



## **SARS-COV-2 em produtos de origem animal: relações de trabalho, segurança e consumo**

**Nathallya Karollyne Souza Souto (IC)<sup>1\*,2</sup>Ester Gonçalves Amorim (IC)<sup>1,3</sup>, Karyne Oliveira Coelho (PQ)<sup>1</sup>.**

<sup>1</sup>Universidade Estadual de Goiás; Campus Oeste; Rua da Saudade, N. 056- Vila Eduarda, São Luís de Montes Belos-GO, 76100-000. <sup>1</sup> Bolsista PIBIC/UEG. <sup>2</sup> Bolsista PIBIC/UEG.

<sup>1</sup>nathallyasouto98@gmail.com\*

### Resumo:

O Coronavírus é uma doença causada pelo vírus SARS CoV-2 que teve início em dezembro de 2019 na China e em pouco meses foi considerada pela Organização Mundial da Saúde como uma pandemia, desafiando a sociedade mundial a seguir medidas de higienes e auto isolamentos como forma de prevenção. Objetivou-se avaliar as medidas preventivas adotadas em mercados em estabelecimentos de vendas de carnes. O trabalho foi realizado em seis açougues da cidade de Goiânia, Goiás. Foi utilizado um check list baseado na escala likert seguintes quesitos se os Manipuladores usavam máscaras, mantinham o distanciamento social especificado pelo local, se havia álcool em gel para clientes, se higienizavam carrinhos e cestas, e se faziam o controle de temperatura dos clientes. Conclui-se que os estabelecimentos segue 79,99% das orientações preconizadas.

Palavras-chave: Alimentos. Carneiros. Coronavírus. Supermercados.

### Introdução

O Coronavírus é uma doença respiratória causada pelo vírus Sars-CoV-2 que teve início na China em meados de dezembro em 2019. Em 11 de março de 2020 foi caracterizado pela Organização mundial da saúde (OMS) como pandemia, levando a sociedade mundial a adotar medidas de proteção sanitária e auto isolamento (GOBBO; ALMEIDA e RIOS, 2016).

Os impactos do coronavírus além de mudar a rotina da sociedade afetou também turismos, trabalhos, mercados financeiros e comércios, principalmente, aqueles considerados “não essenciais”. O recomendado foi que as pessoas saíssem somente em casos de extrema necessidade e a compra de alimentos estava como essencial nesse quadro (MACIEL et al., 2017).

Foi feito vários planejamentos por partes dos setores alimentícios afins de reduzir surtos da COVID-19 nesses estabelecimentos, assegurando a prevenção dos consumidores e trabalhadores. As recomendações das autoridades aos empregados eram focadas principalmente na manipulação/preparo de alimentos, sobre os cuidados durante os procedimentos de limpeza e desinfecção, sobre serviços de





delivery, medidas protetivas quanto a saúde do trabalhador e sobre a higienização das mãos e uso de máscaras (OLIVEIRA et al., 2020).

Dentre as principais recomendações lista-se: o distanciamento social, higiene pessoal, limpeza e higienização do ambiente, monitoramento das condições de saúde tanto de clientes quanto colaboradores e por fim listamos a comunicação dentro do ambiente sobre a importância dessas medidas na prevenção do Coronavírus. (GOBBO; ALMEIDA e RIOS, 2016).

Objetivou-se avaliar a aplicação das medidas para prevenção de contaminação e controle de infecção por COVID-19 em estabelecimentos varejistas em supermercados que possuem açougues na cidade Goiânia, Goiás.

## Material e Métodos

O trabalho foi realizado no período compreendido entre outubro de 2020 a outubro de 2021. A escolha da cidade seria “São Luís de Montes Belos” foi proposital por ser a sede do Curso de Medicina Veterinária da Universidade Estadual de Goiás,. No entanto, considerando o período de ensino remoto e o retorno dos alunos as suas residências, optou-se por realizar o trabalho em Goiânia, Goiás.

Trata-se de uma pesquisa quantitativa, transversal e descritiva, foram observados seis açougues do Municípios que comercializam carnes e derivados, a adesão foi voluntária, ou seja, a amostragem foi não probabilística, por adesão. Foi utilizado para coleta de informações o *Checklist* da OPAS, 2020, onde foram observadas práticas referentes ao ambiente e colaboradores. Os itens incluíram as boas práticas para prevenção de contaminação e controle de infecção por Coronavírus. Para a obtenção dos dados da pesquisa foi solicitado a assinatura do termo de anuência pelo responsável técnico do local.

Posteriormente, os dados foram digitados em uma tabela estruturada do programa *Microsoft Excel*® e o cálculo da adequação do estabelecimento foi realizado pelo Total de Adequação (TAD) e o Total de Inadequação (TIN).

