

Análise dos protocolos de segurança da Covid-19 em restaurantes self-service em Cametá, Pará- Brasil

Analysis of covid-19 safety protocols in self-service restaurants in Cametá, Pará- Brazil

Érica Wanzeler e Wanzeler¹, Livia de Oliveira Gomes², Alan Reis dos Prazeres³, João Hamilton Pinheiro de Souza⁴,
Elen Vanessa Costa da Silva⁵, Josyane Brasil da Silva

¹Especialista em Segurança Alimentar e Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos, Universidade do Estado do Pará. E-mail: ericawanzelerwanzeler@gmail.com.

²Graduanda em Tecnologia de Alimentos, Universidade do Estado do Pará. E-mail:oliverr2309@gmail.com.

³Doutorando em Saúde Animal, Laboratório e Higiene e Qualidade de Alimentos, Universidade Federal do Pará. E-mail: alan.reisp@gmail.com.

⁴Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Laboratório de Análises de Alimentos, Departamento de Tecnologia de Alimentos, Universidade do Estado do Pará. E-mail:jhpsouza@uepa.br.

⁵Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Laboratório de Análises e Pesquisas em Alimentos e Água, Departamento de Tecnologia de Alimentos, Universidade do Estado do Pará. E-mail: elen.vanessa@uepa.br.

⁶Doutora em Saúde Animal, Laboratório de Análises e Pesquisas em Alimentos e Água, Departamento de Tecnologia de Alimentos, Universidade do Estado do Pará. E-mail: josybrasil@uepa.br.

Resumo: O Coronavírus constitui uma família de vírus que causam infecções respiratórias, e a COVID-19 é uma doença causada por esse vírus. Teve seu primeiro diagnóstico em 2019 na China, chegando ao Brasil em 11 de março de 2020. Possui alta taxa de transmissão, com período de incubação de 2 a 14 dias, e sintomas que variam de leves a graves. Representa mundialmente um dos maiores desafios sanitários enfrentados, tendo como medida de combate o isolamento social, diminuindo a interação e movimentação entre as pessoas, o que afetou as atividades de diversos segmentos, como os restaurantes. Toda a cadeia de alimentos é considerada uma atividade essencial, sendo estabelecido protocolos de segurança e medidas de controle para evitar a disseminação do vírus. Com isso o objetivo dessa pesquisa é avaliar se esses protocolos de segurança estão sendo cumpridos pelos estabelecimentos produtores e comercializadores de alimentos. Foi elaborado e aplicado um check-list de verificação baseado nos protocolos de segurança do DECRETO Nº 335, do município de Cametá-PA. Os resultados obtidos mostraram que apenas 40% dos protocolos de segurança foram cumpridos por todos os estabelecimentos visitados, e outros 40% dos protocolos não foram cumpridos por nenhum restaurante, e 20% restante dos protocolos foi cumprido somente por dois estabelecimentos. Portanto, pode-se concluir que os restaurantes avaliados neste trabalho cumprem parcialmente os protocolos de segurança contra a COVID-19.

Palavras-chave: Pandemia. Coronavírus. Alimentação.

Abstract: Breastfeeding Coronavirus constitutes a family of viruses that cause respiratory infections, and COVID-19 is a disease caused by this virus. It had its first diagnosis in 2019 in China, arriving in Brazil on March 11, 2020. It has a high transmission rate, with an incubation period of 2 to 14 days, and symptoms that range from mild to severe. It represents worldwide one of the biggest sanitary challenges faced, having as a combat measure the social isolation, reducing the interaction and movement among people, which affected the activities of several segments, such as restaurants. The entire food chain is considered an essential activity, and safety protocols and control measures have been established to prevent the spread of the virus. Thus, the objective of this research is to evaluate whether these safety protocols are being followed by food producing and selling establishments. A check-list was developed and applied based on the safety protocols of Decree Nº 335, from the municipality of Cametá-PA. The results obtained showed that only 40% of the safety protocols were followed by all the visited establishments, and another 40% of the protocols were not followed by any restaurant, and the remaining 20% of the protocols were followed by only two establishments. Therefore, it can be concluded that the restaurants evaluated in this paper partially comply with the safety protocols against COVID-19.

Keywords: Pandemic. Coronavirus. Feeding.

1 INTRODUÇÃO

O Coronavírus (SARS-CoV-2), constitui uma família de vírus que causam infecções respiratórias, e a COVID-19 é uma doença causada por esse vírus, podendo desencadear infecções desde as mais leves e evoluir para quadros clínicos mais graves. A COVID-19 teve seu primeiro diagnóstico em dezembro de 2019 em Wuhan, na China, e chegou ao Brasil em 11 de março de 2020. O vírus

possui uma alta taxa de transmissão, podendo se disseminar através de uma pessoa infectada para uma pessoa sadia, por meio de gotículas de saliva liberadas em espirros, tosses e catarro, ou por meio de objetos e superfícies contaminadas como: maçanetas, utensílios domésticos e etc. seguidos do contato direto com olhos, boca e nariz (ANDRADE et al. 2020; OLIVEIRA et al. 2020; WERNECK; CARVALHO, 2020).

