

MEDIDAS DE BIOSSEGURANÇA EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) NO MUNICÍPIO DE VÁRZEA GRANDE DURANTE A PANDEMIA.

Kariny Barbieri Taborda¹

Maria Gabriela Osti Silva¹

Marisa Luzia Hackenhaar²

¹Discente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG).

²Mestre em Biotecnologia. Docente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG). E-mail: marisa.luzia@univag.edu.br

RESUMO

Introdução: No entanto, com o decorrer da pandemia, era essencial manter o acesso físico ao alimento, sendo assim, foi necessário a adaptação com a criação de soluções para realizar a produção e o distribuição das refeições in loco, levando em consideração o cuidado com a gestão da saúde dos colaboradores, remanejando os procedimentos operacionais padrões (POP'S), com prioridade nas medidas de barreira e segurança microbiológica para assim evitar a contaminação dos colaboradores, utensílios, da matriz alimentar e feita a aplicação de recursos financeiros para a produção e distribuição das refeições de forma seguras. **Objetivo:** Avaliar a adoção e execução das medidas de biossegurança em empresas institucionais durante a Covid-19. **Metodologia:** Tratou-se de um estudo descritivo retrospectivo, com abordagem quantitativa realizado em três Unidades de Alimentação e Nutrição Institucionais, sendo designadas neste estudo como UAN1 e UAN2, que são unidades de autogestão de mercado atacadista e a UAN3 é uma unidade terceirizada de Concessionária de veículos, no município de Várzea Grande, Mato Grosso no período crítico pandêmico de 2020 a 2022. Foram aplicados aos responsáveis técnicos de cada unidade, um *checklist* que contemplou os questionamentos sobre a adoção

e execução das medidas de biossegurança em Unidades de alimentação e nutrição institucionais durante o período de exigência do cumprimento dos protocolos para o controle da pandemia, a pesquisa foi conduzida pelas idealizadoras do projeto de pesquisa sob supervisão da professora orientadora e das nutricionistas responsáveis técnicas pelas unidades. **Conclusão:** Conforme os dados apresentados, concluiu-se que as não conformidades que foram encontradas nos estabelecimentos estudados mostram que não estavam sendo executadas as medidas de biossegurança em período pandêmico, foi observado que estes altos percentuais de não conformidades mereciam atenção dos responsáveis pelas unidades e autoridades sanitárias.

Palavras-Chave: Restaurantes. Medidas de biossegurança. Pandemia. Covid-19.

ABSTRACT

Introduction: However, as the pandemic progressed, it was essential to maintain physical access to food, therefore, it was necessary to adapt with the creation of solutions to carry out the production and distribution of meals in loco, taking into account the care with the management of the health of employees, rearranging the standard operating procedures (POP'S), with priority on barrier measures and microbiological safety in order to avoid contamination of employees, utensils, the food matrix and the application of financial resources for production and distribution meals safely. **Objective:** To evaluate the adoption and execution of biosecurity measures in institutional companies during Covid-19. **Methodology:** This was a retrospective descriptive study, with a quantitative approach, carried out in three Institutional Food and Nutrition Units, designated in this study as UAN1 and UAN2, which are wholesale market self-management units and UAN3 is an outsourced Concessionaire unit of vehicles, in the municipality of Várzea Grande, Mato Grosso in the critical pandemic period from 2020 to 2022. A checklist was applied to the technicians responsible for each unit, which included questions about the adoption and execution of biosecurity measures in food and nutrition units institutions during the period when compliance with the protocols for the control of the pandemic is required, the research was conducted by the creators of the research project under the supervision of the guiding professor and the nutritionists responsible for the technical units. **Conclusion:** According to the data presented, it was concluded that the non-conformities found in the studied establishments were not executing biosecurity measures in a pandemic period, it was observed that these high percentages of non-conformities deserved attention from those responsible for the units and health authorities.

Keywords: Restaurants. Biosecurity measures. Pandemic. Covid-19.

INTRODUÇÃO

No final de 2019, um novo tipo de coronavírus (SARS-CoV-2), que causa a síndrome respiratória aguda grave (SRAG), levou o mundo a uma pandemia global. Seus sintomas causam em muitos dos casos febre, tosse e falta de ar, podendo variar em casos leves e graves (MAPA, 2020; OPAS, 2021).

