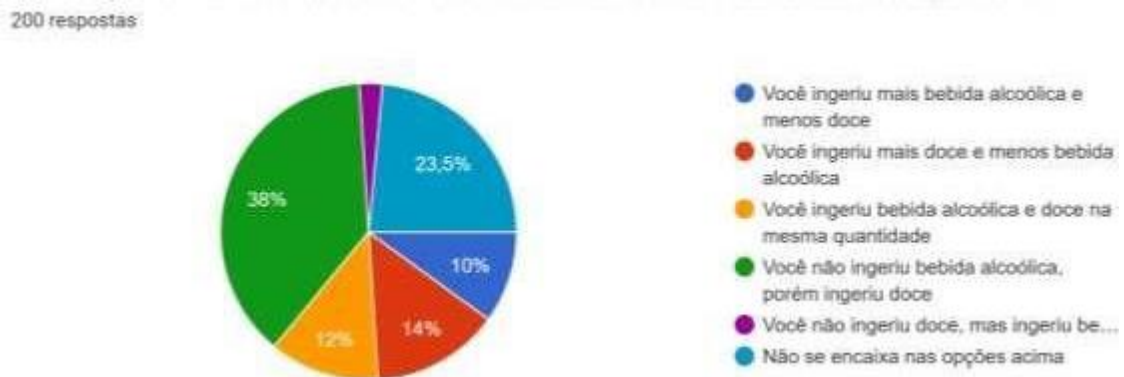


Fonte: Autoria Própria

Na pergunta de número 20 (gráfico 20) “De que forma você fez consumo de bebidas alcoólicas e doces durante a pandemia?” 38% das pessoas responderam que não ingeriu bebida alcoólica, porém ingeriu doce, 23,5% Não se encaixa nas opções acima, 14% ingeriu mais doce

e menos bebida alcoólica, 12% ingeriu bebida alcoólica e doce na mesma quantidade, 10% ingeriu mais bebida alcoólica e menos doce e 2,5% não ingeriu doce, mas ingeriu bebida alcoólica. Durante a pandemia é comum as manifestações de desamparo e raiva pela perda de liberdade, o aumento no consumo de açúcar pode estar ligado diretamente ao estresse causado pela pandemia, responsável pela estimulação de alguns hormônios e regulação do sono, porém quando consumido em excesso pode desenvolver a diabetes.

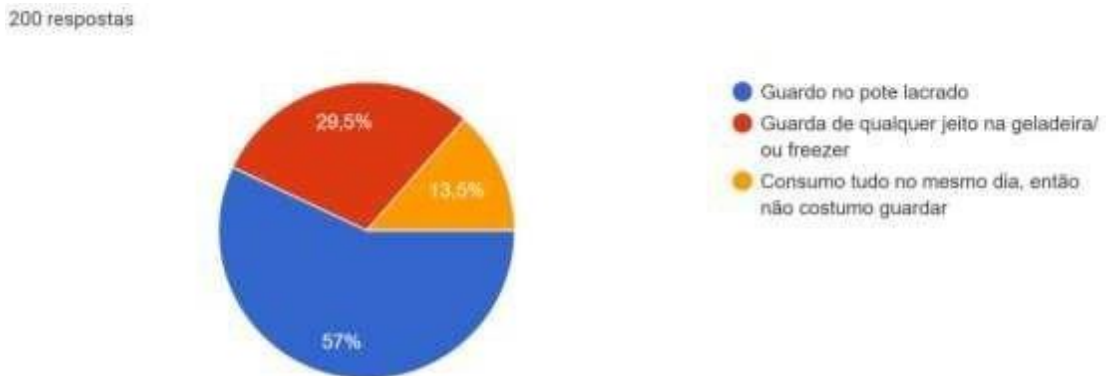
Gráfico 20 - De que forma você fez consumo de bebidas alcoólicas e doces durante a pandemia



