**IMPORTÂNCIA DA SEGURANÇA DOS ALIMENTOS NA PREVENÇÃO DO COVID-19 NO BRASIL.**

**RESUMO**

O Corona vírus, responsável pela pandemia global, pertence a um grupo viral (CoV). O vírus pode causar desde resfriados comuns a doenças mais graves, como a Síndrome Aguda Respiratória Severa (SARS) e a Síndrome Respiratória do Oriente Médio (MERS). O Novo Corona vírus recebeu a denominação SARS-CoV-2 pela Organização Mundial da Saúde (OMS) e a doença que ele provoca tem a nomeação de COVID-19. Neste caso, estratégias preventivas foram tomadas para diminuição de se propagar o vírus, nas quais, conduziram- se a medidas de distanciamento físico, isolamento social e fechamentos de comércios, com isso os números de casos tendem a diminuir quando não há interação social. Diante disso, houve um impacto na rotina da população em relação ao cuidado na higienização e como consequência, durante este período a utilização dos serviços de delivery alimentício, tornou-se uma das principais alternativas para consumidores e comerciantes. Portanto, este artigo compromete-se a evidenciar através de uma revisão literária, os principais conceitos do alimento seguro em tempos do Covid- 19 no Brasil, ressaltando os cuidados essenciais na utilização desta prática.

**Palavras-chave:** Corona Vírus, Higienização, Alimento Seguro, Nutrição.

**1. INTRODUÇÃO**

É indiscutível o papel que os alimentos tiveram e têm no processo de desenvolvimento da espécie humana e na organização das sociedades. As facilidades ou as dificuldades no acesso aos alimentos, ao longo do processo evolutivo da nossa espécie, foram essenciais para o surgimento e o desaparecimento de diversas formas de vida e para as mudanças nas organizações políticas, antigas e atuais. Há correntes de pesquisadores que defendem que a evolução da espécie humana, ante outros primatas, decorre da capacidade de influir e dominar a cadeia alimentar (TANCREDI, 2015).

A partir do século 20, embora o acesso a alimentos ainda não esteja garantido a todos, o desenvolvimento científico, associado ao processo de formação dos grandes aglomerados capitalistas, e, mais recentemente, o forte processo de globalização dos mercados consumidores trouxeram mudanças significativas na relação produção e consumo, inclusive para os alimentos. Há uma forte aceleração na mudança de paradigma, e o alimento como forma de subsistência passa a ser alimento como um produto de natureza capitalista, ampliando o exercício de poder e manipulação de grupos e massas (MARINS, 2015).

Entende-se como alimentos seguros os produtos obtidos, conservados, transportados, transformados, expostos à venda ou consumo e preparados em condições que garantam o controle de perigos e agentes de doenças ao homem. Ou seja, não apresentam riscos de causar danos à saúde do consumidor. A segurança dos alimentos é aplicada ao setor de Alimentação com o objetivo de minimizar ou erradicar as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) e também os riscos que podem acarretar tanto no seu transporte quando no seu armazenamento, por exemplo: o vírus do Covid-19 não é uma DTA, porém pode ser transmitida através da sua embalagem ou superfícies onde o alimento se encontra. (III CNSAN, 2017; ANVISA, 2020).

O COVID-19 é a doença infecciosa causada pelo novo coronavírus, identificado pela primeira vez em dezembro de 2019, em Wuhan, na China. Com o avanço do novo COVID-19, denominado SARS-CoV-2, sobre os países tem gerado a interrupção das atividades cotidianas da população, devido à necessidade de isolamento social para frear o avanço da doença (ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE, 2020). A discussão sobre o quadro brasileiro de segurança dos alimentos e suas interfaces, tendo em vista o que já ocorreu nos países europeus, é de extrema urgência. Inúmeras incertezas perpassam o setor de alimentos, sendo escassas as orientações sobre o tema, seja em nível de produção, distribuição, comercialização ou preparo domiciliar (OLIVEIRA, 2020).

A pandemia causada pelo Covid-19 faz com que muita gente se preocupe e tente entender todas as formas de evitar a doença. Com isso o presente trabalho tem como objetivo evidenciar todas as formas para prevenção do corona vírus, seja ela de forma direta ou indireta.

**2. MATERIAIS E MÉTODOS**

Este estudo constitui uma revisão narrativa de caráter descritivo acerca da segurança dos alimentos no contexto da pandemia pelo COVID-19, a coleta de dados foi realizada entre março e junho de 2020, e utilizou-se para as pesquisas as bases de dados Scientific Electronic Library Online (SciELO), Nacional Library of Medicine (PubMed),Biblioteca Virtual em Saúde do Ministério da Saúde (BVS) e Organização Mundial da Saúde.

