



## **MUDANÇA NOS HÁBITOS DE HIGIENE NOS ALIMENTOS PÓS PANDEMIA**

Emiliane Ribeiro Rodrigues Machado, Tainara Hoeber Da Silva Dias, Leandro Cesar Silva, Mateus De Paula Ribeiro, Ramon Domingos Da Silva Lucas, Otavio Modesto De Oliveira.

Professor(a) orientador(a): SOARES, Yaska Janaína Bastos.

A COVID-19, doença infecciosa causada por organismos microscópicos capazes de infectar pessoas e alguns animais pertencentes a uma grande família de RNA, causando doenças respiratórias, hepáticas, neurológicas e gastrointestinais (Wu et al., 2020). A contaminação acontece por meio de gotículas do vírus ativo, que pode ser transmitido entre indivíduos ou por objetos contaminados (Li et al., 2020).

O comitê de taxonomia internacional (ICTV) nomeou o novo coronavírus como SARS-CoV-2 e a doença ficou conhecida como COVID-19 (Lai, et al., 2020; OMS-A, 2020). Hoje a doença já tem 05 variantes danosas e mais outras 07 ainda sobre vigilância (CNN, 2021). Em janeiro de 2020 a OMS declarou que o covid-19 era uma emergência de saúde pública e por essa razão as diversas formas de contaminação, propagação e contágio do vírus começaram a ser investigadas, e o questionamento a respeito da segurança nos alimentos começaram a ser frequentes (Li-Xet al., 2020). Mas até o momento, não existem evidências científicas de que vírus causador da Covid-19 seja transmitido por meio de consumo dos alimentos. Ainda assim, deve-se ter cuidados com a obtenção, preparo e manipulação dos alimentos (São José, et al. 2020).

Existe uma grande variedade de vírus causadores de enfermidades podem ser transmitidos através dos alimentos, a maioria dos vírus transmitidos em alimentos não possuem envelope viral o que os tornam estáveis no ambiente, o envelope viral por ser feito de lipídios e proteínas é sensível a detergentes, a alguns agentes antimicrobianos e a mudanças de temperaturas ocasionados por algumas técnicas de processamento dos alimentos que elevam e abaixam a temperatura do ambiente, portanto os vírus não envelopados possuem a capacidade de sobreviver por longos períodos, em cascas, superfícies de contato com alimentos, fezes e mãos (Miranda



e Schaffner, 2019). O que mostra o quão importante é a higienização não só dos alimentos, mas também de nossas mãos antes das refeições.

De acordo com Amorim (2020) “Ao limpar as mãos, prefira fazê-lo com água e sabão ao invés de usar o álcool em gel, sobre os alimentos, lave as frutas e verduras também com água e sabão se imersas na solução preparada com hipoclorito, deve-se enxaguá-las com água antes do consumo”

As boas práticas e os cuidados durante a manipulação de alimentos previnem várias doenças. Estes cuidados devem estar inseridos no dia a dia de quem prepara as refeições e não somente em tempos de Covid-19.

O presente trabalho tem como objetivo apresentar reflexões sobre as mudanças de hábitos de higiene com os alimentos e como isso alterou a rotina de pessoas em seus lares.

### Metodologia

Para desenvolvimento do presente trabalho foi realizado inicialmente um levantamento bibliográfico o tema e suas vertentes. Os conteúdos foram pesquisados em artigos técnico-científicos, sites, publicações. Foram considerados os materiais bibliográficos publicados nos anos de 2020, 2021 e 2022.

Muitas mudanças significativas ocorreram na vida e nos hábitos diários das pessoas, e devido a isso, realizou-se pesquisa de forma digital em razão da pandemia da COVID-19, através de questionário eletrônico (Google forms) contendo 14 perguntas previamente estruturado para avaliação dos hábitos higiênicos dos alimentos.

Os indivíduos foram abordados aleatoriamente através de plataformas digitais (whatsapp). As perguntas estruturadas eram referentes: à idade, gênero, escolaridade, meios de comunicação em que obteve informações sobre higiene de alimentos, se antes da pandemia você tinha o hábito de higienizar os produtos que trazia do mercado antes de colocar na geladeira, se adquiriu novos hábitos de higienização após a pandemia, se foi diagnosticado com covid 19, ter medo de consumir produtos que não foram higienizados de forma correta, se acredita que deixar frutas, legumes e verduras de molho em substâncias como o cloro pode afetar de forma prejudicial seus nutrientes, acredita que lavar os alimentos apenas com água corrente é o suficiente, se vai continuar com os novos hábitos de higienização mesmo após o fim da pandemia, acredita que o produtor pode cobrar mais caro por um



produto melhor higienizado e armazenado e quais métodos você utiliza para higienizar seus produtos antes de consumi-los ou levá-los para sua geladeira.

As informações obtidas através do questionário elaborado nesta pesquisa foram utilizadas apenas para fins de pesquisa, não havendo dos participantes nada que causasse qualquer constrangimento uma vez que apenas dados como a cidade, faixa etária, grau de escolaridade foram solicitadas quanto a dados pessoais, com base em pesquisas nas principais fontes de informações relacionadas à saúde e em formulários eletrônicos realizados para coleta de informações.