Fonte: Autoria Própria

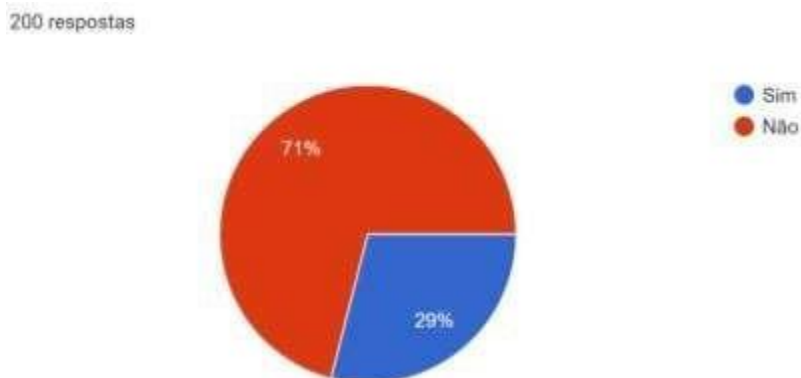
Na pergunta de número 21 (gráfico 21) “ANTES do período da Covid-19, de que forma você costumava armazenar seus alimentos já preparados ?” 57% das pessoas responderam que guarda no pote lacrado, 29,5% Guarda de qualquer jeito na geladeira ou freezer e 13,5% Consumo tudo no mesmo dia, então não costumo guardar. Na pergunta de número 22 (gráfico 22) “DURANTE o período da Covid-19, você mudou a forma de armazenar seus alimentos já preparados?” 71% das pessoas responderam não e 29% responderam sim. Observou-se que a mudança de hábito não mudou, pela maioria das pessoas já terem esse costume de armazenar a comida e depois esquentar pela sua praticidade.

Gráfico 21 - Antes do período da Covid-19, de que forma você costumava armazenar seus alimentos já preparados



Fonte: Autoria Própria

Gráfico 22 - Durante o período da Covid-19, você mudou a forma de armazenar seus alimentos já preparados

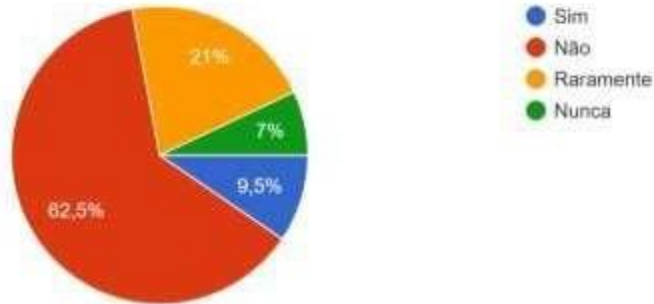


Fonte: Autoria Própria

Na pergunta de número 23 (gráfico 23) “Antes da pandemia você costumava ter o hábito de sempre higienizar com álcool em gel, seus utensílios antes de consumir algum alimento? 62,5% das pessoas responderam não, 21% raramente, 9,5% sim e 7% nunca. Na pergunta de número 24 (gráfico 24) “DURANTE a pandemia você passou a ter o hábito de higienizar com álcool em gel, seus utensílios antes de consumir algum alimento? 67% das pessoas responderam sim, 17,5% não ,13,5% raramente e 2% nunca. O cuidado de higienizar os utensílios é de extrema importância, além de evitar a contaminação cruzada e inibir a permanência de bactérias e fungos.

Gráfico 23 - Antes da pandemia você costumava ter o hábito de sempre higienizar com álcool em gel, seus utensílios antes de consumir algum alimento

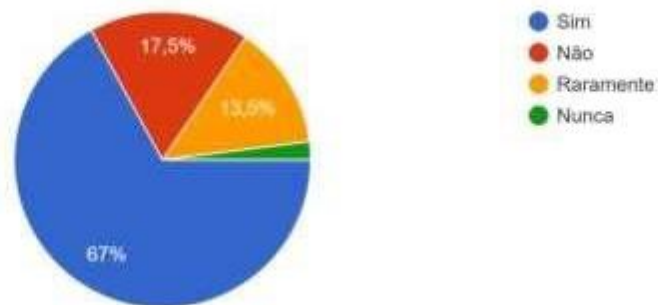
200 respostas



Fonte: Autoria Própria

Gráfico 24 - Durante a pandemia você passou a ter o hábito de higienizar com álcool em gel, seus utensílios antes de consumir algum alimento

