

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

Regina Damasceno Rodrigues

**DENÚNCIAS DE IRREGULARIDADES SANITÁRIAS E SURTOS DE COVID-19 EM
SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO OCORRIDOS DURANTE A PANDEMIA EM
PORTO ALEGRE/RS**

Porto Alegre

2022

Regina Damasceno Rodrigues

Denúncias de Irregularidades Sanitárias e Surtos de COVID-19 em Serviços de Alimentação Ocorridos Durante a Pandemia em Porto Alegre/RS

Trabalho de conclusão de curso de graduação apresentado ao Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre, como requisito parcial para a obtenção do grau de Tecnólogo em Alimentos.

Orientadora: Profa. Letícia Sopena Casarin
Coorientadora: Paula Marques Rivas

Porto Alegre

2022

Regina Damasceno Rodrigues

Denúncias de Irregularidades Sanitárias e Surtos de COVID-19 em Serviços de Alimentação Ocorridos Durante a Pandemia em Porto Alegre/RS

Trabalho de conclusão de graduação apresentado ao Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre, como requisito parcial para obtenção do grau de Tecnólogo em Alimentos.

Data da aprovação: ____/____/____

Orientadora: Profa. Dra. Letícia Sopeña Casarin
Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre

Profa. Dra. Manuela Poletto Klein
Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre

Profa. Dra. Cheila Mineia Daniel de Paula
Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre

AGRADECIMENTOS

Agradeço aos meus pais (*in memorian*) pelo eterno incentivo.

Aos meus filhos, Bianca pelo amor e apoio incondicional, e Fábio por compreender os meus vários momentos de ausência.

À minha orientadora Profa. Letícia Sopeña Casarin por toda orientação, dedicação e apoio que foram importantíssimos para execução e finalização deste trabalho.

À coordenadora da Equipe de Vigilância de Alimentos – DVS/SMS-PMPA e minha coorientadora Paula Marques Rivas, pela disposição dos dados para elaboração do TCC e orientação.

A minha cunhada Josi pela ajuda e disposição na formatação deste trabalho.

Ao meu companheiro Juciano pelo incentivo e apoio de sempre.

RESUMO

A Organização Mundial da Saúde foi informada, em dezembro de 2019, sobre casos de pneumonia em Wuhan, na China, causados pelo novo *Coronavírus* e em março de 2020 declarou a situação como Pandemia. Frente a este cenário, medidas sanitárias de controle e prevenção foram tomadas em muitos países, inclusive, no Brasil. Conseqüentemente, a Equipe de Vigilância de Alimentos (EVA) recebeu muitas denúncias relacionadas à Pandemia da COVID-19 em serviços de alimentação de Porto Alegre. Os dados das denúncias relacionadas ao descumprimento das medidas de prevenção e controle da Pandemia, à ocorrência de surtos de COVID-19, bem como de irregularidades sanitárias ocorridas de março de 2020 a março de 2021 foram coletados e analisados neste trabalho. Também foram avaliados os dados da investigação destas denúncias. O maior número de denúncias envolveu os supermercados (41,42%) e minimercados, (21,7%). Das denúncias recebidas e vistoriadas, a maioria era improcedente (67,65%). Nas denúncias procedentes (9,47%), as principais irregularidades referentes ao descumprimento das medidas de prevenção e controle da COVID-19 foram: o consumo de alimentos no local (18,46%), aglomerações de pessoas (16,92%) e clientes ou funcionários sem uso de máscaras (16,92%). As principais irregularidades sanitárias foram: deficiências na higienização (30,30%) e ausência ou inadequação dos dispositivos para higienização das mãos (24,24%). A conduta de intervenção preconizada pela EVA nas inspeções realizadas, foi a educação em saúde através de orientações. As denúncias de surtos da COVID-19, na sua maioria também ocorreu em supermercados (38,56%) e minimercados (27,12%). Destas denúncias 55,08% foram procedentes e parcialmente improcedentes. O maior número de casos de surtos investigados (24,67%) ocorreu no mês de fevereiro de 2021, assim como o maior número de trabalhadores envolvidos, testados e com resultado positivo. Considerando os dados analisados neste trabalho, salienta-se a importância da conscientização dos empresários, trabalhadores e consumidores dos serviços de alimentação sobre o cumprimento das medidas sanitárias impostas pelas legislações para prevenção e controle da Pandemia de COVID-19.

Palavras-chave: COVID-19, Serviços de Alimentação, Denúncias de irregularidades.

ABSTRACT

The World Health Organization (WHO) was informed in December of 2019 of the cases of pneumonia in Wuhan, China caused by the new Coronavirus and in March of 2020 WHO declared the situation a Pandemic. Faced with this scenario, sanitary control and prevention measures have been taken in many countries, including Brazil. Consequently, the Equipe de Vigilância de Alimentos (EVA) received many complaints related to the COVID-19 Pandemic in food services in Porto Alegre. Data from complaints related to non-compliance with Pandemic prevention and control measurements, the occurrence of COVID-19 outbreaks as well as sanitary irregularities that occurred from March of 2020 to March of 2021 were collected and analyzed in this work. Data from the investigation of these complaints were also evaluated. The largest number of complaints involved supermarkets (41.42%) and minimarkets (21.7%). From the complaints received and inspected, most were unfounded (67.65%). In the well-founded complaints (9.47%), the main irregularities regarding non-compliance with the prevention and control measurements of COVID-19 were: the consumption of food on the spot (18.46%), crowds of people (16.92%) and customers or employees not wearing masks (16.92%). The main sanitary irregularities were: deficiencies in hygiene (30.30%) and absence or insufficiency of hand hygiene devices (24.24%). The intervention approach recommended by EVA in the inspections that were carried out was health education guidelines. Most of the COVID-19 outbreak reports also occurred in supermarkets (38.56%) and mini markets (27.12%). From these complaints, 55.08% were well founded and partially unfounded. The largest number of cases of investigated outbreaks (24.67%) as well the largest number involving workers who tested positive occurred in February of 2021. Considering the data analyzed in this work, the importance of raising awareness among entrepreneurs, workers, and food service consumers about the compliance with health measurements imposed by the legislation for COVID-19 Pandemic prevention and control is emphasized.

Keys-words: COVID-19, Food Services, Sanitary irregularities.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Gráfico 1- Distribuição das denúncias relacionadas aos serviços de alimentação, registradas pela ouvidoria do município de Porto Alegre e encaminhadas à Equipe de Vigilância de Alimentos, no período de março de 2020 a março de 2021	44
Gráfico 2- Número de denúncias de surto de COVID-19 registradas pela ouvidoria do município em serviços de alimentação de Porto Alegre no período de março de 2020 a março de 2021.	55

LISTA DE QUADROS

Quadro 1- Principais legislações federais, estaduais e municipais que embasam as ações da Equipe de Vigilância de Alimentos da DVS/SMS-PMPA.....	15
Quadro 2- Classificação de risco das atividades econômicas, relacionadas aos serviços de alimentação, segundo as Resoluções CGSIM 57/2020 e 62/2020.	17
Quadro 3- Resumo das exigências gerais e para os serviços de alimentação, contidas nas leis, portarias e notas técnicas do governo federal, publicados no período de fevereiro de 2020 a março de 2021.	28
Quadro 4- Medidas sanitárias segmentadas, conforme a classificação por bandeiras do Sistema de Distanciamento Controlado do Governo do Rio Grande do Sul, em serviços de alimentação para o enfrentamento da Pandemia de COVID-19.....	29
Quadro 5- Resumo das exigências contidas nos decretos do Estado do Rio Grande do Sul, relacionados aos serviços de alimentação, publicados no período de março de 2020 a março de 2021.	30
Quadro 6- Resumo das exigências contidas nos Decretos do município de Porto Alegre relacionados aos serviços de alimentação, publicados no período de março de 2020 a março de 2021.....	34

LISTA DE TABELAS

Tabela 1- Ramos de atividades dos estabelecimentos envolvidos em denúncias encaminhadas para Equipe de Vigilância de Alimentos pela Ouvidoria do Município de Porto Alegre, no período de março de 2020 a março de 2021.	46
Tabela 2- Irregularidades relacionadas com o descumprimento das medidas de prevenção e controle da COVID-19 relatadas nas denúncias recebidas pela Equipe de Vigilância de Alimentos referentes à Pandemia da COVID-19, no período de março de 2020 a março de 2021.	48
Tabela 3- Irregularidades sanitárias relatadas nas denúncias recebidas pela Equipe de Vigilância de Alimentos de Porto Alegre, no período de março de 2020 a março de 2021. ...	49
Tabela 4- Número de denúncias procedentes, improcedentes, procedentes em partes, com possibilidade de ser procedente e com impossibilidade de avaliar durante as vistorias em serviços de alimentação de Porto Alegre, no período de março de 2020 a março de 2021.	51
Tabela 5- Irregularidades relacionadas às medidas de prevenção e controle da COVID-19 encontradas em inspeções realizadas nos serviços de alimentação de Porto Alegre, durante o período de março de 2020 a março de 2021.	52
Tabela 6- Irregularidades sanitárias encontradas em inspeções realizadas nos serviços de alimentação de Porto Alegre, durante o período de março de 2020 a março de 2021.	53
Tabela 7- Intervenções realizadas pela Equipe de Vigilância de Alimentos nos serviços de alimentação de Porto Alegre, durante o período de março de 2020 a março de 2021.	54
Tabela 8- Ramos de atividades envolvidos em denúncias de surtos de COVID-19 em serviços de alimentação de Porto Alegre no período de março de 2020 a março de 2021.	57
Tabela 9- Número de denúncias de Surto de COVID-19 procedentes, improcedentes, procedentes em partes e com impossibilidade de avaliar em serviços de alimentação de Porto Alegre no período de março de 2020 a março de 2021.	58
Tabela 10- Número de surtos de COVID-19 ocorridos nos serviços de alimentação, total de trabalhadores do estabelecimento, número de trabalhadores testados, número de testes positivos e número de trabalhadores afastados das atividades, no período de junho de 2020 a março de 2021.	59
Tabela 11- Ramos de atividades dos estabelecimentos envolvidos nos surtos de COVID-19 investigados em Porto Alegre, no período de junho de 2020 a março de 2021.	61

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	10
2	OBJETIVOS	12
2.1	OBJETIVO GERAL	12
2.2	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	12
3	REVISÃO DA LITERATURA	13
3.1	SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	13
3.2	VIGILÂNCIA SANITÁRIA	14
3.3	REQUISITOS SANITÁRIOS	16
3.4	IRREGULARIDADES E INFRAÇÃO SANITÁRIA	21
3.5	FUNCIONAMENTO DO SISTEMA DE DENÚNCIAS DA SMS-PMPA	22
3.6	PANDEMIA DE COVID-19	22
3.6.1	Surto de COVID-19	24
3.7	PANDEMIA DE COVID-19 E OS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	25
3.7.1	Medidas de prevenção e controle da COVID-19 em âmbito nacional, estadual e municipal	26
4	MATERIAIS E MÉTODOS	41
4.1	COLETA DOS DADOS	41
4.2	ANÁLISE DOS DADOS	42
4.3	ASPECTOS ÉTICOS	43
5	RESULTADOS E DISCUSSÃO	44
5.1	DENÚNCIAS REGISTRADAS PELA OUVIDORIA DO MUNICÍPIO DURANTE O PERÍODO DE MARÇO DE 2020 A MARÇO DE 2021	44
5.2	PROCEDÊNCIA DAS DENÚNCIAS REGISTRADAS PELA OUVIDORIA DO MUNICÍPIO DURANTE O PERÍODO DE MARÇO DE 2020 A MARÇO DE 2021	50
5.3	IRREGULARIDADES IDENTIFICADAS E INTERVENÇÕES REALIZADAS NAS INSPEÇÕES SANITÁRIAS DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO NO PERÍODO DE MARÇO DE 2020 A MARÇO DE 2021	51
5.4	DENÚNCIAS DE SURTO DE COVID-19 EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO DE PORTO ALEGRE	54
6	CONSIDERAÇÕES FINAIS	63
7	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	65

1 INTRODUÇÃO

Em dezembro de 2019, a Organização Mundial da Saúde (OMS) foi alertada sobre vários casos de pneumonia na cidade de Wuhan, República Popular da China, causada pelo vírus identificado como novo *coronavírus*, responsável por causar a doença COVID-19 (OPAS, 2020a). A COVID-19 é uma infecção respiratória aguda, potencialmente grave, de elevada transmissibilidade e de distribuição global (BRASIL, 2021b).

