

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO  
CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA  
CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

**RHYSSA MARA SOBRAL FEITOSA**

**DESAFIOS PARA ADAPTAÇÕES DAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E  
NUTRIÇÃO FRENTE À PANDEMIA DA COVID-19**

Vitória de Santo Antão

2021

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO  
CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA  
CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

**RHYSSA MARA SOBRAL FEITOSA**

**DESAFIOS PARA ADAPTAÇÕES DAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E  
NUTRIÇÃO FRENTE À PANDEMIA DA COVID-19**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição do Centro Acadêmico de Vitória da Universidade Federal de Pernambuco em cumprimento ao requisito para obtenção do grau de Bacharel em Nutrição, sob orientação da Professora Dra. Roberta Albuquerque Bento da Fonte, e co-orientação de Me. Dayane de Melo Barros.

Vitória de Santo Antão

2021

Catálogo na Fonte  
Sistema Integrado de Bibliotecas da UFPE. Biblioteca Setorial do CAV.  
Bibliotecária Jaciane Freire Santana, CRB4/2018

F311d Feitosa, Rhyssa Mara Sobral.  
Desafios para adaptações das unidades de alimentação e nutrição frente à pandemia da COVID-19 /Rhyssa Mara Sobral Feitosa. - Vitória de Santo Antão, 2021.  
32 folhas; quad.

Orientadora: Roberta Albuquerque Bento da Fonte.  
Coorientadora: Dayane de Melo Barros.  
TCC (Bacharelado em Nutrição) - Universidade Federal de Pernambuco, CAV, Bacharelado em Nutrição, 2021.  
Inclui referências.

1. Unidades de alimentação e nutrição. 2. Alimentação coletiva. 3. COVID-19. I. Fonte, Roberta Albuquerque Bento da (Orientadora). II. Barros, Dayane de Melo (Coorientadora). III. Título.

613.2068 CDD (23.ed.)

BIBCAV/UFPE - 145/2021

RHYSSA MARA SOBRAL FEITOSA

**DESAFIOS PARA ADAPTAÇÕES DAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E  
NUTRIÇÃO FRENTE AO COVID-19**

Trabalho de Conclusão de Curso  
apresentado ao Colegiado do Curso de  
Graduação em Nutrição do Centro  
Acadêmico de Vitória da Universidade  
Federal de Pernambuco em  
cumprimento ao requisito para obtenção  
do grau de Bacharel em Nutrição.

Aprovado em: 26/08/2021

**BANCA EXAMINADORA**

---

Prof. Dr. Roberta Albuquerque Bento da Fonte  
Universidade Federal De Pernambuco

---

Prof. Dr. Michelle Galindo de Oliveira  
Universidade Federal De Pernambuco

---

Me. Dayane de Melo Barros  
Universidade Federal De Pernambuco

## **AGRADECIMENTOS**

Agradeço primeiramente a Deus, autor e consumidor da minha fé, Aquele que esteve comigo todos os dias, do meu levantar até o meu deitar. A Ele seja dada toda honra, toda glória e todo louvor, pois somente pela sua graça e o seu favor, estou concluindo o curso que sempre sonhei.

Aos meus pais Rosa e Ivanildo minha eterna gratidão, admiração e amor, por terem colocado como prioridade os meus sonhos, por terem sonhado junto comigo, por terem investido e me apoiado em todos os momentos. Pelos choros e pela saudade durante esses anos distante. Meu maior desejo é poder retribuir com orgulho tudo aquilo que eles fizeram e fazem por mim. Obrigada por serem minha base e meu alicerce, vocês são a minha razão de enfrentar tudo e ter forças para realizar os meus sonhos.

Agradeço ao meu irmão Mattheus Adhonnay, por seu apoio, carinho e companheirismo durante esta caminhada. Aos meus avós, tios, primos, minha cunhada, toda minha família que me cercaram de carinho e apoio desde o início, esta conquista também é dedicada a vocês.

Aos meus colegas de turma, obrigada por todos os momentos vividos, em especial as minhas amigas Angélica, Anielle, Camila, Mirelly, Letícia, Luana e Vivian, muito obrigada por tudo que fizeram por mim, vocês foram um presente inesperado que Deus me concedeu, todos os momentos que passamos juntas serão lembrados para sempre e com certeza iremos olhar pra trás e afirmar que tudo valeu a pena.

À Roberta Bento, minha orientadora, que aceitou conduzir esse trabalho e com toda sua dedicação e experiência me deu todo suporte necessário para que eu conseguisse concluir mais esta etapa na minha vida.

A todos os meus amigos e demais pessoas que fazem parte da minha vida, muito obrigada por tudo. Eu acredito que assim como em tudo Deus tem seus propósitos, Ele não nos apresenta pessoas por acaso, elas passam nas nossas vidas, nos ensinam e como anjos nos abençoam e somente Deus para retribuir, vocês também fazem parte dessa conquista. Aqueles que passam por nós não vão sós, deixam um pouco de si e levam um pouco de nós.

## LISTA DE ABREVIACÕES E SIGLAS

**ABRASEL** - Associação Brasileira de Bares e Restaurantes

**ANVISA** - Agência Nacional de Vigilância Sanitária

**APPCC** - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle

**CFN** – Conselho Federal de Nutrição

**CRN** – Conselho Regional de Nutrição

**COVID-19** - Coronavirus Disease 2019

**EPI** – Equipamento de Proteção Individual

**ESPIN** - Emergência de Saúde Pública de importância Nacional

**GUO** - Gerente da Unidade Operacional

**IFCE** – Instituto Federal do Ceará

**OMS** - Organização Mundial da Saúde

**PNAE** - Programa Nacional de Alimentação Escolar

**PNAISP** - Política Nacional de Atenção Integral à Saúde das Pessoas Privadas de Liberdade no Sistema Prisional

**RDC** - Resolução da Diretoria Colegiada

**RT** - Responsável Técnico

**SARS-CoV-2** - Severe Acute Respiratory Syndrome Coronavirus 2

**SGSA** - Sistema de Gestão de Segurança Alimentar

**UAN** - Unidade de Alimentação e Nutrição

## LISTA DE GRÁFICOS/TABELAS

<b>Quadro 1:</b> Descrição dos estudos, segundo o título do artigo, o autor, o ano de publicação, e seu objetivo.....	22
<b>Quadro 2:</b> Mudanças relacionadas as diferenças de funcionamento antes e depois da pandemia.....	24