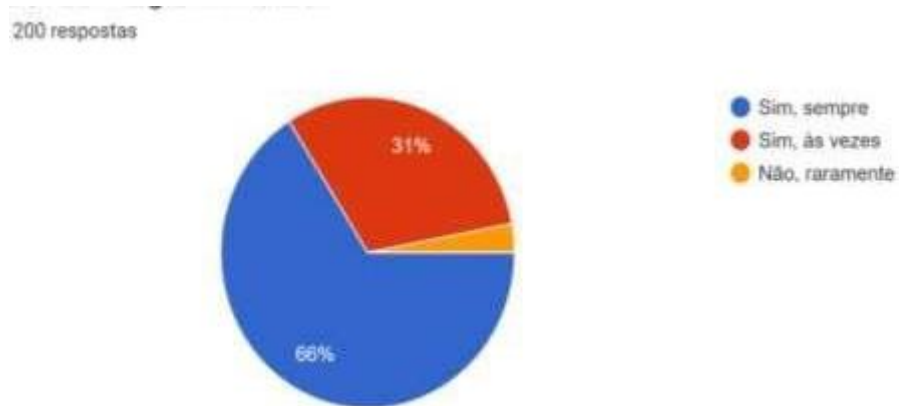
200 respostas



Fonte: Autoria Própria

Na pergunta de número 25 (gráfico 25) “Durante a pandemia do covid-19 você tem/ou tinha cuidado com sua higiene pessoal antes de consumir algum alimento?” 66% das pessoas responderam sim, sempre, 31% sim, as vezes e 3% responderam não, raramente é. Quando temos bons hábitos de higiene pessoal, as quantidades de bactérias presentes são bem menores e o risco de acontecer algum problema se torna menos perceptível.

Gráfico 25 - Durante a pandemia do covid-19 você tem/ou tinha cuidado com sua higiene pessoal antes de consumir algum alimento



Fonte: Autoria Própria

5.3 Cuidados para manipuladores de alimentos em estabelecimentos comerciais, em tempos de pandemia da COVID-19.

Os manipuladores de alimentos devem redobrar os cuidados com a sua higiene pessoal, com a higiene do local de trabalho e com a higiene dos alimentos. Até o momento apontam que a nova corona vírus, não é transmitido por meio dos alimentos, mas é transmitido de pessoa para pessoa pelo contato próximo, ou por algum utensílio de trabalho ou alguma superfície, como mesas ou bancadas.

Por isso, as orientações para os manipuladores de alimentos envolvem as condições para diminuir ou evitar este tipo de transmissão e proteger os trabalhadores de adoecerem em contato com os fregueses ou clientes, durante seu dia de trabalho. Os manipuladores de alimentos são as pessoas que entram em contato com os alimentos nos locais onde alimentos são processados e comercializados/vendidos.

Os manipuladores de alimentos devem redobrar os cuidados com a sua higiene pessoal, com a higiene do local de trabalho e com a higiene dos alimentos. As atitudes mais importantes para todas as pessoas, especialmente os manipuladores de alimentos, neste momento, são:

- Fique a 1 metro e meio de distância do cliente e, se possível, dos outros funcionários também.
- Use máscaras protetoras no rosto, que devem ser trocadas a cada 2 horas;
- Mantenha o ambiente de trabalho sempre limpo;

- Lave as mãos com muita frequência, atenção e cuidado, em água corrente e bastantesabão líquido, que pode ser o detergente neutro usado nas cozinhas;

Passos importantes na lavagem das mãos, veja:

- Molhe as duas mãos, sem encostar na pia;
- Despeje na palma da mão uma quantidade de sabão líquido suficiente para lavar as duasmãos inteiras e os punhos;
- Passe o sabão nas palmas das mãos, esfregando uma na outra;
- Esfregue a palma da mão esquerda sobre o dorso (ou o lado de fora) da mão direita, entrelaçando os dedos até a base dos dedos, no cantinho entre um dedo e outro. Faça igual com a outra mão;
- Esfregue os dedos dobrados na palma da outra mão e depois faça igual com a outra mão;
- Esfregue a ponta dos dedos na palma da outra mão e depois faça igual na outra mão;
- Esfregue o polegar (o dedão) com a palma da outra mão e depois faça igual com o outrodedão;
- Esfregue o punho esquerdo com a mão direita e depois faça o mesmo com o outropunho;
- Seque as mãos com papel toalha e o descarte no lixo;
- Se necessário, utilize álcool gel 70% para complementar a higienização das mãos,esfregando (friccionando) as mãos até a secagem completa do álcool.