E para sua disseminação, ocorre em diferentes formas como o contágio de um indivíduo com o outro através de gotículas salivares ou também por contato com a superfície e um objeto contaminado, sendo porta de entrada no organismo humano através da veiculação do agente até a boca e nariz (ZANDONADI *et al.*, 2021).

Diante desse cenário, o setor de alimentação coletiva, em especial, os restaurantes institucionais foram impactados com o começo da pandemia devido às informações serem incompletas, pouco estudo (informação) sobre o real poder de transmissão do vírus e sobre como proceder aos cuidados higiênicos-sanitários com os colaboradores e as matérias-primas utilizadas e mecanismos para evitar a propagação do vírus no local SARS-CoV-2 (CFN, 2020).

Dentre os empreendimentos afetados estão aqueles que produzem e distribuem alimentos, conhecidos também por Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), como restaurantes, bares, panificadoras, lanchonetes, rotisserias e congêneres (BRASIL, 2004), uma vez que foi proibido o consumo de alimentos no local conforme as medidas de combate implantadas em todo o território nacional (SONG *et al.*, 2021).

No entanto, com o decorrer da pandemia, era essencial manter o acesso físico ao alimento, sendo assim, foi necessário a adaptação com a criação de soluções para realizar a produção e o distribuição das refeições in loco, levando em consideração o cuidado com a gestão da saúde dos colaboradores, remanejando os procedimentos operacionais padrões (POP'S), com prioridade nas medidas de barreira e segurança microbiológica para assim evitar a contaminação dos colaboradores, utensílios, da matriz alimentar e feita a aplicação de recursos financeiros para a produção e distribuição das refeições de forma seguras (PONTES *et al.*, 2020).

Nesse contexto, no Brasil, o Supremo Tribunal Federal definiu que os estados e municípios tinham autonomia para definir quais seriam os serviços essenciais a permanecerem abertos e as medidas preventivas a serem utilizadas no combate à pandemia do COVID-19 (STF, 2020).

No estado de Mato Grosso, mais precisamente no município de Várzea Grande, determinou-se no início da pandemia o fechamento de estabelecimento comercial, incluindo *shopping center*, bares, restaurantes, feiras, casas noturnas, academias e afins, evitando, assim, a aglomeração de pessoas, pelo prazo de 30 (trinta) dias, a contar da publicação do Decreto Municipal nº 20 de 26 de março de 2020 (VÁRZEA GRANDE, 2020).

No município de Várzea Grande, os estabelecimentos comerciais, varejistas e atacadistas, incluindo *shopping center*, puderam retornar suas atividades, como forma de restabelecimento das atividades econômicas, obedecendo as medidas de prevenção e combate à disseminação do novo coronavírus, incluindo, métodos para evitar a circulação de pessoas que pertencem ao grupo de risco, conforme definido pelo Ministério da Saúde, do Decreto Municipal nº 29 de 24 de abril de 2020 (VÁRZEA GRANDE, 2020).

Com isso, foram criadas medidas preventivas para o enfrentamento da covid-19 como a utilização de máscara facial, álcool em gel, o distanciamento social, entre outros, adotadas nos restaurantes durante a pandemia de Covid-19 (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, 2020; SILVA, 2021).

Neste contexto, o objetivo do trabalho foi avaliar a adoção e execução das medidas de biossegurança em unidades de alimentação e nutrição durante a Covid-19 em três unidades.

MATERIAIS E MÉTODOS

Tratou-se de um estudo descritivo retrospectivo, com abordagem quantitativa realizado em três Unidades de alimentação e nutrição Institucionais, sendo designadas neste estudo como UAN1 e UAN2, que são unidades de autogestão de mercado atacadista e a UAN3 que é uma unidade terceirizada de Concessionária de veículos, no

município de Várzea Grande, Mato Grosso no período crítico pandêmico de 2020 a 2022.

Foram aplicados aos responsáveis técnicos de cada unidade, um *checklist* adaptado de SILVA *et al.*, (2021) que contemplou os questionamentos sobre a adoção e execução das medidas de biossegurança contendo 33 perguntas objetivas que foram classificadas em três categorias para análise sendo a conformidade (C), não conformidade (NC), não se aplica ou observação (NA ou Obs.), segue o *checklist* no Anexo A. Os estabelecimentos foram classificados como segundo o quadro abaixo.

Quadro 1. Classificação dos itens avaliados nas UANS pesquisadas.