Em 11 de março de 2020, a OMS anunciou que a COVID-19, se caracterizava como uma pandemia (OPAS, 2020b).

No dia 20 de março de 2020, o Ministério da Saúde do Brasil (BRASIL, 2020e) declarou o reconhecimento da transmissão comunitária do *coronavírus* (COVID-19) em todo o território nacional e determinou a adoção de medidas de prevenção e controle por parte dos gestores nacionais. Entre as medidas sanitárias indicadas pelo Ministério da Saúde (MS), para controle e prevenção da COVID-19 estão: distanciamento social, etiqueta respiratória e de higienização das mãos, uso de máscaras, limpeza e desinfecção de ambientes, isolamento de casos suspeitos e confirmados e quarentena dos contatos dos casos de covid-19, conforme orientações médicas (BRASIL, 2021d).

Na Nota Técnica nº49 (BRASIL, 2020d), a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), em consonância com a OMS, a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) e autoridades internacionais relacionadas ao controle sanitário de alimentos declarou que não existem evidências de contaminação pelo novo *coronavírus* por meio de alimentos e que a transmissão deste vírus se dá de forma direta - pessoa a pessoa - ou por meio de superfícies contaminadas.

Apesar disso, no início da Pandemia (março a dezembro/2020) foi criada uma Força Tarefa pela Equipe de Vigilância de Alimentos (EVA) da Secretaria Municipal da Saúde de Porto Alegre (SMS-PMPA), na qual a equipe de fiscalização realizou vistorias nos serviços de alimentação, a fim de verificar o cumprimento das medidas sanitárias de controle da disseminação do novo *coronavírus*.

Desde março de 2020, foram publicadas orientações quanto ao fechamento e abertura de diferentes ramos de atividades do comércio, incluindo, principalmente, os serviços de alimentação, considerados como serviços essenciais. Além disso, desde o início da pandemia, a equipe inseriu em suas atividades a investigação epidemiológica de surtos de COVID-19 em serviços de alimentação (PORTO ALEGRE, 2020a).

A equipe da Força Tarefa também passou a atender as inúmeras denúncias recebidas pela ouvidoria do município, através do “Fala Porto Alegre” pelo número de telefone 156 ou por e-mail (156@smgl.prefpoa.com.br). Estas incluem, além das denúncias de irregularidades sanitárias (que já eram atendidas), também as relacionadas ao descumprimento das medidas de prevenção e controle da COVID-19 e de ocorrência de surtos de COVID-19, todas relatadas como ocorridas em serviços de alimentação. Os estabelecimentos denunciados eram vistoriados pela EVA com o objetivo de avaliar a procedência da reclamação e tomar as medidas sanitárias necessárias diante dos desvios constatados.

Diante desse contexto e do relevante número de denúncias recebidas durante a pandemia de COVID-19, o objetivo deste trabalho foi analisar os dados das denúncias registradas pela ouvidoria do município e direcionadas à Equipe de Vigilância de Alimentos (DVS/ SMS-PMA), durante o período de março de 2020 a março de 2021.

2 OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GERAL

Analisar as denúncias registradas pela ouvidoria do município relacionadas aos serviços de alimentação de Porto Alegre, durante o período de março de 2020 a março de 2021.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- a) Descrever as denúncias registradas pela ouvidoria do município e direcionadas à Equipe de Vigilância de Alimentos da Diretoria de Vigilância em Saúde da Secretaria Municipal de Saúde de Porto Alegre (EVA/DVS/ SMS-PMPA), durante o período de março de 2020 a março de 2021;
- b) Avaliar a procedência das denúncias de irregularidades sanitárias, de descumprimento das medidas de prevenção e controle da COVID-19 e de surtos de COVID-19 recebidas pela Equipe de Vigilância de Alimentos - DVS/SMS-PMPA, durante o período março de 2020 a março de 2021;
- c) Identificar quais foram as principais irregularidades identificadas e os ramos de atividades dos estabelecimentos envolvidos nas denúncias ocorridas no período de março de 2020 a março de 2021;
- d) Descrever as intervenções realizadas pela Equipe de Vigilância de Alimentos - DVS/SMS-PMPA nos serviços de alimentação investigados, durante o período de março de 2020 a março de 2021;
- e) Analisar os surtos de COVID-19 registrados pela Equipe de Vigilância de Alimentos – DVS/SMS-PMPA nos serviços de alimentação, no período de março de 2020 a março de 2021.
- f) Realizar um levantamento das legislações nacionais, estaduais e municipais relacionadas as medidas de prevenção e controle da COVID-19, aplicáveis aos serviços de alimentação, publicadas no período de março de 2020 a março de 2021.

3 REVISÃO DA LITERATURA

3.1 SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Os serviços de alimentação são estabelecimentos que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, unidades de alimentação e nutrição dos serviços de saúde, *delicatéssens*, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres (BRASIL, 2014).

Os diversos estabelecimentos considerados serviços de alimentação são ainda classificados de acordo com a atividade econômica. A classificação é dada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), com base em critérios como: a atividade específica executada, área do estabelecimento, entre outros. Por exemplo, conforme a Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE), os supermercados e hipermercados são estabelecimentos comerciais com venda predominante de produtos alimentícios variados e que também oferecem uma gama variada de outras mercadorias, tais como utensílios domésticos, produtos de limpeza e higiene pessoal, roupas, ferragens, etc., com área de venda superior a 5000 metros quadrados para hipermercados e entre 300 e 5000 metros quadrados para supermercados; já os minimercados são estabelecimentos com ou sem autoatendimento, venda predominante de alimentos e área de venda inferior a 300 metros quadrados e restaurantes com serviço completo, compreende as atividades de vender e servir comida preparada, com ou sem bebidas alcoólicas (IBGE, 2021).

O Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (BRASIL, 2004), estabelece procedimentos para garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado nos serviços de alimentação, visando a prevenção de doenças transmitidas por alimentos (DTA) e a proteção à saúde da população. Dentre eles, tem-se exigências quanto às edificações, instalações, móveis e utensílios, bem como a higienização dos mesmos, controle de vetores e pragas urbanas, qualidade da água de abastecimento, manejo de resíduos, higiene e saúde dos manipuladores, seleção dos fornecedores das matérias-primas, ingredientes e embalagens, recepção e estoque adequados, preparação, armazenamento, transporte e

exposição ao consumo do alimento preparado, documentação (manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados) e registro das atividades realizadas.

A fiscalização do cumprimento destes procedimentos pelos serviços de alimentação é atribuição das equipes de vigilância sanitária de alimentos dos municípios.

3.2 VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Entende-se por Vigilância Sanitária um conjunto de ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e da circulação de bens e da prestação de serviços de interesse à saúde (BRASIL, 1990).

O controle sanitário de alimentos é uma atribuição do Sistema Único de Saúde (SUS), através de um subsistema conhecido como Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS). O SNVS é composto pela ANVISA, que é o ente federal deste subsistema, e os órgãos de vigilância sanitária estaduais e municipais (BRASIL, 2021a).

A ANVISA tem a atribuição de coordenar as atividades exercidas pelo SNVS e é a responsável pela regulamentação. O controle da entrada dos produtos importados (em portos, aeroportos e nas fronteiras), o registro de alimentos e a avaliação de risco e eficácia também são atividades desta agência (BRASIL, 2021a).

O licenciamento e a fiscalização dos estabelecimentos que atuam na área de alimentos são competências dos órgãos estaduais ou municipais de vigilâncias sanitárias, organizados de acordo com a complexidade da atividade e a capacidade instalada (BRASIL, 2021a).

No âmbito estadual, no Rio Grande do Sul (RS), o Setor de Alimentos da Vigilância Sanitária do RS é o responsável por coordenar, supervisionar e normatizar as ações da vigilância sanitária de alimentos no Estado a fim de eliminar ou minimizar os riscos à saúde, vinculados à produção e à manipulação destes produtos. Neste contexto, entre as suas competências está a elaboração de normas, a coordenação e a execução de programas de monitoramento de alimentos, a capacitação de técnicos das Coordenadorias Regionais de Saúde e dos municípios, e a coordenação, a supervisão e o acompanhamento das ações de fiscalização de alimentos, bem como a sua execução de forma complementar (RIO GRANDE DO SUL, 2021a).

Já em âmbito municipal, a Coordenadoria Geral de Vigilância em Saúde (CGVS) vinculada à Secretaria Municipal da Saúde de Porto Alegre era a responsável pelas atividades de vigilância em saúde, desde a sua criação em 1995 (PORTO ALEGRE, 2011); no entanto, a partir de 2020, a CGVS passou a ser chamada de Diretoria de Vigilância em Saúde (DVS). A DVS tem as suas atividades estruturadas em três áreas:

- Área Ambiental, dividida em equipes de: Vigilância em Saúde Ambiental e do Trabalhador; de Vigilância de Zoonoses; Vigilância da Qualidade da Água
- Área Epidemiológica, dividida em Equipes de: Vigilância das Doenças Transmissíveis; Vigilância das Doenças Não Transmissíveis e Núcleo de Imunizações.
- Área Sanitária, dividida em Equipes de: Vigilância de Alimentos; Engenharia; Vigilância de Produtos de Interesse à Saúde e Vigilância de Serviços de Interesse à Saúde.

A Equipe de Vigilância de Alimentos (EVA) da DVS, Secretaria Municipal de Saúde de Porto Alegre (SMS-PMPA) é responsável pela promoção da segurança e da qualidade dos alimentos comercializados e/ou consumidos no município, por meio de ações que busquem eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde. Fiscaliza diariamente o comércio de alimentos no município e investiga surtos de doenças de transmissão alimentar (DTA) e mais recentemente, investiga os surtos de COVID-19 em estabelecimentos que comercializam alimentos. Além disso, promove ações de educação em saúde voltada para a prevenção das DTA, entre outras atividades (PORTO ALEGRE, 2021a).

As ações da Equipe de Vigilância de Alimentos são embasadas em leis federais, estaduais e municipais, sendo as principais listadas no [Quadro 1](#).

Quadro 1- Principais legislações federais, estaduais e municipais que embasam as ações da Equipe de Vigilância de Alimentos da DVS/SMS-PMPA.

Legislação	Título/ Assunto
Decreto Estadual nº 23430/1974	Aprova o Regulamento que dispõe sobre a promoção, proteção e recuperação da Saúde pública
Lei Federal nº 6437/1977	Especifica as infrações, estabelece sanções e dá outras providências
Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216/2004	Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação

Quadro 1 (continuação) - Principais legislações federais, estaduais e municipais que embasam as ações da Equipe de Vigilância de Alimentos da DVS/SMS-PMPA.

Portaria Estadual nº 78/2009	Aprova a lista de verificação de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, normas para cursos de capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá providências
Resolução ¹ CGSIM nº 57/ 2020	Visa definir o conceito de baixo risco para fins da dispensa de exigência de atos públicos de liberação para operação ou funcionamento de atividade econômica, conforme estabelecido no art. 3º, inciso I, da Lei nº 13.874, de 20 de setembro de 2019
Resolução ¹ CGSIM nº 62/ 2020	Dispõe sobre a classificação de risco das atividades econômicas sujeitas à vigilância sanitária e as diretrizes gerais para o licenciamento sanitário pelos órgãos de vigilância sanitária dos Estados, Distrito Federal e Municípios
Lei Complementar Municipal nº 876/ 2020	Estabelece normas de proteção à livre iniciativa e ao livre exercício de atividade econômica, bem como a Administração Pública Municipal como agente normativo e regulador

¹ Comitê para Gestão da Rede Nacional para a Simplificação do Registro e da Legalização de Empresas e Negócios
Fonte: a autora

3.3 REQUISITOS SANITÁRIOS

Os serviços de alimentação, assim como outros estabelecimentos precisam atender diversos requisitos para o seu funcionamento e para garantir a segurança dos produtos ofertados para os consumidores. Em 2019, foi sancionada a chamada Lei da Liberdade Econômica - Lei 13.874, de 20 de setembro de 2019 (BRASIL, 2019), estabelecendo garantias de livre mercado, validando uma série de medidas que aceleram e barateiam processos para aberturas e gerenciamento de empresas. Ou seja, a Lei estabelece normas que diminuem a burocracia para empresários e pessoas jurídicas com intuito de fomentar a economia brasileira, gerando mais renda e empregos (SEBRAE, 2019).

