



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

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

ISSN 2318-8014



MANIPULADORES DE ALIMENTOS E A PANDEMIA DE COVID-19

Cristine Molinari Brum^a, Fernanda Bissigo Pereira^{a*}, Fernanda Pezzi^{a*}, Maria Luisa de Oliveira Gregoletto^{a*}

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

Palavras-chave:

Coronavírus. Higiene. Saúde do
trabalhador.

INTRODUÇÃO/FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA: A COVID-19 é uma doença de espectro clínico variado, podendo se manifestar de forma quase imperceptível até casos gravíssimos. É causada por um novo coronavírus, denominado SARS-COV-2. Os principais sintomas já identificados são tosse, febre, coriza, dor de garganta, dificuldade para respirar, anosmia, ageusia, problemas gastrointestinais, astenia, hiporexia e dispnéia. Até o momento, não existem evidências de que sua transmissão ocorra por meio de alimentos, porém, considerando sua permanência em superfícies, os cuidados devem ser intensos. Semelhantes aos outros tipos de coronavírus, o SARS-COV-2 é eliminado pela desinfecção de superfícies, lavagem de mãos e cozimentos dos alimentos (atingindo a temperatura de 70°) (BRASIL; MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2020). Além disso, o vírus se multiplica quando presente em um hospedeiro, que pode ser animal ou humano. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), avaliando o cenário atual, lançou a Nota Técnica N°18/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA e a Nota Técnica N° 48/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA que discorrem sobre as medidas sanitárias de maior importância para reduzir os riscos de contaminação em ambiente de manipulação alimentar. São reforçadas as recomendações já trazidas pela Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) N°216 de 2004 - ANVISA, que norteia as normas para as Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) que, quando seguidas, garantem qualidade e segurança alimentar. Considerando os fatores já mencionados, elaborou-se um treinamento visando orientar os manipuladores de alimentos de um hospital da Serra Gaúcha em tempos de pandemia. **MATERIAL E MÉTODOS:** Foram elaboradas quatro apresentações abordando Boas Práticas na Cozinha, Alimentação e Imunidade, Sistema Imunológico e Nota Técnica N°18/2020. Dois livros digitais tratando de Alimentação e Imunidade e

Boas Práticas na Cozinha. Um vídeo de orientação sobre a lavagem de mãos. Além disso, um documento apontando os principais pontos da Nota Técnica N°18/2020 da ANVISA. Os materiais foram enviados via aplicativo WhatsApp às manipuladoras devido à proibição de reuniões e treinamentos presenciais, de acordo com o Decreto Estadual N° 55.335 de 29 de junho de 2020. Ao longo dos dias foram acontecendo encontros individuais para retorno, juntamente com a nutricionista responsável pela UAN. **RESULTADOS E DISCUSSÕES:** Conforme os encontros com as funcionárias foram ocorrendo, foi possível identificar que antes do treinamento muitas apresentavam dúvidas sobre as melhores maneiras de manejo das situações, algumas, inclusive, motivadas por notícias falsas que circulam nos meios sociais. Visto isso, todas se comprometeram a agir conforme os protocolos, acreditando que seguir as normas é a melhor forma de prevenção. Quando questionadas acerca dos temas abordados, grande parte demonstrou domínio e compreensão de como deveria agir. A gerência de Nutrição acredita que o resultado obtido foi de grande valia para a equipe. O hospital possui poucos casos positivos entre os funcionários, o que demonstra que há um comprometimento de todos para controlar a situação, desde a parte de aquisição de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) em quantidade suficiente e de qualidade, até o cumprimento das normas pelos funcionários. Além disso, o retorno foi muito positivo quanto aos assuntos abordados de maneira geral, como o sistema imunológico e como a nossa alimentação pode influenciá-lo, tendo em vista que são assuntos pouco abordados nos treinamentos internos do hospital. **CONCLUSÃO:** De acordo com o retorno das funcionárias pode-se perceber que existem diversas dúvidas relacionadas ao tema. Na ciência tudo pode mudar do dia para a noite, por esse motivo, é de extrema importância que as novidades quanto à legislação e estudos científicos de confiança sejam difundidas de forma clara e simples, para que a população leiga possa compreender e aplicar no dia a dia.

REFERÊNCIAS

BRASIL. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Anvisa Atualiza Orientações Para Empresas de Alimentos**. Disponível em:

<http://portal.anvisa.gov.br/coronavirus/noticias//asset_publisher/3WSYdp5mIC2e/content/anvisa-atualiza-orientacoes-para-empresas-de-alimentos/219201?inheritRedirect=false>. Acesso em: 24 jul. 2020.

BRASIL. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **NOTA TÉCNICA Nº 48/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA - Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19**. Brasília, 05 jun. 2020.

Disponível em:

http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA_TECNICA_N_48_Boas_Praticas_s_e_Covid_19_Revisao_final.pdf/ba26fbe0-a79c-45d7-b8bd-fbd2bfdb2437. Acesso em: 20 jul.2020.

BRASIL. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **NOTA TÉCNICA Nº 18/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA - Covid-19 e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos**. Brasília, 06 abr. 2020. 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: 20 jul.2020.

MINISTÉRIO DA SAÚDE (MS). **Sobre a Doença: O Que é Covid-19**. Disponível em: <<https://coronavirus.saude.gov.br/sobre-a-doenca#o-que-e-covid>>. Acesso em: 22 jul. 2020.

SILVA, V. L.; FERNANDEZ, C. C.; TEVA, A. **Imunologia – Conceitos e Métodos para a Formação de Profissionais em Laboratórios de Saúde**. Disponível em: <

<http://www.epsjv.fiocruz.br/sites/default/files/cap1.pdf> >. Acesso em 03 jul. 2020.