Importante: se foi pouco sabão, enxágue as mãos e pegue mais sabão para continuar, em qualquer etapa que você estiver.

A lavagem das mãos deve sempre ser feita diariamente, mas principalmente quando:

- Voltar do banheiro;
- Tossir, espirrar, coçar ou assoar o nariz;
- Coçar os olhos ou tocar a boca;
- Trocar de tarefa ou serviço ou de alimento a ser manipulado;
- Tocar em objetos como celular, chaves, maçanetas, dinheiro ou latas de lixo;
- Retornar ao setor de trabalho após os intervalos de descanso ou de lanche;
- Deve-se evitar falar sem necessidade, evitar cantar, evitar assoviar e evitar comer noambiente de trabalho.

No Estado do Amapá, as medidas de proteção às pessoas que trabalham em

supermercados, mercados e minimercados, padarias, hortifrutis e lojas de conveniência foram reforçadas para diminuir a possibilidade de espalhamento da doença. As condições adequadas, os equipamentos de proteção e os produtos de limpeza e higienização devem ser fornecidos pelo dono do estabelecimento.

Estes locais devem:

- Ter uma pia para lavagem das mãos com água corrente, com sabão líquido à disposição, toalhas de papel e lixeira para o papel usado;
- Ter recipiente com álcool gel 70% para complementar a higienização das mãos;
- Ter máscaras descartáveis disponíveis para os funcionários para o uso durante todo o tempo do trabalho, principalmente aqueles que atendem o público. Se ficar a menos de 1 metro e meio do cliente, o funcionário deve usar uma máscara de acrílico, tipo de soldador ou face Shields.

Para aumentar a segurança dos funcionários, os utensílios, as mesas, as bancadas de trabalho, os balcões, balanças, maçanetas, corrimãos, interruptores de lâmpadas, máquinas de cartão, o carrinhos de compras e outras superfícies devem ser frequentemente desinfetados com álcool a 70% ou com uma solução de 1 colher de sopa de água sanitária para 1 litro de água filtrada, em um borrifador.

- Os pisos também devem ser higienizados frequentemente com a solução de água sanitária;
- Mantenha o ambiente de trabalho sempre limpo;
- A água sanitária deve ter autorização para uso em locais que manipulam alimentos escrita no rótulo.
- Os alimentos que são usados crus devem ser lavados um a um em água corrente e depois colocados de molho na solução de água sanitária autorizada para alimentos, durante 10 minutos;
- Solução: 1 colher de sopa de água sanitária para 1 litro de água filtrada;
- As embalagens de plástico e lacradas dos alimentos devem ser lavadas com água e sabão antes de serem abertas para o uso;
- As embalagens de papel ou que não estejam lacradas devem ser limpas com álcool a 70%, antes de serem abertas para o uso.

No caso de sintomas respiratórios e febre, o funcionário deve ser afastado do trabalho imediatamente. Quando estas regras são seguidas, o manipulador de alimentos protege a si próprio, os colegas de trabalho, os seus familiares e os clientes.

6 CONCLUSÃO

Portanto, o período pandemia mostrou a higienização como uma importante fonte de prevenção a covid-19, higienizar os alimentos não perecíveis com álcool 70%, higienizar as frutas e hortaliças após sua compra, tornou-se comum em nosso cotidiano. Embora atualmente não haja evidências concretas de que a corona vírus possa transmitir e contaminar os alimentos, é essencial ter hábitos corretos de higiene pessoal para prevenir doenças causadas por fungos, bactérias e vírus.

Além do impacto na saúde das pessoas, a pandemia de Covid-19 tem graves impactos econômicos, a sociedade para proteger sua própria saúde, os indivíduos devem seguir as recomendações nacionais e internacionais de proteção pessoal.