Percentual de itens atendidos	Classificação
<50%	Insatisfatório
>50% a 75%	Pouco satisfatório
>75%	Satisfatório

A justificativa e os objetivos do estudo, bem como os procedimentos que foram utilizados na pesquisa, foram explicados através do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), em linguagem clara e compreensível. Foi garantida aos participantes a liberdade de recusa de participar da pesquisa ou de retirada do consentimento em qualquer fase, sem nenhuma penalidade ou prejuízo em seu cuidado, bem como segurança na privacidade, confidencialidade e o anonimato dos participantes do estudo.

A tabulação dos dados foi realizada pelo programa Microsoft Word 2016, onde foi aplicado a análise descritiva e porcentagem.

O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética sob o parecer 5.652.886, 19 de setembro de 2022 (CAAE: 61344922.0.0000.5692).

RESULTADOS

Foram estudadas três unidades de Alimentação e Nutrição, onde os responsáveis responderam ao *checklist* com o total de 33 perguntas sobre conformidades e não conformidades referentes à legislação vigente. Os resultados estão apresentados nos quadros 01 e 02 abaixo.

Gráfico 01 e 02. Representa os resultados referentes à cozinha das três unidades de alimentação e nutrição estudados no município de Várzea Grande-MT em 2022.



Gráfico 03 e 04. Representa os resultados referentes ao refeitório das três unidades de alimentação e nutrição estudados no município de Várzea Grande-MT em 2022.



Das três UAN's analisadas, notou-se que a UAN1 foi classificada como pouco satisfatória, pois o setor de cozinha apresentou 50% de itens conformes. Enquanto o refeitório, obteve 55% dos itens adequados, sendo esse setor classificado como pouco satisfatório.

Quando avaliado a UAN2, foi a que apresentou melhor resultado dentre as unidades estudadas, tendo a cozinha apresentado 83,3% dos itens conformes e o refeitório com 90% dos itens atendidos. Sendo ambos os setores classificados como satisfatórios.

E por fim, na avaliação da UAN3, observou-se que no setor de cozinha 66,7% dos itens estão conformes sendo classificada como pouco satisfatória. Enquanto o refeitório apresentou 40% dos itens atendidos sendo classificado como insatisfatório, tendo este a pior aprovação dentre as UAN's estudadas.

Quanto às não conformidades, foi verificado que no setor de cozinha a UAN1 apresentou 50% dos itens, sendo esta classificada em pouco satisfatória. Já no setor de refeitório, a mesma apresentou 45% dos itens não conformes tendo a mesma classificação.

Verificou-se que a UAN2 foi a que menos apresentou não conformidades, sendo para o setor de cozinha 10% dos itens não adequados. Assim como o refeitório, onde foi constatado o mesmo percentual de itens não conformes.

E quando verificado a UAN3, observou-se que 33,3% dos itens estavam não conformes, sendo classificados em pouco satisfatórios. E no setor de refeitório, a mesma apresentou 60% dos itens em não conformidades, sendo classificada como a pior dentre as UAN's avaliadas.

DISCUSSÃO

Quando avaliadas as três UAN's, notou-se que havia algumas adequações em comum no setor de cozinha, como nos itens: foi enfatizado a importância da higiene pessoal na manipulação de alimentos; Desaconselharam hábitos pessoais inadequados, como tossir e espirrar próximo ao alimento; Após a execução do serviço, os manipuladores retiraram o dólma e o avental, além de higienizar as mãos ao sair e ao retornar; Foi proibido que os manipuladores experimentassem os alimentos na palma da mão; Mantiveram o alimento em espera aquecido a 65° em forno combinado ou resfriado a 5° em câmara frigorífica específica.

Conforme a ANVISA (2020), uma das estratégias mais efetivas que auxiliaram no combate a transmissão e contaminação do coronavírus foram os cuidados com a higiene pessoal, como a lavagem frequente das mãos, banhos antes da jornada de trabalho, a

utilização de uniformes limpos e a troca diária deles além da utilização de máscaras faciais, álcool em gel e o distanciamento social.

