

Mudanças no serviço de alimentação coletiva devido a pandemia de COVID-19

Cambios en el servicio de alimentación y nutrición debidos a la pandemia COVID-19

Changes in food service due to COVID-19 pandemic

Flávia Queiroga Aranha¹, Ana Carolina Miano², Clara Suemi da Costa Rosa³, Ciro Hugo Elnatan de Souza Santos⁴, Jennefer Braga Smith⁵, Maria Clara Duarte Oliveira⁶, Tatiana Daniele Dangió⁷, Matheus Antônio Filiol Belin⁸

Introdução

O novo coronavírus, SARS-CoV-2 (Severe Acute Respiratory Syndrome-CoronaVirus-2), é o agente etiológico da doença COVID-19 (Corona Virus Disease 2019). Identificada, primeiramente, na China em dezembro de 2019, essa doença foi reconhecida como pandemia pela Organização Mundial da Saúde (OMS) em 11 de março de 2020 ⁽¹⁾.

A fim de conter a propagação do novo coronavírus, a quarentena foi instalada através do isolamento social, restrições de viagens e ordens de permanência em casa ⁽²⁾. É esperado que os indivíduos fiquem em casa, exceto para realizar atividades essenciais, por exemplo, obter alimentos, medicamentos, tratamento médico; ou para trabalhar em serviços considerados essenciais, tais como cuidados de saúde, operações essenciais de infra-estrutura e produção de refeições coletivas na indústria alimentícia (i.e., Unidades de Alimentação e Nutrição - UANs).

¹ Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, Brasil. E-mail: flavia.aranha@unesp.br

² Instituto de Biociências de Botucatu - Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho, São Paulo, Brasil. Filho. E-mail: ana.c.miano@unesp.br

³ Instituto de Biociências de Botucatu - Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho. São Paulo, Brasil. E-mail: clarasuemi@hotmail.com

⁴ Instituto de Biociências de Botucatu - Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho. São Paulo, Brasil. E-mail: cirohug@gmail.com

⁵ Instituto de Biociências de Botucatu - Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho. São Paulo, Brasil. E-mail: jennefer.braga@unesp.br

⁶ Instituto de Biociências de Botucatu - Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho. São Paulo, Brasil. E-mail: mahclara25@gmail.com

⁷ Instituto de Biociências de Botucatu - Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho. São Paulo, Brasil. E-mail: tatianadangio1@gmail.com

⁸ Instituto de Biociências de Botucatu - Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho. São Paulo, Brasil. E-mail: belin.maf@gmail.com

É altamente improvável que pessoas contraiam o vírus da COVID-19 por meio de alimentos ou embalagens de alimentos. Não há evidências, até o momento, de que vírus causadores de doenças respiratórias sejam transmitidos por estas vias. O Coronavírus precisa de um animal ou ser humano como hospedeiro para se multiplicar ⁽³⁾. Apesar disso, o SARS-CoV-2 pode permanecer viável, em condições laboratoriais, por até 4 h em superfície de cobre, até 24 horas em papelão, e até 72 horas em plástico e aço inoxidável ⁽⁴⁾. Desse modo, colaboradores de UANs têm maior risco de exposição e transmissão do vírus no ambiente de trabalho ⁽⁵⁾.

Como a execução das atividades laborais e as condições de trabalho são possíveis fatores expositores ao vírus, a preservação da saúde dos trabalhadores de serviços essenciais é fundamental para controle da disseminação da doença e manutenção da atuação destes serviços. Os colaboradores precisam ser preparados para adequada proteção e compreensão da importância que a execução do seu trabalho pode ter no combate à pandemia. Treinamento dos funcionários, adequação às recomendações de Comissões Internas de Prevenção de Acidentes (CIPA) de trabalhadores designados, como o nutricionista, são fatores importantes para evitar a disseminação do vírus no ambiente de trabalho ⁽⁶⁾.

Visando garantir a segurança e saúde dos colaboradores e consequente sustento da cadeia de produção de alimentos no Brasil, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) divulgou três Notas Técnicas ⁽⁷⁻⁹⁾ referentes a alterações nos Equipamentos de Proteção Individual (EPI); avaliação do estado de saúde dos colaboradores; distanciamento dentro dos estabelecimentos; e higiene pessoal, de embalagens e de superfícies.

Nas Unidades de Alimentação do Brasil, algumas das funções do Nutricionista são tomar decisões e comandar a equipe na produção de refeições ⁽¹⁰⁾. Este profissional, reconhecido, geralmente, como Responsável Técnico (RT) ou Gerente da Unidade Operacional (GUO), é responsável por garantir a aplicação das Normas das legislações vigentes e garantir a segurança dos alimentos e dos colaboradores, favorecendo o bem-estar da população ⁽¹¹⁾.

