



**CENTRO DE ESTUDO OCTAVIO DIAS DE OLIVEIRA
FACULDADE UNIGOYAZES
CURSO DE NUTRIÇÃO**

SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO NO PERÍODO DE PANDEMIA

Lais Floresto Borges

Orientador: Prof. MS. Jaqueline Nascimento de Assis

Trindade-GO

2021

**CENTRO DE ESTUDO OCTAVIO DIAS DE OLIVEIRA
FACULDADE UNIGOYAZES
CURSO DE NUTRIÇÃO**

SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO NO PERÍODO DE PANDEMIA

Lais Floresto Borges

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado
ao Centro universitário União de Goyazes
como requisito parcial à obtenção do título de
Bacharel em Nutrição, sob orientação da Prof.
Ms. Jaqueline Nascimento de Assis.

Orientador: Prof. MS. Jaqueline Nascimento de Assis

Trindade - GO

2021

Lais Floresto Borges

SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO NO PERÍODO DE PANDEMIA

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado
ao Centro Universitário União de Goyazes
como requisito parcial à obtenção do título de
Bacharel em nutrição, aprovada pela seguinte
banca examinadora:

Prof. MS. Jaqueline Nascimento de Assis
Centro Universitário União de Goyazes

Profª Ms. Ingryd Garcia de Oliveira
Centro Universitário União de Goyazes

Ms. Flávia Moreno Duarte
Hospital Estadual Governador Otávio Lage

Trindade - GO

14/12/2021

Dedico este trabalho aos meus pais por sempre estarem ao meu lado, me apoiando e me incentivando, pois sem eles não estaria concretizando meu sonho.

SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO NO PERÍODO DE PANDEMIA

Lais Floresto Borges¹; Jaqueline Nascimento de Assis²

RESUMO

INTRODUÇÃO: Em dezembro de 2019 foi descoberto na China uma doença causada por um novo tipo de coronavírus. A COVID – 19 causa sintomas leves, na maioria dos casos, que incluem tosse seca, cansaço, febre, dores, congestão nasal, coriza, dor de garganta e diarreia. O Brasil optou pelo fechamento total de estabelecimentos considerados não essenciais, como bares e restaurantes. Alguns serviços de alimentação tiveram que se adequar e adaptar seu funcionamento para o modo *delivery*, *takeaway* e *drive thru* para não terem suas portas fechadas e, com a estimativa de mais de 1000 demissões por hora, segundo a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL), a pressão para a reabertura foi muito forte. Muitos conseguiram manter os estabelecimentos, mas em contrapartida, alguns não conseguiram superar os obstáculos condicionados pelo período. **OBJETIVOS:** refletir sobre os principais pontos críticos e soluções enfrentados por serviços de alimentação no decorrer do período de pandemia. **METODOLOGIA:** trata-se de uma pesquisa narrativa, na qual se buscou o levantamento de artigos realizada no período de agosto de 2020 a dezembro de 2021 por meio da busca de artigos indexados na base de dados scielo. Foram utilizados os seguintes termos-chaves para a busca: “Alimentação e COVID”; “Serviços de alimentação”; “COVID e Alimentação coletiva” e “Serviços de alimentação e pandemia; “Pandemia” e “Sars Covid e Alimentação” **RESULTADOS:** Os artigos analisados destacaram principalmente o reforço na orientação e na execução das medidas de higienização e sanitização; o cumprimento das ações adotadas pelas organizações nacionais e internacionais de saúde; o fortalecimento para sistemas alternativos pré-existentes (como *delivery* e *take away*); e a necessidade de ações estruturadas e cooperativas para o fortalecimento mútuo do setor. **CONCLUSÃO:** Ações higiênicas relacionadas à manipulação e distribuição de alimentos, foram reforçadas para prevenir e controlar a propagação do vírus. Assim, houve a necessidade de renormalizações, acerca da adoção de medidas de higiene que, muitas vezes, são negligenciadas no ambiente de preparo dos alimentos, mas que agora se tornam peças fundamentais no combate à transmissão do novo Coronavírus.

PALAVRAS-CHAVE: Serviços de Alimentação. Segurança Alimentar Sanitária. Boas Práticas de Fabricação. Pandemia COVID-19.