O quadro clínico da COVID-19 se assemelha a uma virose respiratória quando apresentado sintomas mais brandos como: febre, tosse seca, dor no corpo, dor de cabeça e perda de olfato e/ou paladar, no entanto, em determinados indivíduos manifestam-se sintomas mais graves, como insuficiência respiratória, dispneia, sangramento pulmonar, linfopenia grave e insuficiência renal. Seu período de incubação varia de 2 a 14 dias, podendo não apresentar sintomas em alguns indivíduos (SCHUCHMANN et al. 2020; STRABELLI; UIP, 2020).

A pandemia causada pelo novo coronavírus (SARS-CoV-2), representa mundialmente um dos maiores desafios sanitários enfrentados neste século. Diante do grande número de casos confirmados da COVID-19, a OMS (Organização Mundial da Saúde) declarou estado de emergência em saúde pública de importância internacional, e a partir de então, medidas de enfrentamento para o controle e prevenção da doença foram estabelecidas pelas autoridades sanitárias e governamentais. Apesar de não existir uma política única de combate ao vírus, uma vez que as medidas de prevenção e combate variam no seu rigor de uma região para outra, estado e município, a estratégia mais utilizada pelas autoridades foi a prática do isolamento social (ALVES; RAMOS; DELDUQUE, 2020; BARRETO et al. 2020; BEZERRA et al. 2020; SCHUCHMANN et al. 2020).

O isolamento social tem como objetivo diminuir a interação e movimentação entre as pessoas, levando ao fechamento de escolas, eventos, áreas públicas de lazer, viagens e etc. mantendo somente as atividades essenciais, como obtenção de alimento, medicamento, tratamento médico e outros. Essa prática de isolamento causou muitos questionamentos quanto a sua eficácia, pois o grande objetivo era diminuir a propagação do vírus, no entanto, por outro lado essas medidas causaram grande impacto na vida das pessoas, além de sérias consequências econômicas e psicossociais (ARANHA et al. 2020; JACKSON FILHO et al. 2020; MORAES, 2020;).

Diante do cenário atual, uma das atividades que mais sofreram e ainda sofrem com o isolamento social, estão os restaurantes. Além de ser um dos segmentos de alimentação que mais tem crescido nos últimos anos, é um setor muito importante para a economia, pois apresenta um grande potencial de empregabilidade. E com o intuito de se fazer uma alimentação mais saudável, juntamente com a falta de tempo disponível para o preparo e consumo desses alimentos, o consumidor vem despertando o interesse e preferência por restaurantes do tipo self-service, pois determinam o alimento e a quantidade a ser consumida, uma vez que possuem mais opções de escolha, e pela facilidade de aquisição (COLLAR, 2020; COSTA et al. 2019; FINKLER; ANTONIAZZI; CONTO, 2020; SANTOS, 2015; MALLET et al. 2017).

Os restaurantes self-service são caracterizados pelo autoatendimento do cliente, oferecendo refeições variadas onde o indivíduo escolhe o que consumir e o valor pago em dinheiro é correspondente ao peso do prato. Nesse serviço, o contato direto com os talheres por diferentes pessoas pode potencialmente se tornar um veículo de transmissão da COVID-19. Embora o vírus não seja caracterizado como uma DTA, Doença Transmitida por Alimento, é possível que ocorra a contaminação entre as pessoas

através do contato com a superfície ou utensílio infectado, seguida do contato com a mucosa. Ainda não há estudos que comprovem a transmissão da COVID-19 por meio do alimento ou superfícies contaminadas, no entanto, foi comprovado a sua resistência em determinadas superfícies como: plástico, papel, aço inoxidável, cobre e entre outros (ARANHA et al. 2020; BOUSQUET; MELLO; SPASOJEVIC, 2020; FRANCO; LANDGRAF; PINTO, 2020; PROTOCOLOS, 2020).