Este processo envolveu atividades de buscas de artigos publicados nos últimos 5 anos, identificação dos mesmos, fichamento de estudos, mapeamento e análise. Foram utilizados artigos originais ou de revisão, estudos e pesquisas de anais de congressos, monografias, dissertações, teses e boletins informativos.

**3. RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Os primeiros coronavírus humanos foram isolados pela primeira vez em 1937. No entanto, foi em 1965 que o vírus foi descrito como coronavírus, em decorrência do perfil na microscopia, parecendo uma coroa. O novo agente do coronavírus foi descoberto em 31/12/19 e provoca a doença chamada de COVID-19 que é uma doença infecciosa identificada pela primeira vez na cidade chinesa de Wuhan (EBSERH, 2020).

O surto adquiriu uma dimensão pandêmica, com casos confirmados em mais de 100 países, incluindo o Brasil. A maioria das pessoas se infecta com os coronavírus comuns ao longo da vida, sendo as crianças pequenas mais propensas a se infectarem com o tipo mais comum do vírus. Os coronavírus mais comuns que infectam humanos são o alpha coronavírus 229E e NL63 e beta coronavírus OC43, HKU1 (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2020; ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SÁUDE, 2020).

A maioria das pessoas (cerca de 80%) se recupera da doença sem precisar de tratamento hospitalar. Uma em cada seis pessoas infectadas por COVID-19 fica gravemente doente e desenvolve problemas respiratórios. As pessoas idosas e as que têm outras condições de saúde como hipertensão, problemas cardíacos, diabetes ou câncer, têm maior risco de ficarem gravemente doentes (UFERJ, 2020).

De acordo com a definição pelo Programa de Padrões de Alimentos da Food and Agricultural Organization (FAO) a higiene dos alimentos corresponde ao conjunto de medidas necessárias para garantir segurança, salubridade e sanidade do alimento em todos os estágios de seu crescimento, produção ou manufatura até seu consumo final. A produção de alimentos seguros exige a implantação de um sistema de controle que abrange todo processo de fabricação (SECRETARIA EM VIGILÂNCIA EM SAÚDE, 2020).

Em tempos de pandemia do coronavírus, com a população em isolamento social e o comércio fechado para evitar o contágio da Covid-19, as empresas precisam se adaptar às entregas para continuarem funcionando. Durante o período de quarentena, o setor de delivery se apresenta como uma das principais alternativas para consumidores e comerciantes do Brasil (SILVA, 2020).

Segundo o presidente do Conselho de Economia do DF, César Bergo, determinadas áreas tendem a aumentar o número de pedidos, como os segmentos farmacêutico e o alimentício. Dados do aplicativo Rappi também apontam para este crescimento, desde o início da pandemia. Na América Latina, a alta foi de cerca de 30%, com destaque para pedidos de farmácias, restaurantes e supermercados, de acordo com a empresa (ANVISA, 2020).

A Autoridade Europeia de Segurança dos Alimentos (European Food Safety Authority - EFSA) realizou uma avaliação sobre o risco em outras epidemias causadas por vírus parecidos com o SARS-COV-2, causador do novo coronavírus, e não foi constatada nenhuma transmissão por alimento, pois o coronavírus necessita de um hospedeiro (animal ou humano) para se multiplicar, não podendo ocorrer a sua multiplicação em alimentos. (BRASIL, 2020; OMS, 2020).

 A evidência científica mais recente reporta que este vírus pode sobreviver até 72 horas no plástico e aço, até 4 horas em cobre e até 24 horas em cartão, superfícies estas muitas vezes utilizadas para preparar ou embalar alimentos (CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO, 2020).

Apesar do risco de transmissão por alimentos ser nulo à luz do conhecimento atual, o reforço das boas práticas de higiene e segurança dos alimentos é aconselhado, seja em casa ou em estabelecimentos e unidades de restauração coletiva, nomeadamente:

* Lavagem frequente e prolongada das mãos (com água e sabão durante 20 segundos), seguida de secagem apropriada evitando a contaminação cruzada.
* Uso frequente de desinfetantes à base de álcool;
* A desinfecção apropriada das superfícies de trabalho e das mesas com produtos apropriados;
* Evitar a contaminação entre alimentos crus e cozinhados;
* Manusear o alimento em temperaturas apropriadas;
* Lavagem e higienização apropriada dos alimentos crus;
* Os colaboradores de produção alimentar deverão ainda manter distância física entre si (pelo menos 1 metro) (EBSERH, 2020).

Em relação ao delivery, durante a entrega deve-se ter atenção ao contato com o entregador, que pode ser um vetor do vírus, pois possui acesso a outros clientes e pode se contaminar. Assim para minimizar este risco é aconselhado que o pagamento do pedido seja realizado no próprio aplicativo ou site. Se isto não for possível, a operação presencial via cartão, deverá ser executada pelo próprio comprador, evitando a realização de pagamentos em dinheiro ao entregador (CEREST, 2020).