Por meio das Resoluções ¹CGSIM 57/2020 (BRASIL, 2020a) e ¹CGSIM 62/2020 (BRASIL, 2020b), as empresas foram classificadas em três níveis de risco: baixo, médio e alto (Quadro 2). Com a Lei, ficou definido que empresas consideradas de baixo risco não precisam

de vistoria e alvará de funcionamento para operar, sendo submetidas apenas às fiscalizações padrões posteriores (BRASIL, 2020a). Nos ramos de atividades considerados de médio risco, é emitido licenciamento sanitário (Alvará de Saúde) provisório pelo órgão competente; porém, é necessária vistoria depois do início das atividades da empresa, com intuito de permitir o exercício contínuo e regular da atividade econômica. Nas atividades econômicas consideradas de alto risco é exigido vistoria prévia e licenciamento sanitário (Alvará de Saúde) antes do início das atividades da empresa (BRASIL, 2020b).

Quadro 2- Classificação de risco das atividades econômicas, relacionadas aos serviços de alimentação, segundo as Resoluções ¹CGSIM 57/2020 e 62/2020.

Classificação de Risco	Descrição da atividade econômica
<p>Baixo Risco (Estabelecimentos isento de quaisquer atos públicos para liberação da atividade econômica)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fabricação de sucos de frutas, hortaliças e legumes, excetos concentrados 2. Fabricação de produtos de padaria e confeitaria com predominância de produção própria 3. Fabricação de alimentos e pratos prontos 4. Comércio atacadista de água mineral 5. Comércio atacadista de cerveja, chope e refrigerante 6. Comércio atacadista de pães, bolos, biscoitos e Similares 7. Comércio atacadista de chocolates, confeitos, balas, bombons e semelhantes 8. Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral 9. Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios - minimercados, mercearias e armazéns 10. Padaria e confeitaria com predominância de revenda 11. Comércio varejista de doces, balas, bombons e semelhantes 12. Comércio varejista de carnes - açougues 13. Comércio varejista de bebidas 14. Comércio varejista de mercadorias em lojas de conveniência 15. Comércio varejista de produtos alimentícios em geral ou especializado em produtos alimentícios não especificados anteriormente 16. Restaurantes e Similares 17. Lanchonetes, casas de chá, de sucos e Similares 18. Bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas, sem entretenimento 19. Bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas, com entretenimento 20. Serviços ambulantes de alimentação 21. Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê 22. Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para consumo domiciliar

Quadro 2 (continuação) - Classificação de risco das atividades econômicas, relacionadas aos serviços de alimentação, segundo as Resoluções ¹CGSIM 57/2020 e 62/2020.

Classificação de Risco	Descrição da atividade econômica
<p>Médio Risco (Estabelecimentos que recebem licenciamento sanitário provisório, mas necessitam vistoria posterior ao início das atividades)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fabricação de margarina e outras gorduras vegetais e de óleos não comestíveis de animais 2. Beneficiamento de arroz 3. Fabricação de farinha de mandioca e derivados 4. Fabricação de farinha de milho e derivados, exceto óleos de milho 5. Fabricação de amidos e féculas de vegetais 6. Moagem e fabricação de produtos de origem vegetal não especificados anteriormente 7. Fabricação de açúcar em bruto 8. Beneficiamento de café 9. Fabricação de produtos para infusão (chá, mate, etc.) 10. Fabricação de refrescos, xaropes e pós para refrescos, exceto refrescos de frutas 11. Comércio atacadista de café em grão 12. Comércio atacadista de soja 13. Comércio atacadista de cacau 14. Comércio atacadista de leite e laticínios 15. Comércio atacadista de cereais e leguminosas beneficiados 16. Comércio atacadista de farinhas, amidos e féculas 17. Comércio atacadista de cereais e leguminosas beneficiados, farinhas, amidos e féculas, com atividade de fracionamento e acondicionamento associada 18. Comércio atacadista de frutas, verduras, raízes, tubérculos, hortaliças e legumes frescos 19. Comércio atacadista de aves vivas e ovos 20. Comércio atacadista de carnes bovinas e suínas e derivados 21. Comércio atacadista de pescados e frutos do mar 22. Comércio atacadista de carnes e derivados de outros animais 23. Comércio atacadista de bebidas com atividade de fracionamento e acondicionamento associada 24. Comércio atacadista de bebidas não especificadas anteriormente 25. Comércio atacadista de café torrado, moído e solúvel 26. Comércio atacadista de açúcar 27. Comércio atacadista de óleos e gorduras 28. Comércio atacadista de massas alimentícias 29. Comércio atacadista de sorvetes 30. Comércio atacadista especializado em outros produtos alimentícios não especificados anteriormente 31. Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios- hipermercados e supermercados 32. Comércio varejista de laticínios e frios 33. Peixaria 34. Comércio varejista de hortifrutigranjeiros 35. Serviços ambulantes de alimentação 36. Cantinas - serviços de alimentação privativos

Quadro 2 (continuação) - Classificação de risco das atividades econômicas, relacionadas aos serviços de alimentação, segundo as Resoluções 1CGSIM 57/2020 e 62/2020.

Classificação de Risco	Descrição da atividade econômica
<p>Alto Risco (Estabelecimento nos quais é exigida vistoria prévia ao início das atividades)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Refino e outros tratamentos do sal 2. Fabricação de conservas de frutas 3. Fabricação de conservas de palmito 4. Fabricação de conservas de legumes e outros vegetais, exceto palmito 5. Fabricação de óleos vegetais em bruto, exceto óleo de milho 6. Fabricação de óleos vegetais refinados, exceto óleo de milho 7. Fabricação de margarina e outras gorduras vegetais e de óleos não comestíveis de animais 8. Fabricação de sorvetes e outros gelados comestíveis 9. Beneficiamento de arroz 10. Fabricação de produtos do arroz 11. Moagem de trigo e fabricação de derivados 12. Fabricação de farinha de mandioca e derivados 13. Fabricação de farinha de milho e derivados, exceto óleos de milho 14. Fabricação de amidos e féculas de vegetais 15. Fabricação de óleo de milho em bruto 16. Fabricação de óleo de milho refinado 17. Moagem e fabricação de produtos de origem vegetal não especificados anteriormente 18. Fabricação de açúcar em bruto 19. Fabricação de açúcar de cana refinado 20. Fabricação de açúcar de cereais (dextrose) e de beterraba 21. Beneficiamento de café 22. Torrefação e moagem de café 23. Fabricação de produtos à base de café 24. Fabricação de produtos de panificação industrial 25. Fabricação de biscoitos e bolachas 26. Fabricação de produtos derivados do cacau e de chocolates 27. Fabricação de frutas cristalizadas, balas e semelhantes 28. Fabricação de massas alimentícias 29. Fabricação de especiarias, molhos, temperos e condimentos 30. Fabricação de alimentos e pratos prontos 31. Fabricação de pós-alimentícios 32. Fabricação de fermentos e leveduras 33. Fabricação de gelo comum 34. Fabricação de produtos para infusão (chá, mate, etc.) 35. Fabricação de adoçantes naturais e artificiais 36. Fabricação de alimentos dietéticos e complementos alimentares 37. Fabricação de outros produtos alimentícios não especificados anteriormente 38. Fabricação de águas envasadas 39. Fabricação de refrescos, xaropes e pós para refrescos, exceto refrescos de frutas 40. Fabricação de bebidas isotônicas

Quadro 2 (continuação) - Classificação de risco das atividades econômicas, relacionadas aos serviços de alimentação, segundo as Resoluções ¹CGSIM 57/2020 e 62/2020.

Classificação de Risco	Descrição da atividade econômica
Alto Risco (Estabelecimento nos quais é exigida vistoria prévia ao início das atividades)	41. Fabricação de outras bebidas não alcoólicas não especificadas anteriormente 42. Comércio atacadista de cereais e leguminosas beneficiados, farinhas, amidos e féculas, com atividade de fracionamento e acondicionamento associada 43. Comércio atacadista de bebidas com atividade de fracionamento e acondicionamento associada 44. Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral, com atividade de fracionamento e acondicionamento associada

¹ Comitê para Gestão da Rede Nacional para a Simplificação do Registro e da Legalização de Empresas e Negócios
 Fonte: a autora, compilado das Resoluções CGSIM 57/2020 (BRASIL, 2020a) e CGSIM 62/2020 (BRASIL, 2020b)

O Alvará de Saúde é um documento que atesta que o estabelecimento passou por vistoria pelos fiscais da vigilância sanitária e está apto para exercer suas funções. Cada ramo de atividade de produção de alimentos tem suas peculiaridades e exigências específicas, mas muitos itens são comuns para todos os tipos de estabelecimentos (RIO GRANDE DO SUL, 1974).

Apesar da expedição do Alvará de Saúde não ser obrigatória para os serviços de alimentação classificados como de baixo risco, o início do funcionamento da empresa de baixo risco não exime os responsáveis legais da instalação e manutenção dos requisitos de segurança sanitária, sob pena de aplicação de sanções cabíveis (BRASIL, 2020a).

Para os serviços de alimentação que necessitam do Alvará de Saúde inicial ou renovação (atividades de médio e alto risco), este é solicitado, no município de Porto Alegre através do e-mail: alvarasaude@portoalegre.rs.gov.br com envio dos documentos básicos (requerimento preenchido e assinado; cópia do Alvará de Localização atualizado; cópia do CNPJ; cópia do Contrato Social) e específicos (cópia de documento oficial com foto de um responsável pela empresa; cópia do Certificado do Curso de Boas Práticas de 16h realizado em instituição homologada pela PMPA; autorização para representar responsável pelas Boas Práticas de Manipulação, caso não seja sócio proprietário da empresa; cópia do documento oficial com foto do participante do Curso de Boas Práticas de Manipulação). Após o recebimento da solicitação é agendada uma vistoria no local (PORTO ALEGRE, 2016).

Considerando este contexto, as vistorias nos serviços de alimentação são realizadas para atender solicitação de alvará ou renovação dele, para averiguação de denúncias recebidas pela

ouvidoria e ainda, vistorias de retorno. A maioria das vistorias nos serviços de alimentação baseia-se na verificação do cumprimento dos requisitos da Portaria nº 78/2009 (RIO GRANDE DO SUL, 2009), que aprova a lista de verificação em boas práticas para serviços de alimentação. É verificado a estrutura física, as condições de higiene do estabelecimento, controle de pragas e vetores, higiene e saúde dos manipuladores, abastecimento de água, qualidade, conservação e armazenamento da matéria-prima e itens sobre o preparo, armazenamento, exposição e transporte dos alimentos.

Caso sejam constatadas irregularidades sanitárias, o estabelecimento recebe uma notificação e ou auto de infração. Vistorias posteriores são realizadas para averiguar o cumprimento das exigências contidas no documento lavrado (vistoria de retorno) (RIO GRANDO SUL, 2017).

3.4 IRREGULARIDADES E INFRAÇÃO SANITÁRIA

Quando constatado irregularidades sanitárias no estabelecimento, durante a vistoria, documentos podem ser lavrados como: notificação, auto de infração e auto de apreensão, que vão depender da gravidade da infração.

A Notificação é um documento legal que determina as medidas que devem ser tomadas para adequação do estabelecimento referente às irregularidades encontradas, que podem ser estruturais, ou referentes à manipulação e comercialização dos alimentos. Os itens notificados têm um prazo de cumprimento, e este depende da gravidade da irregularidade observada. Caso os itens da notificação não sejam cumpridos no prazo estabelecido, poderá ser lavrado um auto de infração.

O Auto de Infração é um documento lavrado em situações específicas, quando são constatadas irregularidades graves no estabelecimento durante uma vistoria ou quando houve descumprimento da notificação no prazo determinado. O Auto de Infração lavrado pelo fiscal, fundamentado nas normas sanitárias, no qual serão descritas as infrações constatadas, gera a abertura de um Processo Administrativo Sanitário (PAS) e o autuado tem o prazo de trinta dias para apresentar a sua defesa (RIO GRANDE DO SUL, 2017). Após o julgamento do processo, o estabelecimento está sujeito às penalidades previstas na legislação vigente, a Lei Federal nº 6.437/1977 (BRASIL, 1977). São elas: advertência; multa; apreensão de produto; inutilização de produto; interdição de produto; suspensão de vendas e/ou fabricação de produto;

cancelamento de registro de produto; interdição parcial ou total do estabelecimento; proibição de propaganda (redação dada pela Lei nº 9.695/1998,); cancelamento de autorização para funcionamento da empresa; (redação dada pela Lei nº 9.695/1998); cancelamento do alvará de licenciamento de estabelecimento (redação dada pela Lei nº 9.695/1998); intervenção no estabelecimento que receba recursos públicos de qualquer esfera (inciso acrescido pela Lei nº 9.695/1998).