Ao mesmo tempo em que o RT ou GUO contribuem para a promoção de saúde dos comensais, uma sobrecarga desta função dentro da oriunda de diversos fatores: carga horária excedente, quadro de equipe reduzido, movimentos e

deslocamentos repetitivos, aumento da demanda de produção e outros fatores que influenciam negativamente a saúde do nutricionista e dos demais colaboradores.

Visto a responsabilidade do Nutricionista e a necessidade de avaliar a aplicação das novas normas higiênico-sanitárias, uma vez que segundo Filho et al. (2020) ⁽⁶⁾ serviços de abastecimento e vendas de alimentos são atividades com alto risco de exposição ao vírus da COVID-19, este trabalho foi desenvolvido em agosto do ano de 2020, período em que a quarenta permanece instalada no Brasil, e teve como objetivo avaliar as mudanças provenientes da COVID-19 em Unidades de Alimentação e Nutrição do interior de São Paulo - Brasil e seus impactos através do relato das Nutricionistas responsáveis pelos locais.

Metodologia

Neste estudo observacional descritivo, um questionário contendo 27 perguntas objetivas e 19 dissertativas, e um Termo de Compromisso Livre e Esclarecido (TCLE) foram enviados, via *e-mail*, para Nutricionistas e Responsáveis Técnicas (os) de UANs de dois municípios do interior do estado de São Paulo, Brasil. O questionário e o TCLE foram elaborados pelos autores e construídos através da plataforma *Google Forms*.

O questionário foi dividido em três seções: I) caracterização sociodemográfica das nutricionistas e da UAN; II) mudanças geradas na Unidade pela COVID-19 em relação aos Equipamentos de Proteção Individual (EPI), Recursos Humanos (RH), mudanças gerais, higiene dos comensais e cardápio e III) as impressões da (o) Nutricionista (o) /Responsável Técnica (o) sobre o atual cenário. Para elaboração das perguntas da seção II, foram utilizadas as Notas Técnicas sobre boas práticas de manipulação e produção nas UANs lançadas recentemente pela ANVISA em vista da pandemia de COVID-19 ^(7-9, 12,13).

Foram contatadas 14 UANs, sendo 13 no município de Botucatu e uma no município de Barra Bonita, ambas do estado de São Paulo, Brasil. Estas foram selecionadas por conveniência em razão do vínculo com o Curso de Graduação em Nutrição na Universidade Estadual Paulista 'Júlio de Mesquita Filho' (Unesp), Campus de Botucatu.

As respostas geradas pelo questionário foram processadas através do programa computacional *Microsoft Excel*®. As respostas referentes à caracterização sociodemográfica das nutricionistas e a caracterização da Unidade, bem como as questões objetivas, foram descritas em médias e desvio-padrão ou em valores absolutos e percentuais. Para duas das respostas dissertativas foram criadas figuras que transformam os corpos textuais em Nuvens de Palavras.

A Nuvem de Palavras é uma representação gráfica do discurso através da construção de figuras de acordo com a frequência destas palavras. A relevância temática das palavras é demonstrada através do tamanho da fonte na nuvem. Para tanto se utilizou o *software Wordle* para a versão *Windows*, (www.wordle.net), com as seguintes configurações: na aba *Language* foram retirados os termos comuns da língua portuguesa, permitindo a leitura mais “clara” dos termos mencionados nos discursos. Essa ferramenta pode melhorar as habilidades de mineração e verificação de dados ⁽¹⁴⁾.

Para a questão “Como a equipe reagiu à obrigatoriedade do uso de máscaras devido a COVID-19?”, as respostas foram utilizadas de forma integral, padronizando o formato das palavras e corrigindo a ortografia e a gramática quando necessário. As respostas da questão “Descreva, se desejar, como está se sentindo dentro da UAN durante esse período de pandemia” foram categorizadas em palavras e/ou frases sucintas expressando de forma fidedigna o sentimento descrito pelas Nutricionistas.

Resultados

Dos 14 questionários enviados, 9 foram respondidos (taxa de resposta de 64,3 %). Todas as respondentes (100 %) eram do sexo feminino e classificaram sua etnia como branca. A idade destas profissionais era de $33 \pm 6,9$ anos e 44,4 % possuem alguma pós-graduação (especialização, mestrado ou doutorado). O tempo de atuação nas Unidades atuais foi de $4,0 \pm 5,3$ anos e o de atuação na área de Serviços de Alimentação Coletiva foi de $5,0 \pm 4,1$ anos. A maior parte (55,6 %) tinha cargo de GUO. As UANs incluíram, em sua maioria, unidades institucionais (77,8 %),

de porte médio (55,6 %), ou seja, oferecem de 501 a 2000 refeições/dia, e de gestão terceirizada (66,7 %) (Tabela 1).