## RESUMO

O covid-19 é uma infecção respiratória aguda causada pelo vírus SARS-CoV-2, potencialmente grave, de elevado poder transmissível a nível global. Essa doença foi reconhecida como pandemia pela Organização Mundial da Saúde em 11 de março de 2020, e com o objetivo de diminuir a expansão da contaminação do vírus na população, foi traçado ao longo dos meses, planos de contingência e medidas restritivas. As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) foram afetadas por serem espaços de grande fluxo com manipulação e compartilhamento de objetos e superfícies. Os órgãos responsáveis pela vigilância e segurança alimentar, emitiram ao longo dos meses, novas normas e legislações a serem aplicadas pelos nutricionistas responsáveis pelas UAN's. Desta forma, o objetivo do presente estudo foi analisar os desafios frente ao cuidado na produção de alimentos em unidades de alimentação e nutrição, no contexto da pandemia do novo coronavírus. A pesquisa consistiu em uma busca de dados para a revisão bibliográfica narrativa, que envolveu pesquisas nas bases de dados eletrônicos como SciELO, PubMed e Google Acadêmico a fim de selecionar pesquisas relevantes para o tema abordado. Diante da pesquisa realizada, foi possível destacar e identificar os principais desafios enfrentados pelas UAN's, como a implementação das novas técnicas e recomendações no combate a contaminação do corona vírus e a adaptação aos novos protocolos para um bom funcionamento.

**Palavras-chave:** alimentação coletiva; pandemia; COVID-19.

## **ABSTRACT**

Covid-19 is a potentially serious acute respiratory infection caused by the SARS-CoV-2 virus, with a high global transmissible power. This disease was recognized as a pandemic by the World Health Organization on March 11, 2020, and in order to reduce the spread of virus contamination in the population, contingency plans and restrictive measures were drawn up over the months. The Food and Nutrition Units (UAN) were affected by being spaces of great flow with manipulation and sharing of objects and surfaces. Over the months, the bodies responsible for food surveillance and safety issued new standards and legislation to be applied by the nutritionists responsible for the UAN's. food and nutrition, in the context of the new coronavirus pandemic. The research consisted of a data search for the narrative literature review, which involved searches in electronic databases such as SciELO, PubMed and Academic Google in order to select relevant research for the topic addressed. In view of the research carried out, it was possible to highlight and identify the main challenges faced by the UAN's, such as the implementation of new techniques and recommendations to combat coronavirus contamination and the adaptation to new protocols for a good functioning.

**Keywords:** collective feeding; pandemic; COVID-19.

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO</b> .....	10
<b>2 OBJETIVO</b> .....	12
<b>2.1 Geral</b> .....	12
<b>2.2 Especifico</b> .....	12
<b>3 JUSTIFICATIVA</b> .....	13
<b>4 REVISÃO DE LITERATURA</b> .....	14
<b>4.1 Pandemia da COVID 19</b> .....	14
<b>4.2 Unidade de Alimentação e Nutrição</b> .....	15
<b>4.3 UAN – Funcionamento e Adaptações durante a pandemia</b> .....	17
<b>5 METODOLOGIA</b> .....	19
<b>6 RESULTADOS</b> .....	20
<b>7 DISCUSSÃO</b> .....	25
<b>8 CONCLUSÃO</b> .....	28
<b>REFERÊNCIAS</b> .....	29

## 1 INTRODUÇÃO

Covid-19 é uma infecção respiratória aguda causada pelo vírus SARS-CoV-2, potencialmente grave, de elevado poder transmissível a nível global. O SARS-CoV-2 é um betacoronavírus descoberto em amostras de lavado broncoalveolar obtidas de pacientes com pneumonia de causa desconhecida na cidade de Wuhan, província de Hubei na China, em dezembro de 2019. Essa doença foi reconhecida como pandemia pela Organização Mundial da Saúde (OMS) em 11 de março de 2020 (GURGEL *et al.*, 2020).

Os primeiros casos no Brasil foram registrados em fevereiro de 2020 e logo após a confirmação, diversas medidas foram adotadas com o objetivo de conter e diminuir o avanço da contaminação. Mesmo antes da confirmação dos primeiros casos no Brasil, o país declarou Emergência de Saúde Pública de importância Nacional (ESPIN). Os registros dos casos e dos óbitos vêm sendo confirmados à medida que as secretarias de saúde os dispõem, permitindo assim o conhecimento de todos acerca da propagação e do desenvolvimento da doença no país (CAVALCANTE *et al.*, 2020).

Visando diminuir a expansão da contaminação do vírus na população, foi traçado ao longo dos meses planos de contingência e medidas restritivas como o isolamento social e até a quarentena mais rígida, a fim de que a população permanecesse em casa e de alguma forma os protegesse da possível contaminação (ARANHA *et al.*, 2020).

A sua transmissão pode ocorrer através de um aperto de mão, seguido do toque nos olhos, nariz ou boca; bem como também por meio da tosse, espirro e gotículas respiratórias. O estudo da propagação do SARS-CoV-2 indica que a maioria das infecções se espalha por contato próximo (menos de 1 metro), principalmente por meio de gotículas respiratórias. Ainda não existem evidências de transmissão eficiente para pessoas em distâncias maiores ou que entram em um espaço horas depois que uma pessoa infectada esteve no mesmo local (WHO, 2020).

Os alimentos são vias improváveis da contaminação do vírus até o presente momento, e não há evidências de que haja contaminação através dos alimentos ou

embalagens, visto que, o vírus precisa de um hospedeiro vivo para poder proliferar e se multiplicar. Todavia, no ambiente de uma unidade de alimentação e nutrição existem diversos fatores que podem se tornar possíveis riscos de exposição e contaminação do vírus, como por exemplo, o fluxo de pessoas sem os devidos cuidados que a situação exige, como uso de máscaras, luvas e toucas, superfícies não higienizadas e má condições de trabalho, também são fatores importantes no que se diz respeito a segurança e prevenção da saúde dos trabalhadores (ANVISA, 2020).

Diante o agravamento da pandemia, o Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) publicou em forma de guia prático, recomendações para aplicação de algumas mudanças na rotina de unidades de alimentação coletiva. Tais recomendações incluem a preocupação do Conselho com Unidades de Alimentação e Nutrição e também com Programas e Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional, como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), Política Nacional de Atenção Integral à Saúde das Pessoas Privadas de Liberdade no Sistema Prisional (PNAISP), restaurantes populares, cozinhas comunitárias, bancos de alimentos, entre outros (CFN, 2020).