O Auto de Apreensão é um documento lavrado quando ocorre a apreensão de alimentos durante uma vistoria, especificando os alimentos, o motivo da apreensão e o enquadramento legal (RIO GRANDE DO SUL,2017).

3.5 FUNCIONAMENTO DO SISTEMA DE DENÚNCIAS DA SMS-PMPA

A EVA fiscaliza o comércio de alimentos de Porto Alegre, sendo realizadas vistorias para atender à solicitação de alvará ou renovação deste, investigação de surtos de DTA (e atualmente de COVID-19) e investigação de denúncias recebidas pela população.

Todas as denúncias dos cidadãos de Porto Alegre são realizadas através do “Fala Porto Alegre” pelo número de telefone 156 ou por *e-mail* (156@smgl.prefpoa.com.br). Estas denúncias são anônimas, sempre preservando a identidade do denunciante, porém este deve fornecer as informações sobre o local denunciado, como nome e endereço do estabelecimento, além de detalhes sobre as irregularidades observadas.

As denúncias relacionadas ao comércio de alimentos são enviadas pela ouvidoria para a EVA/DVS/SMS-PMPA, que após análise da denúncia realiza vistoria para verificar se a denúncia é procedente e tomar as medidas cabíveis.

3.6 PANDEMIA DE COVID-19

No dia 31 de dezembro de 2019, a Organização Mundial da Saúde (OMS) foi alertada sobre vários casos de pneumonia na cidade de Wuhan, na República Popular da China. Tratava-se de uma nova cepa de *coronavírus* que não havia sido identificada antes em seres humanos,

confirmada pelas autoridades chinesas em 7 de janeiro de 2020. Esse novo *coronavírus* é responsável por causar a doença COVID-19 (OPAS, 2020a).

Em 30 de janeiro de 2020, a OMS declarou que o surto do novo *coronavírus* era uma Emergência de Saúde Pública de Importância Internacional (ESPII), o mais alto nível de alerta da Organização, conforme previsto no Regulamento Sanitário Internacional. E em 11 de março de 2020 a COVID-19 foi caracterizada pela OMS como uma pandemia (OPAS, 2020a).

No Brasil, o primeiro caso de doença causada pelo novo *coronavírus* (COVID-19) foi confirmado em 26/02/2020, na cidade de São Paulo em uma pessoa com histórico de viagem à Itália (BRASIL, 2020f). Até dezembro de 2021 (31/12/2021), foram registrados 22.291.839 casos de COVID-19 com 619.334 óbitos no país. E no mundo, 288.469.780 casos (BRASIL, 2021e).

A COVID-19 é uma infecção respiratória aguda causada pelo *coronavírus* (SARS-CoV-2), potencialmente grave, de elevada transmissibilidade e de distribuição global (BRASIL, 2021b).

A infecção por COVID-19 pode variar de casos assintomáticos e manifestações clínicas leves, até quadros moderados, graves e críticos, sendo necessária atenção especial aos sinais e sintomas que indicam piora do quadro clínico que exijam a hospitalização do paciente (BRASIL, 2021c). Os principais sintomas são: febre, cansaço e tosse seca sendo que alguns pacientes podem apresentar dores, congestão nasal, dor de cabeça, conjuntivite, dor de garganta, diarreia, perda de paladar ou olfato, erupção cutânea na pele ou descoloração dos dedos das mãos ou dos pés (OPAS, 2021a).

A maioria das pessoas (cerca de 80%) se recupera da doença sem precisar de tratamento hospitalar. As pessoas idosas e as que têm outras condições de saúde como pressão alta, problemas cardíacos e do pulmão, diabetes ou câncer, têm maior risco de ficarem gravemente doentes. No entanto, qualquer pessoa pode ter a COVID-19 e ficar gravemente doente (OPAS, 2021a).

Entre as medidas indicadas pelo Ministério da Saúde (MS), para controle e prevenção da COVID-19 estão: distanciamento social, etiqueta respiratória e de higienização das mãos, uso de máscaras, limpeza e desinfecção de ambientes, isolamento de casos suspeitos e

confirmados e quarentena dos contatos dos casos de covid-19, conforme orientações médicas (BRASIL, 2021d).

Ademais, o MS recomenda ainda a vacinação contra a COVID-19 iniciando pelos grupos prioritários conforme o Plano Nacional de Vacinação. Estas medidas devem ser utilizadas de forma integrada, a fim de controlar a transmissão do SARSCoV-2 (BRASIL, 2021d).

3.6.1 Surto de COVID-19

Considera-se surto em saúde pública uma situação em que há aumento acima do esperado de uma doença em uma área ou entre um grupo específico de pessoas, em determinado período (BRASIL, 2018).

O Guia de Prevenção de Surtos e Cuidados Relacionados à COVID-19 em Ambientes de Trabalho da Secretaria de Saúde de Porto Alegre (PORTO ALEGRE, 2021b), recomenda que para fins de confirmação de surto por Sars-CoV-2 são necessários 2 (dois) casos ou mais confirmados por meio de teste de PCR (*Polymerase Chain Reaction*) que estejam epidemiologicamente relacionados, ou seja, tenham ocorrido em um mesmo espaço físico, composto por pessoas que tenham contato constante e continuado e que tenham espaçamento máximo de 14 dias entre a data de início de sintomas do primeiro e do segundo caso. Nesse caso é obrigatório notificar imediatamente a Secretaria Municipal da Saúde, através do e-mail: epidemio@sms.prefpoa.com.br e do “Fala Porto Alegre – 156”.

A ocorrência de surtos, incluindo os de COVID-19, pode ser identificada através da notificação por profissionais de saúde que percebem em sua rotina uma elevação do número de casos de determinada doença ou de sua gravidade; informação da comunidade (denúncia) e da imprensa e análise de rotina de dados de vigilância epidemiológica. Tais dados podem ser obtidos por notificação compulsória de doenças, inquéritos ou busca ativa em uma investigação, assim como a detecção laboratorial (BRASIL, 2018).

Segundo a coordenadora da EVA (comunicação pessoal), a investigação dos surtos de COVID-19 denunciados ou notificados em serviços de alimentação de Porto Alegre ocorre da seguinte forma: no primeiro momento é realizada a investigação epidemiológica, através do contato telefônico com o local de ocorrência. Esse contato com o local de ocorrência busca obter informações detalhadas sobre o ocorrido e solicitar envio dos seguintes documentos:

- Planilha de dados de surto de covid-19, contendo as seguintes informações: nome do estabelecimento, endereço, telefone, número de trabalhadores, nome do paciente, idade, CPF, profissão, local ou equipe de trabalho, endereço residencial, data de início de sintomas, sintomas, data e tipo de exame realizado (teste rápido ou teste por PCR) e resultado;
- Laudo e atestados dos trabalhadores testados;
- Medidas adotadas pela empresa frente aos casos;
- Plano de Contingência da empresa frente à pandemia.

As informações enviadas são analisadas, bem como é calculado o Coeficiente de Incidência (total de funcionários com testes positivos dividido pelo total de funcionários x 1000). A investigação sanitária é realizada também por via telefônica, onde todas as informações e orientações sobre prevenção de novos casos e medidas sanitárias são transmitidas, além do envio da Recomendação de Prevenção de Surtos e Cuidados Relacionados à Covid-19 em Ambientes de Trabalho (PORTO ALEGRE, 2021b). Naqueles estabelecimentos que tivesse o maior coeficiente de incidência (comparando os coeficientes de cada surto), era priorizada a vistoria *in loco* para averiguar os possíveis desvios no controle e prevenção do novo *Coronavírus*.

3.7 PANDEMIA DE COVID-19 E OS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Conforme a Nota Técnica nº 49 (BRASIL, 2020c), a ANVISA, a Organização Mundial da Saúde (OMS), a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) e autoridades internacionais relacionados ao controle sanitário de alimentos, indicam que não há evidências de contaminação pelo novo *coronavírus* por meio de alimentos (BRASIL, 2020c), como ocorre com outros vírus como Rotavírus, Hepatite A e Norovírus (BRASIL, 2020c; JAY, 2005). E ainda que a transmissão do novo *coronavírus* se dá de forma direta - pessoa a pessoa - ou por meio de superfícies contaminadas (BRASIL, 2020c).

Logo, para evitar a transmissão de COVID-19, além do cumprimento dos requisitos de boas práticas de manipulação de alimentos em serviços de alimentação, conforme estabelece a Resolução RDC nº 216/2004 (BRASIL, 2004), os estabelecimentos devem cumprir as regras estabelecidas pelos governos federal, estadual e municipal para o enfrentamento da pandemia de COVID-19.

Portanto, os estabelecimentos que permaneceram abertos durante a pandemia, conforme o Decreto Municipal nº 20.521 (mercados, supermercados, hipermercados, mercearias, açougues, peixarias, fruteiras, centros de abastecimento de alimentos, distribuidoras e centros de distribuição de alimentos e padarias) tiveram que se ajustar aos decretos publicados em relação às medidas sanitárias para enfrentamento da COVID-19 (PORTO ALEGRE, 2020b).

Durante a Pandemia, a Equipe de Vigilância de Alimentos priorizou a fiscalização nos serviços de alimentação quanto ao cumprimento das medidas sanitárias impostas pelas normas e instruções publicadas por órgãos nacional, estadual e municipal com o objetivo de prevenir e controlar a disseminação do novo *coronavírus*. Desde março de 2020, foram publicadas orientações quanto ao fechamento e abertura de diferentes ramos de atividades do comércio, incluindo, principalmente, os serviços de alimentação, considerados como serviços essenciais. Além disso, desde o início da pandemia, a equipe inseriu em suas atividades a investigação epidemiológica de surtos de COVID-19 em serviços de alimentação (PORTO ALEGRE, 2020a).

3.7.1 Medidas de prevenção e controle da COVID-19 em âmbito nacional, estadual e municipal

Desde o início da Pandemia de COVID-19 diversas medidas vêm sendo tomadas, entre elas, orientações e regras para prevenção e controle. As orientações dadas pelo Ministério da saúde (BRASIL, 2021d) preconizam o uso de máscara o tempo todo, lavagem das mãos com água e sabão ou uso de álcool gel, cobrir nariz e boca ao espirrar, distanciamento social mínimo de 1 metro, evitar aglomerações e ficar em isolamento caso apresente sintomas como tosse, dor de garganta e febre.

O Comitê Científico de Apoio ao Enfrentamento à Pandemia COVID-19 do estado do Rio Grande do Sul orienta o uso de máscaras não excluindo a necessidade de medidas de: limpeza das mãos com frequência, com água e sabão por 20 segundos e/ou uso de álcool 70%; distanciamento físico mínimo de 2 metros entre pessoas; evitar ambientes fechados ou mal ventilados, manter os locais bem arejados com janelas abertas; preferir atividades ao ar livre e sempre que apresentar sintomas gripais, manter isolamento e buscar orientação dos serviços de saúde (RIO GRANDE DO SUL, 2021b).

Ao longo da Pandemia da COVID-19, diversos decretos, portarias no âmbito federal, estadual e municipal foram publicados flexibilizando ou restringindo as medidas sanitárias para enfrentamento da pandemia, os quais foram agrupados e resumidos nos Quadros 3, 5 e 6.

No Quadro 3, estão os principais decretos, portarias e notas técnicas federais relacionados às medidas de enfrentamento da COVID-19 em serviços de alimentação.

O Governo do Rio Grande do Sul, instituiu pelo Decreto nº 55.240 de 10 de maio de 2020 (RIO GRANDE DO SUL, 2020a), o Sistema de Distanciamento Controlado para prevenção e enfrentamento à pandemia causada pelo novo *coronavírus* (COVID-19). Este sistema utiliza metodologias e tecnologia que permitem o monitoramento da evolução da epidemia causada pelo novo *Coronavirus*, e das consequências sanitárias, sociais e econômicas. O monitoramento é realizado através de indicadores destinados a mensurar a propagação da COVID-19, tais como, velocidade de avanço da propagação, estágio de evolução, incidência de novos casos da COVID-19 e a capacidade de atendimento do sistema de saúde. Por conseguinte, define a bandeira que cada macrorregião se encontra conforme escore definido para cada indicador em questão (RIO GRANDE DO SUL, 2020a).