Toda a cadeia de alimentos, desde a produção até a entrega ao consumidor, é considerada uma atividade essencial neste momento, conforme descrito no inciso XII, art. 3º, do DECRETO Nº 10.282 DE 20 DE MARÇO DE 2020. Com isso, a Vigilância Sanitária, assim como o Governo Federal, Estadual e Municipal, por meios das NOTAS TÉCNICAS Nº 18, 47, 48 e 49; da LEI Nº 13.979, DE 6 DE FEVEREIRO DE 2020 e dos D E C R E T O Nº 800, DE 31 DE MAIO DE 2020; DECRETO 149, DE 22 DE JANEIRO DE 2021; DECRETO MUNICIPAL Nº 335/2021, de 29 DE JULHO DE 2021 e DECRETO MUNICIPAL Nº 523/2021, de 30 DE DEZEMBRO DE 2021, respectivamente, tem desempenhado papel fundamental para o enfrentamento da pandemia, estabelecendo protocolos de segurança e medidas de controle para evitar a disseminação do vírus da COVID-19 (BRASIL, 2020; SILVA et al. 2020; MIRANDA et al. 2020). Portanto, o objetivo dessa pesquisa foi avaliar se esses protocolos de segurança, estabelecidos pelos respectivos órgãos, contra a COVID-19 foram cumpridos por esses estabelecimentos produtores e comercializadores de alimentos.

2 MATERIAL E MÉTODOS

O estudo se caracteriza como uma pesquisa descritiva e exploratória. Para a pesquisa descritiva foi realizado o levantamento bibliográfico, no qual foram utilizadas referências de livros e artigos científicos, plataforma online e de fontes governamentais para melhor embasamento do assunto abordado. Como estratégia de pesquisa para avaliar se os protocolos de segurança da COVID-19 foram cumpridos pelos estabelecimentos produtores e comercializadores de alimentos o método utilizado foi o quantitativo no qual foi desenvolvido e aplicado um check-list de verificação nos cinco restaurantes, de pequeno e médio porte, que ofereciam o serviço self-service no município de Cametá, o check-list foi baseado nos protocolos exigidos pelos órgãos sanitários e governamentais a partir do decreto vigente, DECRETO Nº 335, de 29 DE JULHO DE 2021 e DECRETO Nº 523, de 30 DE DEZEMBRO DE 2021, CAMETÁ-PA.

A quantificação dos estabelecimentos que oferecem o serviço de alimentação self-service, foi realizado mediante a visita no estabelecimento, sendo realizada em uma semana anterior a aplicação do check-list, e teve colaboração de um fiscal da Vigilância Sanitária do município. Foram quantificados cinco estabelecimentos no município de Cametá, e durante a quantificação foram codificados da seguinte forma: 001, 002, 003, 004 e 005, de acordo com a ordem de visita.

O check-list elaborado é composto por cinco perguntas que são protocolos básicos de higiene e segurança contra a covid-19, sendo elas: 1- É realizada a

aferição de temperatura das pessoas ao entrarem no estabelecimento? 2- Evitar aglomeração. Possui distanciamento mínimo de 1,5 metros entre as pessoas? 3- É identificado em local visível a capacidade máxima de pessoas permitida no local? 4- É disponibilizado para os funcionários e clientes, álcool 70% em gel ou líquido, pias com água, sabão ou sabonete líquido, para frequente higienização das mãos e em quantidade suficiente? e 5- Possui informativo acerca do uso obrigatório de máscara, higienização com álcool e distanciamento mínimo?

A aplicação do check-list foi realizada através de visita ao estabelecimento, no qual foi observado o local em torno de 30 a 50 minutos, dentro do horário de

funcionamento de 11:30 h às 14:00 h, aos finais de semana (sexta-feira, sábado e domingo). A divisão dos estabelecimentos foi estabelecida da seguinte maneira: dois estabelecimentos na sexta-feira, dois no sábado e um no domingo. Os resultados obtidos através do check-list foram tratados pelo Programa de tratamento de dados Excel.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A partir da análise dos dados coletados do check-list, foi elaborado a seguinte tabela:

Tabela 1 – Resultados do *check-list* aplicado nos restaurantes self-service.

Estabelecimento	PERGUNTAS										
	01		02		03		04		05		
	sim	não	sim	não	sim	não	sim	não	sim	não	
001		x	x			x	x			x	
002	x	x			x	x					x
003	x	x			x	x					x
004	x	x			x	x			x		
005	x	x			x	x					x

