



DOI: 10.31416/rsdv.v10i1.340

Mudanças de hábitos de higiene alimentar durante a pandemia do covid-19 na região do araripe pernambucano

Changes in food hygiene habits during the covid-19 pandemic in the region of araripe pernambucano

NUNES, Jarderlany Sousa. Doutora em Engenharia Agrícola/ Tecnóloga de Alimentos IFsertãoPE - Ouricuri. Estr. do Tamboril, s/n - Vila Quixada, Ouricuri - PE, 56200-000/ Telefone: (87) 99625-0014/ E-mail: jarderlany.nunes@ifsertao-pe.edu.br

BARBOSA, Alba Valeria de Oliveira. Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos/ Tecnóloga de Alimentos IFCE - Camocim. R. Raimundo Cals, 2041 - Camocim, CE, 62400-000/ Telefone: (88) 3621-0138 / E-mail: albavobarbosa@gmail.com

SILVA, Rosicleide do Nascimento. Técnica em Agroindústria IFsertãoPE - Ouricuri Estr. do Tamboril, s/n - Vila Quixada, Ouricuri - PE, 56200-000 / Telefone: (87) 99625-0014/ E-mail: rosicleide.nascimento@aluno.ifsertao-pe.edu.br

ANDRADE, Romário Oliveira de. Doutor em Engenharia de Processos/Bacharel em Agroindústria IFAL - Piranhas. Av. Sergipe, 1477, Piranhas - AL, 57460-000/ Telefone: ((82) 2126-6430 / E-mail: romario.andrade@ifal.edu.br

RESUMO

O mundo está enfrentando uma ameaça sem precedentes devido à pandemia da COVID-19, causada pelo vírus SARS-CoV-2 (doença denominada COVID-19 pela OMS). Assim o presente trabalho teve como objetivo avaliar o perfil da população da região do Araripe - Pe, sobre conhecimento sobre higiene alimentar e como a pandemia do COVID-19 alterou os hábitos de higiene dos alimentos da população, visando oferecer subsídios para programas de conscientização da população sobre os riscos que essas práticas oferecem. Foram utilizados questionários online para obtenção dos resultados. Os entrevistados possuem conhecimentos básicos sobre a higiene e segurança dos alimentos e passaram a adotar hábitos higiênicos durante a manipulação dos alimentos que seriam consumidos por eles e por residentes da mesma moradia.

Palavras-chave: coronavírus, DTA's, segurança alimentar

ABSTRACT

The world is facing an unprecedented threat from the COVID-19 pandemic caused by the SARS-CoV-2 virus (a disease called COVID-19 by the WHO). Thus, this study aimed to evaluate the profile of the population in the Araripe - Pe region, on knowledge about food hygiene and how the COVID-19 pandemic changed the population's food hygiene habits, aiming to provide subsidies for awareness programs for the population about the risks that these practices pose. Online questionnaires were



NUNES, J.S.; BARBOSA, A. V. de O.; SILVA, R.N.; ANDRADE, R. O de. (2022)
Mudanças de Hábitos de Higiene alimentar durante a pandemia do COVID-19 na região do araripe pernambucano.

used to obtain the results. Respondents have basic knowledge about food hygiene and safety and have started to adopt hygienic habits when handling food that would be consumed by them and by residents of the same house.

keywords: coronaviruses, foodborne diseases, food safety

Introdução

Os coronavírus (CoV) são um grande grupo de vírus que causam gripes e até doenças severas como a Síndrome Respiratória do Oriente Médio (MERS-CoV) e a Síndrome Respiratória Aguda Grave (SARS-CoV). O novo coronavírus é denominado Sars-CoV-2 e COVID-19 é a doença infecciosa causada por ele. A transmissão do Sars-CoV-2 de uma pessoa para outra acontece através do contato direto do vírus com membranas mucosas (nariz, olhos ou boca) através do ar ou indireto como por exemplo tocar em superfícies inanimadas contaminadas e depois levar a mão aos olhos, boca ou nariz. Tanto o vírus como a doença eram desconhecidos até que a propagação começou em Wuhan, na China, em dezembro de 2019 (BRASIL, 2020). Como tentativa de frear a propagação do vírus, a Organização Mundial da Saúde (OMS) e as principais autarquias de saúde no Brasil divulgaram como cuidados: higienizar as mãos, cobrir a boca com o antebraço ou lenço descartável ao tossir e espirrar, evitar aglomerações e manter-se em isolamento domiciliar, por até 14 dias, em caso de sintomas da doença. Também é incentivada a manutenção das pessoas em ambientes bem ventilados e que as empresas e instituições públicas considerem a realização de trabalho remoto (*home office*), reuniões virtuais e cancelamento de viagens (WHO, 2020).