Mais pesquisas sobre este tópico são necessárias, especialmente à medida que ele se torna mais flexível. As medidas de mitigação da Covid-19 são projetadas para manter o cuidado seguro com os alimentos.

REFERÊNCIAS

- Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. **Higienize as mãos: Salve vidas.** Disponível em: <https://www.anvisa.gov.br/servicosaude/control/higienizacao_simples_mao.pdf>. Acesso em 17/04/2021.
- BERNARDES, N. B. et al. Intoxicação Alimentar um Problema de Saúde Pública. **Id on Line Revista Multidisciplinar e de Psicologia.** v.12, n. 42, p. 894-906, 2018.
- BRASIL. Associação Brasileira de Nutrição -ASBRAN. **Guia para uma alimentação saudável em tempos de Covid-19.** 2020.
- CARELLE, Ana Claudia; CÂNDIDO, Cynthia Cavalini. **Manipulação e Higiene dos Alimentos.** Ambiente e Saúde. Érica. 1 de Jan.. 2014. 244 p.
- CLARK, J.; CRANDALL, P. G., & O’ Bryan, C. (2017). **Climbing the Intervention Ladder to handwashing compliance: A review and directions for future research.** Food Control. 84(1). 544–51. <<https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2017.09.009>>. Acesso em 17/04/2021
- DURÃES, S. A.; SOUZA, . T. S.; GOME, Y. A. R.; PINHO, L. DE. Implicações da pandemia da covid-19 nos hábitos alimentares. **Revista Unimontes Científica,** v. 22, n. 2, p. 1-20, 31 dez. 2020.
- AQUINO, Estela M. L. et al. **Medidas de distanciamento social no controle da pandemia de COVID-19: potenciais impactos e desafios no Brasil.** Ciência & Saúde Coletiva, 25(Supl.1):2423-2446, 2020.
- ESCOLA HÉLIA SUSANA JACINTO. **Impacto de um sistema de segurança alimentar na percepção e satisfação do cliente.** Mestrado em segurança alimentar e saúde pública - Instituto Superior De Ciências Da Saúde Egas Moniz.
- FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, Mariza; PINTO, Uelinton Manoel. **Alimentos, Sars-CoV-2 e Covid-19: contato possível, transmissão improvável.** Estud. av. vol.34 no.100 São Paulo set./dez. 2020 Epub 11-Nov-2020.
- FREITAS, André Ricardo Ribas; NAPIMOGA Marcelo; DONALISIO, Maria Rita. **Análise da gravidade da pandemia de Covid-19.** Saúde vol.29 no.2 Brasília maio 2020 Epub 31- Mar-2020.
- GARCIA, M. V.; CENTENARO, G. S. **Capacitação de manipuladores de alimentos e avaliação das condições higiênicas em serviço de alimentação.** Brazilian Journal of Food Research, Campo Mourão, v. 7, n.2, p. 96-111, mai./ago. 2016. Disponível em: <<https://periodicos.utfpr.edu.br/rebrapa>>. Acesso em 17/04/2021
- GONÇALVES, Bruna Maria; TORIANI, Sônia dos Santos. **Hábitos relacionados à higiene alimentar em tempos de COVID-19: uma pesquisa com estudantes de uma instituição de ensino superior privada de Joinville (SC)** Brazilian Journal of Development, Curitiba, v.7, n.2, p. 18799-18811 feb. 2021.

GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ. **Decreto Estadual nº1497. R-16/04/2020:** Governo do Amapá adota medidas para evitar aglomerações em supermercados. Disponível em: <<https://www.portal.ap.gov.br/noticia/1404/governo-do-amapa-adota-medidas-para-evitar-aglomeracoes-em-supermercados>>. Acesso em: 25/04/2021.

AMBRÓSIO, Carmem Lygia Burgos et al. **Informativo de práticas alimentares durante e após a Covid-19:** das compras ao preparo. Vitória de Santo Antão: Universidade Federal de Pernambuco, 2020. 49 p.