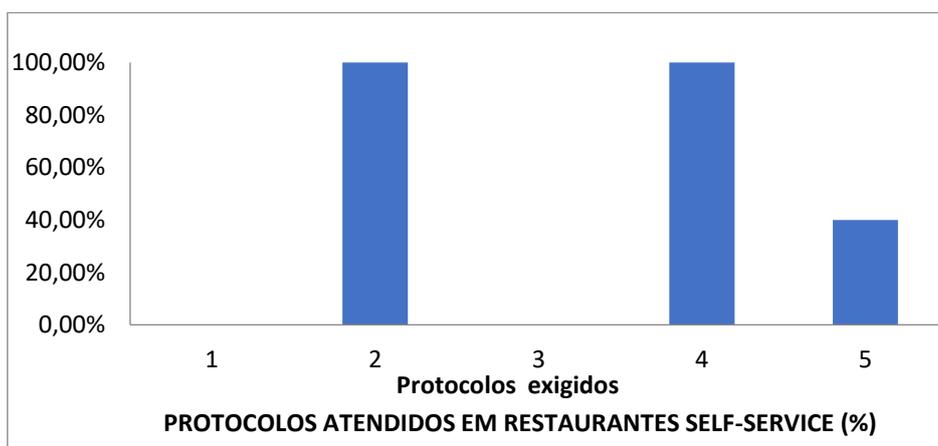
Através da leitura da Tabela acima, pode-se observar as respostas “sim” e “não” para cada pergunta contida no *check-list*. A resposta “sim” corresponde ao protocolo atendido pelo restaurante, e a resposta “não” corresponde ao protocolo não atendido. A primeira pergunta, que corresponde a aferição de temperatura nos estabelecimentos, obteve somente resposta “não” em todos os estabelecimentos visitados. Assim também foi observado na terceira pergunta, que se refere a identificação da capacidade máxima de pessoas no local, nenhum estabelecimento possui essa identificação,

portanto, dos cinco protocolos analisados dois não foram atendidos.

A segunda pergunta refere-se ao distanciamento mínimo de 1,5 metros entre as pessoas, e todos os estabelecimentos atendem esse protocolo, assemelhando-se a quarta pergunta, que está relacionada com a disponibilização de álcool e sabão para a higienização das mãos que também foram atendidos. No entanto, a quinta pergunta, que diz respeito a disponibilização de informativo sobre o uso obrigatório de máscara, higienização das mãos e distanciamento mínimo, apenas dois restaurantes possuíam estas recomendações.

A partir dos resultados obtidos na tabela anterior, o gráfico abaixo expressa em porcentagem as respostas obtidas.

Figura 1 – Resultados em porcentagem do check-list de verificação.



Com base nos dados apresentados na figura 1, foi observado que 100% dos restaurantes avaliados atenderam aos protocolos dois e quatro, relacionados a utilização de álcool e distanciamento social, respectivamente. Entretanto, nenhum dos restaurantes praticava o primeiro protocolo, pertinente a aferição de temperatura ao adentrar no estabelecimento. Apenas 40% dos estabelecimentos

atenderam ao protocolo cinco, que trata sobre o informativo do uso obrigatório de máscara, higienização com álcool e distanciamento mínimo. Mas ao se tratar da disponibilização de informações em local visível sobre a capacidade máxima de pessoas no local, nenhum dos cinco restaurantes atenderam o item três.

Entre os obstáculos enfrentados pela população em relação a COVID-19, foram desenvolvidos diversos protocolos de segurança com objetivo de diminuir a propagação do vírus. Nesse sentido, vários autores abordam os principais protocolos a serem seguidos para a reabertura e funcionamento gradual de segmentos de atividades econômicas e sociais, entre elas estão: A obrigatoriedade na aferição da temperatura das pessoas; evitar aglomeração em qualquer situação, com respeito ao distanciamento mínimo de 1,5 metros entre as pessoas; colocar, em local visível, indicativo do número máximo de pessoas permitido; disponibilizar para os funcionários e clientes, álcool 70% em gel ou líquido, pias com água, sabão ou sabonete líquido, para frequente higienização das mãos e em quantidade suficiente; e informativos acerca do uso obrigatório de máscaras, higienização com álcool e distanciamento (CAMETÁ, 2021; SOUTO, 2020; VIANA, 2020).

Foi observado no presente estudo que apesar da obrigatoriedade da aferição de temperatura das pessoas ao entrarem no estabelecimento, nenhum dos restaurantes *self-service* avaliados cumpriram com esse requisito. Supõem-se que o não cumprimento deste protocolo de segurança, se dá pelo cenário de retomada das atividades pós pico da COVID-19, uma vez que foi necessário reduzir o quantitativo de funcionários dos estabelecimentos. Para Beni et al. 2021, a febre é uma manifestação clínica comum em algumas das doenças infecciosas, e considera a aferição de temperatura corporal como uma forma de avaliar a saúde de potenciais infectados, atuando como uma alternativa para diminuir a transmissão da COVID-19. A aferição de temperatura corporal esteve presente em outras pandemias de doenças infecciosas como no caso do Sars-cov 1, Influenza e do Ebola.