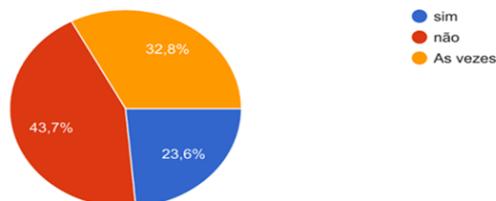
Os resultados obtidos foram tabulados em planilha eletrônica de dados (Microsoft Excel ®2019) para posterior confecção de gráficos e análise dos resultados.

## Resultados

Ao total foram 229 pessoas avaliadas, sendo estas de distintos estados e cidades diferentes. Em pleno século 21, como já esperado, a internet está sendo o principal meio de obter informações.

Dentre os respondentes da pesquisa, apenas 24% higienizavam antes da pandemia, os produtos antes de colocá-los na geladeira (Gráfico abaixo). Mas a maioria não tinha o costume de fazer essa higienização.

Antes da pandemia você tinha o hábito de higienizar os produtos que trazia do mercado antes de colocar na geladeira?  
229 respostas

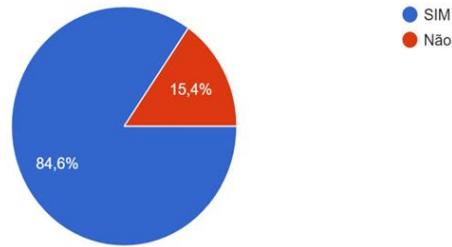


De acordo com a pergunta: você adquiriu novos hábitos de higienização após a pandemia, 84,6% dos respondentes informaram ter adquirido novos hábitos de higienização, após a pandemia.



Você adquiriu novos hábitos de higienização após a pandemia?

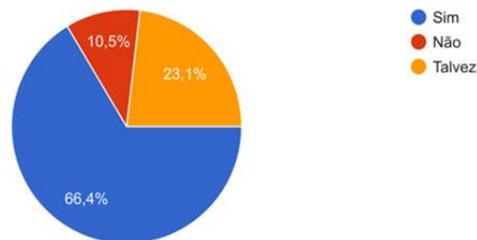
228 respostas



A pandemia foi responsável pela mudança de hábito de higienização de 66,4% do grupo de pessoas entrevistadas, como pode ser visto no gráfico a seguir:

Você vai continuar com os novos hábitos de higienização mesmo após o fim da pandemia ?

229 respostas



## Conclusão

A pandemia de covid-19 fez com que a população mudasse o comportamento em relação a higienização dos alimentos, conforme foi demonstrado através das respostas dos entrevistados, nota-se que na atualidade as pessoas estão mais preocupadas com uma higienização correta dos alimentos, não apenas na ingestão imediata, mas também na forma de armazenagem a fim de reduzir a possibilidade de contaminação.

Portanto concluímos que para mitigar a contaminação de alimentos a higienização da superfície destes tem papel fundamental e mesmo com o fim da pandemia antes de comer algo as pessoas agora refletem sobre quem pode ter tocado sobre este e se foi higienizado corretamente.

## Referências



Amorim, E. H. Quais serão as mudanças nos hábitos de higiene no pós pandemia?. Agosto 2020. Disponível em: <https://www.jornalcontabil.com.br/mudancas-nos-habitos-de-higiene-no-pos-pandemia>. Acesso em: 28 de abril de 2022.

CNN BRASIL SAÚDE. Ômicron, Mu, Delta, Lambda e outras: conheça as variantes da Covid-19 identificadas. Disponível em <  
<https://www.google.com/amp/s/www.cnnbrasil.com.br/saude/omicron-mu-delta-lambda-e-outras-conheca-as-variantes-da-covid-19-identificadas>. Acesso em 21 de abril de 2022.

LAI, C. C.; SHIH, T. P.; KO, W. C.; TANG, H. J.; H SUEH, P. R. Severe acute respiratory syndrome coronavirus 2 (SARS-CoV-2) and coronavirus disease-2019 (COVID-19): the epidemic and the challenges. International journal of antimicrobial agents, 105924.2020.

Ministério da Saúde (BR). Boletins Epidemiológicos da COVID-19 [Internet]. Brasília: Ministério da Saúde; 2020 . Disponível em: <https://www.saude.gov.br/boletins-epidemiologicos>> Acesso em 25 de abril de 2022.

MIRANDA, R. C.; SCHAFFNER, D. W. Virus risk in the food supply chain. Current Opinion in Food Science, 30, 43-48. 2019

São José, J. F. B. de et al. Higiene de alimentos em tempos de COVID-19: O que é preciso saber? Cartilha Ufes. Abril 2020. Disponível em: [https://ufes.br/sites/default/files/anexo/cartilha\\_higiene\\_de\\_alimentos2020.pdf](https://ufes.br/sites/default/files/anexo/cartilha_higiene_de_alimentos2020.pdf). Acesso em: 28 de abril de 2022.