Observou-se que a UAN2 foi disparada com o maior percentual sendo em 83,3% dos itens atendidos no setor de cozinha, em adequação absoluta em três itens como: aplicou diariamente, antes do início das atividades, checklist sobre a apresentação pessoal dos manipuladores. E para identificar se existisse algum manipulador mal uniformizado, com cabelo ou barba grande; Evitou a aproximação entre manipuladores. Pois devem, sempre que possível, manter uma distância mínima de um metro uns dos outros. E se tivesse uma maior proximidade em razão da tarefa, foi evitado conversas, risadas ou tocar no companheiro; Adotou cardápios mais simples que permitissem a divisão da equipe em turnos e restringiam a quantidade de manipulação sofrida pelo alimento. Pois dessa forma, o risco de contaminação e proliferação do vírus poderia ser minimizado com a adoção das medidas pela UAN.

E assim, tornou-se necessário o reforço das medidas implementadas para que fossem realizadas de forma adequada pelos colaboradores e a atenção redobrada quanto a higienização das superfícies, como as maçanetas das portas, os corrimãos, pois possuíam um maior contato pelos colaboradores e assim reduzindo o risco de transmissão do coronavírus (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, 2020).

Foram encontradas algumas não conformidades no setor de cozinha, sendo as UAN1 e UAN3 em não terem aplicado diariamente, antes do início das atividades, checklist sobre a apresentação pessoal dos manipuladores; para identificar se existisse algum manipulador mal uniformizado, com cabelo ou barba grande, entre outros. Conforme BRASIL (2004), foi necessário manter hábitos de higiene pessoal para evitar contaminações com os alimentos e outros manipuladores.

Ainda no setor de cozinha, foi observado que as UAN1 e UAN3 estavam em não conformidades por não terem evitado a aproximação entre manipuladores, pois deveriam, sempre que possível, manter uma distância mínima de um metro uns dos outros. Se tivesse uma maior proximidade em razão da tarefa, evitaria conversas, risadas ou tocar no companheiro.

Conforme a ANVISA (2020), foi recomendado o espaçamento físico entre os colaboradores de no mínimo um metro, sendo necessário realizar mudanças nos

procedimentos de trabalho para garantir que ocorresse o distanciamento e assim reduzir os riscos de transmissão da COVID-19.

Nesta perspectiva, as UAN1 e UAN3 estavam em não conformidades por não terem adotado cardápios mais simples que permitissem a divisão da equipe em turnos e restringissem a quantidade de manipulação sofrida pelo alimento. De acordo com a ANVISA (2020), foi recomendado que aumentassem os turnos de trabalho e com isso reduziria a quantidade de colaborador presente na unidade e assim diminuir a aproximação entre eles fazendo com que resguardassem a equipe e reduzissem a disseminação do vírus.

Quando avaliado o setor de refeitório, foi observado que as três UAN's possuíam as mesmas conformidades em alguns itens, como: foi higienizado os talheres, envolvendo em guardanapos, depois ensacados e dispostos sobre as mesas; Proibiram que os comensais tocassem nos talheres e pegadores do buffet sem antes higienizar as mãos; Foi criado mais horários para as refeições, dividiu os horários por setores da empresa, de acordo com que não houvesse lotação, nem tampouco contato entre pessoas de setores de risco; Evitaram o uso de jarras sobre as mesas e outras coisas compartilhadas, preferindo o uso de copo plástico para o suco; Solicitou que as pessoas fossem ao restaurante somente no seu horário de almoço, evitando assim aglomeração de pessoas na porta do refeitório e no interior dele; Impediram que os comensais trouxessem quentinhas ou vasilhames para dentro do restaurante ou que saiam com alimentação. E este resultado das UAN's podem garantir a diminuição dos riscos de contaminação do vírus entre os seus comensais e colaboradores através das medidas de biossegurança.

Sendo assim, foi recomendado que as UAN's implementassem medidas estratégicas quando necessárias a fim de cumprir com a legislação sanitária de Boas Práticas. E assim permitir a identificação de casos suspeitos e o afastamento, assegurando a diminuição da transmissão do vírus e resguardando as equipes do contágio (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, 2020).

Desta forma, as UAN1 e UAN3 estavam em não conformidades por não terem orientado que se sentassem ao máximo duas pessoas por mesa. Sendo a recomendação da ANVISA (2020), que quando não fosse possível organizar as mesas e cadeiras com o distanciamento, seria necessário demarcar-las para que pudessem se sentar intercalando-as e assim cumprindo com o distanciamento recomendado evitando aglomerações e

possíveis contaminações pela COVID-19. E as UAN'S acima citadas não executaram essas medidas que poderiam acarretar em um número maior de contágio.