Entretanto, as medidas sanitárias permanentes de prevenção da COVID-19, eram obrigatórias nos estabelecimentos comerciais que estavam autorizados a funcionar, independente da bandeira em que se encontravam as regiões. São elas: uso de máscara facial por funcionários e clientes, higienização de superfícies de toque, pisos, paredes e tetos, disposição de álcool 70° INMP para clientes e funcionários, equipamentos de proteção individual, distanciamento interpessoal adequado, teto de ocupação do estabelecimento, afastamento de funcionários com sintomas da COVID-19, pelo tempo mínimo de 14 dias, kit de higienização completo, manutenção dos sistemas de ar condicionados limpos e circulação de ar. informativo visível sobre higienização e cuidados para prevenção à COVID-19 (RIO GRANDE DO SUL, 2020a).

Quadro 3- Resumo das exigências gerais e para os serviços de alimentação, contidas nas leis, portarias e notas técnicas do governo federal, publicados no período de fevereiro de 2020 a março de 2021.

Data da publicação	Número do Decreto/ Portaria	Assunto
03/02/2020	Portaria nº 188	Declara Emergência em Saúde Pública de importância Nacional (ESPIN) em decorrência da Infecção Humana pelo novo <i>coronavírus</i> (2019-nCoV).
06/02/2020	Lei nº 13.979	Dispõe sobre as medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do <i>coronavírus</i> responsável pelo surto de 2019.
11/03/2020	Portaria nº 356	Dispõe sobre a regulamentação e operacionalização do disposto na Lei nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, que estabelece as medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do <i>coronavírus</i> (COVID-19).
09/04/2020	Nota Técnica nº 18	Covid-19 e as boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos.
09/04/2020	Nota Técnica nº 23	Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento da COVID-19.
02/06/2020	Nota Técnica nº 49	Orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19.
03/06/2020	Nota Técnica nº 47	Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento à Covid-19.
05/06/2020	Nota Técnica nº 48	Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19.
18/06/2020	Portaria conjunta nº 20	Estabelece as medidas a serem observadas visando à prevenção, controle e mitigação dos riscos de transmissão da COVID-19 nos ambientes de trabalho (orientações gerais).
02/07/2020	Lei nº 14.019	Dispõe sobre a obrigatoriedade do uso de máscaras de proteção individual para circulação em espaços públicos e privados acessíveis ao público, em vias públicas e em transportes públicos, sobre a adoção de medidas de assepsia de locais de acesso público, inclusive transportes públicos, e sobre a disponibilização de produtos saneantes aos usuários durante a vigência das medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente da pandemia da COVID-19.

Fonte: a autora

No Quadro 4, estão descritas as medidas determinadas para os serviços de alimentação, de acordo com a classificação em bandeiras (amarela, laranja, vermelha e preta) destinadas à prevenção e ao enfrentamento da pandemia causada pelo novo *coronavírus* (COVID-19).

Em 9 de outubro de 2020, através do Decreto nº 55.537 (RIO GRANDE DO SUL, 2020b), houve alteração das medidas sanitárias segmentadas para restaurantes de autosserviço (*self-service*) permitindo o funcionamento quando em bandeira amarela e laranja, com 75% e 50% da lotação respectivamente, trabalhadores em teletrabalho, presencial ou restrito, orientação aos clientes quanto ao uso de máscaras, álcool 70° INPM, distanciamento na fila, protetor salivar nos *buffets*. O atendimento poderia ser por tele-entrega (*delivery*), pegue e leve (*take away*), *drive-thru*, presencial restrito com utilização obrigatória de máscara ao servir e ao circular, permitindo retirar a máscara somente ao se alimentar sentado às mesas, distanciamento interpessoal de 1 metro e distanciamento entre as mesas de 2 metros.

Quadro 4- Medidas sanitárias segmentadas, conforme a classificação por bandeiras do Sistema de Distanciamento Controlado do Governo do Rio Grande do Sul, em serviços de alimentação para o enfrentamento da Pandemia de COVID-19.

Bandeiras	Ramo de atividades/ Medidas Sanitárias
Bandeira amarela	Restaurantes <i>a la carte</i>, prato feito e <i>buffet</i> sem autosserviço: 75% dos trabalhadores, 75% da lotação, presencial restrito; tele-entrega (<i>delivery</i>), pegue e leve (<i>take away</i>); <i>drive thru</i> ; Restaurante de autosserviço (<i>self service</i>): fechado; Lanchonetes e padarias: 75% dos trabalhadores, 75% da lotação; presencial restrito, tele-entrega (<i>delivery</i>), pegue e leve (<i>take away</i>), <i>drive thru</i>
Bandeira Laranja	Restaurantes <i>a la carte</i>, prato feito e <i>buffet</i> sem autosserviço: critérios de funcionamento: 50% dos trabalhadores, 50% da lotação, teletrabalho, presencial restrito, tele-entrega (<i>delivery</i>), pegue e leve (<i>take away</i>), <i>drive thru</i> ; Restaurante de autosserviço (<i>self service</i>): fechado; Lanchonetes e padarias: 50% dos trabalhadores, 50% da lotação, teletrabalho, presencial restrito; tele-entrega (<i>delivery</i>), pegue e leve (<i>take away</i>); <i>drive thru</i> .
Bandeira vermelha	Restaurantes <i>a la carte</i>, prato feito e <i>buffet</i> sem autosserviço: 50% dos trabalhadores, 25% da lotação, teletrabalho; presencial; tele-entrega (<i>delivery</i>), pegue e leve (<i>take away</i>); <i>drive thru</i> ; Restaurante de autosserviço (<i>self service</i>): fechado; Lanchonetes e padarias: 50% trabalhadores, 25% da lotação, teletrabalho; presencial; tele-entrega (<i>delivery</i>); pegue e leve (<i>take away</i>); <i>drive thru</i> .
Bandeira preta	Restaurantes <i>a la carte</i>, prato feito e <i>buffet</i> sem autosserviço: 25% dos trabalhadores, teletrabalho, apenas tele-entrega (<i>delivery</i>), pegue e leve (<i>take away</i>), <i>drive thru</i> ; Restaurante de autosserviço (<i>self service</i>): fechado; Lanchonetes e padarias: 25% dos trabalhadores, teletrabalho, apenas tele-entrega (<i>delivery</i>), pegue e leve (<i>take away</i>), <i>drive thru</i> .

Fonte: a autora

Em janeiro de 2021, Porto Alegre passou a adotar o Plano de Cogestão Regional, através do Decreto nº 20.892, de 9 de janeiro de 2021 (PORTO ALEGRE, 2021c), no qual grupos de municípios podem adotar protocolos próprios no enfrentamento à pandemia de COVID-19. Juntamente com Alvorada, Viamão, Glorinha e Cachoeirinha, que fazem parte da Região 10, Porto Alegre poderia adotar medidas sanitárias segmentadas do Sistema de Distanciamento Controlado abaixo da bandeira em que o município estiver classificado na ocasião (PORTO ALEGRE, 2021d). Por exemplo, se o município estiver classificado para a bandeira preta, poderia adotar as medidas da bandeira vermelha.

Após o Sistema de Distanciamento Controlado, em 15 de maio de 2021, o governo do RS instituiu o Sistema de Avisos, Alertas e Ações para fins de monitoramento, prevenção e enfrentamento à pandemia de COVID-19 (RIO GRANDE DO SUL, 2021c). O Sistema 3As de Monitoramento utiliza dados epidemiológicos (riscos de aumento da propagação) e de acompanhamento do sistema de saúde (risco de colapso do sistema de saúde) para subsidiar o processo de tomada de decisão dos gestores municipais para adoção das medidas de prevenção e controle da COVID-19 (RIO GRANDE DO SUL, 2021d). Este é o sistema vigente atualmente (janeiro/2022) no RS.

No Quadro 5, estão compilados os decretos estaduais nos quais estão previstas exigências para estabelecimentos de alimentos desde o início da Pandemia COVID-19.

Quadro 5- Resumo das exigências contidas nos decretos do Estado do Rio Grande do Sul, relacionados aos serviços de alimentação, publicados no período de março de 2020 a março de 2021.

Data da publicação	Número do Decreto/ Portaria	Estabelecimentos a que se aplica	Exigências
19/03/2020	Decreto nº 55.128	Restaurantes, bares e lanchonetes	Higienizar superfícies de toque (cardápio, mesas e bancadas), os pisos, paredes, forro e banheiro; dispor de protetor salivar eficiente nos serviços que trabalham com “ <i>buffet</i> ”; manter o sistema de ar condicionados limpos e o mínimo de uma janela externa aberta para renovação de ar; manter disponível “kit” completo de higiene de mãos nos sanitários de clientes e funcionários, manter os talheres higienizados e individualizados; manter distância mínima de 2 metros entre as mesas, evitar aglomeração de pessoas dentro do estabelecimento aguardando mesa.

Quadro 5 (continuação)- Resumo das exigências contidas nos decretos do Estado do Rio Grande do Sul, relacionados aos serviços de alimentação, publicados no período de março de 2020 a março de 2021.

Data da publicação	Número do Decreto/ Portaria	Estabelecimentos a que se aplica	Exigências
20/03/2020	Decreto nº 55.130	Produção, distribuição e comercialização de alimentos	Fica vedado o fechamento de atividades privadas consideradas essenciais. Ou seja, aqueles indispensáveis ao atendimento das necessidades inadiáveis da comunidade, assim considerados aqueles que, se não atendidos, colocam em perigo a sobrevivência, a saúde ou a segurança da população (§ 1º do artigo 3º do Decreto Federal nº10.282/2020).
27/03/2020	Decreto nº 55.148	Supermercados, restaurantes e locais de alimentação em <i>shopping centers</i> e centros comerciais	Determina o fechamento dos “ <i>shopping centers</i> ” e centros comerciais, à exceção supermercados, restaurantes e locais de alimentação.
01/04/2020	Decreto nº 55.154	Restaurantes, bares e lanchonetes	Além das exigências do Decreto nº 55.128, dispor de álcool gel 70º INPM para clientes e funcionários; reduzir fluxos, contatos e aglomerações de seus funcionários; determinar a utilização de Equipamentos de Proteção Individual pelos funcionários encarregados de preparar ou de servir alimentos; manter fixado, em local visível aos clientes e funcionários informações sanitárias sobre higienização e cuidados para a prevenção da COVID-19; afastar das atividades os funcionários que apresentarem sintomas de COVID-19 ou que tiveram contato com pessoas suspeitas ou confirmadas por no mínimo 14 dias. O distanciamento interpessoal mínimo de dois metros pode ser reduzido para o mínimo de um metro no caso de utilização de Equipamentos de Proteção Individual adequados para evitar contaminação e transmissão da COVID-19.
		Lojas de conveniência dos postos de combustível	Poderão funcionar, em todo o território estadual, ressalvadas as localizadas em estradas ou rodovias, que poderão manter seu funcionamento regular, apenas no intervalo compreendido entre às 7h e às 19h, vedada a abertura aos domingos.
08/04/2020	Decreto nº 55.177	Funcionários encarregados de preparar ou de servir alimentos, bem como os que, de algum modo, desempenhem tarefas próximos aos alimentos ou tarefas de atendimento direto ao público	Determina a utilização de Equipamento de Proteção Individual adequado

Quadro 5 (continuação)- Resumo das exigências contidas nos decretos do Estado do Rio Grande do Sul, relacionados aos serviços de alimentação, publicados no período de março de 2020 a março de 2021.