Tabela 1. Características sociodemográficas das nutricionistas e caracterização da UAN.

Variável	Valores % (absolutos)
Sexo	
Masculino	0 (0)
Feminino	100 (9)
Idade (anos); média ± dp	33 ± 6,9
Etnia	
Branco	100 (9)
Escolaridade	
Ensino superior completo	55,6 (5)
Pós-graduação	44,4 (4)
Tempo de trabalho no local (anos); média ± dp	4 ± 5,3
Tempo que trabalha com SAN (anos)	5 ± 4,1
Cargo atual	
Nutricionista	44,4 (4)
Gerente da Unidade Operacional	55,6 (5)
Classificação da UAN	
Institucional	77,8 (7)
Escolar	22,2 (2)
Porte da UAN	
Pequeno (até 500 refeições/dia)	44,4 (4)
Médio (de 501 a 2000 refeições/dia)	55,6 (5)
Tipo de Gestão da UAN	
Terceirizada	66,7 (6)
Autogestão	33,3 (3)

*Pós-graduação: Especialização, Mestrado ou Doutorado; SAN: Serviço de Alimentação e Nutrição; UAN: Unidade de Alimentação e Nutrição. dp = desvio padrão; n = número de respostas.

Na Tabela 2, estão descritas as perguntas e respostas a respeito das mudanças e alterações nos EPI, de RH, na gestão da unidade e no comportamento

dos comensais nas UAN's durante a pandemia da COVID-19. Todas as empresas ou instituições forneceram máscaras e luvas aos colaboradores. Na maioria das unidades, os colaboradores utilizaram a máscara durante todo o tempo de trabalho (77,8%), entretanto, na maioria das UANs (77,8%), estas máscaras não eram descartáveis.

Em 88,9 % das UANs, houve mudanças na avaliação do estado de saúde do trabalhador: medição das temperaturas dos funcionários diariamente, perguntas sobre a saúde e observação de sintomas gripais, (i.e. tosse). Em apenas uma unidade, não houve realização de treinamentos acerca de COVID-19.

Na maioria das UANs (66,7 %), não houve mudança nos turnos de trabalho, em (33 %) houve demissão de colaboradores e nenhuma unidade realizou contratação de novos colaboradores. Duas unidades relataram que os trabalhadores demitidos foram os Oficiais de Serviços Gerais (OSG). Uma nutricionista relatou que:

No início da pandemia dividimos a equipe em duas e trabalhamos por semana; algumas tarefas foram absorvidas e agrupadas para reduzir o número de funcionários no setor, readequamos os horários de trabalho com esse novo quadro e extinguimos o turno da madrugada.

Dentro de todas as UANs (100 %), o distanciamento de no mínimo um metro entre as pessoas foi aplicado. Na maioria das UANs, houve mudança no recebimento de gêneros (77,8 %), na produção das refeições (66,7 %) e na distribuição das refeições (66,7 %). Na rotina de recebimento de gêneros, foi citado o uso de máscaras por parte do entregador, higienização dos produtos recebidos e diminuição dos dias de entregas para diminuir a circulação de pessoas. Na produção, a principal mudança foi à redução no número e quantidade das preparações, principalmente das mais elaboradas. Na distribuição, ocorreu maior espaçamento entre os comensais através de demarcação na fila, a distribuição passou a ser realizada por um funcionário e/ou houve a inclusão do uso de luvas no caso do *self-service*.

Em 88,9 % das UANs, não houve mudança nos produtos utilizados para higienização de equipamentos, superfícies e instalações. Apenas uma Unidade relatou mudança no repasse de verbas, e este foi um ajuste devido à simplificação do cardápio. Na maioria das UANs houve mudança no comportamento dos

comensais, 88,9 % das Unidades relataram que os comensais estavam mais preocupados com a limpeza das mãos, usando em cada lavagem o álcool em gel, aumentando seu consumo; além de frequentar mais o lavatório na entrada e na saída do restaurante. Em todas as unidades foi relatado o uso de máscara pelos comensais dentro do refeitório.