Verificou-se que as UAN1 e UAN3 estavam em não conformidades por não orientarem que ao lavar os pratos e talheres na máquina de lavar louça industrial ou os lavados à mão, seca-se e passe álcool 70%. Por isso, a fim de assegurar que a limpeza e desinfecção estavam sendo realizadas, foi recomendado pela ANVISA (2020) a higienização reforçada dos utensílios e superfícies evitando a proliferação e contaminação dos colaboradores e comensais.

(AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, 2020).

Notou-se que as UAN1 e UAN3 estavam em não conformidades nos itens: Não criaram um fluxo em que as pessoas fossem obrigadas a passar pela pia de higienização de mãos, antes de ir ao balcão; Não mantiveram as pias abastecidas de sabonete líquido antisséptico e papel toalha não reciclado e que não tenha evitado aglomerações de pessoas diante das pias de higienização das mãos.

Conforme a ANVISA (2020), foi recomendado que as UAN 's disponham de pias para que comensais e colaboradores passem a lavar as mãos antes de se servirem assim evitando a contaminação do vírus. Nas pias, deveria conter água corrente, sabão neutro e toalhas descartáveis, sendo necessário reposição conforme necessidade e conter também cartazes orientativos em como higienizar as mãos de forma correta.

Foi verificado que na UAN2 apresentou não conformidade no item: não realizou a higienização das mesas com álcool 70% após o comensal levantar-se. E devido a não execução da medida de biossegurança, o risco de contaminação entre os colaboradores poderiam ter sido maiores. Conforme a ANVISA (2020), foi recomendado que limpassem as mesas antes e após a utilização. Para que assim pudessem diminuir o risco de contaminação.

Foi observado que entre as UAN'S avaliadas, a UAN 1 e 3 foram as que mais apresentaram não conformidades de acordo com a legislação vigente e assim merecendo uma atenção maior dos responsáveis pelas unidades e das autoridades sanitárias em situação pandêmica.

Ainda como limitação a escassez de trabalhos científicos publicados com este tema limitou a discussão dos resultados aqui obtidos.

CONCLUSÃO

Diante dos dados apresentados, concluiu-se que as maiores não conformidades foram encontradas nos estabelecimentos estudados que contrariavam a legislação vigente, diante da crise sanitária que se vivia na época e deveriam estar conformes, pois assim teriam um controle maior no combate a transmissão do vírus nas unidades.

Mediante aos resultados observou que o alto percentual de não conformidades merecem atenção dos responsáveis pelas unidades e também das autoridades sanitárias em situação pandêmica.

Dentre as limitações do estudo a obtenção de dados foi via *checklist* autorrelatado pelos responsáveis das unidades, esta metodologia pode ter oportunizado a omissão de algumas não conformidades. E a outra foi a fragilidade da discussão ocorrida pela escassez de trabalhos científicos publicados sobre esta temática.

REFERÊNCIAS

BRASIL. 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, 2020. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/arquivos-noticias-anvisa/311json-file-1>. Acesso em: 09 nov. 2022.

BRASIL. 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, 2020. Disponível em: <http://bibliotecadigital.anvisa.ibict.br/jspui/handle/anvisa/372>. Acesso em: 17 mar. 2022.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. **Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 16 set. de 2004. Disponível em: https://bv.sms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 04 nov. 2022.

BRASIL. Supremo Tribunal Federal. STF: **Estados e municípios podem fazer ações contra covid-19 sem União**. Disponível em: <http://agenciabrasil.ebc.com.br/justica/noticia/2020-04/stf-estados-e-municipios-podem-fazer-acoes-contra-covid-19-sem-uniao>. Acesso em: 17 mar. 2022.

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)**. 3 ed. Brasília, 2020.

Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2020/03/nota_coronavirus_3-1.pdf. Acesso em: 17 mar. 2022.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, MINISTÉRIO DA ECONOMIA, MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Portaria Conjunta N° 19**. 18 de junho de 2020. Brasília, 2020. Disponível em: <https://wp.ufpel.edu.br/inspleite/files/2020/07/PORTARIA-CONJUNTA-N%C2%BA-19-DE-18-DE-JUNHO-DE-2020-DOU-Imprensa-Nacional.pdf>. Acesso em: 17 mar. 2022.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE - OPAS. **Folha informativa sobre COVID-19**. Disponível em: <https://www.paho.org/pt/covid19#collapse-accordion-24199-3>. Acesso em: 17 mar. 2022.