**4. CONCLUSÕES**

Baseando-se em informações que vêm circulando relativas a alimentos, e cuidados de higiene para evitar o COVID-19, não há comprovações cientificas que o vírus pode ser transmitido através de alimentos, devemos levar em consideração o fato de que o vírus pode persistir por poucas horas ou vários dias, a depender da superfície, da temperatura e da umidade do ambiente, porém é eliminado pela higienização ou desinfecção, o que reflete a relevância do reforço quanto aos cuidados com a higienização, incluindo na manipulação de alimentos.

Se pensarmos nesse sentido, as embalagens de alimentos e alimentos não embalados expostos em prateleiras podem servir de veículo para transmissão do vírus. Sendo assim, uma das estratégias mais importantes para evitar a exposição e minimizar o risco é redobrar os cuidados com a higiene.

Os cuidados básicos na manipulação de alimentos também auxiliam na prevenção de diversas doenças que podem resultar em necessidade de atendimento médico e hospitalar. De fato, esse não é o momento para utilizar o sistema de saúde com doenças que podem ser prevenidas pela higiene no momento da aquisição, manipulação e preparo dos alimentos, tendo em vista que o foco da COVID-19 se encontra em hospitais.

**6. REFERÊNCIAS**

Anvisa. Pandemia Aumenta Demanda De Delivery No Brasil. Comportamento Do Consumidor, 2020. Disponível Em: Https://Www.Mundodomarketing.Com.Br/Ultimas-Noticias/38627/Pandemia-Gera-Aumento-De-Demanda-Por-Delivery-No-Brasil-Diz-Pesquisa.Html. Acesso Em: 21 Maio 2020.

Cerest. Centro De Referência Em Saúde Do Trabalhador. Recomendações Para Trabalhadores E Empregadores Do Setor De Entrega De Produtos Delivery – Prevenção Ao Covid-19. Palmas, Tocantins, 2 Abr. 2020. Disponível Em: Https://Central3.To.Gov.Br/Arquivo/499928/. Acesso Em: 16 Abr.2020.

Cnsan, 2017, Distrito Federal. Conferência Nacional De Segurança Alimentar E Nutricional, 2017conselho Federal De Nutrição. Boas Práticas Para A Atuação Do Nutricionista E Do Técnico Em Nutrição E Dietética Durante A Pandemia Do Novo Coronavírus (Covid-19). Recomendações Do Cfn, Ed. 3º, 5 Jun. 2020.

Ebserh. Podemos Reforçar O Sistema Imunitário Através Da Alimentação?. Nutrição E Covid-19, 5 Jun. 2020. Disponível Em: Www2.Ebserh.Gov.Br/Documents/210672/5180417/Nutrição+E+Covid19+%281%29+%282%29.Pdf/D18e1abd-2996-4a33-8504-Bdbc83d0f436. Acesso Em: 26 Maio 2020.

Marins, Bianca. Evolução Da Higiene E Do Controle De Alimentos No Contexto Da Saúde Pública. Segurança Alimentar No Contexto Da Vigilância Sanitária: Reflexões E Práticas, 2015.

Oliveira, Tatiana Coura. Espaço Temático: Covid-19 - Contribuições Da Saúde Coletiva. (In)Segurança Alimentar No Contexto Da Pandemia Por Sars-Cov-2, 2020.

Organização Mundial Da Saúde. Folha Informativa – Covid-19 (Doença Causada Pelo Novo Coronavírus). Representação Da Opas No Brasil, P. 01-02, 2020. Disponível Em: Https://Www.Paho.Org/Bra/Index.Php?Option=Com\_Content&View=Article&Id=6101:Covid19&Itemid=875. Acesso Em: 28 Maio 2020.

Secretaria De Vigilância Em Saúde. Infecção Humana Pelo Novo Coronavírus (2019-Ncov). Boletim Epidemiológico, 2020.

Silva, Ana Maria Da. Serviço De Delivery Está Em Alta Com A Pandemia De Coronavírus, 2020. Disponível Em: Https://Www.Correiobraziliense.Com.Br/Ciencia-E-Saude Acesso Em: 6 Out. 2020.

Tancredi, Rinaldini. Segurança Alimentar No Contexto Da Vigilância Sanitária: Reflexões E Práticas. Segurança Alimentar: Conceito, História E Prospectiva, 2015.

Uferj. Universidade Federal Do Estado Do Rio De Janeiro. Plano De Contingência Covid-19, 2020. Disponível Em: Http://Www.Unirio.Br/Ccbs/Nutricao/Temp/Plano-De-Contingencia-Covid-19. Acesso Em: 28 Maio 2020.