Em 77,8 % das UANs também foi citada uma redução do fluxo de pessoas no refeitório, seja pelo aumento do tempo em que o restaurante ficou aberto ou pela diminuição do número de assentos a fim de manter o distanciamento mínimo de 1 metro, tanto entre os clientes quanto entre os funcionários, previsto na Nota Técnica nº 49 de 02 de junho de 2020 ⁽⁶⁾ que dispõem sobre os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de COVID-19. Dessa forma, uma unidade relatou estar mantendo 1,5 metros de distância de uma mesa para outra, adequando-se assim à orientação. Já nas Unidades escolares houve escoamento total dos comensais que frequentam o local, em função da ausência de aulas devido à pandemia.

Tabela 2. Mudanças e alterações nos equipamentos de proteção individual, recursos humanos, na unidade como um todo e no comportamento dos comensais nas UAN's durante a pandemia da COVID-19.

Questões	Sim % (n)	Não % (n)
<u>Equipamento de Proteção Individual</u>		
A empresa/instituição está fornecendo máscaras à unidade?	100 (9)	0 (0)
São máscaras descartáveis?	22,2 (2)	77,8 (7)
Os colaboradores utilizam a máscara durante todo o tempo de trabalho na unidade?	77,8 (7)	22,2 (2)
A empresa/instituição está fornecendo luvas à unidade?	100 (9)	0 (0)
<u>Recursos Humanos</u>		
Dentro da UAN, houve mudanças na avaliação do estado de saúde do trabalhador?	88,9 (8)	11,1 (1)
Foram realizados treinamentos acerca do Covid-19?	33,3 (3)	66,7 (6)
Houve mudança nos turnos de trabalho?	33,3 (3)	66,7 (6)
Houve contratação de colaboradores?	0 (0)	100 (9)
Houve demissão de colaboradores?	33,3 (3)	66,7 (6)
<u>Mudanças Gerais</u>		
Foi aplicado o distanciamento de no mínimo 1 metro entre as pessoas dentro da unidade quando possível?	100 (9)	0 (0)

Houve mudanças no recebimento de gêneros?	77,8 (7)	22,2 (2)
Houve mudanças na produção das refeições?	66,7 (6)	33,3 (3)
Houve mudanças na distribuição das refeições (planejamento, modo de servir, etc...)?	66,7 (6)	33,3 (3)
Houve mudança dos produtos utilizados para higienização de equipamentos, superfícies e instalações?	11,1 (1)	88,9 (8)
Houve alteração de repasses de verba na Unidade?	11,1 (1)	88,9 (8)
<u>Comportamento dos comensais</u>		
Estão mais preocupados com a limpeza das mãos?	88,9 (8)	11,1 (1)
Estão usando máscaras no refeitório?	100 (9)	0 (0)
Houve esvaziamento no refeitório da unidade durante a pandemia?	77,8 (7)	22,2 (2)

As palavras relatadas com maior frequência nas respostas de: “Como a equipe reagiu à obrigatoriedade do uso de máscaras devido à COVID-19?” foram “tranquilamente” e “bem” e se encontram na Figura 1.



Figura 1. Nuvem de palavras com as respostas de: “Como a equipe reagiu à obrigatoriedade do uso de máscaras devido a COVID-19?”.

As categorias que apareceram com maior frequência nas respostas de: “Descreva, se desejar, como está se sentindo dentro da UAN durante esse período de pandemia” foram “Medo” e “Preocupação” e se encontram na Figura 2.

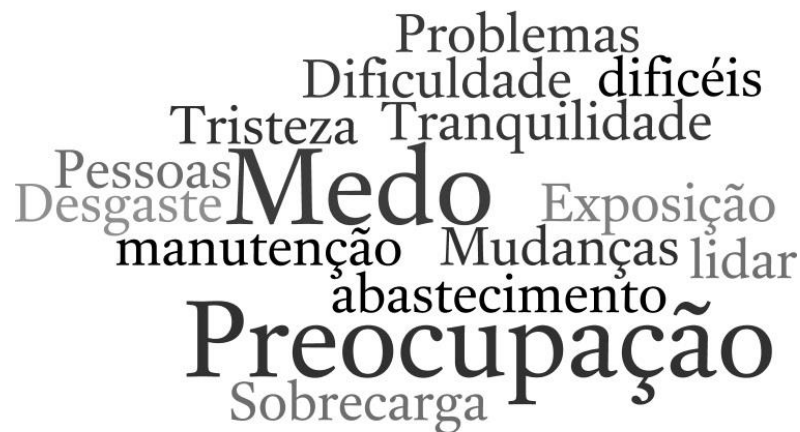


Figura 2. Nuvem de palavras com as respostas de: “Descreva, se desejar, como está se sentindo dentro da UAN durante esse período de pandemia”.

Também foi observado nas respostas das nutricionistas deste estudo o desgaste frente às recorrentes mudanças, bem como a angústia perante a exposição, não apenas individual, mas coletiva.