Diante disso, é dever do nutricionista, analisar com cautela o cenário e os normativos locais para avaliar a gravidade do problema, considerar as importantes limitações impostas, para que haja uma diminuição do contato físicos com o cliente/paciente/usuário visando evitar a propagação do vírus nas unidades, além de avaliar e aplicar a melhor modalidade de atendimento para a adequada assistência nutricional.

Assim, é pertinente realizar e adotar as estratégias diante deste período atípico de pandemia, de acordo com as novas mudanças propostas pelos órgãos responsáveis, tendo este presente estudo a finalidade de analisar os desafios frente ao cuidado na produção de alimentos em unidades de alimentação e nutrição.

## **2 OBJETIVO**

### **2.1 Geral**

Identificar evidências na literatura acerca dos desafios enfrentados pelas unidades de alimentação e nutrição no contexto da pandemia do coronavírus

### **2.2 Especifico**

- Avaliar e identificar os desafios nas unidades de produção de alimentos;
- Verificar as novas resoluções e notas técnicas disponibilizadas pelos órgãos de fiscalização;
- Realizar levantamento das diferenças no serviço antes e depois da pandemia.

### **3 JUSTIFICATIVA**

Com o agravamento da contaminação da doença, a OMS definiu o surto do coronavírus como pandemia. Desde então, diversas adaptações foram feitas com o objetivo de diminuir a propagação desse vírus no setor da alimentação coletiva, mesmo não existindo comprovações de que os alimentos sejam um meio de contaminação.

Diante do atual cenário, ocorreram mudanças significativas, e no contexto da produção de alimentos não foi diferente; logo, é pertinente compreender e estudar tais mudanças e seus impactos a fim de se adequar as normas legais e seguras dos órgãos de saúde e da vigilância sanitária.

## 4 REVISÃO DE LITERATURA

### 4.1 Pandemia da COVID 19

O coronavírus pertence à ordem Nidovirales e família Coronaviridae. A subfamília Coronavirinae é composta pelos gêneros Alphacoronavirus e Betacoronavirus, no qual os respectivos membros desta família infectam mamíferos e Gammacoronavirus e Deltacoronavirus que infectam aves como mamíferos também. O SARS-CoV-2 é um  $\beta$ -coronavírus (subgênero Sarbecovírus, Subfamília Orthocoronavirinae), possuindo como material genético RNA de sentido positivo não segmentado. O surto de uma determinada doença, causada por um novo coronavírus e caracterizada por desenvolver pneumonia em seus sintomas, foi relatada em Wuhan, província de Hubei, China (DUARTE, 2020).

Essa doença infecciosa, causa pelo novo coronavírus (SARS-CoV-2) tem como principais sintomas febre, cansaço e tosse seca. Alguns pacientes acometidos podem apresentar dores, congestão nasal, dor de cabeça, conjuntivite, dor de garganta, diarreia, perda de paladar ou olfato, erupção cutânea na pele ou descoloração dos dedos das mãos ou dos pés. Os sintomas geralmente são leves e podem se desenvolver gradualmente. Uma em cada seis pessoas infectadas por COVID-19 desenvolve gravemente a doença e conseqüentemente a dificuldade de respirar. As pessoas idosas e as que têm comorbidades de saúde como hipertensão arterial, problemas cardíacos e do pulmão, diabetes ou câncer, estão entre as mais susceptíveis a desenvolver a doença de forma grave (OPAS, 2020).

A principal forma de transmissão do vírus COVID-19 é por meio de gotículas de saliva ou secreção nasal quando uma pessoa infectada tosse ou espirra (WHO, 2020). Até o presente momento, os poucos estudos que avaliaram o risco dos alimentos como vias de transmissão do Sars-CoV-2 apresentam que, a chance de uma exposição infecciosa ao vírus por meio do consumo de alimentos de origem animal possivelmente infectados com o vírus, pode ser considerada insignificante e muito baixa comparada quando se dá através do contato com alimentos contaminados pela contaminação cruzada ou por meio de materiais que podem entrar em contato com alimentos, como por exemplos as embalagens (FRANCO; LANDGRAF; PINTO, 2020)

O principal foco do combate a propagação da Covid-19 continua sendo o de seguir as recomendações estabelecidas pelas autoridades de saúde, manter o isolamento social e lavar as mãos com água e sabão ao longo dia, fazer o uso de máscara e do álcool em gel (INCT, 2020).

#### **4.2 Unidade de Alimentação e Nutrição**

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) define UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição) como todo local onde há preparação, manipulação, armazenamento e exposição à venda de alimentos são denominados como serviço de alimentação. Para assegurar a qualidade dos alimentos, a ANVISA estabelece regras e procedimentos que visam manter as condições higiênicas sanitárias dos locais de produção e conseqüentemente evitar a contaminação dos alimentos que podem deflagrar problemas de saúde se consumidos (MELLO et al., 2013a; RAMOS et al., 2014).

Uma UAN também é descrita como um estabelecimento organizado para o fornecimento de refeições balanceadas, conforme padrões dietéticos e higiênicos adequados, com objetivo de atender às necessidades nutricionais de seus comensais, se adequando aos limites financeiros da instituição que a mantém (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2011).

De acordo com a Resolução do CFN Nº600 de 25 de fevereiro de 2018, no anexo I uma UAN é definida como unidade gerencial onde são desenvolvidas todas as atividades técnico-administrativas necessárias para a produção de refeições, como também da distribuição para coletividades sadias e enfermas, com o objetivo de contribuir na manutenção da melhora, ou recuperação da saúde da clientela atendida. No anexo II da mesma resolução, é descrito que compete ao nutricionista da área de alimentação coletiva as seguintes funções: planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição, como também realizar assistência e educação alimentar e nutricional de forma coletiva ou individual, de acordo com o público sadio ou enfermo, de instituições públicas ou privadas.

O objetivo principal de uma UAN é ser responsável por fornecer uma alimentação mais segura possível, afim de que possa assegurar os principais nutrientes necessários, fornecidos a todos aqueles que usufruem desse serviço, sejam eles clientes ou os próprios trabalhadores (WENDISCH, 2010).