Já em relação aos hábitos alimentares, como consequência das medidas de isolamento social, verificou-se se as pessoas estavam preocupadas com a alimentação saudável e optaram por preparar suas suas refeições em casa. Para tanto, essas pessoas precisam adquirir gêneros alimentícios, itens de cuidados pessoais e de limpeza, mas a ida ao supermercado torna-se um fator de risco quando este não está preparado para atender a demanda emergente. Atenta a esse movimento, a Associação Brasileira de Supermercados lançou uma cartilha divulgando estratégias para minimizar o risco de contágio, na qual destaca a necessidade de higienização de botões para a emissão do tíquete de estacionamento; carrinhos e cestas de compra; pontos de grande contato como maçanetas, corrimãos; terminais de pagamento; caixas eletrônicos e elevadores (KAMPF, 2020). Ainda, reforça que devem ficar disponíveis ao público suportes com álcool em gel na entrada da loja e de sabonete e papel toalha nos banheiro (GUENTHER, 2020).

Mesmo sabendo que não há comprovações de que a doença seja capaz de ser transmitida através de alimentos (ANVISA, 2020), estudos apontam que superfícies de metal, plástico, vidro e papel podem ser meios de propagação do vírus (DOREMALEN et al., 2020; KAMPF et al., 2020). Mesmo em tempos antecedentes à pandemia do novo coronavírus, em estabelecimentos públicos como restaurantes e cozinhas industriais é exigido por lei, como esclarece a RDC nº 216/2004, que estes locais sigam importantes parâmetros de higiene alimentar e sanitária (BRASIL, 2004). Entretanto, em tempos de pandemia de COVID-19, reforça-se que cuidados de higiene dos alimentos sejam aplicados também no dia a dia dos ambientes residenciais (KAMPF et al., 2020; WHO 2020).

Sendo assim, levando em consideração o cenário que estamos vivenciando e todas as informações citadas no parágrafo anterior, a presente pesquisa tem como



objetivou analisar, mediante pesquisa, as modificações dos hábitos alimentares e de higiene pessoal para combater o coronavírus, no período de isolamento social imposto pelo governo, durante a pandemia da Covid-19 dos moradores da região do Araripe.

Material e métodos

Em razão da pandemia da COVID-19, as entrevistas foram realizadas por meio digital, através de questionário eletrônico (Google forms) previamente estruturado para avaliação dos hábitos higiênico-sanitários dos entrevistados, o conteúdo das questões baseou-se, ainda, na legislação atual sobre boas práticas na manipulação dos alimentos.

O questionário foi dividido em quatro partes, sendo que a primeira parte teve como objetivo avaliar o conhecimento dos entrevistados sobre a segurança dos alimentos. A segunda parte do questionário incluiu dez perguntas para avaliar as atitudes dos entrevistados em relação à segurança dos alimentos, incluindo perguntas sobre a importância dos procedimentos de higiene, sua responsabilidade como manipuladores de alimentos. Na terceira parte do questionário, foram avaliadas as práticas autorrelatadas dos entrevistados. Na quarta e última parte do questionário, foram avaliadas as mudanças de hábitos higiênicos dos entrevistados durante a pandemia.

Foram entrevistadas 69 pessoas, sendo que, os indivíduos foram abordados aleatoriamente através de plataformas digitais e redes sociais (whatsapp), e aqueles que manifestaram disponibilidade, assinaram o Termo de Consentimento Livre Esclarecido-TCLE digitalmente, em que aceitavam participar da pesquisa e responderam as perguntas estruturadas, referente à idade, gênero, profissão, grau de instrução e perguntas a respeito da higienização alimentar e mudanças de hábitos durante a pandemia.

Após o encerramento da pesquisa, os dados obtidos foram submetidos a tratamento estatístico, onde foi obtido a média dos resultados.

Resultados e discussão

Os participantes do estudo eram em sua grande maioria mulheres (65,2%), com idade entre 20 a 29 anos (46,4%), com ensino médio completo e renda familiar de até um salário mínimo. A maior parcela do público entrevistado nunca trabalhou em serviços de alimentação (68,1%).