ABSTRACT

INTRODUCTION: In December 2019, a disease caused by a new type of coronavirus was discovered in China. COVID – 19 causes mild symptoms, in most cases, which include dry cough, tiredness, fever, pain, nasal congestion, runny nose, sore throat and diarrhea. Nine days later, Brazil opted for the total closing of establishments considered non-essential, such as bars and restaurants. Several food services had to adapt and adapt their operation to the delivery, takeaway and drive thru mode so as not to have their doors closed and, with an estimate of more than

1000 layoffs per hour, according to the Brazilian Association of Bars and Restaurants (ABRASEL), the pressure to reopen was very strong. Many survived, but on the other hand, some were unable to overcome the obstacles conditioned by the period. **OBJECTIVES:** to bring the main critical points and solutions faced by food services during the pandemic period. **METHODOLOGY:** this is a descriptive documentary research, which sought to collect articles carried out from August 2020 2021 to December October 2021 through the search for articles indexed in the scielo database. The following key terms were used for the search: 'Food and COVID'; "Food services"; 'COVID and Collective food' and 'Food and pandemic services; "Pandemia" and 'Sars Covid and Food" **RESULTS:** The articles analyzed highlighted mainly the reinforcement in the orientation and execution of the hygiene and sanitization measures; compliance with actions taken by national and international health organizations; strengthening of pre-existing alternative systems (such as delivery and take-away); and the need for structured and cooperative actions for the mutual strengthening of the sector. **CONCLUSION:** Hygienic actions related to food handling and distribution were reinforced to prevent and control the spread of the virus. Thus, there was a need for renormalization, regarding the adoption of hygiene measures that are often neglected in the food preparation environment, but which now become essential pieces in the fight against the transmission of the new Coronavirus.

KEYWORDS: Food Services. Sanitary Food Safety. Good Manufacturing Practices. COVID-19 pandemic

¹ Acadêmico do Curso de Nutrição do Centro Universitário União de Goyazes

²Orientador: Prof. Especialista ou Mestre ou Doutor, pelo Centro universitário União de Goyazes.

INTRODUÇÃO

Em dezembro de 2019 foi descoberto na China uma doença causada por um novo tipo de coronavírus. A COVID – 19 causa sintomas leves, na maioria dos casos, que incluem tosse seca, cansaço, febre, dores, congestão nasal, coriza, dor de garganta e diarreia. A maioria das pessoas se recupera da doença sem precisar de tratamento especial. No entanto, algumas pessoas que contraem covid -19 ficam gravemente doentes, com dificuldades de respirar ou pressão no peito, perda de fala ou movimento, perda de paladar ou olfato, entre outros (BRASIL, 2020).

O problema que gerou essa pandemia, causando um colapso nos sistemas de saúde, é que os pacientes podem estar contaminados de dois a três dias antes de apresentar os sintomas, isso em condições normais (KUCHARSKI, ADAM, 2020).

No final de janeiro de 2020, foi declarado estado de Emergência em Saúde Pública de Importância Internacional, pela Organização Mundial da Saúde (OMS). O Brasil entrou em alerta devido o estado de emergência, declarado como um evento complexo e que demandou esforço conjunto de todo o Sistema Único de Saúde (SUS) (BRASIL, 2020).

Na data de 11 de março de 2020, a Organização Mundial da Saúde declara que a organização elevou o estado da contaminação à pandemia de Covid-19. Nove dias depois, do início da pandemia o Brasil optou pelo fechamento total de estabelecimentos considerados não essenciais, como alguns tipos de serviços de alimentação (BRASIL, 2020).

Os serviços de alimentação são categorizados em dois grupos: Serviços públicos ou institucionais que englobam posto de saúde, presídios, merenda escolar, e serviços privados que abrange bares, restaurantes comerciais, hotéis, empresas de refeições coletivas e *fast foods*. Compreende-se que todos os serviços alimentares de alimentação todas as atividades de preparo de alimentos que não é feito em casa. (ABIA,2002)

Muitos bares e restaurantes tiveram que se adaptar e adequar seu funcionamento para o modo entregas de comidas ou retiradas de comidas como os *delivery*, *takeaway* e *drive thru* para não terem suas portas fechadas e, com a estimativa de mais de 1000 demissões por hora, segundo a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL, 2020).

O SARS-CoV-2 continuar viável em condições de laboratórios por mais de horas em cobre, papelão, plástico e aço inoxidável. Assim, não foi evidenciado até o momento que o vírus causador de doenças respiratórias seja transmitido por estas vias. (ARANHA et al, 2020).

Vale destacar que não foram evidenciadas a contaminação do vírus da Covid-19 por meio de embalagens ou alimentos. E diante desse conhecimento a comissão do Codex alimentarius desenvolveu várias práticas internacionais para garantir a higiene alimentar em geral um cuidado redobrado foi tomado por órgãos responsáveis (OMS, 2020).