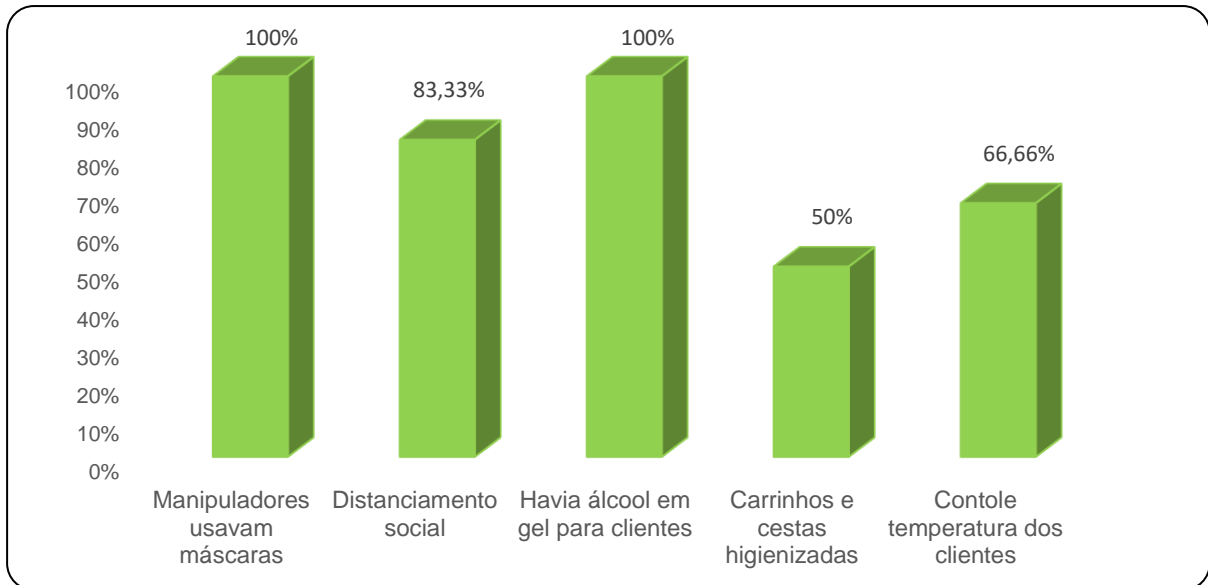
## Resultados e Discussão

Durante a coleta das informações em seis açougues de super e





hipermercados da Grande Goiânia, localizados na região Sul e Sudeste, foi possível identificar que 100% Manipuladores usavam máscaras, 83,33% mantinham o distanciamento social especificado pelo local, 100% havia álcool em gel para clientes, 50% higienizavam carrinhos e cestas, e 66,66% faziam o controle de temperatura dos



clientes, Figura 1.

Figura 1 – Percentual de conformidade das medidas de prevenção contra a Covid

De acordo com os resultados obtidos, observou-se que ainda há estabelecimentos que não cumprem as regras em sua totalidade e que os clientes aparentemente não observam tal prática. Com isso, de acordo com os dados apresentados, pode-se concluir que, apesar de algumas inconformidades encontradas a mesma segue a maioria dos protocolos exigidos, garantindo assim o funcionamento e qualidade do serviço na prevenção do Coronavírus (COVID-19). Contudo faz-se necessário a intensificação da higienização das cestas e carrinhos para maior eficácia no controle, sugere-se assim, uma rotina de desinfecção minuciosa nos pontos de maior contato e circulação de colaboradores e clientes.

Cita-se que as medidas recomendadas na Nota Informativa nº 4, voltadas ao combate da COVID-19, visam, principalmente, a prevenção e o controle contra SARS CoV-2, reduzindo os riscos à saúde humana ao apresentar medidas de prevenção e controle da COVID-19 em supermercados padarias e etc.





Dentre as medidas de prevenção do Coronavírus lista-se: o distanciamento social, o uso de máscaras de proteção em lugares públicos, a higiene pessoal frequente, limpeza e higienização do ambiente de maior contato e circulação de colaboradores e clientes, comunicação disponível em loja com temas de prevenção contra a COVID-19 e o monitoramento das condições de saúde tanto dos colaboradores quanto clientes. Essas medidas devem ser compartilhadas e incentivadas por governos, indústrias, produtores, operadores comerciais e consumidores que devem compartilhar a responsabilidade. Logo, todas essas estratégias devem ser seguidas pelo supermercado a fim de minimizar a disseminação do vírus (MACIEL et al., 2017).

### Considerações Finais

Ao se tratar de uma pandemia as mudanças nesses últimos anos foram intensas em toda a sociedade. A segurança no momento da compra = alimentos é uma questão de saúde pública; e infelizmente foi observado que alguns estabelecimentos não cumpriam as regras recomendadas pelas autoridades sanitárias.

### Agradecimentos

Agradeço ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) pela bolsa oferecida para o acontecimento da pesquisa.

### Referências

- BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n. 275, de 21 de outubro de 2002. Aprova o regulamento Técnico sobre Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. **Diário Oficial da União** – Seção 1. Brasília, DF, 06 de novembro de 2002.
- GOBBO, A. C. N. B.; ALMEIDA, A. G.; RIOS, E.M.G. Visão de manipuladores de alimentos sobre treinamentos ministrados na UAN. 2016. 35 f. Artigo (Graduação) – Faculdade de Ciências da Educação e Saúde, Centro Universitário de Brasília, Brasília, 2016
- MACIEL, S. E.S et al. Unidades de alimentação e nutrição: Aplicação de check–list e avaliação microbiológica. Revista Brasileira de Higiene e Sanidade Animal, v. 11, n.





01, 02 e 03  
dez. 21

Desafios e Perspectivas da  
**Universidade Pública**  
para o Pós-Pandemia



4, p. 399-415, 2017.

OLIVEIRA, T.C.; ABRANCHES, M. V.; LANA, R. M.. (In)Segurança alimentar no contexto da pandemia por SARS-CoV-2. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 36, p.20-28, 2020.



[www.cepe.ueg.br](http://www.cepe.ueg.br)

realização



Universidade  
Estadual de Goiás