Data da publicação	Número do Decreto/ Portaria	Estabelecimentos a que se aplica	Exigências
15/04/2020	Decreto nº 55.184	Lojas de conveniência em postos de combustível	Poderão funcionar, em todo o território estadual, em qualquer localização, dia e horário, vedando a permanência de clientes no interior dos respectivos ambientes, além do tempo necessário para a compra de alimentos e de outros produtos e a proibição de aglomeração de pessoas nos espaços de circulação e nas dependências dos postos de combustíveis e suas lojas, abertos ou fechados.
11/05/2020	Decreto nº 55.240	Recinto coletivo, compreendido como local destinado a permanente utilização simultânea por várias pessoas, fechado ou aberto, privado ou público, bem como nas suas áreas de circulação, nas vias públicas e nos meios de transporte.	Fica determinado o uso obrigatório de máscara de proteção facial sempre que se estiver nestes locais.
11/05/2020	Decreto nº 55.241	Restaurantes <i>a la carte</i> , prato feito e <i>buffet</i> sem autosserviço; Restaurante de autosserviço (<i>self service</i>); Lanchonetes e padarias.	Sistema de Distanciamento Controlado para fins de prevenção e de enfrentamento à epidemia causada pelo novo <i>coronavírus</i> (COVID-19): bandeiras amarela, laranja, vermelha e preta
13/05/2020	Portaria SES nº 303/2020	Shopping centers e centros comerciais	Estabelece protocolos para a abertura de <i>shopping centers</i> e centros comerciais no âmbito do Estado do Rio Grande do Sul, em conformidade com o Decreto nº 55.240, de 10 de maio de 2020.
20/05/2020	Portaria SES nº 319	Serviços de alimentação	Institui o Protocolo de Boas Práticas para prevenção do novo <i>coronavírus</i> (COVID-19) a serem cumpridas pelos estabelecimentos que prestam serviços de alimentação, com consumo no local, no âmbito do Estado do Rio Grande do Sul.

Quadro 5 (continuação)- Resumo das exigências contidas nos decretos do Estado do Rio Grande do Sul, relacionados aos serviços de alimentação, publicados no período de março de 2020 a março de 2021.

Data da publicação	Número do Decreto/ Portaria	Estabelecimentos a que se aplica	Exigências
20/02/2021	Decreto nº55.764	Restaurantes, bares, <i>pubs</i> , centros comerciais	Vedação de abertura para atendimento ao público durante o horário compreendido entre às 22h e as 5h; Vedação da realização de festas, reuniões ou eventos, formação de filas e aglomerações de pessoas nos recintos ou nas áreas internas e externas de circulação ou de espera, bem como nas faixas de areia das praias, calçadas, portarias e entradas dos prédios e estabelecimentos, públicos ou privados, durante o horário compreendido entre às 22h e as 5h.
22/02/2021	Decreto nº 55.769	Restaurantes, bares, <i>pubs</i> , centros comerciais	Vedação de abertura para atendimento ao público, bem como de permanência de clientes nos recintos ou nas áreas internas e externas de circulação ou de espera de todo e qualquer estabelecimento, durante o horário compreendido entre às 20h e às 5h; vedação da realização de festas, reuniões ou eventos, formação de filas e aglomerações de pessoas nos recintos ou nas áreas internas e externas de circulação ou de espera, bem como nas faixas de areia das praias, calçadas, portarias e entradas dos prédios e estabelecimentos, públicos ou privados, durante o horário compreendido entre às 20h e às 5h; ressalvados os supermercados, que poderão concluir o atendimento dos consumidores que tenham ingressado até as 20h, que não ultrapasse 21h.
26/02/2021	Decreto nº55.771	Restaurantes <i>a la carte</i> , prato feito e <i>buffet</i> sem autosserviço; Restaurante de autosserviço (<i>self service</i>); Lançonetes e padarias	Medidas sanitárias referentes à bandeira preta do dia 27 de fevereiro de 2021 ao dia 7 de março de 2021.
08/03/2021	Decreto nº55.783	Restaurantes e bares	Poderão atuar por meio de tele entrega (<i>delivery</i>) <i>drive-thru</i> e pegue e leve (<i>take-away</i>), vedada a abertura para atendimento direto ao público.
21/03/2021	Decreto nº55.799	Restaurantes <i>a la carte</i> , prato feito e <i>buffet</i> sem autosserviço; Restaurante de autosserviço (<i>self service</i>); Lançonetes e padarias	Medidas sanitárias referentes à bandeira vermelha, do dia 22 de março de 2021 ao dia 4 de abril de 2021.

Fonte: a autora

Para atender as exigências do Sistema de Distanciamento Controlado e do Plano de Cogestão Regional, o município de Porto Alegre publicou uma série de decretos, que foram resumidos no Quadro 6. Neste quadro estão os decretos municipais que incluem exigências para estabelecimentos de alimentos.

Quadro 6- Resumo das exigências contidas nos Decretos do município de Porto Alegre relacionados aos serviços de alimentação, publicados no período de março de 2020 a março de 2021.

Data publicação	Número do Decreto	Estabelecimentos a que se aplica	Exigências
17/03/2020	20.505	Restaurantes, bares e lanchonetes	Higienização das instalações, superfícies de toque e talheres; espaçamento de 2 m entre as mesas; lotação máxima de 50% da capacidade; disposição de álcool gel 70° INPM para funcionários e clientes; ar condicionados limpos e higienizados e janela externa aberta para renovação de ar.
17/03/2020	20.506	<i>Shoppings centers</i> e centros comerciais: supermercados, restaurantes e locais de alimentação	Higienização das instalações, superfícies de toque e talheres; espaçamento de 2 m entre as mesas; lotação máxima de 50% da capacidade; disposição de álcool gel 70° INPM para funcionários e clientes; ar condicionados limpos e higienizados e janela externa aberta para renovação de ar.
19/03/2020	20.512	Mercado Público: restaurantes, estabelecimentos com comércio de alimentação e vendas de produtos alimentícios	Higienização das instalações e superfícies de toque e talheres, espaçamento de 2 m entre as mesas, lotação máxima de 30% da capacidade; disposição de álcool gel 70° INMP para funcionários e clientes; manter janelas e portas abertas para a renovação de ar.
20/03/2020	20.514	<i>Shoppings centers</i> e centros comerciais	Proibido funcionamento dos <i>Shoppings centers</i> e centros comerciais, exceto supermercados e mercados.
20/03/2020	20521	Mercados, supermercados, hipermercados, mercearias, açougues, peixarias, fruteiras e centros de abastecimento de alimentos, as distribuidoras e centros de distribuição de alimentos; padarias.	Permanecem abertos sendo que nas padarias fica proibido o consumo de alimentos no local.

Quadro 6 (continuação) - Resumo das exigências contidas nos Decretos do município de Porto Alegre relacionados aos serviços de alimentação, publicados no período de março de 2020 a março de 2021.

Data publicação	Número do Decreto	Estabelecimentos a que se aplica	Exigências
22/03/2020	20.525	Padarias, lojas de conveniência	Padarias e lojas de conveniência, proibido o consumo no local.
		Feiras de hortifrutigranjeiros	Feiras de hortifrutigranjeiros ao ar livre poderão funcionar, desde que observado o distanciamento mínimo de 10 m (dez metros) entre uma banca e outra, limitado aos produtores de Porto Alegre.
25/03/2020	20.531	Padarias, restaurantes, bares, lancherias e similares	Permitidas apenas por serviço de tele-entrega (<i>delivery</i>) e pegue e leve (<i>take away</i>), sendo vedado o ingresso de clientes nos estabelecimentos e a formação de filas, mesmo que externas.
03/04/2020	20.540	Comércio especializado em chocolates	Permitida a abertura 24 (vinte e quatro) horas por dia, sendo vedada aglomeração e a formação de filas internas ou externas até o dia 13/04/2020.
		Mercado Público	Restaurantes, estabelecimentos com comércio de alimentação e vendas de produtos alimentícios: permitido o funcionamento apenas por sistema de tele-entrega (<i>delivery</i>) e pegue e leve (<i>take away</i>), sendo vedado o ingresso de clientes nos estabelecimentos e a formação de filas, mesmo que externas.
19/05/2020	20.583	Supermercado e hipermercados	Controle do fluxo de pessoas. (Lotação não excedente a 50% da capacidade máxima prevista no alvará de funcionamento)
		Restaurantes, bares, lanchonetes e similares	Funcionamento dos estabelecimentos deve ser realizado com restrição ao número de clientes atendidos simultâneos (lotação não excedente a 50% da capacidade máxima de ocupação prevista no alvará de funcionamento ou de proteção e prevenção contra incêndio); higienização das instalações e superfícies de toque; espaçamento de 2 m entre as mesas; vedado o sistema de <i>buffet</i> , exceto se a montagem do prato for realizada por funcionário do estabelecimento.
15/06/2020	20.608	Restaurantes, bares, lancherias e similares	Permitido funcionamento até as 23:00 horas para atendimento ao público, com restrição do número de clientes atendidos simultâneos; tele-entrega (<i>delivery</i>) e pegue e leve (<i>take away</i>): sem restrição de horário, sendo vedado o ingresso de clientes nos estabelecimentos e a formação de filas, mesmo que externas.

Quadro 6 (continuação) - Resumo das exigências contidas nos Decretos do município de Porto Alegre relacionados aos serviços de alimentação, publicados no período de março de 2020 a março de 2021.

Data publicação	Número do Decreto	Estabelecimentos a que se aplica	Exigências
23/06/2020	20.625	<i>Shopping centers</i> e centros comerciais: Restaurantes, bares e lancherias Mercado Público: restaurantes, estabelecimentos com comércio de alimentação e vendas de produtos alimentícios, Restaurantes, bares, padarias, lojas de conveniência, lancherias e similares	Permitido apenas por sistema de tele-entrega (<i>delivery</i>) e pegue e leve (<i>take away</i>).
26/06/2020	20.630	Mercados, supermercados, hipermercados, mercearias, açougues, peixarias, fruteiras e centros de abastecimento de alimentos, as distribuidoras e centros de distribuição de alimentos e de água, salvo se estas não forem as atividades predominantes do estabelecimento	Permitido funcionamento normal desde que o estabelecimento controle o fluxo de pessoas, evite aglomeração, com observância da distância mínima interpessoal de 2 metros e das medidas de proteção individual.
05/07/2020	20.639	Supermercados e hipermercados	Controle do número de pessoas dentro do estabelecimento (máximo de 50% da capacidade); controle do distanciamento interpessoal mínimo de 2 metros.

Quadro 6 (continuação) - Resumo das exigências contidas nos Decretos do município de Porto Alegre relacionados aos serviços de alimentação, publicados no período de março de 2020 a março de 2021.

Data publicação	Número do Decreto	Estabelecimentos a que se aplica	Exigências
		Mercado Público e Mercado do Bom Fim	Permitido apenas por sistema de tele-entrega (<i>delivery</i>) e pegue e leve (<i>take away</i>).
06/08/2020	20.676	Estabelecimentos comerciais, inclusive em centros comerciais e <i>shoppings centers</i> .	Permitido o funcionamento no período de 7 até 9 de agosto de 2020.
		Mercado Público e Mercado do Bom Fim	Controle de fluxo de pessoas, na entrada e na saída, e o número de pessoas presentes no local, com aferição de temperatura de clientes e funcionários; 25% da capacidade e distanciamento interpessoal de 2m; estabelecimentos no ramo da alimentação, permitido apenas por sistema de tele-entrega (<i>delivery</i>) e pegue e leve (<i>take away</i>).
10/08/2020	20.683	Restaurantes, bares, padarias, lojas de conveniência, lancherias e similares	Permitido o sistema de tele-entrega (<i>delivery</i>) e pegue e leve (<i>take away</i>), a qualquer horário; Permitido de segunda a sexta-feira, das 11h às 17h para atendimento ao público, com restrição ao número de clientes atendidos simultâneos.
14/08/2020	20.687	Restaurantes, bares, padarias, lojas de conveniência, lancherias e similares,	Ocupação máxima de 4 pessoas por mesa; vedado o sistema de <i>buffet</i> exceto se a montagem do prato for realizada por funcionário e o estabelecimento dispor de protetor salivar eficiente no serviço e observar o distanciamento mínimo de 2m entre os presentes. Fica permitido o funcionamento, independentemente do horário, por sistema de tele-entrega (<i>delivery</i>) e pegue e leve (<i>take away</i>),
27/08/2020	20.709	Feiras livres, inclusive as de hortifrutigranjeiros	Proibido degustação de produtos na área das feiras; distanciamento mínimo de 5m entre as bancas, distanciamento de 1,5m interpessoal; disponibilização de álcool 70% ou outra solução sanitizante, para higienização dos feirantes e clientes.
01/09/2020	20.711	Restaurantes, bares, padarias, lojas de conveniência, lancherias e similares, inclusive localizados em <i>shoppings centers</i>	Permitido de segunda a sábado, das 11h às 22h, para atendimento ao público, com restrição ao número de clientes atendidos simultâneos (50% da lotação).