O trabalho do nutricionista, em uma UAN, engloba planejar cardápios diversificados, incluindo a variedade de alimentos existentes, considerando as preferências dos clientes, as características nutritivas e sensoriais dos alimentos. Inclui, ainda, o gerenciamento monitorado dos custos na elaboração e execução do cardápio, no número de funcionários e cumprimento de suas atividades, tipos de equipamentos disponíveis para melhor flexibilidade do cardápio, monitoramento das boas práticas de produção, controle higiênico-sanitário da UAN e das refeições oferecidas e o atendimento aos clientes (ANSALONI, 1999).

Essa área de atuação do nutricionista, deve-se estar baseada na formação profissional da área da saúde, apoiando a tríade refeição-comensal-saúde, com o objetivo de visar a promoção da saúde nas ações de gerenciamento da unidade, como também abranger as preocupações com as próprias condições de trabalho e de seus funcionários. Sendo assim, é recomendado que o nutricionista atuante na área de alimentação institucional, desenvolva uma percepção para analisar as condições físicas, ambientais e organizacionais de uma unidade (ROCHA *et al.*, 2017).

Uma indústria de alimentos deve ter um Sistema de Gestão de Segurança Alimentar (SGSA) de acordo com os princípios de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) para gerenciar os riscos de segurança alimentar e prevenir a contaminação dos alimentos. Os SGSA de uma indústria de alimentos, são fundamentados por programas de pré-requisitos que englobam as boas práticas de higiene, limpeza e saneamento, zoneamento de áreas de processamento, controle de fornecedores, armazenamento, distribuição e transporte, higiene pessoal e aptidão para trabalhar todas estas condições básicas e atividades primordiais para poder manter um ambiente higiênico ambiente de processamento de alimentos (WHO, 2020).

Os principais regulamentos que abordam o assunto são a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) 216/2004, que define as Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Na cartilha disponibilizada pela ANVISA, é descrito que as Boas Práticas de fabricação são:

São práticas de higiene que devem ser obedecidas pelos manipuladores desde a escolha e compra dos produtos a serem utilizados no preparo do alimento até a venda para o consumidor. O objetivo das Boas Práticas é evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados (ANVISA,

2004,p. 6).

A Portaria SVS/MS n. 326/1997, que define as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para indústrias de alimentos e também a Resolução – RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, que 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 (ANVISA).

#### **4.3 UAN – Funcionamento e Adaptações durante a pandemia**

Visando garantir a segurança e saúde dos colaboradores e consequentemente o sustento da cadeia de produção de alimentos no Brasil, a ANVISA divulgou três notas técnicas referentes a alterações nos Equipamentos de Proteção Individual (EPI); avaliação do estado de saúde dos colaboradores; distanciamento dentro dos estabelecimentos; e higiene pessoal, de embalagens e de superfícies.

A Nota Técnica - Nº 47 aborda especificamente sobre o uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento da pandemia, tendo como foco a diminuição do aumento da contaminação de alimentos (ANVISA, 2020).

Na Nota Técnica Nº 48 são apresentadas orientações para uma produção segura de alimentos, abordando a respeito da saúde do trabalhador; avaliação do estado de saúde do trabalhador; aumento do espaçamento físico dentre os trabalhadores e aumento da divisão dos turnos de trabalho; ação nos casos de alimentos produzidos em plantas com casos positivos de COVID-19; higienização das mãos; higienização do ambiente, equipamentos e utensílios; higiene e conduta pessoal; controle de matéria-prima e fluxo de produção; transporte; alimentos COVID-19 e boas práticas (ANVISA, 2020).

A Nota Técnica Nº 49 apresenta orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia. Os tópicos abordados foram

a cerca do atendimento ao cliente; distanciamento físico; barreiras físicas; uso de EPI's; higienização das mãos; limpeza; serviço de entrega (ANVISA, 2020).

Além das mudanças propostas pela ANVISA, foram publicadas mais sugestões de mudanças acerca do funcionamento de uma UAN, como: ampliar horário de atendimento; definir horário exclusivo para grupos de risco; fracionar os clientes em turnos; substituir o fornecimento de refeições por entrega de cestas de alimentos ou marmitas, adotando estratégias para evitar filas; substituir o autosserviço/bufê por prato feito/marmitas ou, no mínimo, evitar o manuseio livre dos talheres de servir (uso de luvas ou papel toalha pelos clientes) (CFN,2020)

Torna-se de suma importância desenvolver campanhas educativas permanentes sobre a importância da higienização de mãos para todos os colaboradores; Aumentar a atenção com a saúde dos colaboradores; Orientar os clientes para o uso do álcool 70% para as mãos; Aumentar a frequência da higienização dos banheiros; Aumentar a frequência de higienização de todas as superfícies como mesas, jogos americanos, porta-guardanapos, galheteiros e etc; Atenção com a higienização de copos, pratos e talheres. No uso de máquina de lavar louças, verificar o funcionamento correto do equipamento; Manter o distanciamento social, mantendo o espaço entre cadeiras de 1 metro, ou 2 metros entre as mesas do salão (ABRASEL, 2020).

## **5 METODOLOGIA**

A metodologia empregada para o desenvolvimento do presente estudo foi a revisão da literatura narrativa. A pesquisa foi realizada em bases de dados como SciELO, Perspectivas Online, CAPES e Google Acadêmico, no idioma do inglês, espanhol e português, entre os anos de 2010 e 2021. A busca foi realizada nos seguintes campos: título, resumo e descritores. Os critérios de inclusão foram: periódicos sobre Unidades de alimentação e nutrição e COVID-19. As palavras-chaves utilizadas foram: Alimentação coletiva; Pandemia ; COVID-19.

## 6 RESULTADOS

Foram analisados e selecionados inicialmente 42 documentos. Destes 42 documentos, 34 foram excluídos, por serem indisponíveis para leitura e/ou não se relacionarem ao tema. Assim, restaram 8 documentos, sendo então lidos e utilizados para construção desse trabalho.