JUSTO, Glauca Figueredo. A percepção do nutricionista sobre os hábitos alimentares de pacientes em trabalho home office durante a pandemia da Covid-19: um relato de experiência. **Revista de Alimentos e Cultura das Américas**. V. 2, n. 2, p. 245-251, jul./dez, 2020

LIMA, SOARES. **Alimentação saudável em tempos de COVID-19: o que eu preciso saber?** Brazilian Journal of Health Review. Curitiba, may./jun. 2020. v. 3, n. 3, p.3980-3992.

LIMA, Clóvis Ricardo Montenegro de et al. Emergência de saúde pública global por pandemia de COVID-19: desinformação, assimetria de informações e validação discursiva. **Revista de Biblioteconomia e Ciência da Informação**, p.1-28, 2020.

MOURA Nery, G. K., Silva Lopes, W., de Araujo Souza, L. F., & França Nery, J. (2020). Quais os reflexos da pandemia de covid-19 sobre os hábitos de Limpeza e higienização?. **Revista Terceiro Incluído**, v.10, n.1, p.119-130.

OLIVEIRA, Tatiana Coura; ABRANCHES, Monise Viana; LANA, Raquel Martins. (In)Segurança alimentar no contexto da pandemia por SARS-CoV-2. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 36, n. 4, p. 1-6, 2020.

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

OLIVEIRA, Adriana C.; LUCAS, Thabata Coaglio; IQUIAPAZA, Robert Aldo. **O que a pandemia da covid-19 tem nos ensinado sobre adoção de medidas De precaução?**. enferm. vol.29 Florianópolis 2020 Epub May 08, 2020.

PILON, Lucimeire. **Coronavírus: cuidados na produção, no processamento e no consumo de hortaliças**. Disponível em: <www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/51937378/artigo--coronavirus-cuidados-na-producao-no-processamento-e-no-consumo-de-hortalicas>. Acesso em: 21/04/2021.

RESOLUÇÃO-RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: <<https://www.gov.br/anvisa/pt-br>>. Acesso em: 17/04/2021

RODRIGUES, A.P, Noádia et al. **Divulgação de informações sobre higiene e mudança de hábitos durante a pandemia da Covid-19**. Research, Society and Development, v. 10, n. 1, e30910111739, 2021.

- RODRIGUES, Renato. **Alimentação em Foco**. Disponível em: <<https://www.cpt.com.br/artigos/covid-19-como-higienizar-alimentos-para-consumo>>. Acesso em: 20/04/2021.
- SILVA, Rita de Cássia Ribeiro et al. **Covid-19 pandemic implications for food and nutrition security in Brazil**. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 25, n. 9, p. 3421-3430, 2020.
- STEELE, E. et al. Mudanças alimentares na coorte NutriNet Brasil durante a pandemia de covid-19. **Revista Saúde Pública**. São Paulo: v.54, set. 2020.
- TANCREDI, Rinaldini C. P.; MARINS, Bianca Ramos. **Evolução da higiene e do controle de alimentos no contexto da saúde pública**. In: MARINS, Bianca Ramos; TANCREDI, Rinaldini C. P.; GEMAL, André Luís (Org.). *Segurança alimentar no contexto da vigilância sanitária*. Rio de Janeiro: EPSJV, 2014. p. 15-36.
- TEIXEIRA, ELISÂNGELA. **Avaliação do plano estratégico de implementação de boas práticas de fabricação de alimentos em uma unidade produtora de refeições 2017**. Tese (Mestrado em Educação para Saúde) - Escola Superior de Tecnológica Saúde de Coimbra.
- VIANA, E. et al. **Boas práticas de manipulação em serviços de alimentação: avaliação e orientação para produção de alimentos seguros**. Abril de 2020.
- SANTOS, Boaventura de Sousa. **A Cruel Pedagogia do Vírus**. Coimbra: Almedina, 2020.
- SOUZA, Diego de Oliveira. **A pandemia de COVID-19 para além das Ciências da Saúde: reflexões sobre sua determinação social coletiva** vol.25 supl.1 Rio de Janeiro jun. 2020 Epub 05-Jun-2020
- YOUNG, I., Waddell, L. A., Wilhelm, B. J., Greig, J. (2020). **A systematic review and meta-regression of single group, pre-post studies evaluating food safety education and training interventions for food handlers**. *Food Research International*. 128(108711). 1-8. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2019.108711>.
- VALIATI, Bárbara Santos et al. **Considerações Sobre Segurança Dos Alimentos No Contexto Da Pandemia De Covid-19**. Ponta Grossa - PR: Atena, 2020. Capítulo 4 pg. 28