Foi pedido para os entrevistados, para classificarem os locais onde possivelmente sentiriam-se mais seguros para realizar refeições no período da pandemia (Casa, Restaurante/bares/hotéis, Escolas/creches e Hospitais) em uma escala de 5 pontos onde 1 (muito seguro) e 5 (pouco seguro).

Observa-se assim na figura 01 que a maioria classificou a própria Casa como um ambiente muito seguro para realizar refeições, em relação a contrair doenças através dos alimentos, hospitais e Restaurante/bares/hotéis segundo os entrevistados possuem o mesmo nível de risco para contrair doenças.

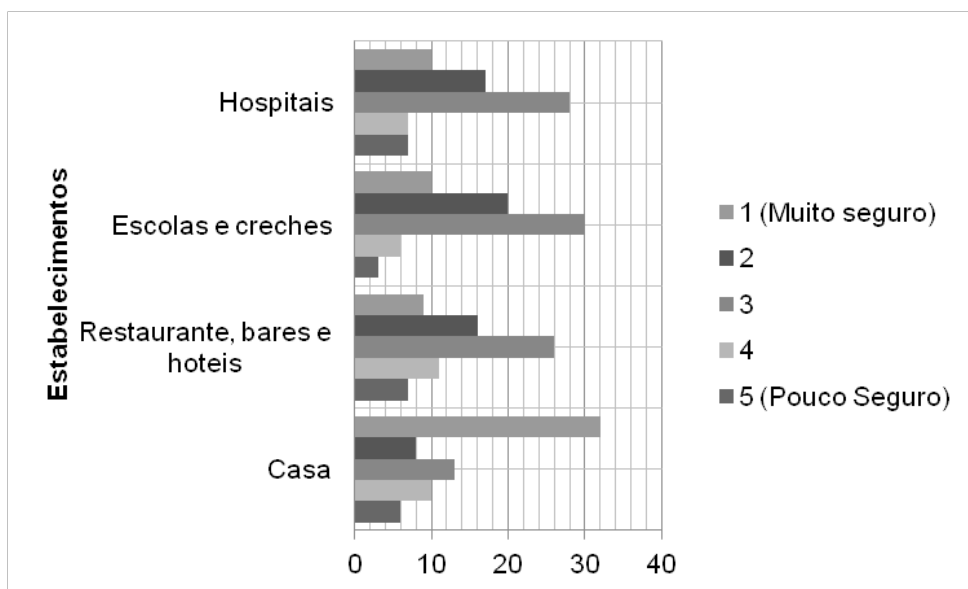
Tal resultado pode ser atribuído a dois fatores, o primeiro é que, refeições feitas em casa geralmente são preparadas pelos moradores da residência, portanto,



NUNES, J.S.; BARBOSA, A. V. de O.; SILVA, R.N.; ANDRADE, R. O de. (2022)
Mudanças de Hábitos de Higiene alimentar durante a pandemia do COVID-19 na região do araripe pernambucano.

tem-se o conhecimento de como o alimento é preparado e dessa forma é repassado uma maior segurança ao consumir os alimentos. O segundo fator é a própria pandemia da COVID-19, em que a OMS, recomendou que a população evitasse locais de grande circulação e aglomeração de pessoas.

Gráfico 01. Gráfico de classificação de segurança dos estabelecimentos segundo os entrevistados



Fonte: Pesquisa direta

Grande parte dos entrevistados preparam sua própria alimentação e isso trás uma impressão de mais segurança para o consumo desses alimentos, embora 52,2% acreditam que seria possível contrair algum tipo de doença com o alimento que ele mesmo preparou. Vale ressaltar que a pandemia do COVID-19 confinou parte da população em suas residências e fechou estabelecimentos como bares, restaurantes e outros estabelecimentos de alimentação coletiva, obrigando-as a fazer grande parte das refeições em suas próprias casas.

Outro ponto de destaque é que o covid-19, apesar de não haver indícios de que possa ser transmitido através de alimentos, está em ambientes fechados no caso de alguns restaurante/bares/hotéis pode intensificar a possibilidade de transmissão do vírus, já os hospitais são ambientes onde a carga viral pode ser maior trazendo assim um menor índice de confiabilidade.