Quadro 6 (continuação) - Resumo das exigências contidas nos Decretos do município de Porto Alegre relacionados aos serviços de alimentação, publicados no período de março de 2020 a março de 2021.

Data publicação	Número do Decreto	Estabelecimentos a que se aplica	Exigências
04/09/2020	20.720	Hotéis	Permitido o uso das áreas destinadas para refeições.
		Comércio em geral, inclusive alimentos e bebidas e de restaurantes, bares e similares em parque, praças e similares	Vedado aos sábados, domingos e feriados.
09/09/2020	20.721	Restaurantes, bares, lanchonetes e similares	Permitido o sistema de <i>buffet</i> com montagem do prato realizada por funcionário ou disponibilizadas luvas individuais para o serviço pelo cliente; o estabelecimento dispor de protetor salivar eficiente no serviço; e o distanciamento mínimo de 2m entre os presentes durante o serviço.
17/09/2020	20.727	Restaurantes, bares, padarias, lojas de conveniência, lancherias e similares, inclusive em <i>shoppings centers</i>	Permitido de segunda a sábado, das 11h às 23h, para atendimento ao público, com restrição ao número de clientes atendidos simultaneamente (50% da lotação).
25/09/2020	20.742	Restaurantes, bares, padarias, lojas de conveniência, lancherias e similares, inclusive em <i>shoppings centers</i> ,	Ampliação do horário: permitido pelo Decreto 20.727 das 6 às 23h.
07/10/2020	20.752	Restaurantes	Permitido o funcionamento aos domingos.
04/11/2020	20.784	Restaurantes, bares, padarias, lojas de conveniência, lancherias e similares, inclusive em <i>shoppings centers</i> ,	Ampliação do horário: permitido pelo Decreto 20.742 das 6 às 24h.

Quadro 6 (continuação) - Resumo das exigências contidas nos Decretos do município de Porto Alegre relacionados aos serviços de alimentação, publicados no período de março de 2020 a março de 2021.

Data publicação	Número do Decreto	Estabelecimentos a que se aplica	Exigências
09/01/2021	20.891	Restaurantes, bares, lanchonetes e similares, supermercados e mercados em geral	Proibida a oferta de produtos para degustação; embalar individualmente os talheres para uso pelos clientes (de forma que a parte que entra em contato com a boca esteja protegida ao fundo da embalagem); disposição de mesas de modo a assegurar distanciamento mínimo de 2 metros entre elas, realizar a marcação do piso a fim de manter o distanciamento mínimo entre os clientes; manter fechados os espaços destinados à espera de clientes; evitar utilizar toalhas de tecido nas mesas ou outro material que dificulte a limpeza; quando proibido o autosserviço em <i>buffet</i> (conforme bandeiras), poderá ser substituído com funcionários disponíveis para servir os alimentos aos clientes, fazendo o uso constante de máscara e higienização frequente das mãos, devendo haver, alternativamente: barreira física de proteção em vidro, acrílico ou outro material de fácil higienização entre o balcão expositor de alimentos e o cliente, ou; distância de 1 (um) metro, com marcação no piso, entre o balcão expositor e o cliente, sendo obrigatório o uso de máscara pelo cliente.
09/01/2021	20.892	Restaurantes <i>a la carte</i> , prato feito e <i>buffet</i> sem autosserviço Lanchonetes, lancherias e bares Restaurantes de autosserviço (<i>self-service</i>)	Plano de Cogestão Regional (Região de Saúde 10) classificada na bandeira vermelha com medidas aplicáveis à bandeira laranja: 50% da lotação; presencial restrito, tele-entrega (<i>delivery</i>), pegue e leve (<i>take away</i>), <i>drive-thru</i>

Quadro 6 (continuação) - Resumo das exigências contidas nos Decretos do município de Porto Alegre relacionados aos serviços de alimentação, publicados no período de março de 2020 a março de 2021.

Data publicação	Número do Decreto	Estabelecimentos a que se aplica	Exigências
22/02/2021	20.946	Restaurantes <i>a la carte</i> , prato feito e <i>buffet</i> sem autosserviço Lanchonetes, lancherias e bares	Plano de Cogestão Regional Região de Saúde 10, classificada na bandeira preta com medidas aplicáveis à bandeira vermelha, conforme Decreto Estadual nº 55.766, de 22 de fevereiro de 2021: 50% de trabalhadores, 25% da lotação permitida, presencial restrito (com ingresso até no máximo 22 horas e encerramento 23h), grupos de no máximo 6 pessoas por mesa, distanciamento de 2m entre mesas, apenas clientes sentados em mesas, sem permanência em pé. Comércio eletrônico, tele-entrega (<i>delivery</i>), <i>Drivethru</i> , Pegue e Leve (<i>take away</i>): sem restrição de horário.
		Restaurantes de autosserviço (<i>self-service</i>)	Fechado
26/03/2021	20.977	Restaurantes e similares	Aos sábados, domingos e feriados, o horário de funcionamento fica permitido no período compreendido entre às 5h e às 22h.
		Bares e similares	Aos sábados, domingos e feriados, o horário de funcionamento fica permitido no período compreendido entre às 5h e às 18h.
		Comércio atacadista e varejista de chocolates	Aos sábados, domingos e feriados, o horário de funcionamento fica permitido no período compreendido entre às 5h e às 16h.

Fonte: a autora

Após março de 2021 foram publicadas outras legislações federais, estaduais e municipais, que não foram descritas, em razão de não estarem no período contemplado neste estudo.

4 MATERIAIS E MÉTODOS

4.1 COLETA DOS DADOS

Os dados das denúncias registradas pela ouvidoria do município e direcionadas à Equipe de Vigilância de Alimentos da Diretoria de Vigilância em Saúde da Secretaria Municipal de Saúde de Porto Alegre (DVS/SMS-PMA), por meio de sistema de protocolo, foram coletados durante o período de março de 2020 a março de 2021.

Estas denúncias são realizadas através do "Fala Porto Alegre 156" pelo número de telefone 156, ou por e-mail por parte de qualquer cidadão. A identificação do denunciante é mantida em sigilo e o assunto da reclamação é coletado pelo atendente da forma mais completa possível com informações como: o nome do estabelecimento, endereço completo e irregularidade encontrada. Estas informações são anotadas em um formulário que é então encaminhado para os diferentes setores, conforme o assunto. No caso de denúncias relacionadas aos serviços de alimentação estas são direcionadas à EVA/DVS.

O acesso aos registros dos atendimentos do "Fala Porto Alegre 156" relacionados aos serviços de alimentação, foi autorizado pela coordenadora da Equipe de Vigilância de Alimentos – DVS/SMS-PMPA. Foram disponibilizados os formulários dos atendimentos realizados no período de março de 2020 (17/03/2020) a março de 2021 (31/03/2021), para compilação e análise.

O período de coleta de dados de março de 2020 a março de 2021 foi selecionado de forma a completar o período de um ano de ocorrência da pandemia de COVID-19, contemplando desta forma diferentes momentos da situação epidemiológica. No entanto a coleta dos dados sobre a investigação dos surtos de COVID-19 foi possível somente a partir de junho de 2020 (04/06/2020), pois antes desta data a investigação das denúncias de todos os surtos, incluindo os denunciados em serviços de alimentação era atribuição do Centro de Referência em Saúde do Trabalhador (CEREST), por se tratar de assunto relacionado à saúde do trabalhador. Somente a partir de junho/2020, após a formação de uma Força Tarefa da DVS/SMS-PMPA, devido à grande demanda de denúncias para o CEREST, a investigação dos surtos envolvendo serviços de alimentação passou a ser realizada pela EVA/DVS. Portanto, o acesso aos dados das denúncias de surtos, ocorridos desde o início da pandemia (março/2020), estão disponíveis através dos formulários do "Fala Porto Alegre 156", mas os dados da

investigação destes surtos estão acessíveis somente a partir do período que esta passou a ser responsabilidade da EVA/DVS.

Além dos casos de surtos de Covid-19 denunciados através do “Fala Porto Alegre”, conforme dados fornecidos pela própria EVA, esta também investigava, desde junho de 2020 as notificações de surtos realizadas por outras vias que não somente o 156: e-mails, denúncias de outros órgãos (Ministério Público, Delegacia do Consumidor, por exemplo). Esta notificação era realizada de forma ativa segundo o Guia de Investigação de Surto.

4.2 ANÁLISE DOS DADOS

Os formulários impressos de atendimento do “Fala Porto Alegre 156” continham as seguintes informações: dados do denunciante (quando a denúncia não era anônima), tipo de retorno (por *e-mail*, telefone ou sem retorno), localização do estabelecimento, atividade econômica e o relato da denúncia. A estes dados foram acrescentadas pelos fiscais sanitários informações sobre a vistoria realizada no estabelecimento, bem como anexados os documentos lavrados, se fosse o caso.

Estes dados foram coletados e tabulados em um banco de dados no Excel para posterior análise dos seguintes itens: 1) ramos de atividade dos estabelecimentos envolvidos; 2) número de denúncias recebidas e atendidas em cada período; 3) procedência ou improcedência da denúncia realizada após vistoria realizada pela fiscalização; 4) irregularidades sanitárias; 5) intervenções realizadas (orientação, notificação, auto de infração, auto de apreensão, suspensão de atividades ou nenhuma intervenção).

Os registros das denúncias que envolviam surtos de COVID-19 em serviços de alimentação de Porto Alegre possuíam os seguintes dados: o nome do estabelecimento, endereço completo e descrição do possível surto: quantidade de pessoas envolvidas, apresentação de sintomas, testes realizados. Estas informações foram complementadas com os dados da investigação (data inicial e final do surto, quantidade de trabalhadores do estabelecimento, número de indivíduos testados, número de indivíduos testados por PCR e por teste rápido que tiveram diagnóstico para Coronavírus, número de indivíduos afastados) dos surtos de Covid-19.

As informações sobre as denúncias, as notificações e a investigação (*in loco* ou por telefone) dos surtos de COVID-19 foram coletadas da planilha de registro da EVA e transferidas para um banco de dados no Excel para análise dos seguintes itens: número de surtos, número de trabalhadores, número de trabalhadores testados, números de testes rápidos e PCR e número de funcionários afastados em cada mês.

4.3 ASPECTOS ÉTICOS

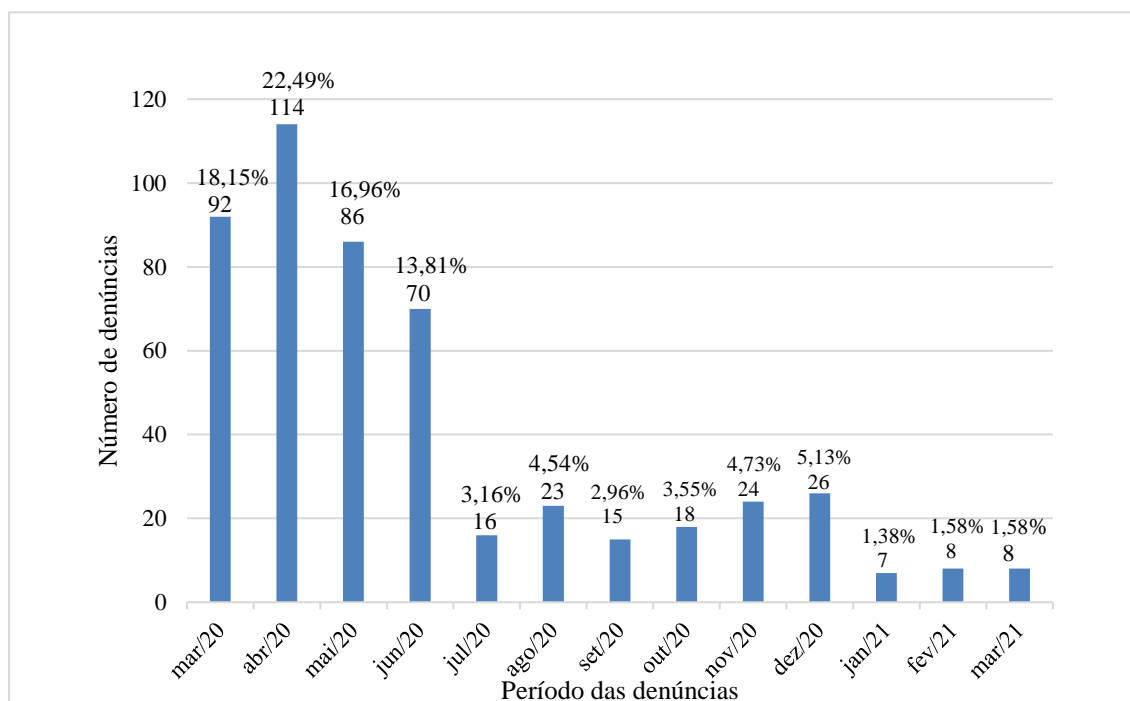
O estudo envolveu dados secundários de banco de dados de órgão público que não disponibiliza informações individuais e pessoais, ou seja, a equipe de pesquisadores teve acesso apenas a planilha quantitativa dos dados e não aos documentos que alimentaram a mesma. Desta forma, não foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa de acordo com a Resolução nº 466, de 12 de dezembro de 2012 (BRASIL, 2013).