PONTES, B.P., AMARAL, J.S., MICHETI, L.R., LUQUES, C.B., CORRÊA, F.F. 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**, v.1, n.1, p.1-13, 2020. Disponível em: <https://ansj.com.br/journal/index.php/ans/article/view/2>. Acesso em: 17 mar. 2022.

SILVA, H. L. M. **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. 83 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Gastronomia) - Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2021. Disponível em: https://repositorio.ufc.br/bitstream/riufc/59088/3/2020_tcc_hlmsilva.pdf. Acesso em: 04 nov. 2022. Acesso em: 04 nov. 2022.

SILVA, H. L. M; CARVALHO, D. V; MENDES, A. E. P. Medidas preventivas para o enfrentamento da covid-19 em um serviço de alimentação institucional na cidade de Fortaleza-CE. **Conex. Ci. e Tecnol.** Fortaleza-CE. v.15, p.01-09, 04 de set. 2020. Disponível em: <http://conexoes.ifce.edu.br/index.php/conexoes/article/view/1987>. Acesso em: 17 mar. 2022.

SONG, H. J., YEON, J., & LEE, S. (2021). Impact of the COVID-19 pandemic: Evidence from the US restaurant industry. **International Journal of Hospitality Management**, 92, 102702. 10.1016/j.ijhm.2020.102702. Disponível em: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/33024347/>. Acesso em: 04 nov. 2022.

VÁRZEA GRANDE. **Decreto nº 21, de 26 de março de 2020**. Altera o Decreto Municipal 20/2.020, o qual dispõe sobre a adoção de medidas temporárias e emergenciais de prevenção ao contágio do Coronavírus (COVID-19), e dá outras providências. Várzea Grande: Prefeitura Municipal, [2020]. Disponível em: <http://www.varzeagrande.mt.gov.br/storage/Arquivos/28d02eb8288c7b4a4e271b8ff19823f1.pdf>. Acesso em: 17 mar. 2022.

VÁRZEA GRANDE. **Decreto nº 29, de 24 de abril de 2020.** Dispõe sobre atualização das medidas para combate ao Coronavírus - COVID-19 no âmbito da Administração Pública Municipal Direta e Indireta, mantém a declaração da situação de emergência no Município de Várzea Grande, a abertura gradativa das atividades econômicas e, ainda, mantém o Comitê de Enfrentamento ao Coronavírus, ante a declaração da Organização Mundial da Saúde - OMS de pandemia do Coronavírus - COVID-19, e dá outras providências. Várzea Grande: Prefeitura Municipal, [2020]. Disponível em: <http://www.varzeagrande.mt.gov.br/storage/Arquivos/fd9833c9985d0061a188905421963ec4.pdf>. Acesso em: 17 mar. 2022.

ZANDONADI, R. P. *et al.* Self-Servic Restaurants in SARS-CoV-2 Pandemic. **Encyclopedia.** 1, p. 401-408. 2021. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/351863830_Self-Service_Restaurants_in_SARS-CoV-2_Pandemic. Acesso em: 04 nov. 2022.
ANEXO A

“Checklist para avaliação da aplicação das medidas de biossegurança nos restaurantes institucionais durante a pandemia da COVID-19”

(Fonte: Adaptado SILVA, *et al*, 2021)

Nome da empresa:
Endereço:
Responsável:
Data: ___/___/___

Legenda: Conformidade (C) Não conformidade (NC) Não se aplica ou observação (NA ou OBS)

Adequação: Cozinha	C	NC	NA/OBS
Enfatizou a importância da higiene pessoal na manipulação de alimentos?			
Aplicou diariamente, antes do início das atividades, checklist sobre a apresentação pessoal dos manipuladores; para identificar se existe algum manipulador mal uniformizado, com cabelo ou barba grande, entre outros?			
Desaconselhou hábitos pessoais inadequados como tossir e espirrar próximo ao alimento?			
Proibiu a conversa durante a manipulação de alimentos?			
Após a execução do serviço, os manipuladores retiraram o dólmã e o avental, além de higienizar as mãos ao sair e ao retornar?			
Inspecionou se os colaboradores trocaram diariamente os uniformes?			
Evitou a proximidade entre manipuladores? Eles devem, sempre que possível, manter uma distância mínima de um metro uns dos outros. Se tivesse uma maior proximidade em razão da tarefa, evitou conversas, risadas ou tocar no companheiro?			
Proibiu a entrada de pessoas estranhas à cozinha? Pois os visitantes mesmos autorizados devem adotar as mesmas políticas de prevenção dos demais manipuladores.			