“Está extremamente desgastante trabalhar, pois houve mudanças de rotina e horários, e diariamente chegam novas orientações que devem ser adequadas [...]”; “[...] as pessoas estão mais difíceis de lidar em função do medo [...]”; ou “Me sinto exposta, porém não tanto quanto minhas funcionárias que ficam na área de distribuição”.

A sobrecarga destas profissionais e da equipe de colaboradores durante este período se torna evidente em uma das falas: “[...] com as mudanças e implantações necessárias das ações sobrecarregou a equipe, já que não estávamos preparadas, estava num período crítico com o quadro deficiente”. E uma das nutricionistas de Unidade escolar relata ainda a tristeza por não estar desenvolvendo sua atividade fim: “[Sinto] Tristeza, pois gostaria de retomar a atividade de alimentação aos alunos, nosso público-alvo”.

Discussão

O presente estudo demonstrou que a maior parte das Unidades respondentes promoveu mudanças de gestão de acordo com as notas técnicas da ANVISA (7-9,12,13). Além disso, foi possível identificar o impacto psicológico decorrente da pandemia a partir do relato das nutricionistas destas UANs.

Apenas nas instituições escolares, que compõem 22,2 % das UANs deste estudo, as máscaras eram descartáveis. Estas Unidades são de pequeno porte e possuem autogestão. Em 77,8 % das UANs, as máscaras utilizadas são reutilizáveis. Tal circunstância pode ser justificada pelo fato de que nas UANs terceirizadas há uma maior limitação dos recursos financeiros com o objetivo de se atingir as metas de custo estabelecidas pela empresa. Neste tipo de gestão o controle de custos se torna a principal atividade, reforçando a relevância de controlar os custos dentro de UANs terceirizadas ⁽¹⁵⁾.

Apesar disso, a utilização de máscaras reutilizáveis está de acordo com a Nota Técnica nº 47 de 03 de junho de 2020 ⁽⁷⁾. Independente do material que é constituído ou frequência de descarte, o uso da máscara é um recurso essencial, que somado às demais medidas incorporadas nas unidades - distanciamento de um metro e cuidados de higiene redobrada, principalmente das mãos - propiciam segurança ao colaborador ⁽¹⁷⁾.

O uso de luvas ocorre na área de distribuição: “Nossas colaboradoras usam luvas para distribuição (enquanto servem a refeição)” e “foram disponibilizadas luvas para os comensais se servirem dos alimentos que são *self-service*”. Ou seja, o uso de luvas ocorre na manipulação de alimentos prontos para o consumo, evitando o contato direto destes alimentos com as mãos do manipulador, estando em acordo com as recomendações técnicas. Todas as unidades relataram o fornecimento de luvas descartáveis pela empresa/instituição, bem como o uso por seus colaboradores.

Em uma unidade, existe utilização de luvas para recebimento de gêneros. Isso está em desacordo com a legislação vigente ⁽⁷⁾. A Nutricionista em questão foi a única a relatar a inexistência de treinamentos acerca da COVID-19 na UAN. Isso demonstra a importância da aplicação dos treinamentos para a correta adequação às Notas Técnicas ⁽¹⁷⁾.

Neste estudo, 44 % das unidades realizaram divisão de equipes, sendo que, em 50 % das UANs, foi extinto um turno. Estando em acordo com a legislação: “... É necessário, se possível, realizar mudanças que garantam o distanciamento mínimo de 1 metro entre as pessoas...” e “...além de aumentarem os turnos de trabalho, reduzindo o número de funcionários em cada turno” ⁽⁹⁾. As UANs deste estudo estão

se adequando corretamente às exigências das normas atuais, isso é essencial para garantir a segurança no local.

Apenas uma das Unidades relatou não ter havido alterações na avaliação do estado de saúde dos trabalhadores. A Nutricionista desta Unidade se encontra a apenas 8 meses trabalhando no local e na área de Serviços de Alimentação Coletiva. Isso pode implicar certa dificuldade ou até mesmo distanciamento do departamento de RH, responsável pelo controle das avaliações de saúde dentro da Unidade.

As Nutricionistas deste estudo possuem grande diferença em relação ao tempo trabalhando em Serviços de Alimentação Coletiva. A com mais experiência trabalha a 14 anos na área, enquanto a com menor experiência há apenas 7 meses. Isso influenciou nas respostas destas profissionais. A maior experiência no ramo gerou maior autonomia e independência para liderar. A seguir, como exemplo, se encontra a resposta sobre a aplicação dos treinamentos acerca da COVID-19. A profissional com mais experiência respondeu: “Sim, mas eu mesma que promovi, orientando os funcionários sobre a atual situação e respectivas ações tomadas para combater (a propagação do vírus).” Em quase todas as respostas deste estudo, a Nutricionista com mais experiência na área detalhou de forma técnica, precisa e completa os passos seguidos, demonstrando maior segurança.