**Quadro 1:** Descrição dos estudos, segundo o título do artigo, o autor, o ano de publicação, e seu objetivo.

ANO	TÍTULO	AUTORES	OBJETIVO	CONCLUSÃO
2020	Boas práticas para atuação do Nutricionista e do Técnico em Nutrição e Dietética durante a pandemia do novo Coronavírus (COVID-19).	CFN, 2020	Proteger a saúde dos profissionais da área e da população em geral, estabelecer condições de trabalho para os envolvidos nas atividades essenciais voltadas para o enfrentamento da pandemia, contribuir para as medidas de segurança que vêm sendo determinadas pelas autoridades sanitárias e zelar pela excelência da assistência nutricional e dietoterápica prestada pela categoria à sociedade brasileira.	Fazer com que os nutricionistas analisem criticamente questões técnico-científicas e metodológicas de práticas, pesquisas e protocolos divulgados e que mantenham-se atualizados.
2020	Segurança Alimentar e Nutricional em tempo de pandemia nos restaurantes no município de Pedreiras – MA.	SOUZA & SANTOS, 2020	Avaliação das condições higiênico-sanitárias dos restaurantes e se os mesmos oferecem uma segurança alimentar destinada a população que os frequentam.	Foi evidenciado um cuidado maior com a higienização dos alimentos e quanto a higienização dos mesmos, houve uma mudança na forma de seguir as normas exigidas, cerca de 70% dos estabelecimentos não possuíam a utilização completa dos equipamentos de proteção individual, porém com a pandemia o número no uso do EPI subiu para 100% reforçando a relevância do uso da proteção.
2021	Alimentação coletiva e seus desafios em tempos de pandemia.	SANTA, V 2021	Analisar os desafios enfrentados por nutricionistas de Unidades de Alimentação e Nutrição durante a pandemia da COVID-19, frente aos impactos das restrições impostas, as mudanças comportamentais dos consumidores, as novas regras sanitárias e as estratégias realizadas nas Unidades, para recuperação do setor no cenário atual e pós-pandemia	As ações executadas pelas nutricionistas no combate aos desafios, foram passar informações ao cliente, manter distanciamento físico na área de vendas, uso de luvas e máscaras, diminuição da circulação da equipa na área de venda. Fazendo com que as boas práticas passassem a ser mais vistas e valorizadas.
2021	Boas práticas de fabricação de	SILVA, H, 2021	Reunir as novas normativas e compilar as orientações em uma	Após análise dos dados obtidos, percebe-se que as

	alimentos em tempos de Pandemia:elaboração e aplicação de check list para mitigar a disseminação da covid-19 em serviços de alimentação.		Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos,que utilizando como referência e modelo o <i>Check List</i> anexo a RDC-216, de 15 de setembro de 2004.	UANs, através de seus responsáveis técnicos e funcionários, conhecem as orientações e medidas editadas pelos órgãos de fiscalização para mitigar as chances de disseminação da Covid-19 em serviços de alimentação.
2021	A pandemia e os desafios na UAN.	CRN – 8ª,2021	Apresentar as mudanças, desafios e transformações em UAN's devido a pandemia.	Foram citadas as mudanças e desafios enfrentados por diferentes nutricionistas gerentes de duas UAN's distintas, apresentando assim, pontos que contribuíram para um bom funcionamento da unidade, como também a produção segura da alimentação.
2021	Orientações para os serviços de alimentação e nutrição do IFCE no contexto da covid-19.	IFCE,2021	Orientar os Serviços de Alimentação e Nutrição diante do contexto da pandemia do novo coronavírus, tendo como finalidade a diminuição do risco de contágio e contenção da covid-19.	A produção constante de novas evidências sobre o tema faz com que a cartilha seja um documento dinâmico, onde poderá sofrer alterações conforme atualizações relacionadas à COVID-19.
2020	A ferramenta 5S aplicada à produção segura de alimentos durante a pandemia da COVID-19.	COELHO, A.I., <i>et al.</i> ,2020	Facilitar a assimilação das orientações de normas técnicas da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária para contribuir com o controle da transmissão de coronavírus.	O somatório de ações visualizado nesse formato de equação facilitou a identificação e a assimilação de informações essenciais para usar os cinco sentidos (5S) no controle da Covid-19 em unidades de alimentação e nutrição.
2020	Boas práticas de produção e a percepção do manipulador em relação ao covid-19 em uma unidade de alimentação e nutrição Militar no município de São Paulo.	PONTES, B.P., <i>et al.</i> ,2020	Verificar a aplicação das ferramentas do manual de Boas Práticas na prevenção do COVID-19 em uma UAN militar.	As boas práticas utilizadas como ferramenta de proteção à contaminação por COVID-19 é um assunto novo,para todas as unidades, e requer diversas adaptações e reforços de procedimentos de segurança alimentar antes nunca sido criados,para reduzir os danos causados pela pandemia.

Fonte: FEITOSA, R.M.S., 2021

**Quadro 2:** Mudanças relacionadas as diferenças de funcionamento antes e depois da pandemia.

ANTES	DEPOIS
<p>RDC 216 4.1.14 . Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.</p>	<p>NOTA TÉCNICA Nº 49/2020/ANVISA Dispor de pias com água corrente, sabão neutro e toalhas descartáveis ou outros secadores de mão seguros para uso dos clientes na higienização das mãos. Distribuir <i>dispensers</i> de álcool 70% em gel em locais estratégicos, por exemplo, junto às pias de higienização das mãos, antes do expositor de alimentos, no caixa. Afixar junto às pias de lavagem das mãos e aos <i>dispensers</i> de álcool 70% em gel orientações sobre a correta lavagem das mãos e correto uso do álcool, podendo ser feito uso de figuras.</p>
<p>RDC 216 Não exige o EPI máscara, apenas lista proibições que podem ocasionar contaminação 4.6.5 Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades. 4.6.6 Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba.</p>	<p>NOTA TÉCNICA Nº 47/2020/ANVISA É recomendado que este equipamento seja utilizado visando evitar a contaminação de alimentos prontos para o consumo e também para proteger a saúde do trabalhador em situações específicas e também podem impedir que gotículas expelidas pelo nariz e bocas se espalhem pelo ambiente. Também é recomendado o uso de máscaras e de proteção facial como o <i>face shields</i> em serviços de alimentação e indústrias de alimentos, descartáveis ou reutilizáveis.</p>
<p>RDC 216 4.6.5 Os manipuladores não devem (...)praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.  4.8.3 Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo.  4.8.4 Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a anti-sepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.  4.10.2 Os manipuladores devem adotar</p>	<p>NOTA TÉCNICA Nº 47/2020/ANVISA É recomendado o uso das luvas em atividades muito específicas, principalmente com o objetivo de evitar o contato direto das mãos com alimentos prontos para o consumo, em substituição a utensílios, como pegadores. uso também pode ser necessário para proteção da saúde do manipulador, visando, por exemplo, evitar o contato com materiais que possam irritar a pele e o seu uso não isenta o manipulador da lavagem das mãos e outros cuidados.</p>

