

AVALIAÇÃO DOS HÁBITOS E PRÁTICAS DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE MARINGÁ DURANTE A PANDEMIA DE COVID-19

Sara Akemi Miyamura (PIC), Gabriela Vanzelli (PIC), Nianki Mayumi Paiva Hinokuma (Mestranda), Jane Martha Graton Mikcha (Co-orientador), Paula Aline Zanetti Campanerut-Sá (Orientador)
e-mail: ra126804@uem.br

Universidade Estadual de Maringá / Centro de Ciências da Saúde – Departamento de Análises Clínicas e Biomedicina/Maringá, PR.

Área: Ciência de Alimentos; **Sub-área:** Microbiologia de Alimentos

Palavras-chave: manipulador de alimentos, higiene, coronavírus.

Resumo:

As preocupações sobre higiene pessoal e alimentar aumentaram substancialmente desde o início da pandemia e estudos vem mostrando mudanças nos hábitos de higiene e manipulação de alimentos durante a pandemia de covid-19. O objetivo deste estudo foi avaliar as mudanças nas práticas e hábitos de higiene dos manipuladores de alimentos do município de Maringá, antes e durante a pandemia de covid-19. Um questionário face a face foi utilizado como instrumento de pesquisa contendo perguntas sobre dados socioeconômicos e hábitos de higiene pessoal antes e durante a pandemia de covid-19. Um total de 50 manipuladores de alimentos participaram deste estudo. As práticas que apresentaram maior alteração durante a pandemia de covid-19 foram: “cobrir a boca ao espirrar e tossir” (56% antes *versus* 92% durante); “usar máscara durante o manuseio de alimentos” (12% antes *versus* 94% durante) e “usar luva durante o preparo dos alimentos” (30% antes *versus* 54% durante). Portanto, conclui-se que os manipuladores de alimentos tiveram alteração nos hábitos de higiene durante a pandemia de covid-19.

Introdução

O novo coronavírus SARS-CoV-2 (coronavírus 2 da síndrome respiratória aguda grave) causa uma síndrome respiratória aguda chamada COVID-19, uma doença facilmente transmissível que vem se espalhando de pessoa para pessoa através da tosse, espirro ou gotículas desde 2020 (Rizou et al. 2020). Em 30 de janeiro de 2020, a Organização Mundial de Saúde (OMS) emitiu uma Declaração de Emergência em Saúde Pública de Importância Internacional em decorrência da nova doença por coronavírus e desde então todo o mundo estabeleceu medidas para o enfrentamento contra a covid-19 visando à proteção da coletividade (WHO 2020a).

As medidas de proteção contra covid-19 adotadas foram relacionadas à higiene pessoal e mudanças de comportamento social, além do uso de equipamentos de proteção individual (EPI), limpeza e desinfecção rigorosas de superfícies e alimentos a serem consumidos, entre outros. Isso foi crucial para

interromper a disseminação do vírus e evitar o colapso dos sistemas de saúde locais (Finger et al. 2021).

Apesar de não haver evidências de transmissão de covid-19 pelo consumo de alimentos até o momento (Nakat e Bou-Mitri 2021), as preocupações sobre higiene alimentar aumentaram substancialmente desde o início da pandemia e estudos vem mostrando mudanças nos hábitos com relação aos alimentos e na manipulação dos mesmos antes e durante a pandemia de covid-19 (Souza et al. 2022). Sendo assim, o objetivo deste estudo foi avaliar as mudanças nas práticas e hábitos de higiene dos manipuladores de alimentos do município de Maringá, Paraná, Brasil antes e durante a pandemia de covid-19.

Materiais e Métodos

A população estudada se baseou em 832 restaurantes da cidade de Maringá, Paraná. Esses estabelecimentos foram agrupados de acordo com a região/bairro onde estavam localizados e, em seguida, foram codificados para diferenciá-los facilmente durante as visitas no momento da coleta de dados; e então, foram sorteados de forma aleatória 256 para visita.

Os estabelecimentos foram visitados, o pesquisador apresentou o estudo a ser realizado, os objetivos e o questionário a ser aplicado ao manipulador de alimentos. As visitas aconteceram no período de 8 de novembro de 2021 a 6 de abril de 2022. O questionário aplicado contou com questões sobre o perfil sociodemográfico e higiene pessoal antes e durante a pandemia de covid-19.

Os entrevistados indicaram sua concordância com as afirmações em relação a higiene pessoal usando uma escala Likert de 5 pontos que varou de “sempre”, “na maioria das vezes”, “às vezes”, “nunca” a “não se aplica”. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Estadual de Maringá (UEM) (CAAE nº 43234621.7.0000.0104 e parecer nº 4.594.020).

Resultados e Discussão

Os 832 restaurantes do município de Maringá foram agrupados de acordo com a região/bairro onde estavam localizados e foram sorteados de forma aleatória 256 para visita. As visitas aos estabelecimentos de alimentação foram realizadas no período de 8 de novembro de 2021 a 6 de abril de 2022, sendo que, 50 estabelecimentos aceitaram participar do estudo e disponibilizaram um manipulador de alimentos para responder o questionário proposto.