APÊNDICE A - Questionário usado na coleta de dados da pesquisa

Pesquisa de TCC

Estamos realizando uma pesquisa relacionada as mudanças de hábitos/comportamentos e práticas, dos consumidores na cidade de Macapá-AP, na obtenção, manipulação e higiene de alimentos diante a pandemia da COVID-19. ***Obrigatório**

1. Idade *

2. Sexo *

Masculino

Feminino

3. Mora em Macapá? *

Sim

Não

4. Caso more em Macapá, qual zona você reside? *

Zona Norte

Zona Sul

Zona Leste

Zona Oeste

Não sei dizer

5. Qual sua faixa etária? *

- Menor de 18
- Entre 18 a 30 anos
- Entre 30 a 40 anos
- Acima de 40 anos

6. Qual o seu grau de Instrução de ensino? *

- Ensino fundamental completo
- Ensino médio completo
- Ensino médio incompleto
- Graduação Superior completo
- Graduação Superior incompleto
- Pós graduação, mestrado e doutorado

7. Na sua casa a renda familiar é de quantos salários-mínimos? *

- salário mínimo
- 2 a 3 salários mínimos
- 3 a 4 salários mínimos
- 5 a 6 salários mínimos
- Acima de 6 salários mínimos

8. O estabelecimento que você escolhe para as suas compras ou refeição é aquele que:
*

- Apresenta menor preço.
- Traz bem-estar e confiança.
- Apresenta aspectos higiênico-sanitários satisfatórios, além de oferecer uma
 alimentação saudável.
- É mais próximo de sua casa.

9. Em relação aos manipuladores de alimentos em supermercado ou em restaurantes, lanchonetes ou trailers, ANTES do período pandemia você observava: * *Marcar apenas um oval.*

- Se manipuladores estavam com equipamentos de proteção individual, como máscaras, luvas, toucas, sem adornos (brincos, pulseiras, anéis, relógios, entre outros), higienizavam as mãos periodicamente e não manipulavam alimentos e dinheiro ao mesmo tempo.
- Não perdia tempo observando se manipuladores tem comportamentos higiênico-sanitários adequados, pois o critério importante para eu selecionar o estabelecimento que compro ou consumo alimentos é sempre o preço dos produtos e a simpatia no atendimento.

10. E DURANTE o período pandemia:

- Observo se manipuladores estão com equipamentos de proteção individual, como máscaras, luvas, toucas, sem adornos (brincos, pulseiras, anéis, relógios, entre outros), higienizam as mãos periodicamente e não manipulam alimentos e dinheiro ao mesmo tempo.
- Não perco tempo observando se manipuladores tem comportamentos higiênico-sanitários adequados, pois o critério importante para eu selecionar o estabelecimento que compro ou consumo alimentos é sempre o preço dos produtos e a simpatia no atendimento.

11. Quando você escolhe um estabelecimento para comprar ou consumir alimentos, você leva em consideração as condições higiênicas, sanitárias e de infraestrutura do estabelecimento? *

Sim

Não

12. Onde você prefere comprar seus produtos alimentícios do mês? *

Supermercado

Feira

Mercado municipal

Padaria

Ambulante, taberna, mercadinho local

No Aplicativo

13. Quando vai consumir qualquer alimento, seja em sua casa ou fora de casa, você: *

Lava as mãos com água, sabão e finaliza com álcool 70%, antes de consumir os alimentos.

Lava rapidamente com água e sabão

Lembra-se de lavar depois que já começou a comer.

Não lava ou esquece de lavar a mão, porque não possui o hábito.

14. Você já relacionou algum desconforto intestinal com algo que tenha comido fora de casa? *

o

Sim

Não

15. Você prefere comprar seus vegetais em supermercado ou em feira livre? *

.