O tema mais abordado neste período de reabertura foi as boas práticas de fabricação (BPF). Essas boas práticas são um conjunto de medidas que devem ser adotadas pelos serviços de alimentação para garantir a segurança alimentar, e possuem requisitos fundamentais que abrangem desde a instalação física, regras de limpeza, higiene pessoal, entre outras (ANVISA, 2019).

Foi proposto que o fortalecimento das boas práticas de fabricação contribuía para a diminuição dos riscos de contaminação entre os colaboradores e clientes. Da produção, passando pela entrega, até chegar nas mesas dos clientes essas regras foram reforçadas com o uso de EPIs, como, o uso de máscara constante e uso de luvas. Distanciamento de no mínimo um metro entre as mesas e entre funcionários, quantidade mínima de clientes por mesa, exames e afastamento de funcionários quando houvesse suspeitas da doença também foram regras implantadas para minimizar o agravamento. Para tanto, é importante destacar que o tema tem se destacado por todo o mundo com o avanço da vacinação contra a covid-19 (BRASIL, 2021).

O objetivo desse trabalho foi refletir principais pontos críticos e soluções enfrentados por serviços de alimentação no decorrer do período de pandemia.

METODOLOGIA

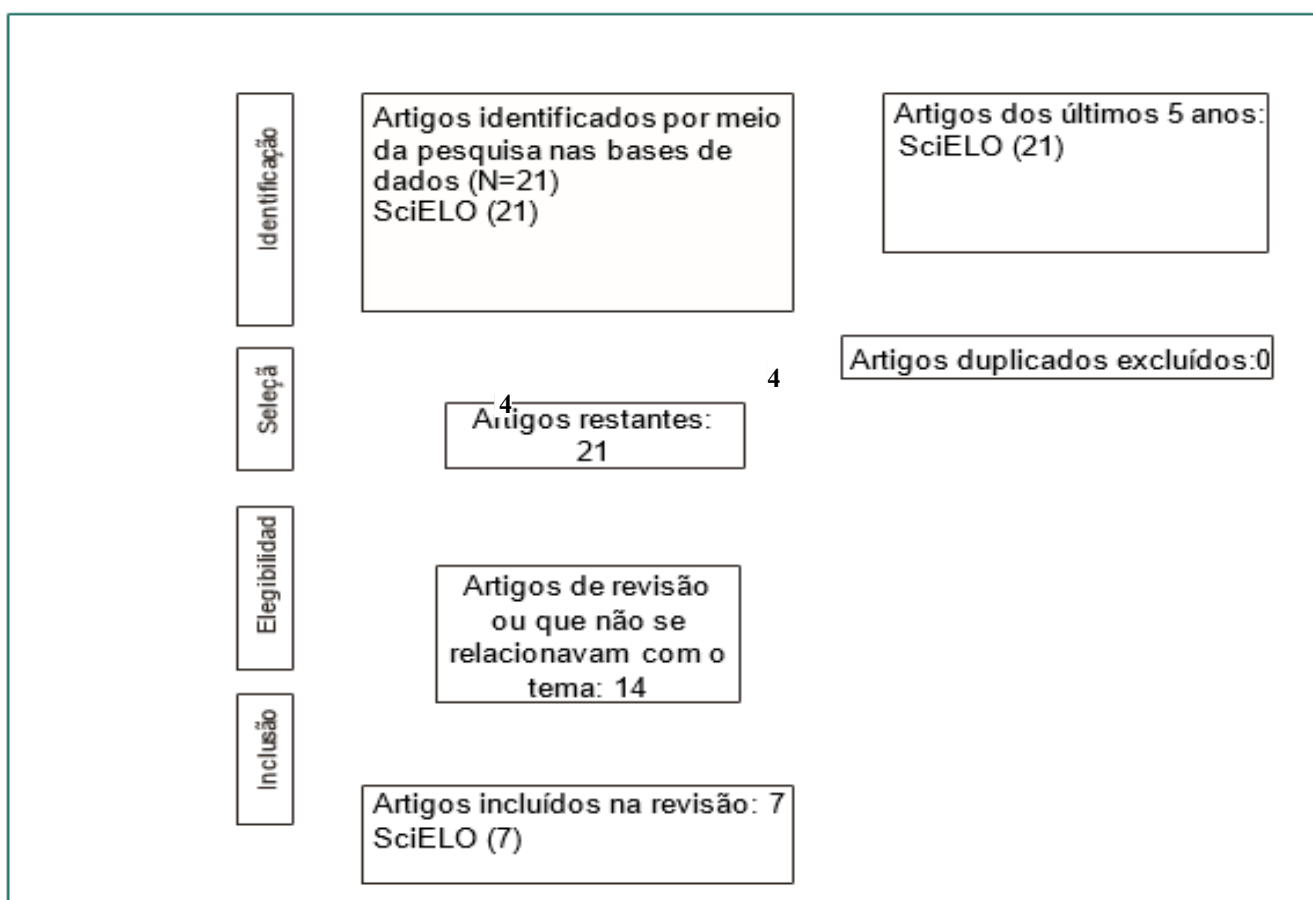
Trata-se de uma revisão narrativa, que teve como finalidade reunir e sintetizar evidências científicas. Desse modo, pergunta que norteadora da busca de dados foi: Quais os principais pontos críticos e soluções enfrentadas pelos serviços de alimentação?