Na tabela 1, estão dispostos os dados referentes ao perfil socioeconômico dos manipuladores de alimentos que responderam ao questionário. Os entrevistados também foram questionados com relação à intensidade das mudanças nos hábitos de higiene pessoal durante a pandemia de covid-19 e 50% afirmaram que a pandemia mudou muito seus hábitos de higiene pessoal, seguidos de 24% que responderam que a pandemia mudou completamente os hábitos de higiene pessoal, 14% disseram que a pandemia de covid-19 mudou mais ou menos, 10% mudaram

pouco e somente 2% responderam que a pandemia de covid-19 não mudou seus hábitos quanto à higiene pessoal.

Tabela 1. Perfil socioeconômico dos manipuladores de alimentos

Curso	Nº de Pessoas	%
Sexo		
Feminino	35	70
Masculino	15	30
Idade		
< 18	1	2
18 - 39	22	44
40 - 69	24	48
≥ 70	3	6
Grau de escolaridade		
Fundamental incompleto	6	12
Fundamental completo	2	4
Médio incompleto	6	12
Médio completo	21	42
Superior incompleto	4	8
Superior completo	11	22
Renda		
Menos de 1 salário	3	6
De 1 a menos de 2 salários	29	58
De 2 a menos de 3 salários	11	22
De 3 a menos de 4 salários	4	8
De 4 a mais salários	3	6
Curso de BPM		
Sim	41	82
Não	9	18
Total	50	100

BPM: boas práticas de manipulação

Com relação a alteração nas práticas de higiene pessoal antes e durante a pandemia de covid-19 verificou-se que os hábitos “lavar as mãos depois de manusear o lixo” (96% antes *versus* 96% depois) e “usar acessórios ou adornos durante o preparo dos alimentos” (58% antes *versus* 58% depois) não passaram por mudanças. Já, algumas práticas foram intensificadas durante a pandemia: “lavar as mãos antes de preparar a comida” (92% antes *versus* 100% durante); “lavar as mãos depois de usar o banheiro” (98% antes *versus* 100% durante); “vestir avental e roupas limpas ao preparar os alimentos” (84% antes *versus* 94% durante); “tirar o avental ao ir ao banheiro” (84% antes *versus* 90% durante); “usar touca ou cabelo preso durante o manuseio de alimentos” (92% antes *versus* 96% durante).

Por outro lado, algumas práticas tiveram grande diferença em comparação antes e no decorrer da pandemia, são elas: “cobrir a boca ao espirrar e tossir” (56% antes *versus* 92% durante); “usar máscara durante o manuseio de alimentos” (12% antes *versus* 94% durante) e “usar luva durante o preparo dos alimentos” (30% antes *versus* 54% durante). Resultados similares a esse foram observados por Andualet et al. (2022), que buscou avaliar as práticas de prevenção de infecção por covid-19 entre manipuladores de alimentos de restaurantes na Etiópia, onde 97% dos manipuladores de alimentos relataram que, ao espirrar, cobriam o nariz e a boca

com o cotovelo e máscaras foram usadas por 87,8% dos manipuladores. O mesmo não ocorreu no trabalho de Limon (2021), de acordo com as práticas autorrelatadas pelos manipuladores de alimentos filipenses durante a pandemia, 46,6% não cobrem a boca ao espirrar e tossir, a maioria dos participantes (98,4%) não usam luvas e 99% não usam máscara facial ao manipular os alimentos.

Conclusões

Tendo em vista que a pandemia de covid-19 impactou a população em geral, causando mudanças nos hábitos de higiene pessoal, como também na relação dos indivíduos com os alimentos, sua manipulação e nas práticas para garantir um alimento seguro, esse estudo revelou que o mesmo ocorreu com os manipuladores de alimentos frente à pandemia.

Referências

Andualem A, Tegegne B, Ademe S, Natnael T, Berihun G, Abebe M, et al. 2022. COVID-19 infection prevention practices among a sample of food handlers of food and drink establishments in Ethiopia. *PLoS ONE* 17(1):e0259851.

Bou-Mitri C, Nakat Z. 2021. COVID-19 and the food industry: Readiness assessment. *Food Control*. 121:107661.

FAO; WHO. 2020. COVID-19 and Food Safety: Guidance for Food Businesses: interim guidance. Disponível em: <https://apps.who.int/iris/rest/bitstreams/1274400/retrieve>. Acesso em: 18 jul. 2022.

Finger JAFF, Lima EMF, Coelho KS, Behrens JH, Landgraf M, Franco BDGM, Pinto UM. 2021. Adherence to food hygiene and personal protection recommendations for prevention of COVID-19. *Trends in Food Science & Technology*. 112:847-852.

Franco BDGM, Landgraf M, Pinto M. 2020. Alimentos, Sars-CoV-2 e Covid-19: contato possível, transmissão improvável. *Estud. av.* 34:100.

Souza TSP, Miyahira RF, Matheus JRV, Nogueira TBB, Maragoni-Santos C, Barros FFC, Antunes AEC, Fai AEC. 2022. Food services in times of uncertainty: Remodeling operations, changing trends, and looking into perspectives after the COVID-19 pandemic. *Trends in Food Science & Technology*. 120:301-307.