Quando perguntados a respeito de terem contraído algum tipo de doença através do consumo de alimentos 56,5% responderam que já haviam tido doenças relacionadas à ingestão de alimentos contaminados. De acordo com o Ministério da Saúde (2020), o cenário epidemiológico dos surtos de doenças transmitidas por água e alimentos (DTHA) no Brasil no período 2016 a 2019 revelam que ocorreram em média 626 ($\pm 87,2$) surtos que acometeram um total de 37.247 pessoas (média de 9.312 casos/ano), levando um total de 38 pessoas à morte durante o período analisado, sendo o principal causador a *Escherichia coli* (35,7%), e as regiões sudeste e nordeste contribuíram com quantidades semelhantes de surtos durante o período, sendo o Pernambuco o estado que mais contribuiu para o aumento do

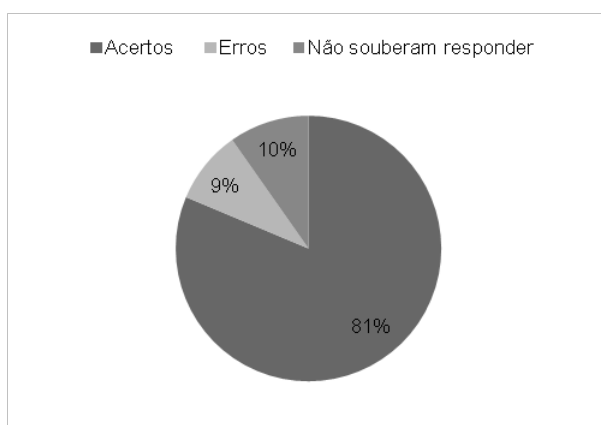


NUNES, J.S.; BARBOSA, A. V. de O.; SILVA, R.N.; ANDRADE, R. O de. (2022)
Mudanças de Hábitos de Higiene alimentar durante a pandemia do COVID-19 na região do araripe pernambucano.

deste número. Considerando que este número pode ser maior ainda, pois é sabido que existe subnotificação de doenças ocasionadas por doenças transmitidas por alimentos.

O gráfico 02 apresenta o nível de conhecimento dos entrevistados sobre o tema de higiene e segurança alimentar. Pode-se perceber que mesmo a maioria possui um bom entendimento do assunto, o conhecimento sobre práticas corretas de manipulação de alimentos evitam a incidência de surtos por doenças transmitidas por alimentos.

Gráfico 02: Conhecimento sobre a segurança dos alimentos



Fonte: Pesquisa direta

Embora o resultado tenha sido satisfatório, 50,7% dos entrevistados erraram ou não souberam responder a questão a respeito do recongelamento de alimentos. Como o congelamento é um método de conservação muito eficaz, isso pode dar a ideia de que recongelar os alimentos não trás nenhum risco à saúde. O congelamento é um método utilizado para prolongar a vida útil de produtos alimentícios por semanas ou meses. Enquanto congelada, a água não está disponível e a maioria dos microrganismos não pode crescer (GALARZ; FONSECA; PRENTICE-HERNÁNDEZO, 2010). No entanto, quando o alimento é descongelado, a água passa para o estado líquido e dessa forma, fica disponível para o desenvolvimento microbiano e conseqüentemente a deterioração deste. Por isso, o recongelamento não é recomendado, pois ao passo que essa ação é repetida inúmeras vezes, maior será a taxa de contaminação do alimento. Em contrapartida 97,1% acertaram a questão a respeito da higienização de bancadas e pias.

Tabela 01 - Distribuição dos participantes de acordo com as práticas autorrelatadas de segurança alimentar

Itens	Nunca	Raramente	Às vezes	Muitas vezes	Sempre



NUNES, J.S.; BARBOSA, A. V. de O.; SILVA, R.N.; ANDRADE, R. O de. (2022)
Mudanças de Hábitos de Higiene alimentar durante a pandemia do COVID-19 na região do araripe pernambucano.

Retiro brincos, anéis, alianças e relógios antes de manipular alimentos.	7,2%	8,7%	14,5%	23,2%	46,4%
Lavo as mãos com água e sabão antes de manipular os alimentos.	1,4%	0%	7,2%	8,7%	82,6%
Seco ou limpo as mãos no pano de prato enquanto manipulo alimentos.	11,6%	5,8%	34,8%	29%	18,8%
Preparo refeições para outras pessoas mesmo quando estou doente	44,9%	24,6%	17,4%	10,1%	2,9
Lavo as mãos após ir ao banheiro e atender ao telefone	2,9%	2,9%	11,6%	17,4%	65,2%
Utilizo uma lixeira para colocar lixo em cima da pia.	42%	5,8%	11,6%	10,1%	30,4%
Higienizo frutas e verduras com água sanitária ou produtos próprios	14,5%	10,1%	18,8%	17,4%	39,1%
Quando algum alimento aparenta está deteriorado (estragado/Vencido) experimento para saber se está com cheiro ou sabor desagradável	46,4%	10,1%	26,1%	10,1%	7,2%