O segundo item do formulário *check-list* aborda sobre o distanciamento mínimo de 1,5 metros entre as pessoas, onde foi observado que todos os estabelecimentos estão adequados a esse protocolo, sendo cumpridos por 100% dos restaurantes. Alguns estabelecimentos utilizavam adesivos de identificação no chão, como forma de sinalizar a distância mínima entre pessoas em filas, afim de evitar aproximação e contato físico, outros apresentavam somente informativo sobre o distanciamento. De acordo com alguns autores em seus estudos, o distanciamento social foi utilizado em outras epidemias anteriores como a influenza H1N1 em 2009-2010, e é de grande importância no cenário atual, pois visa minimizar e até mesmo interromper a propagação do vírus através de um indivíduo infectado para um outro indivíduo saudável (SANTOS et al. 2020; SILVA et al. 2020). No município de Campinas, foram descritas as medidas sanitárias, onde especifica o espaçamento de 2 metros entre as mesas, 1 metro entre as cadeiras e 1,5 metros entre as pessoas na fila do caixa e do bufê, atentando para não aglomerar, assemelhando-se as medidas de segurança do município de Cametá (PROTOCOLO, 2020).

O terceiro protocolo aborda sobre a identificação em local visível da capacidade máxima de pessoas permitidas no local, e foi observado este trabalho que nenhum dos estabelecimentos visitados tinham esse informativo. Partindo desta afirmativa, pode-se supor que o protocolo não foi cumprido devido à falta de orientação

dos órgãos competentes relacionada ao cálculo para a obtenção da capacidade máxima de pessoas no local. Outros colaboradores relatam em seu estudo sobre os Protocolos de Prevenção da Covid-19 para Bares e Restaurantes de Diamantina que, fixar informativos e incentivar os clientes sobre a leitura das informações a respeito da COVID-19, é importante tanto para o favorecimento do sistema de saúde quanto para a conscientização da população (MIRANDA et al. 2020).

Outro protocolo estabelecido é a disponibilização de álcool, água e sabão para frequente higienização das mãos dos funcionários e clientes em quantidades suficientes, requisito que corresponde a quarta pergunta do formulário, que foi atendido por 100% dos restaurantes. Os recipientes com álcool eram disponibilizados na entrada e saída do estabelecimento, nas mesas individuais e no caixa. Para Sequinel et al. (2020), as mãos são um dos principais veículos de transmissão da Covid-19, podendo propagar-se através do toque em superfícies ou pessoas contaminadas, desse modo, o método mais recomendável e acessível para diminuir a disseminação do vírus é realizar a higienização correta das mãos com água e sabão ou utilizar álcool 70% para desinfecção.

Com relação ao informativo acerca do uso obrigatório de máscara, higienização com álcool e distanciamento mínimo, apenas dois restaurantes disponibilizaram esta informação em local visível, correspondendo a 40% de estabelecimentos atendidos. Segundo Garcia, (2020), o uso de máscara é uma barreira efetiva para limitar a transmissão do vírus em curta distância, através do contato direto ou indireto, mostrando em estudos realizados que seu uso correto impede a dispersão de partículas expelidas em espirro e tosse. De acordo com os protocolos de segurança de Minas Gerais, só é permitida a entrada de clientes ao estabelecimento mediante a utilização de máscaras, retirando apenas na hora da alimentação (MINAS, 2020). Outras regiões também corroboram com o presente estudo, como Cartilha, 2020, que descreve as boas práticas e orientações de combate a Covid-19 para segmentos e turismo em Ouro Preto, sobre a utilização de álcool 70% para a higienização das mãos, e distanciamento social.

Durante as visitas aos estabelecimentos foram feitas observações pertinentes com relações as perguntas do formulário utilizado, como por exemplo: apesar de não apresentarem informativo sobre a capacidade máxima de pessoas no local, o fluxo de clientes nesses estabelecimentos era de baixo a médio, não apresentavam aglomeração, eram higienizados frequentemente, aberto e bem arejado, o que facilitava a circulação de ar no local. Outra observação está relacionada ao informativo do uso de máscara, distanciamento mínimo e uso de álcool 70%, que embora não tenham sido atendidas pela maioria dos restaurantes, todos faziam uso de máscaras no local, tanto funcionários como clientes, mantinham o distanciamento entre as mesas e faziam uso de álcool na entrada e saída do estabelecimento.

4 CONCLUSÕES

Diante da análise dos resultados, pode-se concluir que os restaurantes avaliados neste trabalho cumprem parcialmente os protocolos de segurança contra a COVID-

19. Entre os principais problemas identificados nos estabelecimentos destaca-se a ausência de informativos relacionados a prevenção da propagação do vírus.

Portanto, esta pesquisa pode ser utilizada como parâmetro para avaliar o nível de adequação dos estabelecimentos em relação aos protocolos de segurança exigidos durante a pandemia da COVID-19, mostrando os pontos críticos que precisam ser melhorados em casos de uma nova pandemia.