A revisão narrativa não utiliza critérios explícitos e sistemáticos para a busca e análise crítica da literatura. A busca pelos estudos não precisa esgotar as fontes de informações. Não aplica estratégias de busca sofisticadas e exaustivas. A seleção dos estudos e a interpretação das informações podem estar sujeitas à subjetividade dos autores. É adequada para a fundamentação teórica de artigos, dissertações, teses, trabalhos de conclusão de cursos (ELIAS et al. 2012).

A busca dos artigos foi realizada, na base de dados *Scie/o*. Para a busca dos artigos, foi adotado um recorte temporal de dois anos, compreendendo o período dos anos de 2020 à 2021, utilizando descritores controlados, cadastrados no Dicionário de Descritores em Ciências da Saúde (DeCS <https://decs.bvsalud.org>), a saber: “Alimentação e COVID”; “Serviços de alimentação”; “COVID e Alimentação coletiva” e “Serviços de alimentação e pandemia; “Pandemia” e ‘Sars Covid e Alimentação”, conforme mostra a figura 1.

Depois da busca, aplicando os referidos descritores nas plataformas de busca, realizou-se a leitura dos títulos e dos resumos das publicações com o objetivo de refinar a amostra por meio da aplicação dos critérios de inclusão. Tendo atendido aos critérios de inclusão e ao objetivo proposto para o presente estudo, foram selecionados 21 artigos, sendo que apenas quatro (04) foram utilizados pois, os demais não se enquadraram no recorte temporal estabelecido, estudos que não respondiam ao objetivo da pesquisa estabelecida inicialmente, e/ou os artigos duplicados, disponíveis na íntegra nas línguas inglesa, portuguesa e espanhola que correspondiam ao tema e aos descritores eleitos.

Figura 1. Descrição da busca de artigos na base Scielo.



RESULTADOS E DISCUSSÃO

Após leitura analítica dos artigos originais e os mesmos selecionados para a presente revisão de bibliográfica, foi possível a leitura e análise de quatro (04) artigos científicos e, as informações mais relevantes estão sintetizadas. Conforme

mostra a quadro 1.

Quadro 1. Descrição de artigos estudados

Título do Artigo Autores Ano da publicação	Objetivo	Principais resultados/discussões encontradas
Alimentos, Sars-Cov2 e Covid19: Contato possível, transmissão improvável Franco, Landgraf, Pinto; 2020	O objetivo desse artigo foi o levantamento de informações com base científicas de que não há possibilidade de contágio de COVID19 por meio de alimentos, se o setor de alimentação é responsável pela propagação da doença.	- Adoção de boas práticas de fabricação são medidas para diminuição de contaminação - Medidas preventivas de higiene e de proteção pessoal asseguram o risco insignificante dos alimentos causarem Covid19. - Seguir as recomendações nacionais e internacionais de proteção individual para a proteção da saúde.
Covid 19 e ambiente alimentar digital no Brasil: Reflexões sobre a influência da Pandemia no uso de aplicativos de delivery de comida Botelho, Oliveira, Canella, 2020	O objetivo foi mostrar que é necessário que é possível que o distanciamento físico durante a pandemia de COVID19 esteja contribuindo para catalisar a ampliação do uso de aplicativo de <i>delivery</i> de comida no Brasil.	- A indústria de delivery de comida provavelmente sairá fortalecida da crise sanitária. - Atenção e aprofundamento em diversos aspectos da saúde pública intrincados a esse fenômeno, como os direitos trabalhistas dos entregadores e o impacto ambiental decorrente do uso de embalagens para transportar refeições.