Adotou cardápios mais simples que permitissem a divisão da equipe em turnos e restringiam a quantidade de manipulação sofrida pelo alimento?			
Criou um refeitório exclusivo para os manipuladores de alimento?			
Proibiu que os manipuladores experimentassem os alimentos na palma da mão, usasse colheres e higienizassem antes de usar novamente?			
O alimento em espera foi mantido aquecido a 65° em forno combinado ou resfriado a 5° em câmara frigorífica específica?			
Os profissionais do refeitório foram proibidos de adentrarem à cozinha para retirar os alimentos em espera?			
Adequação: Refeitório	C	NC	NA/OBS
Higienizou os talheres, envolvendo em guardanapos, depois ensacados e dispôs sobre as mesas?			
Foi higienizado as mesas com álcool 70% logo após o comensal levantar-se?			
Retirou as toalhas da mesa e demais enfeites e arranjos onde o vírus poderia se prender?			
Manteve o distanciamento entre comensais na fila para o buffet?			

<p>Adotou-se o autosserviço para mitigar o contato físico entre manipuladores e comensais?</p>			
<p>Proibiu que o comensal tocasse nos talheres e pegadores do buffet sem antes higienizar as mãos?</p>			
<p>Orientou as entradas dos comensais no refeitório para evitar aglomeração?</p>			
<p>Criou mais horários para as refeições, dividiu os horários por setores da empresa, de acordo com que não houvesse lotação, nem tampouco contato entre pessoas de setores de risco?</p>			
<p>Foi orientado que se sentassem ao máximo duas pessoas por mesa?</p>			
<p>Colocou caixas de som com músicas agradáveis para quebrar o silêncio e a ansiedade?</p>			
<p>Evitou o uso de jarras sobre as mesas e outras coisas compartilhadas? Preferiu o uso de copo plástico para o suco?</p>			
<p>Disponibilizou-se água mineral para o público, em garrafas ou copos descartáveis com 200ml de conteúdo?</p>			
<p>Ao lavar os pratos e talheres na máquina de lavar louça industrial ou lavados à mão, secou-se e passou álcool 70%?</p>			

Manteve os pratos em estufa aquecidos a 65 graus, podendo ser utilizado um forno combinado para essa função?			
Serviu a comida em travessas rasas de modo que houvesse várias reposições e se evitassem o excesso de tempo exposto no buffet?			
Solicitou que as pessoas fossem ao restaurante somente no seu horário de almoço, evitando assim aglomeração de pessoas na porta do refeitório e no interior dele?			
Criou-se um fluxo em que as pessoas fossem obrigadas a passar pela pia de higienização de mãos, antes de ir ao balcão?			
Manteve as pias abastecidas de sabonete líquido antisséptico e papel toalha não reciclado?			
Evitou aglomerações de pessoas diante das pias de higienização das mãos?			
Impediu que os comensais trouxessem quentinhas ou vasilhames para dentro do restaurante ou que saiam com alimentação?			

ANEXO B

Aprovação do Comitê de Ética.

 CENTRO UNIVERSITÁRIO DA VÁRZEA GRANDE - UNIVAG	
PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP	
DADOS DO PROJETO DE PESQUISA	
Título da Pesquisa: MEDIDAS DE BIOSSEGURANÇA EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) NO MUNICÍPIO DE VÁRZEA GRANDE DURANTE A PANDEMIA.	
Pesquisador: Marisa Luzia Hackenhaar	
Área Temática:	
Versão: 1	
CAAE: 61344922.0.0000.5692	
Instituição Proponente: INSTITUICAO EDUCACIONAL MATOGROSSENSE-HEMAT	
Patrocinador Principal: Financiamento Próprio	
DADOS DO PARECER	
Número do Parecer: 5.652.886	
Apresentação do Projeto:	
Trata-se de um estudo descritivo retrospectivo, com abordagem quantitativa a ser realizado em três Unidades de alimentação e nutrição Institucionais do município de Várzea Grande, Mato Grosso no período crítico pandêmico de 2020 a 2022. Será aplicado um checklist para avaliar a adoção e execução das medidas de biossegurança em Unidades de alimentação e nutrição institucionais durante o período de exigência do cumprimento dos protocolos para o controle da pandemia.	
Objetivo da Pesquisa:	
Avaliar a adoção e execução das medidas de biossegurança em Unidades de alimentação e nutrição institucionais durante o período de exigência do cumprimento dos protocolos para o controle da pandemia.	
Avaliação dos Riscos e Benefícios:	
Sem riscos eminentes, com benefício pertinente.	
Comentários e Considerações sobre a Pesquisa:	
Pesquisa pertinente ao tema de medidas de biossegurança em unidades de alimentação e nutrição.	
Endereço: Av. Dom Orlando Chaves nº 2655	
Bairro: CRISTO REI	CEP: 78.118-000
UF: MT	Município: VARZEA GRANDE
Telefone: (65)3688-6111	E-mail: cep@univag.edu.br