NUNES, J.S.; BARBOSA, A. V. de O.; SILVA, R.N.; ANDRADE, R. O de. (2022)
Mudanças de Hábitos de Higiene alimentar durante a pandemia do COVID-19 na região do araripe pernambucano.

Durante as compras dos alimentos no supermercado os alimentos refrigerados são últimos que coloco no carrinho e a poucos instantes de ir ao caixa.	10,1%	11,6%	15,9%	23,3%	39,1%
--	-------	-------	-------	-------	-------

Fonte: Pesquisa direta

Com base nos dados apresentados na tabela acima, embora a maioria dos entrevistados não tenha formação profissional ou trabalhe com alimentos, a maioria adota medidas básicas de higiene para evitar a contaminação antes, durante e depois do preparo dos alimentos que serão consumidos.

Na tabela 02, é possível visualizar, o impacto que a pandemia causou em hábitos higiênicos dos entrevistados relacionados à alimentação. Cuidados estes que vão desde a compra até o seu preparo foram tornaram-se mais frequentes com o intuito de resguardar-se mediante uma nova doença .

Cerca de 90% dos entrevistados passaram a reforçar a higienização das mãos antes e após o consumo de alimentos e 88% passou a higienizá-las sempre que vão fazer compras e manipulam embalagens, dinheiro e carrinhos de compras. 64% adotaram medidas de higienização adequada dos alimentos e 76% afirmam não compartilhar objetos ou alimentos durante a manipulação ou consumo de alimentos, bem como adotar outras medidas de higiene básica como não espirrar na área de preparo dos alimentos; não levar a mão ao cabelo, boca, olhos e nariz, com o objetivo de evitar a contaminação dos alimentos. E 59% relataram que higienizam os alimentos antes de serem armazenados em armários e geladeiras.

Tabela 02- Hábitos adotados com maior frequência em decorrência da pandemia da COVID-19

Hábitos realizados com mais frequência após a pandemia		Quantidade (%)
1	Lavar frequente e prolongada das mãos.	91%
2	Reforçar a higienização das mãos antes e após o contato com alimentos.	90%
3	A desinfecção apropriada dos balcões da cozinha e das mesas com produtos apropriados, como o hipoclorito de sódio ou água sanitária (na diluição de 1 colher de sopa destes produtos para 1 litro de água) e álcool gel a 70%.	61%



NUNES, J.S.; BARBOSA, A. V. de O.; SILVA, R.N.; ANDRADE, R. O de. (2022)
Mudanças de Hábitos de Higiene alimentar durante a pandemia do COVID-19 na região do araripe pernambucano.

4	Lavar adequadamente os alimentos crus e coloca-los de molho em uma mistura de água e hipoclorito de sódio ou água sanitária (uma colher de sopa do produto na concentração de 2,0% ou 2,5% - ou duas colheres de sopa de hipoclorito na concentração de 1% - para cada litro de água).	64%
5	Evitar partilhar comida ou utensílios entre pessoas durante a manipulação de alimentos no pré preparo, cozimento ou consumo.	76%
6	Após uma ida às compras, lavar as mãos, principalmente se forem usados o carrinho de compras, dinheiro, sacos e as embalagens dos produtos.	88%
7	Todos os itens comprados são higienizados cuidadosamente antes do armazenamento em armários e geladeira.	59%
8	Evitar deixar alimentos depois de prontos por longo tempo em temperatura ambiente e cobri-los para proteger os alimentos contra insetos, cobrindo-os adequadamente também devem ser consideradas e adotadas com frequência.	64%
9	Durante a preparação, cozimento e consumo adotar as medidas de higiene básica como não espirrar na área de preparo dos alimentos; não levar a mão ao cabelo, boca, olhos e nariz	83%

Fonte: Pesquisa direta

Conclusões

Conclui-se que, embora, ainda não se tenha um consenso sobre a infecção por COVID-19 por meio dos alimentos, os entrevistados, têm a consciência de que os alimentos podem ser uma via de transmissão de doenças, portanto, passaram a adotar e a intensificar hábitos higiênicos durante a manipulação dos alimentos que seriam consumidos por eles e por residentes da mesma moradia.