REFERÊNCIAS

ALVES, S. M.C.; RAMOS, E.M.B; DELDUQUE, M.C. Decretação de lockdown pela via judicial: medida (des)necessária?. **Cadernos de Saúde Pública**, [S.L.], v. 36, n. 6, p. 1-3, 2020. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/0102-311x00116020>.

Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csp/a/94RKHjpvhksQqdzKCCc4BCs/?lang=pt>. Acesso em: 04 maio 21.

ANDRADE, M.E.C; SANTOS, T.T; MENDONÇA, A.P.S.C; MEDEIROS, V.P.Q; SOUSA, J.G; ROCHA, K.P; SILVA, P.F.S; BONINI, C.N. Boas Práticas para Prevenção da Covid-19 em Serviços de Alimentação Escolar. Ifrn.Edu.br. Disponível em:

<https://portal.ifrn.edu.br/comunicacao-e-eventos/arquivos-para-publicacao-em-noticias/boas-praticas-para-prevencao-da-covid-19-em-servicos-de-alimentacao-escolar/>. Acesso em: 03 mai. 2021.

ARANHA, F.Q; MIANO,A.C; ROSA, C.S.C; SANTOS, C.H.E.S; SMITH, J.B; OLIVEIRA, M.C.D; DANGIÓ, T.D; BELIN, M.A.F. Mudanças no serviço de alimentação coletiva devido a pandemia de COVID-19. **The Journal Of The Food And Culture Of The Americas**, [S.L.], v. 2, n. 2, p. 252-267, 31 dez. 2020. Fundacao Oswaldo Cruz Brasilia - Fiocruz Brasilia. <http://dx.doi.org/10.35953/raca.v2i2.96>. Disponível em: <https://raca.fiocruz.br/index.php/raca/article/view/96>. Acesso em: 05 maio 2021.

BARRETO, M.L; BARROS, A.J.D; CARVALHO, M.S; CODEÇO, C.T; HALLAL, P.R.C; MEDRONHO, R.A; STRUCHINER, C.J; VICTORAL, C.G; WERNECK, G.L. O que é urgente e necessário para subsidiar as políticas de enfrentamento da pandemia de COVID-19 no Brasil? **Revista Brasileira de Epidemiologia**, [S.L.], v. 23, p. 1-4, 2020. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/1980-549720200032>.

Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbepid/a/6rBw5h7FvZThJDcwS9WJkfw/?lang=pt>. Acesso em: 04 maio 2021.

BENI, G.M; GOMES, I.P; CARVALHO, J.E; KOGA, J.N; SILVA, L.G.P; MARQUES, G.L; ALMEIDA, B.M.M. Eficácia da aferição de temperatura corporal no combate a COVID-19: uma revisão bibliográfica. **Revista de Medicina**, [S.L.], v. 100, n. 4, p. 375-379, 4 out. 2021. Universidade de Sao Paulo, Agencia USP de Gestao da Informacao Academica (AGUIA). <http://dx.doi.org/10.11606/issn.1679-9836.v100i4p375-379>. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/revistadc/article/view/180814>. Acesso em: 11 mar. 2022.

BEZERRA, A.C.V; SILVA, C.E.M; SOARES, F.R.G; SILVA, J.A.M; HALLAL, P.R.C; MEDRONHO, R.A; STRUCHINER, C.J; VICTORA, C.G; WERNECK, G.L. Fatores associados ao comportamento da população durante o isolamento social na pandemia de COVID-19. **Ciência & Saúde Coletiva**, [S.L.], v. 25, n. 1, p. 2411-2421, jun. 2020. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/1413-81232020256.1.10792020>.

Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbepid/a/6rBw5h7FvZThJDcwS9WJkfw/>. Acesso em: 04 maio 2021.

BOUSQUET, A.; MELLO, C.M.B.; SPASOJEVIC, A.S.S. **Medidas de prevenção e controle da infecção por vírus respiratórios a serem adotadas pelos responsáveis pela comercialização de produtos alimentícios em restaurantes populares, restaurantes tipo self-services, cafés, bares,lanchonetes, delivery e food trucks**. 1.ed. Rio de Janeiro- RJ, Junho de 2020, p.30.

BRASIL. Decreto nº 10282, de 20 de março de 2020. Regulamenta a Lei nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, para definir os serviços públicos e as atividades essenciais. Brasilia, DF, p. 1-1. Disponível em: <https://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?data=20/03/2020&jornal=614&pagina=1&totalArquivos=13>. Acesso em: 19 jan. 2021.

BRASIL. Constituição (1988). Decreto Municipal nº 523, de 30 de dezembro de 2021. Estabelece normas dispendo sobre a segurança em saúde, retomada econômica e combate à pandemia da COVID-19 e da Síndrome Gripal provocada pela nova influenza H3N2, por meio da aplicação de regras de distanciamento social e protocolos para o funcionamento das atividades dos setores econômicos e sociais, revogando as disposições contrárias.. . Cametá, PA, Disponível em: <https://prefeituradecameta.pa.gov.br/wp-content/uploads/2021/12/DECRETO-523.2021-H3N2.pdf>. Acesso em: 19 jan. 2022.