A Nota Técnica nº 26 de 23 de abril de 2020 da ANVISA já preconiza a utilização de sanitizantes compatíveis com os orientados para utilização durante a COVID-19 ⁽¹⁰⁾. Desse modo, supõe-se que a falta de mudanças nos produtos utilizados para limpeza é devido à adequação prévia à pandemia.

Um dos possíveis indicativos de que os treinamentos sobre o uso correto das máscaras e higienização adequada das mãos durante o período de pandemia foram efetivos pode ser visualizado na Figura 1. As palavras que aparecem em maior frequência na Nuvem foram “tranquilamente” e “bem”, ou seja, os funcionários reagiram bem a essa nova norma dentro do ambiente de trabalho.

Dentre as hipóteses levantadas para esse reflexo à primeira é de que houve de fato um entendimento da importância do uso deste EPI, através dos treinamentos, que podem ser reafirmado pelos 77,8 % dos colaboradores que utilizam máscara o tempo todo dentro da UAN; ou ainda de que os colaboradores

acataram a nova ordem por se sentirem mais seguros e protegidos dessa forma, percebendo a necessidade de utilização, mesmo que em alguns casos tenha ocorrido certa resistência pelo incômodo do equipamento, como relatado por uma das Nutricionistas: “No início houve resistência, pois o ambiente da cozinha é quente e úmido e a máscara incomoda”.

Na Figura 2, as categorias que apareceram com maior frequência nas respostas foram: “Medo” e “Preocupação”. Entende-se como medo, um mecanismo de defesa natural do ser humano que decorre da resposta fisiológica do corpo a situações potencialmente ameaçadoras à vida do indivíduo. Em um momento de pandemia, esse sentimento pode ocasionar, de forma mais severa e desproporcional, alterações psicossociais pelo agravamento da sensação de incerteza perante o futuro, estresse, receio, falta de controle frente à expansão do vírus e dificuldades em se adaptar nessa nova rotina ⁽¹⁸⁾.

Tudo isso demonstra um possível desgaste psicológico dentro do ambiente de trabalho perante as mudanças no funcionamento e aplicação das novas medidas dentro das UANs devido a COVID-19. Além disso, as nutricionistas demonstraram na maior parte das respostas, certa angústia em garantir recursos e infra-estruturar adequados pela empresa, para assim, evitar ao máximo, a exposição dos funcionários à possível presença do patógeno no local de trabalho ⁽¹⁹⁾.

Essas profissionais têm grande responsabilidade, pois é as responsáveis por liderar a equipe, tomar decisões e garantir a segurança no local. Com a pandemia, esse dever se torna ainda mais “pesado”, pois envolve a sua própria vida e dos colaboradores, o que impacta fortemente a saúde mental destas profissionais. Como visto nas respostas categorizadas em “Tristeza”, “Exposição” e “Sobrecarga”.

Em 33 % das UANs deste estudo houve demissão de colaboradores e, em dois terços destas, os cargos demitidos foram de OSG. Estes funcionários não representam os maiores gastos/salários nas UANs, mas são pilares essenciais para o bom funcionamento das mesmas. A demissão destes pode justificar o fato de um dos sentimentos das Nutricionistas nesse momento ser: “sobrecarga”.

O faturamento de estabelecimentos de alimentação caiu cerca de 25 % no primeiro semestre de 2020 comparado ao mesmo período em 2019 ⁽²⁰⁾. Esse fato pode ser o desencadeador das demissões encontradas neste estudo. Em quase

dois terços de 635 empresas da América Latina, não houve contratações durante a pandemia. Isso ocorre, pois, grande parte dos empreendimentos possui receio de não conseguir subsidiar os custos de um novo funcionário ⁽²¹⁾.

A soma das responsabilidades da Nutricionista na UAN à exposição pessoal e da equipe à COVID-19, impactam no sentimento de “Medo”. Desse modo, maiores mudanças são necessárias, como a criação ou ampliação de redes de apoio psicológico e emocional por parte das empresas e instituições responsáveis. A capacitação psicológica melhora a segurança alimentar, a qualidade dos alimentos e o desempenho financeiro de unidades produtoras de refeições ⁽²²⁾. Além disso, este apoio também favorece a saúde mental das nutricionistas.