<p>procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da anti-sepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.</p> <p>(luvas como opção e não obrigatoriedade)</p>	
<p>Clausula única da RDC 216 sobre área externa (sem citação de distanciamento):</p> <p>4.1.7 As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.</p>	<p>NOTA TÉCNICA Nº 49/2020/ANVISA</p> <p>É importante preservar a distância segura mínima de 1 metro, tanto entre os clientes, quanto entre esses e os funcionários.</p> <p>Recomenda-se que os estabelecimentos façam demarcações no chão para garantir a separação entre as pessoas que aguardam atendimento e também o uso de barreiras, como faixas, entre o caixa e o cliente a ser atendido para que possa colaborar e manter o distanciamento entre os funcionários e os clientes.</p> <p>A colocação de avisos e orientações em locais visíveis do estabelecimento sobre a necessidade de manter o distanciamento e obedecer às demarcações também pode ajudar a conscientização do público.</p>
<p>RDC 216</p> <p>4.8.2 O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis devem ser compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias.</p>	<p>NOTA TÉCNICA Nº 49/2020/ANVISA</p> <p>Os estabelecimentos podem implementar medidas adicionais para controlar a entrada de clientes, como medição de temperatura antes da entrada nos serviços de alimentação.</p> <p>O serviço de alimentação deve avaliar a necessidade de controlar o fluxo de entrada de pessoas no local, de forma que não haja aglomeração.</p>
<p>Distribuição por buffet/autoserviço</p> <p>4.10.3 Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, devem ser devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento. A temperatura desses equipamentos deve ser regularmente monitorada.</p> <p>4.10.5 Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres, devem ser descartáveis ou, quando feitos de material não-descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local</p>	<p>NOTA TÉCNICA Nº 49/2020/ANVISA</p> <p>Os estabelecimentos devem rever suas opções de oferta de alimentos e evitar, sempre que possível, a oferta em serviços de auto atendimento (self-service), como bufê e estações de bebida, visando minimizar o risco de contaminação entre as pessoas devido ao compartilhamento de utensílios e superfícies e a contaminação do próprio alimento.</p> <p>Os alimentos também precisam estar protegidos por meio de barreiras físicas, devendo-se dar atenção aos produtos prontos para o consumo, vendidos sem embalagens, como refeições prontas e produtos de panificação e confeitaria. Esse tipo de alimento deve ser exposto, preferencialmente, embalados ou quando isso</p>

protegido.	não for possível, devem estar totalmente protegidos por meio de balcões expositores (com fechamento frontal e lateral).
------------	---

Fonte: FEITOSA, R.M.S., 2021

## 7 DISCUSSÃO

A realidade no Brasil foi apresentada através de nutricionistas ao site do CRN – 8º região, nutricionistas gerentes de Unidades de Alimentação o qual relataram que, além das mudanças e adaptações, sofreram também com a pressão de continuar a produção da mesma forma que antes da pandemia, mesmo com o quadros de funcionários reduzido devido a infecção da COVID-19. Em conjunto com o plano de ação foram feitos treinamentos frequentes para garantir a segurança dos trabalhadores e também algumas outras medidas realizadas pela empresa neste período de pandemia, como: contratação de novos funcionários para flexibilizar e distribuí-los melhor nos turnos; uso de *face shields* e óculos de proteção; adesivo de distanciamento nas filas; contratação de um fiscal na porta da unidade para controlar quantos comensais estão alocados no interior do restaurante; pia externa para clientes lavarem as mãos; instalação de acrílico nas mesas para evitar o contato entre os clientes, entre outras medidas (CRN-8, 2021).

Nutricionistas responsáveis pela gerência do planejamento da área de UAN hospitalar evidenciaram que o maior desafio foi garantir a segurança dos trabalhadores, associado a adaptações dos funcionários na produção, distribuindo da forma mais confortável possível a alimentação para os pacientes internados. Algumas medidas de segurança aplicada na UAN hospitalar foram: distribuição da refeição dos pacientes em descartáveis; porcionamento individual para os pacientes, evitando desperdício; buffet liberado para o servimento, porém com lavagem obrigatória das mãos; um funcionário específico para o monitoramento da entrada no refeitório (CRN-8, 2021).

Em concordância, o Conselho Federal dos Nutricionistas (CFN) dispôs algumas condutas a serem aplicadas, que puderam auxiliar os responsáveis por uma UAN no período da pandemia (CFN, 2021).

Para reforçar a aplicação das medidas de segurança dispostas pelos órgãos responsáveis, contra o vírus nas unidades de alimentação, o IFCE (2020) destacou tais condutas como imprescindíveis para o bom funcionamento das unidades, como também uma produção segura dos alimentos.

SANTA (2020) abordou em seu estudo realizado com 17 nutricionistas de UAN da região da Grande Florianópolis, que algumas UAN's participaram da pesquisa e os nutricionistas responsáveis relataram algumas das ações também usadas afim de conseguir enfrentar os desafios e mudanças. A clientela foi informada a cerca de algumas medidas a serem cumpridas, como: distanciamento na área de vendas; uso obrigatório de luvas e máscaras e foi tomada a responsabilidade pela empresa de prover e disponibilizar recursos de equipamentos de proteção individual (EPI's), uniformes e treinamentos.

Com o aumento da necessidade de manter a utilização das boas práticas de fabricação nas UAN's durante o período de pandemia, SILVA (2021) realizou também uma pesquisa com nutricionistas de unidades de alimentação de nove cidades distintas. Onde foi constatado que, em relação a medidas adotadas quanto ao acesso seguro às UAN's, percebeu-se que todas as UAN's (100%) investigadas dispunham de dispensadores de álcool em gel na entrada, como também o uso de máscara obrigatório ao acesso da área interna da unidade. Em relação a aplicação dos novos protocolos anti-Covid para as unidades de alimentação, foi visto que ainda cabem a melhora desta ação, pois apenas 67% das UAN's que participaram da pesquisa, tiveram a responsabilidade de seguir e cumprir os protocolos recomendados. De acordo com os dados colhidos na pesquisa, o intuito da mesma objetivou reforçar e apoiar o cumprimento das normas de boas práticas de fabricação, como também dos novos protocolos de funcionamento.