CARTILHA. **Cartilha De Boas Práticas Orientações De Combate Ao Covid-19 Para Segmentos De Turismo Em Ouro Preto**. 2020. Disponível em: https://turismo.ouropreto.mg.gov.br/static/Cartilha_Boas_Pr%C3%A1ticas_Turismo_2020.pdf. Acesso em: 23 ago. 2021.

COLLAR, Pedro. Restaurantes e Impacto ambiental Durante e Pandemia de Covid-19. Submissão.com.br, 2020. Disponível em: <https://engemausp.submissao.com.br/22/arquivos/440.pdf>. Acesso em: 26 Abr. 2021.

COSTA, M.F.N; ARAUJO, B.C; PRIMO, M.G.S; NOGUEIRA, T.R; RODRIGUES, G.P. Alimentos funcionais: conhecimento e consumo por usuários de restaurante self-service em capital do nordeste brasileiro. **Revista Eletrônica Acervo Saúde**, [S.L.], v. 11, n. 1, p. 2369-2379, 15 nov. 2018. Revista Eletronica Acervo Saude. http://dx.doi.org/10.25248/reas30_2019. Disponível em: <https://acervomais.com.br/index.php/saude/article/view/30>. Acesso em: 02 abr. 2021.

FIHO, J.M.J; ASSUNÇÃO, A.A; ALGRANTIC, E; GARCIA, E.G; SAITOC, C.A; MAENOC, M. A saúde do trabalhador e o enfrentamento da COVID-19. **Revista Brasileira de Saúde Ocupacional**, [S.L.], v. 45, p. 1-3, 2020. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/2317-6369ed0000120>.

Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbso/a/Km3dDZSWmGpgYbjgc57RCn/?lang=pt>. Acesso em: 02 abr. 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**, [S. l.], v. 2, p. 88–103, 2020. Disponível em: <http://periodicoeletronicos.ufma.br/index.php/turismoecidades/article/view/14658>. Acesso em: 6 maio. 2023.

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

GARCIA, L.P. Uso de máscara facial para limitar a transmissão da COVID-19. **Epidemiologia e Serviços de Saúde**, [S.L.], v. 29, n. 2, p. 1-4, maio 2020. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.5123/s1679-49742020000200021>. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/ress/a/CnRrjrVGFZZmYsy9YcKfvry/?lang=pt>. Acesso em: 11 mar. 2022.

MALLET, A.C.T; ROCHA, K.S; OLIVEIRA, C.F; SARON, M.L.G; SOUZA, E.B. Avaliação microbiológica de saladas cruas servidas em restaurantes do tipo self-service do município de Volta Redonda (RJ). **Cadernos UniFOA**, v. 12, n. 34, p. 86-96, 2017. ISSN: 1809-9475

MINAS. **Minas Consciente Retomando a Economia do Jeito Certo Restaurante Padarias e Bares**. 2020. Disponível em: <https://saolourenco.mg.gov.br/documentos/anexo2restaurantespadarias.pdf>. Acesso em: 13 jul. 2021.

MIRANDA, L.F; CARVALHO, L.M.S; ROQUE, J.B. **Protocolo de prevenção da covid-19 para bares e restaurantes**. Jun. 2020. Disponível em: http://diamantina.mg.gov.br/wpcontent/uploads/2020/07/Protocolo_Flexibilizacao_Bares_e_Restaurantes.pdf. Acesso em: 10 jun. 2021.

MORAES, R.F. Covid-19 e medidas legais de distanciamento social: isolamento social, gravidade da epidemia e análise do período de 25 de maio a 7 de junho de 2020 (Boletim 5). 2020.

OLIVEIRA, W.K; DUARTE, E; FRANÇA, G.V.A; GARCIA, L.P. Como o Brasil pode deter a COVID-19. **Epidemiologia e Serviços de Saúde**, [S.L.], v. 29, p. 1-8, maio 2020. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.5123/s1679-49742020000200023>. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/ress/a/KYNshrcc8MdQcZhgZzVChKd/O>. Acesso em: 03 maio 2021.

PROTOCOLO. **Protocolo Sanitário Municipal Bares, Restaurantes E Similares**. Out. 2020. Disponível em: <https://covid-19.campinas.sp.gov.br/sites/covid>

19.campinas.sp.gov.br/files/protocolos-sanitarios/Caderno%209_%20Protocolo%20Sanit%C3%A1rio%20Municipal%20BARES%20RESTAURANTES%20SIMILARES_%20Edi%C3%A7%C3%A3o%203%20outubro%202020%20-%20fase%20verde.pdf. Acesso em: 23 ago. 2021.