Psicólogos na equipe de trabalho; clínicas associadas a estas empresas; ou a contratação de novos funcionários são algumas alternativas para auxiliar os problemas enfrentados pelos colaboradores, reduzindo a sobrecarga de trabalho e aliviando os sentimentos negativos. Além disso, é recomendado realizar um acompanhamento do bem-estar de seus funcionários, a fim de deixá-los encorajados a falar sobre suas principais preocupações e aconselhá-los em como resolvê-los na situação de crise ⁽²³⁾.

Considerações finais

Em todas as Unidades de Alimentação e Nutrição, houve mudanças adequadas às notas técnicas da ANVISA frente à COVID-19. Modificações como distanciamento social, redução do número e circulação dos comensais nos refeitórios, uso de máscaras de proteção e maior atenção a higienização das mãos foram incorporadas na rotina da unidade e aceitas pelos colaboradores.

Por outro lado, mudanças psicológicas foram relatadas por parte das nutricionistas, como medo e angústia. Apesar de o cenário propiciar estes sentimentos, não pode normalizá-los, principalmente em cargos de liderança. Desse modo, são necessários novos estudos para avaliar a saúde mental destas profissionais e traçar estratégias que promovam apoio psicológico no enfrentamento das aflições geradas pela COVID-19.

A maior limitação deste estudo foi o envio dos questionários por *e-mail*, devido à situação de quarentena, dificultando o contato e comunicação com as participantes da pesquisa.

Referências

- (1) Schmidt B, Crepaldi MA, Bolze SDA, Neiva-Silva L, Demenech LM. Saúde mental e intervenções psicológicas diante da pandemia do novo coronavírus (COVID-19). *EstudPsicol.* 2020;37. [citado 26 ago 2020] Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-166X2020000100501&tlng=pt
- (2) Parmet WE, Sinha MS. Covid-19 — The Law and Limits of Quarantine. *N Engl J Med* 9Abr 2020; 382(15): e28. [citado 26 ago 2020] Disponível em: <http://www.nejm.org/doi/10.1056/NEJMp2004211>
- (3) World Health Organization - WHO. COVID-19 and Food Safety: Guidance for food businesses. 2020.
- (4) Van Doremalen N, Bushmaker T, Morris DH, Holbrook MG, Gamble A, Williamson BN, et al. Aerosol and surface stability of SARS-CoV-2 as compared with SARS-CoV-1. 2020, 382:1564–7., *New England Journal of Medicine*. Massachusetts Medical Society; 2020 [Citado 30 ago 2020] p. Disponível em: <http://www.nejm.org/doi/10.1056/NEJMc2004973>
- (5) Galanakis CM. The Food Systems in the Era of the Coronavirus (COVID-19) Pandemic Crisis. *Foods* [Internet]. 22 Abr 2020. 9(4):523 [Citado 26 ago 2020] Disponível em: [/pmc/articles/PMC7230343/?report=abstract](https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/35111111/)
- (6) Filho JM, Assunção AA, Algranti E, Garcia EG, Saito CA, Maeno M. A saúde do trabalhador e o enfrentamento da COVID-19. *Rev Brasileira de Saúde Ocupacional* [Internet]. 2020;45: e14. [citado 26 Dez 2020] Disponível em: http://www.profsaude-abrasco.fiocruz.br/sites/default/files/publicacoes/a_saude_do_trabalhador_e_o_enfrentamento.pdf
- (7) BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Nota Técnica nº. 47 de 03 de junho de 2020. Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento ao COVID-19. Brasília, 03 de Junho de 2020 [Internet]. [citado 26 ago 2020]. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA_TECNICA_N__47.2020.SEI.GIALI_0_uso_de_EPIs.pdf/41979d87-50b8-4191-9ca8-aa416d7fdf6e
- (8) BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Nota Técnica nº. 48 de 05 de junho de 2020. Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19. Brasília, 05 de Junho de 2020. [citado 26 ago 2020].

Disponível em:

http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA_TECNICA_N__48___Boas_Praticas_e_Covid_19__Revisao_final.pdf/ba26fbe0-a79c-45d7-b8bd-fbd2bfdb2437

(9) BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Nota Técnica nº. 49 de 02 de junho de 2020. Orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19. Brasília, 02 de Junho de 2020. [Internet]. [citado 26 ago 2020]. Disponível em:

http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA_TECNICA_N__49.2020.GIALI__orientacoes_atendimento_ao_cliente.pdf/e3cb8332-e236-482f-b446-cb2a39dc4589

(10) DeNegri ST, Heck RM. Aspectos a tomada de decisão na inclusão de alimentos orgânicos em unidades de alimentação e nutrição. Sinerg - Rev do Inst Ciências Econômicas, Adm e Contábeis [Internet]. 03 Jul 2018;22(1):65–76. Disponível em: <https://periodicos.furg.br/sinergia/article/view/7901>