Alimentação coletiva como espaço de saúde pública: Os riscos sanitários e os desafios trazidos pela pandemia de Covid 19. Abranches, Oliveira, São José, 2021	O objetivo desse trabalho foi discutir a qualidade higiênica de espaços de comercialização, manipulação e consumo de alimentos à luz dos cuidados necessários à prevenção da contaminação por Sars-Cov-2.	- Verifica-se a necessidade de viabilizar propostas mais coerentes e menos alienadas de garantia da inocuidade dos alimentos. - Ações estruturadas e cooperativas devem se estabelecer nos diferentes espaços de trabalho, possibilitando a dialogicidade e a formação profissional; com isso, contribuir para a recodificação do conceito de higiene no modus operandi dos grupos envolvidos.
Desenvolvimento de um instrumento quantitativo para inspeção sanitário em serviços de alimentação e nutrição, Brasil. Viterbo, Dinis, Sá, 2020	O estudo visou desenvolver um instrumento quantitativo para Inspeção sanitária (IQIS) em serviços de alimentação e nutrição de grande porte no Brasil.	- Recomenda-se que a aplicação técnica do IQIS seja ampliada para outros serviços de alimentação e nutrição, além de se vislumbrar a possibilidade de sua utilização por órgãos reguladores como a Vigilância Sanitária. - Sugere-se a elaboração de material instrutivo para melhor entendimento do instrumento por parte dos profissionais que utilizarão o IQIS.

Fonte: Elaborado pela autora.

Segundo Sousa et al. (2020) verificou-se que as condições higiênicas sanitárias nos estabelecimentos comerciais que proporcionam a venda de alimentos têm um papel fundamental quando se trata da saúde pública, pois está diretamente

relacionado às condições de armazenamento, manuseio, preparação e distribuição dos produtos comercializados.

Corroborando as ideias apresentadas nos serviços de alimentação é importante observar alguns princípios básicos de higiene, conhecidos como Boas Práticas de Manipulação (BPM, ou simplesmente, Boas Práticas – BP) como já é preconizado pela principal legislação sanitária nacional para Serviços de Alimentação, a RDC 216/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, reforçando a importância da manutenção das Boas Práticas de Manipulação (SANTOS et al., 2018).

Segundo Bridi (2020), os impactos da pandemia nos primeiros meses de alastramento já evidenciaram a gravidade, principalmente pela crise econômica que foi desencadeada. Toda a classe trabalhadora dos mais diferentes setores da economia foi atingida, mas enquanto para uma grande parcela restou o desemprego, ou para os que se mantiveram ocupados, medidas como a suspensão dos contratos de trabalho e acordos de redução de salários, por exemplo, para outros resultou em intensificação do trabalho e os desafios de terem que se adaptar rapidamente à modalidade do trabalho remoto, assumindo partes do custo do trabalho e jornadas para além dos habituais.

As medidas de distanciamento foram implementadas na rotina da sociedade para desacelerar a propagação do vírus. Outro tipo de providência adotada foi a quarentena, um ato decretado pelas autoridades para tentar conter a circulação de pessoas nas ruas e em áreas públicas, sendo estas ações reprimidas com orientação, multa e em casos extremos até mesmo detenção (AQUINO et al., 2020; LIMA, 2020).

A fim de se reinventar e de se reerguer, os restaurantes e comércios alimentícios implementaram, no âmbito da segurança dos alimentos em cozinhas por todo o Brasil, medidas coletivas de prevenção e proteção nos ambientes institucionais impostas pelo Ministério da Saúde, por meio de um Plano de Contingência. Com o passar do tempo os consumidores passaram a adotar novos comportamentos. Esses comportamentos foram transformados principalmente pela imposição de hábitos de higiene mais rígidos, a proibição de aglomerações em locais públicos e fechamento temporário de comércios não essenciais (KIRK; RIFKIN, 2020).

Os setores alimentícios mesmo seguindo todas as recomendações tiveram que se reinventar para manter seus estabelecimentos abertos, uma das estratégias encontradas foram os serviços delivery, sendo esse serviço um meio alternativo para que os comércios permaneçam em funcionamento (BOTELHO et al., 2020; SEBRAE, 2020).

O serviço de alimentação só pôde se manter aberto pelo longo período dessa pandemia, atendendo de portas fechadas, nos sistemas *takeaway* e delivery, seguindo sempre as orientações higiênico sanitárias. No qual foi reforçada a adoção de boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos durante a pandemia de Covid-19. (BOTELHO, 2020).