Em reforço COELHO *et al.*, (2020) realizou um estudo e observou uma forma de facilitar e auxiliar na implementação das novas normas técnicas apresentadas pela ANVISA devido a pandemia, estas questões estão associadas a segurança das refeições, da equipe e também dos colaboradores .Algumas destas questões observadas foram: considerar o que é útil e indispensável para o funcionamento e servir as refeições seguras neste período de pandemia; trabalhar com a equipe mínima de funcionários; evitar oferta em serviços de autoatendimento; reforçar o uso de EPI's para promover a proteção a si mesmo e aos demais membros da equipe; evitar adornos e unhas grandes; considerar que tudo precisa estar em um local reservado e adequado; registrar os procedimentos realizados, respeitando as normas técnicas da ANVISA; considerar a manutenção da limpeza e das condições adequadas de uso e intensificar a rotina de prática dos hábitos de

higiene; afastar do ambiente os casos suspeitos de contaminação e encaminhá-los às unidades de saúde.

Com a necessidade de desenvolver pesquisas acerca do assunto e com a obrigatoriedade de seguir e implantar as normas estabelecidas e os novos protocolos, SOUZA & SANTOS, 2020 realizaram um estudo no período de março a julho de 2020, em 03 restaurantes diferentes na cidade de Pedreiras-MA. O estudo afirma que em relação a higienização dos estabelecimentos, aconteceram mudanças na forma de seguir as normas exigida, pois cerca de 70% dos estabelecimentos não possuíam e não faziam a utilização completa dos equipamentos de proteção individual, porém, com o impacto da pandemia, o número de utilização dos equipamentos subiu para 100%, reforçando assim a relevância do uso da proteção.

A percepção dos colaboradores no seu ambiente de trabalho, também passa a ser uma das formas de observação da efetivação das boas práticas. Com isso, PONTES *et al.*, (2020) destacou que, na pesquisa realizada entre colaboradores da cozinha de uma unidade, 100% destes colaboradores tiveram a percepção de grandes mudanças na rotina da unidade após o início da pandemia. Algumas respostas a respeito dessas mudanças foram: “Mais higiene”; “Precaução com a higiene”; “Mais cuidados”; “Horário diferenciado”; “Quantidade e número de refeições”; “Porcionamento”; “Uso de máscaras”.

Estes resultados apontam que, é imprescindível a percepção das mudanças dos colaboradores e clientela/paciente, pois é a partir deste ponto, que será feita uma análise nos pontos a serem aperfeiçoados ou corrigidos, em relação a efetivação das Boas Práticas, pois as unidades de alimentação exercem um papel de grande importância em vários âmbitos, principalmente no que se diz respeito ao fornecimento de uma alimentação segura e de qualidade, visando o bem estar e segurança para a população no qual esta alimentação será fornecida.

## **8 CONCLUSÃO**

Este estudo permitiu identificar e avaliar os desafios enfrentados nas unidades de alimentação, como também observar as diferenças acerca do funcionamento antes e depois da pandemia. Logo, é necessário que as empresas continuem a aplicar as condutas e verificar se há necessidade de reforço ou implementação de novas, como também é de responsabilidade do Nutricionista da unidade verificar e seguir as novas resoluções e notas técnicas dispostas pelos órgãos de segurança e vigilância alimentar, pois os serviços de Alimentação e Nutrição são espaços de grande fluxo com manipulação e compartilhamento de objetos e superfícies.

## REFERÊNCIAS

ABRANCHES M. V.; OLIVEIRA T.C.; SÃO JOSÉ J. F. B.; A alimentação coletiva como espaço de saúde pública: os riscos sanitários e os desafios trazidos pela pandemia de Covid-19. **Interface**, Botucatu, v. 25, n. 1, p. 1-11, 2021.

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, M. A. S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. **Metha**, São Paulo, v. 5, p. 352, 2011.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES. **Cuidados de higiene no delivery para bares e restaurantes na crise do novo coronavírus**. [S.l.]: 202?. ABRASEL, Disponível em: <https://drive.google.com/file/d/1u3vSZDLAqDJJeVTLROp5WM5WcTED1tpKV/view>. Acesso em: 31 ago. 2021.

ANSALONI, J. A. Situação de Trabalho dos Nutricionistas em Empresas de Refeições Coletivas de Minas Gerais: trabalho técnico, supervisão ou gerência? **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 12, n.3, p. 241-260, 1999.

ARANHA, F. Q. *et al.* Mudanças no serviço de alimentação coletiva devido a pandemia de COVID-19. **Rev. de Alim. Cult. Américas – RACA**, Brasília, v. 2, n. 2, p. 252-267, 2020.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Nota Técnica nº 47/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/**. Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento ao COVID-19. Brasília: ANVISA, 2020. Disponível em: [http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA\\_TECNICA\\_N\\_47.2020.SEI.GIALI\\_0\\_uso\\_de\\_EPIs.pdf/41979d87-50b8-4191-9ca8-aa416d-7fdf6e](http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA_TECNICA_N_47.2020.SEI.GIALI_0_uso_de_EPIs.pdf/41979d87-50b8-4191-9ca8-aa416d-7fdf6e). Acesso em: 31 ago. 2021.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Nota Técnica nº 48/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA**. Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19. Brasília: ANVISA, 2020 Disponível em: <http://www.vigilanciasanitaria.sc.gov.br/index.php/download/category/83-alimentos?download=2047:nota-tecnica-n-48-2020-sei-giali-ggfis-dire4-anvisa#:~:text=positivos%20de%20COVID%2D19,coronav%C3%ADrus%20por%20meio%20de%20alimentos>. Acesso em: 31 ago. 2021.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Nota Técnica nº 49/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ ANVISA**. Orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19. Brasília: ANVISA, 2020. Disponível em: [http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA\\_TECNICA\\_N\\_49.2020.GIALI\\_\\_orientacoes\\_atendimento\\_ao\\_cliente.pdf/e3cb8332-e-236-482f-b446-cb2a39dc4589](http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA_TECNICA_N_49.2020.GIALI__orientacoes_atendimento_ao_cliente.pdf/e3cb8332-e-236-482f-b446-cb2a39dc4589). Acesso em: 31 ago. 2021.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Guia de Boas Práticas Nutricionais para Restaurantes Coletivos**. Brasília: ANVISA, 2021. Disponível

em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/guia-de-boas-praticas-nutricionais-para-restaurantes-coletivos.pdf/view>. Acesso em: 31 ago. 2021. Acesso em: 31 ago. 2021

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação: Resolução RDC Nº 216 – 2004**. 3.ed. Brasília: ANVISA, 2004. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/cartilha-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf/view>. Acesso em: 31 ago. 2021

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Resolução RDC Nº 275 - 2002** 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. Brasília: ANVISA, 2002. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/anexos/anexo\\_res0275\\_21\\_10\\_2002\\_rep.pdf](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/anexos/anexo_res0275_21_10_2002_rep.pdf) . Acesso em: 31 ago. 2021.