Referências

ANS - Agência Nacional de Saúde Suplementar. Coronavírus (COVID-19): confira informações e saiba como se prevenir. Disponível em: <<http://www.ans.gov.br/aans/noticias-ans/consumidor/5344-coronavirus-confira-informacoes-e-saiba-como-se-prevenir>> Acesso em: 18 ago. 2021.

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **O novo coronavírus pode ser transmitido por alimentos?** 2020. Disponível em:



NUNES, J.S.; BARBOSA, A. V. de O.; SILVA, R.N.; ANDRADE, R. O de. (2022)
Mudanças de Hábitos de Higiene alimentar durante a pandemia do COVID-19 na região do araripe pernambucano.

<http://antigo.anvisa.gov.br/resultado-de-busca?p_p_id=101&p_p_lifecycle=0&p_p_state=maximized&p_p_mode=view&p_p_col_id=column-1&p_p_col_count=1&_101_struts_action=%2Fasset_publisher%2Fview_content&_101_assetEntryId=5818946&_101_type=content&_101_groupId=219201&_101_urlTitle=o-novo-coronavirus-pode-ser-transmitido-por-alimentos-&inheritRedirect=true> Acesso em: 18 nov. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216**, de 15 de setembro de 2004. Disponível em: http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html Acesso em: 18 nov. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. **O que é coronavírus**. 2020. Disponível em: <<https://www.gov.br/saude/pt-br/coronavirus/o-que-e-o-coronavirus>> Acesso em: 18 nov. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Secretaria de Vigilância em Saúde. Boletim Epidemiológico, nº 32**, Agosto de 2020. Disponível em: <https://antigo.saude.gov.br/images/pdf/2020/August/17/Boletim-epidemiologico-SVS-32.pdf>. Acesso em: 08 nov. 2021.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Unidade Técnica de Doenças de Veiculação Hídrica e Alimentar - UHA; Coordenação Geral de Doenças Transmissíveis - CGDT; Secretaria De Vigilância Em Saúde (SVS). **Dados Epidemiológicos - DTA período de 2000 a 2011**. Brasília, DF: MS, 2011. (Apresentação, Situação Epidemiológica). Disponível em: <http://portal.saude.gov.br/portal/saude/profissional/area.cfm?id_area=1550>. Acesso em: 18 nov. 2020.

DOREMALEN, N. V.; BUSHMAKER, T.; MORRIS, D. H.; HOLBROOK, M. G.; GAMBLE, A.; WILLIAMSON, B. N.; TAMIN, A.; HARCOURT, J. L.; THORNBURG, N. J.; GERBER, S. I.; LLOYD-SMITH, J. O.; WIT, E.; MUNSTER, V. J. Aerosol and surface stability of HCoV 19 (SARS-CoV-2) compared to SARS-CoV-1. **The New England Journal of Medicine**, n.16, v. 382, p. 1564-1567, 2020.

FARIAS, H. S. D. O avanço da Covid-19 e o isolamento social como estratégia para redução da vulnerabilidade. **Espaço e Economia**, v. 17, p. 01-13, 2020.

GALARZ, L. A.; FONSECA, G. G.; PRENTICE-HERNÁNDEZ, C. Crescimento microbiano em produtos à base de peito de frango durante a simulação da cadeia de abastecimento. **Ciência e Tecnologia de alimentos**. v. 30, n. 4, p. 870-877, 2010.

GUENTHER, M. Como será o amanhã? O mundo pós-pandemia. **Revista Brasileira De Educação Ambiental**, n.15, v. 4, p. 31-44, 2020.



NUNES, J.S.; BARBOSA, A. V. de O.; SILVA, R.N.; ANDRADE, R. O de. (2022)

Mudanças de Hábitos de Higiene alimentar durante a pandemia do COVID-19 na região do araripe pernambucano.

KAMPF, G.; TODT D.; PFAENDER, S.; STEINMANN, E. Persistence of Coronaviruses on Inanimate Surfaces and Their Inactivation with Biocidal Agents. **Journal of Hospital Infection**, v. 104, n. 3, p. 246-252, 2020.

WHO - World Health Organization. Coronavirus disease (COVID-19) advice for the public. Disponível em: <<https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>>. Acesso em: 18 ago. 2021.