Supermercado

Feira livre

16. Você consome mais alimentos industrializados ou naturais? *

.

Industrializados

Naturais

17. Você higieniza os vegetais (frutas e hortaliças) antes de guardar na geladeira/ armário ou lava os vegetais apenas antes de consumir? *

.

Lavo antes de guardar na geladeira/ armário

Lavo apenas quando vou consumir

18. Quais dos itens abaixo você utilizava para higienizar os vegetais, ANTES da pandemia? *

Vinagre

Bicarbonato de sódio

Água sanitária

Detergente

Apenas água

Não higienizo

19. Quais dos itens abaixo você utiliza para higienizar os vegetais, DURANTE a pandemia? *

- Vinagre
- Bicarbonato de sódio
- Água sanitária
- Detergente
- Apenas água
- Não higienizo

20. Como você higienizava os alimentos industrializados/não perecíveis, ANTES da pandemia? *

- Vinagre
- Bicarbonato de sódio
- Água sanitária
- Detergente
- Álcool 70%
- Não higienizo

21. Como você higieniza os alimentos industrializados/não perecíveis, DURANTE a pandemia? *

- Vinagre
- Bicarbonato de sódio
- Água sanitária
- Detergente
- Álcool 70%
- Não higienizo

22. Com que frequência você fazia compras na Feira/Mercado ou Supermercados, ANTES da pandemia? *
- Uma a duas vezes na semana
 - Três a cinco vezes na semana
 - 2 a 5 vezes por mês
 - Uma vez por mês
23. DURANTE a pandemia, a frequência que você faz compras na Feira/Mercado ou Supermercado:
- Diminuiu
 - Aumentou
 - Não mudou
24. Com base nas hortaliças que você compra no supermercado, na feira ou no mercantil do seu bairro: *
- Você utiliza as hortaliças de imediato
 - Você deixa em temperatura ambiente
 - Você guarda na geladeira
 - Você corta em pedaços menores e coloca para congelar na sua geladeira/freezer
25. Durante a pandemia do COVID-19, como você considera a sua alimentação: *
- Saudável (alimentos in natura ou os minimamente processados, como legumes, verduras, frutas, arroz integral, grãos de trigo e feijões de todas as cores)
 - Relativamente saudável (alimentos in natura ou alimentos industrializados e ricos em sódio, frutas e temperos pronto)
 - Não saudável (alimentos que possuem gorduras trans como sorvetes, macarrão instantâneo, recheios de biscoito, pães, alimentos pré assados ou fritos)

26. Você acredita que fatores psicológicos e emocionais durante o isolamento social causado pela pandemia impactou em seu comportamento alimentar, de modo que o fizesse consumir bebidas alcólicas e/ou doces? *
- Sim
- Não
27. De que forma você fez consumo de bebidas alcólicas e doces durante a pandemia? *
- Você ingeriu mais bebida alcoólica e menos doce
- Você ingeriu mais doce e menos bebida alcoólica
- Você ingeriu bebida alcoólica e doce na mesma quantidade
- Você não ingeriu bebida alcoólica, porém ingeriu doce
- Você não ingeriu doce, mas ingeriu bebida alcoólica
- Não se encaixa nas opções acima
28. ANTES do período da Covid-19, de que forma você costumava armazenar seus alimentos já preparados? *
- Guardo no pote lacrado
- Guarda de qualquer jeito na geladeira/ ou freezer
- Consumo tudo no mesmo dia, então não costumo guardar

29. DURANTE o período da Covid-19, você mudou a forma de armazenar seus alimentos já preparados? *

Sim

Não

30. Antes da pandemia você costumava ter o hábito de sempre higienizar com álcool em gel, seus utensílios antes de consumir algum alimento? *

Sim

Não

Raramente

Nunca

31. DURANTE a pandemia você passou a ter o hábito de higienizar com álcool em gel, seus utensílios antes de consumir algum alimento? *

Sim

Não

Raramente

Nunca

32 Durante a pandemia do covid-19 você tem/ou tinha cuidado com sua higiene pessoal antes de consumir algum alimento? *

- Sim, sempre
- Sim, às vezes
- Não, raramente