Cabe ressaltar que na pandemia a estatística para o uso dos Equipamentos de Proteção Individual subiu consideravelmente, reforçando a relevância do uso deste tipo proteção. Por outro lado, a utilização dos utensílios descartáveis já se encontra como um hábito comum. As aplicações diárias de cuidados com a segurança dos alimentos e clientes podem ser vistas como boas práticas sendo estas essenciais para que o risco de contaminação, de maneira que sejam de qualidade e que garanta a integridade do consumidor, sendo necessário que todos os funcionários cumpram com todos os requisitos preconizados pelo Ministério da Saúde (SANTOS, 2020).

Cabe ressaltar que o IFOOD®, empresa líder no Brasil de aplicativo de comida, confirmou um aumento significativo na demanda por delivery acompanhando o aumento da COVID. Os clientes começaram a comprar pedidos em maiores quantidades e refeições que não eram tão relevantes, como café da manhã, almoço e lanche da tarde. Outra observação foi o aumento de pedidos realizados pelo segmento de pessoas idosas, visto pertencerem aos grupos de risco. (BOTELHO, 2020).

Santos (2017) acrescenta que o fortalecimento das boas práticas pode adicionalmente contribuir para diminuir a transmissão direta do COVID-19 pessoa a pessoa no ambiente de produção, devido ao rigor com as práticas de higiene adotadas. Nesse sentido a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) destacou uma nota Técnica nº 18/2020 sobre adoção de boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos durante a pandemia de Covid-19.

Para que houvesse a sobrevivência dos departamentos comerciais, foram dispostas táticas para a contenção do vírus, tais como o distanciamento social, o uso

de álcool em gel 70%, aplicação de equipamentos de proteção individual, como o emprego de máscaras, higienização frequente de mãos, exposição de cartazes com informações sobre a Covid, ordenamento de filas durante a entrada, dentre outros (SOUZA et al., 2021) (ABRANCHES,2021).

Com a reabertura gradativa dos comércios de todas as regiões, foram criados vários guias, manuais e notas técnicas principalmente pela Organização da Saúde (OMS), ANVISA e ABRASEL a fim de orientar e definir diretrizes aos colaboradores de maneira a garantir o seguro funcionamento dos estabelecimentos (FINKLER et al., 2020)

Vale ressaltar que é recomendado pela Anvisa (2020) que as empresas da do ramo de alimentos pratiquem esforços para garantam as exigências já constantes na legislação sanitária de Boas Práticas. Assim, é relevante que as empresas avaliem as práticas adotadas, de forma a verificar a necessidade de reforço em algumas condutas ou até a implementação de novos procedimentos.

Um comunicado conjunto da Food and Drug Administration (FDA) e do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA), órgãos equivalentes à Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) e ao Ministério da Agricultura, deu fim a uma dúvida que muitas pessoas em todo o mundo tinham desde o início da pandemia de covid-19, que relacionava com a possibilidade de ser infectado por uma comida ou pela embalagem de um alimento, ou seja, não foi demonstrar qualquer evidência de que os alimentos ou suas embalagens possam ser vetores de transmissão do vírus causador da covid-19 em humanos (FRANCO, 2020).

De acordo com Cabral et al., (2021) as informações apresentadas em literatura deixam evidentes que o contato frequente com objetos contaminados configura uma fonte efetiva de transmissão viral, além do controle ineficiente da temperatura do cozimento, resfriamento e estocagem dos alimentos, falha no processo, contaminação cruzada e higiene pessoal do manipulador.

Portanto, neste âmbito, a higiene é crucial para promoção e manutenção de uma boa saúde, sendo recomendável à realização de treinamentos, atualização e/ou criação de documentos como o Manual de Boas Práticas e os POP's (FRANCO et al., 2020). De forma geral, a pandemia tem alterado a forma como o ser humano se relaciona com o ambiente onde está inserido bem como nos hábitos de consumo, como por exemplo, na adoção de novos hábitos de higiene alimentar (BURLEA-SCHIOPOIU et al., 2021).

CONCLUSÃO

No período de pandemia, como soluções adotadas pelos serviços de alimentação constatou-se a imposição de hábitos de higiene mais rígidos, a proibição de aglomerações em locais públicos e fechamento temporário de comércios não essenciais e as medidas de distanciamento na rotina da sociedade e na manipulação de alimentos, visto que o risco de um manipulador de alimentos transmitir a COVID-19 para outro depende da distância entre eles, da exposição e da eficácia das práticas de higiene adotadas, assim, houve a necessidade de renormalizações, acerca da adoção de medidas de higiene que, muitas vezes, são negligenciadas no ambiente de preparo dos alimentos, mas que agora se tornam peças fundamentais no combate à transmissão do novo Coronavírus.