Continuação do Parecer: 5.652.886

Considerações sobre os Termos de apresentação obrigatória:

Todos apresentados de forma correta.

Recomendações:

Aprovado

Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações:

Aprovado.

Considerações Finais a critério do CEP:

Parecer finalizado após aprovação pelo CEP.

Este parecer foi elaborado baseado nos documentos abaixo relacionados:

Tipo Documento	Arquivo	Postagem	Autor	Situação
Informações Básicas do Projeto	PB_INFORMAÇÕES_BASICAS_DO_PROJETO_1982064.pdf	29/07/2022 00:47:29		Aceito
Projeto Detalhado / Brochura Investigador	Projeto_detalhado_Brochura_pesquisador.docx	29/07/2022 00:46:47	Marisa Luzia Hackenhaar	Aceito
Folha de Rosto	Folha_rosto.pdf	29/07/2022 00:44:44	Marisa Luzia Hackenhaar	Aceito
Outros	Checklist.docx	11/07/2022 20:13:20	Marisa Luzia Hackenhaar	Aceito
Outros	Declaracao_Instituicao_coparticipante_Assal.pdf	11/07/2022 20:12:52	Marisa Luzia Hackenhaar	Aceito
Outros	Declaracao_Instituicao_coparticipante_A.D.Santos.pdf	11/07/2022 20:12:13	Marisa Luzia Hackenhaar	Aceito
Outros	Declaracao_Instituicao_coparticipante_Atacacao.pdf	11/07/2022 20:10:52	Marisa Luzia Hackenhaar	Aceito
Outros	curriculo_Marisa_Luzia_Hackenhaar.pdf	11/07/2022 20:05:56	Marisa Luzia Hackenhaar	Aceito
Outros	curriculo_Kariny_Barbieri.pdf	11/07/2022 20:05:27	Marisa Luzia Hackenhaar	Aceito
Outros	curriculo_Maria_Gabriela.pdf	11/07/2022 20:04:50	Marisa Luzia Hackenhaar	Aceito
TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	Termoconsentimentolivre esclarecidoTCLE.pdf	11/07/2022 20:02:17	Marisa Luzia Hackenhaar	Aceito
Solicitação registrada pelo CEP	Formulario_encaminhamento_projeto_CEP.pdf	11/07/2022 20:01:07	Marisa Luzia Hackenhaar	Aceito

Endereço: Av. Dom Orlando Chaves nº 2655
 Bairro: CRISTO REI CEP: 78.118-000
 UF: MT Município: VARZEA GRANDE
 Telefone: (65)3688-6111 E-mail: cep@univag.edu.br



Continuação do Parecer: 5.652.886

Orçamento	orcamento.docx	11/07/2022 19:59:23	Marisa Luzia Heckenhaar	Aceito
Declaração de Pesquisadores	Declaracao_participacao_projeto_pesquisa.pdf	11/07/2022 19:59:04	Marisa Luzia Heckenhaar	Aceito
Cronograma	CRONOGRAMA.docx	11/07/2022 19:56:02	Marisa Luzia Heckenhaar	Aceito
Brochura Pesquisa	Brochura_pesquisador.docx	11/07/2022 19:55:36	Marisa Luzia Heckenhaar	Aceito

Situação do Parecer:

Aprovado

Necessita Apreciação da CONEP:

Não

VARZEA GRANDE, 19 de Setembro de 2022

Assinado por:

THAIS CAROLINE DALLABONA DOMBROSKI
(Coordenador(a))

Endereço: Av. Dom Orlando Chaves nº 2656
Bairro: CRISTO REI CEP: 76.118-000
UF: MT Município: VARZEA GRANDE
Telefone: (65)3688-6111 E-mail: cep@univag.edu.br