SANTOS, D.F.P; PINTO, A.T.B. AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM RESTAURANTES SELF-SERVICE DA CIDADE DE ITAPEVA, ESTADO DE SÃO PAULO. **Revista Nutrir**, São Paulo, v. 1, n. 4, p. 1-9, 2015. Disponível em: <https://phantomstudio.com.br/index.php/nutrir/article/view/225>. Acesso em: 03 maio 2021.

SANTOS, L.C.R; VIANA, M.M; DANTAS, K.M.R; BUSON, L.S.L; RODRIGUES, B.L.N; ASSIS, L. **Orientações para Retomada Segura das Atividades Bares, Lanchonetes e Restaurantes**. 2020. Disponível em: https://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/retomada/empresario/ebook/ebook_Bares-Lanchonetes-e-Restaurantes.pdf. Acesso em: 12 jul. 2021.

SCHUCHMANN, A.Z; SCHNORREBERGER, B.L; CHIQUETTI, M.E; GAIKI, R.S; RAIMANN, B.W; MAEYAMA, M.A. Isolamento social vertical X Isolamento social horizontal: os dilemas sanitários e sociais no enfrentamento da pandemia de covid-19. **Brazilian Journal Of Health Review**, [S.L.], v. 3, n. 2, p. 3556-3576, 2020. Brazilian Journal of Health Review. <http://dx.doi.org/10.34119/bjhrv3n2-185>. Disponível em: <https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BJHR/article/view/9128/7738>. Acesso em: 05 maio 2021.

SEQUINEL, R; LENZA, G.F; SILVA, F.J.L.B; SILVA, F.R. SOLUÇÕES A BASE DE ÁLCOOL PARA HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS E SUPERFÍCIES NA PREVENÇÃO DA COVID-19: compêndio informativo sob o ponto de vista da química envolvida. **Química Nova**, [S.L.], p. 679-684, 2020. Sociedade Brasileira de Química (SBQ). <http://dx.doi.org/10.21577/0100-4042.20170553>. Disponível em: <https://s3.sa-east-1.amazonaws.com/static.sites.s bq.org.br/quimicanova.s bq.org.br/pdf/AG2020-0202.pdf>. Acesso em: 02 fev. 2021.

SILVA, L.L.S; LIMA, A.F.R; POLLI, D.A; RAZIA, P.F.S; PAVÃO, L.F.A; CAVALCANTI, M.A.F.H; TOSCANO, C.M. Medidas de distanciamento social para o enfrentamento da COVID-19 no Brasil: caracterização e análise epidemiológica por estado. **Cadernos de Saúde Pública**, [S.L.], v. 36, n. 9, p. 1-15, 2020. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/0102-311x00185020>. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csp/a/gR6mkQmSqBHqvZb5YMNYjxD/?lang=pt>. Acesso em: 03 abr. 2021.

SOUTO, X.M. COVID-19. **Recital - Revista de Educação, Ciência e Tecnologia de Almenara/Mg**, [S.L.], v. 2, n. 1, p. 12-36, 3 jun. 2020. Instituto Federal do Norte de Minas Gerais. <http://dx.doi.org/10.46636/recital.v2i1.90>. Disponível em: <https://recital.almenara.ifnmg.edu.br/index.php/recital/article/view/90>. Acesso em: 03 abr. 2021.

STRABELLI, T.M.; UIP, D.E. COVID-19 e Coração. **Arquivos Brasileiros de Cardiologia**, [S.L.], p. 598-600, 2020. Sociedade Brasileira de Cardiologia. <http://dx.doi.org/10.36660/abc.20200209>. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/abc/a/NWkKJDxLthWSb53XFV9Nhvn/?lang=pt>. Acesso em: 02 abr. 2021.

VIANA, E.C.R.M; OLIVEIRA, I.S; SANTOS, J.G; OLIVEIRA, J.S.C. Higiene de alimentos em tempos de COVID-19: O que é preciso saber?. **Universidade Federal de Espírito Santo**, Abril 2020. Disponível em: <https://nutricao.ufes.br/conteudo/higiene-de-alimentos-em-tempo-de-covid-19-o-que-e-preciso-saber>. Acesso em 10 abr. 2021.

WERNECK, G.L; CARVALHO, M.S. A pandemia de COVID-19 no Brasil: crônica de uma crise sanitária anunciada. **Cadernos de Saúde Pública**, [S.L.], v. 36, n. 5, p. 1-4, 2020. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/0102-3111x00068820>. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csp/a/pz75jtqNC9HGRXZsDR75BnG/>. Acesso em: 02 abr. 2021.