

## A INDÚSTRIA DE ALIMENTOS NO CONTEXTO DA PANDEMIA POR SARS-COV-2

Congresso Iberoamericano de Saúde Pública Veterinária, 2<sup>a</sup> edição, de 10/08/2020 a 15/08/2020  
ISBN dos Anais: 978-65-86861-21-1

MACHADO; Rafaela Assis <sup>1</sup>, LOPES; Carolina Santos <sup>2</sup>, VARELLA; Gabriel Oliveira Malta <sup>3</sup>, JÚNIOR;  
Anderson Machado de Melo <sup>4</sup>, TEODORO; Vanessa Aglaê Martins <sup>5</sup>

### RESUMO

**Introdução:** A doença COVID-19 (*Coronavirus Disease 2019*) é causada por um RNA vírus da família *Coronaviridae*, denominado SARS-CoV-2, em virtude da sua principal manifestação clínica consistir em uma Síndrome Respiratória Aguda Grave (SARS). O vírus, que possui uma rápida velocidade de propagação, foi identificado pela primeira vez na China, em dezembro de 2019, e com a sua chegada no Brasil, em fevereiro de 2020, instalou-se uma crise de saúde pública, promovendo a adoção de medidas de urgência para conter a propagação em várias esferas da sociedade. Esse contexto grave e atípico, aumentou a preocupação em garantir a oferta de alimentos em quantidade e qualidade suficientes à população. A pandemia evidenciou a fragilidade da saúde pública e a necessidade de atuação global, tornando essas preocupações mais constantes, com maiores exigências de qualidade, rastreabilidade e inocuidade. Nesse sentido, a indústria de alimentos colocou em prática novas rotinas e reforçou os programas de qualidade já implementados, a fim de garantir a segurança em toda a cadeia produtiva.

**Objetivo:** Discorrer sobre as ações da indústria de alimentos frente à atual pandemia por SARS-CoV-2. **Método:** Para a presente revisão bibliográfica foram realizadas buscas sistematizadas nas bases de dados do Portal de Periódicos CAPES/MEC, PUBMED e *Science Direct*, em julho de 2020. Foram utilizados os descritores “*Pandemic food industry*”, “*Food safety and COVID-19*” e “*COVID-19 and food*”, no período 2020, resultando em 6.743 publicações. Com base na presença dos descritores nos títulos, foram selecionadas 20 publicações para discussão e síntese das informações. **Resultados:** A necessidade de produção contínua de alimentos é uma realidade, principalmente, em tempos de pandemia, para garantir o abastecimento da população de forma segura, em quantidade e qualidade. Nesse contexto, as cadeias agroalimentares ganham especial relevância, tanto em termos estratégicos, como de necessidade de respostas políticas imediatas. Embora não haja evidências científicas de que o vírus seja veiculado por alimentos, é válido preconizar e reforçar as medidas básicas de higiene cotidiana. Nesse sentido, a indústria de alimentos deve contar com um eficiente Sistema de Gestão em Segurança de Alimentos (SGSA), baseados em princípios de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), Boas Práticas de Fabricação (BPF), Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO), Procedimento Operacional Padronizado (POP) e Programas de Autocontrole (PAC) para gerenciar os possíveis riscos que possam afetar a segurança, inclusive dos manipuladores. Tais programas de qualidade possuem implementação obrigatória e variam em função do tipo de indústria e do órgão regulamentador. Assim, aquelas empresas que já possuem o SGSA implementado, tiveram apenas que adequá-lo ao cenário atual. Considerando que a forma mais importante de transmissão do vírus é o contato com uma pessoa infectada, as indústrias adotaram medidas que minimizassem a possível transmissão entre os colaboradores, implementando a notificação à administração em casos de sintomas e o consequente isolamento doméstico. Estabeleceu-se políticas de visitantes, minimizando a interação entre as pessoas, assim como o aumento do trabalho remoto e de reuniões por videoconferência. Também, o distanciamento dos trabalhadores na linha de produção, atrelado ao uso obrigatório e controlado de máscaras dentro e fora das dependências industriais. Além disso,

<sup>1</sup> Discente de Medicina Veterinária, rafaelamachado@yahoo.com

<sup>2</sup> Faculdade de Medicina, lopesscarol23@gmail.com

<sup>3</sup> Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF), varella.gabriel@yahoo.com.br

<sup>4</sup> Discente de Medicina Veterinária, andersonnjrf@gmail.com

<sup>5</sup> Faculdade de Medicina, vanessa.teodoro@edu.ufjf.br

em alguns casos, implantaram-se a mensuração da temperatura do colaborador, a alteração dos turnos e dos horários de descanso e refeições, e o cuidado no transporte dos funcionários. No que tange a contaminação cruzada por superfícies contaminadas, como aço inoxidável, plástico, papelão, dentre outros, ainda que os dados científicos de permanência do vírus nessas superfícies sejam experimentais, torna-se necessária a avaliação de risco de cada etapa do processo. Dessa forma, é possível determinar onde e como poderia ocorrer uma eventual contaminação e, assim, elaborar programas de mitigação de riscos. Nesse sentido, é importante intensificar a higienização de equipamentos e utensílios utilizados no processamento, bem como rever os sanitizantes, sua concentração e o tempo de contato, além de estabelecer procedimentos de ação corretiva e aumentar a frequência de monitoramento e verificação. Além disso, acentuar a prática regular de higienização das mãos e os cuidados na manipulação, atrelados a intensificação da higienização de superfícies intensamente manipuladas, como portas e maçanetas. Para que haja sucesso nas ações empregadas na indústria de alimentos para evitar a disseminação do coronavírus e, consequentemente, o desabastecimento por fechamento de unidades fabris, é fundamental a educação e o treinamento de todos os envolvidos. **Reflexões finais:** Seguir rigorosamente as determinações do SGSA no que tange, principalmente, às BPF e ao APPCC, é de extrema importância para evitar a propagação de microrganismos que comprometam a segurança, de uma maneira geral. Ademais, espera-se que as indústrias transformem a cultura de segurança de alimentos em uma missão, de forma que, passada a pandemia, os cuidados com a higiene e o aprendizado adquirido permaneçam em suas rotinas.

**PALAVRAS-CHAVE:** Alimento seguro, COVID-19, Gestão em Segurança de Alimentos.

<sup>1</sup> Discente de Medicina Veterinária, rafaelamachado@yahoo.com  
<sup>2</sup> Faculdade de Medicina, lopesscarol23@gmail.com  
<sup>3</sup> Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF), varella.gabriel@yahoo.com.br  
<sup>4</sup> Discente de Medicina Veterinária, andersonrjrf@gmail.com  
<sup>5</sup> Faculdade de Medicina, vanessa.teodoro@edu.ufjf.br