É importante ressaltar que são escassos os trabalhos que apontam os impactos mais diretos da pandemia no setor. Provavelmente com o passar do tempo teremos a avaliação das condutas que se mostrarão como atitudes duradouras e aquelas que foram para atender a demanda do momento. Nesse contexto, é de suma importância novos de alimentação dos alimentos, para pesquisas futuras.

REFERÊNCIAS

AQUINO, E.M.L.; SILVEIRA, I.H.; PESCARINI, J.M.; AQUINO, R.; SOUZA FILHO, J. A.; et al. Medidas de distanciamento social no controle da pandemia de COVID-19: potenciais impactos e desafios no Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 25, s. 1, , 2020.

ABRANCHES, M.V.; OLIVEIRA, T.C.; JOSE, J.F.B.S. Alimentação coletiva como espaço de saúde pública: Os desafios trazidos pela pandemia de COVID19. **Interface, comunicação, saúde, educação**. Botucatu, v. 25, s. 1, 2021.

ANASUS - SISTEMA DE UNIVERSIDADE ABERTA DO SUS, **Declaração que elevou o estado de contaminação à Pandemia da nova corona vírus**. 2020. Disponível em: <https://www.unasus.gov.br/noticia/organizacao-mundial-de-saude-declara-pandemia-de-coronavirus> Acesso em: 15 de mar. 2021.

ARANHA, F.Q; MIANO, A.C; ROSA, C.S.C; SANTOS, C.H.E.S; SMITH, J.B; OLIVEIRA, M.C.D; DANGIO, T.D; BELIN; M.A.F. Mudanças no serviço de alimentação coletiva devido a pandemia de COVID19. **Revista de alimentação e cultura das américas**. Botucatu, v.2, n.2, 2020.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES (ABRASEL), **Estimativa de demissões no setor de bares e restaurantes**. 2020. Disponível em: <https://go.abrasel.com.br/noticias/noticias/sem-ajuda-abrasel-estima-mil-demissoes-por-hora-em-bares-e-restaurantes/>. Acesso em: 15 de mar. 2021

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE EMPRESAS DE LIMPEZA PÚBLICA E RESÍDUOS ESPECIAIS (ABRELPE). **Consumo e descarte de plástico aumentou durante a pandemia**. 2020. Disponível em: <https://www.ecodebate.com.br/2020/12/07/consumo-e-descarte-de-plasticos-aumentou-durante-pandemia/>. Acesso em: 05 de out. 2021

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DA ALIMENTAÇÃO (ABIA). **Tipos de serviços de alimentação**, 2004. Disponível em: <https://www.abia.org.br/vsn/anexos/livro50anosABIA.pdf> Acesso em: 05 de outubro de 2021.

BOTELHO, L.V.; CARDOSO, L.O.; CANELLA, D.S. Covid19 e ambiente alimentar digital no Brasil: Reflexões sobre a influência da Pandemia no uso de aplicativos de delivery de comida. **Cadernos de Saúde Pública**. Rio de Janeiro, v. 36, n.11, 2020.

BRASIL. Ministério da saúde. Gabinete do ministro. Portaria nº 188, de 3 de fevereiro de 2020. **Declara Emergência em Saúde Pública de importância Nacional (ESPIN) em decorrência da Infecção Humana pelo novo Coronavírus (2019-nCoV)**. Brasília, DF, 3 de fevereiro de 2020. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/CCIVIL_03/Portaria/Portaria-188-20-ms.htm. Acesso em: 15 de mar de 2021

BRASIL. Ministério da saúde. Gabinete do ministro. Lei nº 13.979 de 6 de fevereiro de 2020. **Dispõe sobre as medidas para enfrentamento da emergência de saúde**

pública de importância internacional decorrente do coronavírus responsável pelo surto de 2019. Diário oficial da União, Brasília, DF, v. 27, nº1, 7 de fevereiro de 2020.

BRASIL, Ministério da Saúde. **Meios de contágio da Covid-19.** Brasília, 2021.

BRIDI, M.A. A pandemia Covid-19: crise e deterioração do mercado de trabalho no Brasil. Impactos da pandemia. **Estudos avançados** 34 (100). 2020.