(11) Furtado CR, Silva LO da, Bertani JPB, Fassina P. Avaliação do resto ingesta durante campanha contra o desperdício de alimentos em duas Unidades de Alimentação e Nutrição do Vale do Taquari – RS. South. Am. J. Bas. Edu. Tec. Technol [Internet]. 1Ago 2019 [citado 26 Ago 2020];6(1). Disponível em: <https://periodicos.ufac.br/index.php/SAJEBTT/article/view/2452>

(12) BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Nota Técnica nº. 26 de 23 de abril de 2020. Ementa: Recomendações sobre produtos saneantes que possam substituir o álcool 70% na desinfecção de superfícies, durante a pandemia da COVID-19. Brasília, 23 de Abril de 2020 [Internet]. [citado 26 ago 2020]. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/SEI_ANVISA+-+0964813+-+Nota+Técnica.pdf/71c341ad-6eec-4b7f-b1e6-8d86d867e489

(13) BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Nota Técnica nº. 38 de 07 de maio de 2020. Ementa: Desinfecção de pessoas em ambientes públicos e hospitais durante a pandemia de Covid 19. Brasília, 07 de Maio de 2020 [Internet]. [citado 26 ago 2020]. Disponível em:

https://sei.anvisa.gov.br/sei/controlador.php?acao=documento_imprimir_web&acao_origem=arvore_visualizar&id_documento=1118935&infra_sis.../1/5

(14) Visvizi A, Jussila J, Lytras MD, Ijäs M. Tweeting and mining OECD-related microcontent in the post-truth era: A cloud-based app. ComputHumanBehav [Internet]. Jun2020;107:105958. [citado 26 ago 2020] Disponível em: <https://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/S0747563219301141>

(15) Rocha GG, Miyagi AMC, Guimarães LIG, Cardoso V de L, Matias ACG, Spinelli MGN, et al. Caracterização de Nutricionistas de unidades de alimentação e nutrição terceirizadas: dados demográficos, perfil de atuação e percepção de bem estar. RevSimbio-Logias. 2017;9(12):53–64.

(16) Taminato M, Mizusaki-Imoto A, Saconato H, Franco ESB, Puga ME, Duarte ML,

et al. Máscaras de tecido na contenção de gotículas respiratórias - revisão sistemática. *Acta Paul Enferm* . 21 Mai 2020 [citado 26 Ago 2020];33. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.37689/acta->

(17) Zanin LM, da Cunha DT, de Rosso VV, Capriles VD, Stedefeldt E. Knowledge, attitudes and practices of food handlers in food safety: An integrative review. *Food Res Int*. Out 2017;100:53–62. [citado 26 ago 2020] Disponível em: <https://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/S0963996917303459>

(18) FIOCRUZ. Saúde mental e atenção psicossocial na pandemia COVID-19 - a quarentena na COVID-19: orientações e estratégias de cuidado. *Saúde Mental e Atenção Psicossocial na Pandemia Covid-19*. 2020 [citado 26 Ago 2020] p. 15.

(19) Ornell F, Schuch JB, Henrique F, Kessler P. Pandemia de medo e COVID-19: impacto na saúde mental e possíveis estratégias. *Rev Debates Psychiatry*. 2020;(Abril):1–7.

(20) SEBRAE. Previsão de cenários pós covid-19 no segmento de alimentação [Internet]. 2020 [citado 26 Ago 2020]. Disponível em: <https://m.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/previsao-de-cenarios-pos-covid-19-no-segmento-de-alimentacao,7b65a0e1575f1710VgnVCM1000004c00210aRCRD>

(21) Watson WT. Estratégias de Capital Humano frente aos impactos da COVID-19 [Internet]. 2020 [citado 26 Ago 2020]. Disponível em: <https://www.willistowerswatson.com/pt-BR/Insights/2020/05/estrategias-de-capital-humano-frente-aos-impactos-da-COVID-19>

(22) Roseman MG, Mathe-Soulek K, Krawczyk M. The effect of psychological empowerment climate on restaurant food safety, food quality, and financial performance. *JHumResourHosp Tour*. 3Abr 2017;16(2):137–52. [citado 26 ago 2020] Disponível em: <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/15332845.2016.1202726>

(23) FIOCRUZ. Recomendações para gestores [Internet]. *Saúde Mental e Atenção Psicossocial na Pandemia Covid-19*. 2020 [citado 26 ago 2020] p. 1–13. Disponível em: <https://portal.fiocruz.br/documento/saude-mental-e-atencao-psicossocial-na-pandemia-covid-19-recomendacoes-para-gestores>