

AValiação DAS NOções DE BOAS PRáticas NO SETOR DE DELIVERY DE ALIMENTOS DURANTE A PANDEMIA DE COVID-19

II Congresso Online de Serviços de Alimentação e Nutrição, 2ª edição, de 21/06/2021 a 25/06/2021
ISBN dos Anais: 978-65-89908-36-4

TOMAZ; Jaqueline Ferreira Tomaz ¹, FREITAS; Jessica Maria Camargo de ², PAULA; Natália Ferreira de ³

RESUMO

Os pedidos de entregas de refeições nas residências, por meio do serviço de *delivery*, têm aumentado nos últimos tempos, visto que é uma forma mais fácil e cômoda das pessoas se alimentarem. Neste cenário do novo Coronavírus (COVID-19), com o fechamento de muitos estabelecimentos, ocorreu o aumento de pedidos de refeições por meio do serviço *delivery*. Assim como todas as áreas no serviço de alimentação o transporte de alimentos também deve obedecer às Boas Práticas de manipulação. Para este setor a ANVISA recomenda higienização sistemática das superfícies (baú, bag, mochila) e das mãos, reforçando a importância dessa medida com os manipuladores de alimentos, pois esses podem ser um meio de contaminação cruzada, representando risco ao consumidor. A má higienização do local onde o alimento é transportado pode levar a Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's), essas que são causadas pela ingestão de alimentos e/ou água contaminados. Dentre os principais fatores de causas de DTA's estão os utensílios e equipamentos utilizados no preparo, porém as superfícies que entram em contato com o alimento podem se tornar um foco de contaminação cruzada se não estiverem bem higienizadas. Para que tudo isso seja evitado, além da higienização do local de manipulação e dos manipuladores, é de extrema importância que o transporte do alimento seja feito de forma adequada. Portanto, o objetivo principal deste trabalho foi realizar um diagnóstico a partir do conhecimento dos manipuladores sobre as noções de Boas Práticas, da higiene das mãos e do compartimento utilizado no setor de *delivery*. Participaram do estudo 14 entregadores de alimentos prontos para o consumo, que residem em Curitiba/PR. A coleta de dados foi realizada através de protocolo digital, entre os meses de agosto e setembro de 2020. A partir dos resultados, foi observado que embora 92,9% dos entregadores entendem que a má higienização do local de transporte pode levar a Doenças Transmitidas por Alimentos, 71% não sabe o que significa contaminação cruzada, dado que pode ser relacionado com a ausência ou o baixo percentual de manipuladores que realizaram treinamento de Boas Práticas (apenas 28%). Em relação a periodicidade da higienização do local de transporte dos alimentos, 28,6% realizam diariamente, 21,4% duas a três vezes por semana, enquanto os demais higienizam em periodicidade igual ou maior que semanalmente. Apenas 50% relataram ser orientados pelo local de trabalho sobre a importância dessa higienização e 57% referiram ausência do(a) nutricionista no estabelecimento. Contudo, observa-se principalmente, a deficiência na frequência e no procedimento de higienização dos locais de transporte de alimentos, relacionada com a falta de treinamento de Boas Práticas e baixa presença de um(a) nutricionista que, por sua vez, é o(a) principal responsável por estabelecer estes procedimentos no serviço de alimentação.

PALAVRAS-CHAVE: Alimentos, Higiene, Higiene dos Alimentos, Manipulação de

¹ Unicesumar, jaquetomaz2@hotmail.com

² Unicesumar, jessicafreitasj98@gmail.com

³ Unicesumar, nataliaferreira@ufpr.br

¹ Unicesumar, jaquetomaz2@hotmail.com
² Unicesumar, jessicafreitas98@gmail.com
³ Unicesumar, nataliaferreira@ufpr.br