BURLEA-SCHIOPOIU, A.; OGARCA, R.F.; BARBU, C.M.; CRACIUN, L.; BALOI, I. C., et al. The impact of COVID-19 pandemic on food waste behaviour of young people., v. 294, /2021. DOI:<https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2021.126333>. Acesso em: 17 de novembro de 2021.

CABRAL, A. N.; PINHEIRO, A. P. O.; LIMA, C. V.; COELHO, C. O. V.; MARTINS, D. L.; CORAÇA, D. G.; APOLONIO, R. V.; FARIA, R. A. P. G. **Hábitos de higiene de manipuladores de alimentos no contexto doméstico durante a pandemia de Covid-19.** Atena: 2021.

DURÃES, S. A; SOUZA, T. S; GOMES, Y. A. R; PINHO, L. Implicações da pandemia da COVID19 nos hábitos alimentares. **Revista Unimontes Científica.** Montes Claros, v. 22, n. 2, 2020.

ELIAS, C. S. et al. Quando chega o fim? Uma revisão narrativa sobre terminalidade do período escolar para alunos deficientes mentais. SMAD: **Revista Electrónica en Salud Mental**, Alcohol y Drogas, v. 8, n. 1, p. 48-53, 2012.

FABRIS, D. C.; KELLER, F. C.; CARVALHO, B. P.; RADTKE, M. L.; METTE, F. M. B. **Mapa do Comportamento do Consumidor a partir da COVID-19:** Uma Análise das Reações do Consumidor frente às Mudanças Enfrentadas pela Pandemia. 2020. 13º Congresso Latino-Americano de Varejo e Consumo: "After COVID-19: Building Purpose through Stakeholders in Retailing". Disponível em: <http://bibliotecadigital.fgv.br/ocs/index.php/clav/clav2020/paper/viewPaper/7437>. Acesso em: 17 de novembro de 2021.

FINKLER, R.; ANTONIAZZI, N.; DE CONTO, S. M. Os Impactos da Pandemia de Covid-19: uma análise sobre a situação dos restaurantes. **Revista Turismo & Cidades**, v. 2, p. 88-103, 2020. Disponível em: <http://www.periodicos.eletronicos.ufma.br/index.php/turismoecidades/article/view/146>. Acesso em: 17 de novembro de 2021.

FRANCO, B.D.G.M; LANDGRAF, M; PINTO, U.M. Alimentos, Sars-Cov-2 e Covid19: contato possível, transmissão improvável. **Estudos avançados.** São Paulo, v. 34, n. 100, 2020.

GENTA, T. M. S.; MAURÍCIO, A. A.; MATIOLI, G. Avaliação das Boas Práticas através de check-list aplicado em restaurantes self-service da região central de Maringá, Estado do Paraná. **Acta Scientiarum: Health Sciences**, v. 27, n. 2005.

KURCHASKI, A. Early dynamics of transmission and control of COVID-19: a mathematical modelling study. **The Lancet**. v. 20, n. 5, 2020.

MALTA, D.C; SZWARCOWALD, C.L; BARROS, M.B.A; GOMES, C.S; MACHADO, I.E; JUNIOR, P.R.B.S; ROMERO, D.E; LIMA, M.G; DAMACENA, G.N; PINA, M.F; FREITAS, M.I.F; WERNECK, A.O; SILVA, D.R.P; AZEVEDO, L.O; GRACIE, R. A pandemia da COVID-19 e as mudanças no estilo de vida dos brasileiros adultos: um estudo transversal. **Epidemiologia e serviços da saúde**. Brasília, v. 30, n. 01, 2020.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. **Dispõe sobre dúvidas geradas durante a pandemia de COVID19**. 2019. Disponível em: <https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/coronavirus-disease-answers?query=What+is+COVID19%3F&referrerPageUrl=https%3A%2F%2Fwww.who.int%2Femergencies%2Fdiseases%2Fnovel-coronavirus-2019%2Fcoronavirus-disease-answers>. Acesso em: 15 de março de 2021

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. **Medidas tomadas para a diminuição da disseminação da corona vírus nos estabelecimentos alimentícios**. 2021. Disponível em: <https://www.who.int/news-room/q-a-detail/coronavirus-disease-covid-19-food-businesses#> Acesso em: 15 de mar. 2021

VITERBO, L.M.F; DINIS M.A.D; SÁ, K.N, MARQUES, C.A.S.C; NAVARRO, M.N.T; LEITE, H.J.D. Desenvolvimento de um instrumento quantitativo para inspeção sanitária em serviços de alimentação e nutrição, Brasil. **Ciência & saúde coletiva**. Rio de Janeiro, v. 25, n. 3, 2020.