CAVALCANTE, J. R. *et al.* COVID-19 no Brasil: evolução da epidemia até a semana epidemiológica 20 de 2020. **Epidemiologia e Serviços de Saúde**, Brasília, v. 29, n. 4, 2020.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Recomendações do CFN: boas práticas para a atuação do nutricionista e do técnico em nutrição e dietética durante a pandemia do novo Coronavírus (Covid-19)**. Brasília: CFN, 2020. Disponível em: [https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2020/03/nota\\_coronavirus\\_3-1.pdf](https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2020/03/nota_coronavirus_3-1.pdf). Acesso em: 31 ago. 2021.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Resolução CFN nº600, de 25 de fevereiro de 2018**. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. Brasília: CFN, 2018. Disponível em: [https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res\\_600\\_2018.htm](https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm). Acesso em: 31 ago. 2021.

COELHO, A. I. N. *et al.* **A ferramenta 5S aplicada à produção segura de alimentos durante a pandemia da COVID-19**. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, 2020.

COLARES, L. G. T.; FREITAS, C. M. Processo de trabalho e saúde de trabalhadores de uma unidade de alimentação e nutrição: entre a prescrição e o real do trabalho. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 23, n. 12, p. 3011–3020, 2007.

DUARTE, P. M. COVID-19: Origem do novo coronavírus. **Braz. J. Hea. Rev.**, Curitiba, v. 3, n. 2, p. 3585-90, 2020.

FIOCRUZ. **Alimentos e o novo coronavírus**: pesquisador esclarece dúvidas sobre riscos de contaminação. Rio de Janeiro, 21 jul. 2020. Disponível em:

<https://www.icict.fiocruz.br/content/alimentos-e-o-novo-coronavirus-pesquisador-esclarece-duvidas-sobre-riscos-de-contaminacao>. Acesso em: 31 ago. 2021.

FIOCRUZ. **Nota técnica - COVID-19:** considerações sobre a possibilidade de transmissão fecal-oral. Rio de Janeiro, 9 abr. 2020. Disponível em: <https://portal.fiocruz.br/documento/nota-tecnica-covid-19-consideracoes-sobre-possibilidade-de-transmissao-fecal-oral>. Acesso em: 31 ago. 2021.

FONSECA, K. Z.; SANTANA, G. R. **Guia prático para gerenciamento de unidades de alimentação e nutrição**. Cruz das Almas: Editora UFRB, 2012.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M.; PINTO, U. M. Alimentos, Sars-CoV-2 e Covid-19: contato possível, transmissão improvável. **Estudos Avançados**, São Paulo, v. 34, n. 100, p. 189–202, 2020.

GURGEL B. C. V. *et al.* COVID-19: Perspectives for the management of dental care and education. **J Appl Oral Sci**, Bauru, v. 28, 2020.

INSTITUTO FEDERAL DO CEARÁ. **Orientações para os serviços de alimentação e nutrição do IFCE no contexto da Covid-19**. Fortaleza: IFCE, 2021.

Khan M. *et al.* COVID-19: A Global Challenge with Old History, Epidemiology and Progress So Far. **Molecules**, Basel, v. 26, n. 1, p. 39, 2020.

MALTA, D. C. *et al.* A pandemia da COVID-19 e as mudanças no estilo de vida dos brasileiros adultos: um estudo transversal, 2020. **Epidemiologia e Serviços de Saúde**, Brasília, v. 29, n. 4, 2020.

OPAS. **Folha informativa sobre COVID-19**. Disponível em: <https://www.paho.org/pt/covid19>>. Acesso em: 19 aug. 2021.

PONTES, B. P., *et al.* Boas práticas de produção e a percepção do manipulador em relação ao COVID-19 em uma unidade de alimentação e nutrição militar no município de São Paulo. **Advances in Nutritional Sciences**, São Paulo, v.1, n. 1, p. 1 - 13.

ROCHA. G. G. *et al.* Caracterização de nutricionistas de unidades de alimentação e nutrição terceirizadas: dados demográficos, perfil de atuação e percepção de bem estar. **Rev. Simbio-Logias**, Botucatu, v. 9, n. 12, 2017.

SANTA, V. **Alimentação coletiva e seus desafios em tempos de pandemia**. 2021. Trabalho de Conclusão De Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade do Sul de Santa Catarina, Palhoça, 2021.

SEBRAE. **Como organizar um serviço de delivery eficiente**. [S. l.]: Sebrae, 2020. Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/ac/arquivos/servico-de-delivery-eficiente,b819b3046dd11710VgnVCM1000004c00210aRCRD>.

SILVA, H. L. M. D. **Boas práticas de fabricação de alimentos em tempos de pandemia:** elaboração e aplicação de check list para mitigar a disseminação da covid-19 em serviços de alimentação. 2021. 81 f. Monografia (Graduação em Gastronomia) - Instituto de Cultura e Arte, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2021.

SOUZA, B.; SANTOS, Y. **Segurança Alimentar e Nutricional em tempo de pandemia nos restaurantes no município de Pedreiras – MA.** 2020. Trabalho (Disciplina de Produção e Inovação Científica) - Faculdade Laboro, São Luís, 2020.

WENDISCH, C. **Avaliação da qualidade de unidades de alimentação e nutrição (UAN) hospitalares: construção de um instrumento.** 2010. 135 f. Dissertação (Saúde Pública) - Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca, Rio de Janeiro, 2010.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Infection Prevention and Control of Epidemic-and Pandemic-prone Acute Respiratory Infections in Health Care.** Genebra: WHO, 2014. Disponível em: [https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/112656/9789241507134\\_eng.pdf;jsessionid=41AA684FB64571CE8D8A453C4F2B2096?sequence=1](https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/112656/9789241507134_eng.pdf;jsessionid=41AA684FB64571CE8D8A453C4F2B2096?sequence=1). Acesso em: 31 ago. 2021.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **COVID-19 and food safety:** Guidance for competent authorities responsible for food safety control systems. Genebra: WHO, 2020. Disponível em: [https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331842/WHO-2019-nCoV-Food\\_Safety\\_authorities-2020.1-por.pdf](https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331842/WHO-2019-nCoV-Food_Safety_authorities-2020.1-por.pdf). Acesso em: 31 ago. 2021.