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

5.1 DENÚNCIAS REGISTRADAS PELA OUVIDORIA DO MUNICÍPIO DURANTE O PERÍODO DE MARÇO DE 2020 A MARÇO DE 2021

No período de um ano da pandemia de COVID-19 (março de 2020 a março de 2021) foram direcionadas para EVA pela ouvidoria do município um total de 507 denúncias. O maior número de denúncias, recebidas, inspecionadas e finalizadas, foram nos meses iniciais da Pandemia (março a junho de 2020), como apresentado no [Gráfico 1](#).

Gráfico 1- Distribuição das denúncias relacionadas aos serviços de alimentação, registradas pela ouvidoria do município de Porto Alegre e encaminhadas à Equipe de Vigilância de Alimentos, no período de março de 2020 a março de 2021



Fonte: a autora

Situação semelhante à identificada em Porto Alegre, ocorreu no estado do Paraná, onde as ações e investigações relacionadas à COVID-19 foram maiores na segunda quinzena de abril, seguido de picos menores em maio e final de junho. Segundo os autores, estas ações tiveram um impulso e destaque importante nesse período pela necessidade iminente de acompanhar o que estava sendo disponibilizado à população, aos serviços de saúde e aos profissionais de saúde (LIMA *et al*, 2020).

O mesmo foi observado em um estudo que realizou a caracterização das denúncias recebidas no ‘Disque Vigilância – 150’ do Rio Grande do Sul. O ‘Disque Vigilância’ é o canal de denúncias e notificações do sistema de vigilância em saúde do RS, atendendo as demandas de cidadãos e profissionais de saúde referentes a todas as áreas de vigilância em saúde. Este estudo caracterizou as denúncias no ano de 2020 e observou que o maior número de denúncias também ocorreu nos meses de março a julho de 2020. Neste intervalo de tempo, o número de registros de atendimento correspondeu a 77,6% do total do ano de 2020, sendo o pico verificado no mês de abril (16,6%) (CARDOSO, 2021).

Da mesma forma também se observou um pico no número de denúncias direcionadas pelo “Fala Porto Alegre 156” à EVA/DVS/SMS-PMPA no mês de abril/2020 (114, 22,49%), o que pode ser atribuído à publicação do Decreto Estadual 55.154, em 1º de abril, o qual reiterou a declaração de estado de calamidade pública no estado do Rio Grande do Sul para fins de prevenção e de enfrentamento à epidemia causada pela COVID-19 (RIO GRANDE DO SUL, 2020c). A partir da publicação deste, ficaram restringidas a circulação da população e determinou-se o fechamento de estabelecimentos comerciais. As atividades de lazer e de práticas esportivas também foram fechadas e/ou restringidas dependendo do tipo de atividade a fim de evitar aglomerações. Esta maior rigidez quanto à prevenção da transmissão do novo *Coronavírus*, somada ao maior número de mortes registradas e a maior disseminação de informações, podem ter motivado o aumento no número de denúncias por parte da população. Além disso, podem ter ocorrido mais falhas no cumprimento das medidas, por ainda ser um período de adaptação dos estabelecimentos às novas regras.

Do total de 507 denúncias, foi observado que a categoria de estabelecimentos com maior número de reclamações foi a de supermercados (41,42%), seguida de minimercados (21,7%) e restaurantes (11,83%), conforme demonstrado na [Tabela 1](#) ~~Tabela 1~~.

Tabela 1- Ramos de atividades dos estabelecimentos envolvidos em denúncias encaminhadas para Equipe de Vigilância de Alimentos pela Ouvidoria do Município de Porto Alegre, no período de março de 2020 a março de 2021.

Ramo de atividade	Nº de denúncias	Percentual
Supermercado	210	41,42%
Minimercado	110	21,70%
Restaurante	60	11,83%
Lancheria	28	5,52%
Açougue	10	1,97%
Bar	10	1,97%
Comércio varejista de hortifrutigranjeiros	9	1,78%
Padaria	7	1,38%
Padaria e confeitaria	6	1,18%
Produção caseira	6	1,18%
Armazém	5	0,99%
Confeitaria	5	0,99%
Hotel	5	0,99%
Cafeteria	4	0,79%
Feira Livre	4	0,79%
Ambulante	3	0,59%
Centro de delivery	3	0,59%
Comércio atacadista de carnes e derivados	2	0,39%
Comércio Varejista de água mineral	2	0,39%
Comércio varejista de chocolates	2	0,39%
Comércio varejista de laticínios e frios	2	0,39%
Cozinha industrial	2	0,39%
Indústria e Confeitaria	2	0,39%
Lanchonete	2	0,39%
Comércio atacadista de hortifrutigranjeiros	1	0,20%
Comércio atacadista de produtos de higiene, limpeza e conservação domiciliar	1	0,20%
Comércio varejista de doces, balas, bombons e semelhantes	1	0,20%
Ferragem	1	0,20%
Mercado Público	1	0,20%
Peixaria	1	0,20%
Shopping (área de alimentação)	1	0,20%
Sorveteria	1	0,20%
Total	507	100,00%

¹ Mercado Público não é uma classificação dada pelo CNAE, mas foi incluída por fazer parte de uma meta pactuada pela EVA

Fonte: a autora

A predominância de reclamações em supermercados, mercados e minimercados deve-se possivelmente ao fato de que devido ao Decreto Municipal nº 20.521 de 20 de março de 2020 (PORTO ALLEGRE, 2020b), os mercados, supermercados, hipermercados, mercearias, açougues, peixarias, fruteiras, centros de abastecimento de alimentos, distribuidoras e centros de distribuição de alimentos por serem considerados serviços essenciais foram os estabelecimentos que tiveram permissão para permanecerem abertos. Os restaurantes, no início da pandemia (início da segunda quinzena de março/2020) mantiveram-se abertos com exigências para prevenção da COVID-19, as quais estão descritas no Decreto Municipal nº 20.505 (Quadro 6). Porém, logo em seguida (final de março/2020) houve aumento das restrições a este estabelecimento, determinadas pelo Decreto Municipal nº 20.531 de 25 de março de 2020; sendo permitido apenas o serviço de tele-entrega (*delivery*) e pegue e leve (*take away*), vedando o ingresso de clientes nos estabelecimentos e a formação de filas, mesmo que externas. No mês de junho de 2020, novos decretos de flexibilizações foram publicados, permitindo o atendimento ao público no local com restrições quanto à quantidade de pessoas atendidas simultaneamente (Quadro 6).

Diferente do que foi observado nos serviços de alimentação de Porto Alegre, na Prefeitura de Petrolina, as denúncias envolveram mais os restaurantes, neste caso a ouvidoria geral do município recebeu quase 60 mil denúncias pelo descumprimento dos decretos restritivos e do isolamento social, sendo a maioria por prática de atividades esportivas não autorizadas, funcionamento de restaurantes com mesas em calçadas e aglomerações em quadras (PETROLINA, 2020).

As principais reclamações contidas nas denúncias realizadas pelos cidadãos referentes à Pandemia de COVID-19 ([Tabela 2](#)~~Tabela 2~~) foram sobre o não uso de máscaras por clientes e funcionários (28,94%), aglomeração de pessoas (27,57%) e não disposição de álcool 70° INPM (14,90%). Sobre o não uso de máscaras, as denúncias incluem o uso incorreto, seja por desconhecimento ou por descrença nas medidas de prevenção preconizadas. Além do não fornecimento delas para os funcionários. Quanto às aglomerações, a maior parte estava relacionada a setores específicos dos estabelecimentos, como o setor de hortifrutigranjeiros. Já no caso da não disposição de álcool 70° INPM, as reclamações ocorreram mais no início da pandemia em que a procura pelo produto foi maior que a oferta, ocasionando desabastecimento e falsificação do produto.

Situação diferente foi relatada em um estudo que realizou a caracterização das denúncias recebidas no ‘Disque Vigilância – 150’ da Secretaria da Saúde do Rio Grande do Sul, no ano de 2020. Os dados demonstraram que dos 1070 atendimentos relacionados à COVID-19, apenas 7,3% das denúncias foram de aglomerações de pessoas e 3,4% do não uso ou uso incorreto de máscaras. Neste caso, o maior número de atendimentos foi para solicitação de informações gerais (36,8%) e denúncia de casos individuais de COVID-19 (28,5%) (CARDOSO, 2021).

Tabela 2- Irregularidades relacionadas com o descumprimento das medidas de prevenção e controle da COVID-19 relatadas nas denúncias recebidas pela Equipe de Vigilância de Alimentos referentes à Pandemia da COVID-19, no período de março de 2020 a março de 2021.

Irregularidade	Total	Percentual
Clientes e ou funcionários sem uso de máscaras	169	28,94%
Aglomeração de pessoas	161	27,57%
Ausência de álcool 70°INPM	87	14,90%
Distanciamento inadequado	40	6,85%
Consumo no local	33	5,65%
Não uso de luvas por funcionários	31	5,31%
Falta de higienização de carrinhos, cestinhas e superfícies	26	4,45%
Falta controle da entrada de pessoas	17	2,91%
Sem distanciamento de 2m entre mesas	11	1,88%
Substância química inadequada	5	0,86%
Ambiente sem circulação de ar	4	0,68%
Total	584	100,00%

Fonte: a autora

Cabe ressaltar, que apesar de ter ocorrido denúncia relatando o não uso de luvas por funcionários (5,31%) esta não é uma exigência da legislação sanitária vigente (BRASIL, 2020c), tanto em serviços de alimentação quanto em indústrias de alimentos. O uso de luvas é indicado apenas para trabalhadores que possuem algum ferimento nas mãos e em caso de entrarem em contato direto com alimentos prontos para o consumo (BRASIL, 2004). Porém, o uso de luvas não substitui a lavagem e antissepsia frequente e correta das mãos e o seu uso inadequado pode se constituir como fonte de contaminação do alimento (BRASIL, 2020c).

Além das reclamações relacionadas às medidas de controle e prevenção da COVID-19, as denúncias também envolveram relatos de irregularidades sanitárias, conforme apresentado na [Tabela 3](#), onde se observa que os cidadãos denunciaram sobre alimentos em desacordo com as normas sanitárias (60,00%) como alimentos prontos para o consumo ou *in*

natura com alterações sensoriais. Além disso, a deficiência de higienização (17,14%) foi outra irregularidade contida nas denúncias. Esta envolvia a limpeza de instalações e equipamentos e a realização de obras nas áreas de manipulação de alimentos.

A denúncia de comercialização de alimentos com alterações sensoriais, embora seja pouco específica preocupa, pois representa um risco à saúde dos consumidores, já que a presença destas alterações pode ser um indicativo de contaminação dos alimentos com microrganismos patogênicos, responsáveis por causar DTA, que podem apresentar desde quadros leves de gastroenterites, até doenças graves e morte (FORSYTHE, 2013). Assim como deficiências na higienização dos equipamentos e utensílios também podem contribuir para ocorrência de DTA, uma vez que levam à contaminação cruzada dos alimentos.

Tabela 3- Irregularidades sanitárias relatadas nas denúncias recebidas pela Equipe de Vigilância de Alimentos de Porto Alegre, no período de março de 2020 a março de 2021.

Irregularidade	Total	Percentual
Alimentos em desacordo com as normas sanitárias	105	60,00%
Deficiência de higienização	34	19,43%
Processo de manipulação inadequado	14	8,00%
Pragas	11	6,29%
Suspeita de DTA	7	4,00%
Produção caseira	3	1,71%
Dispositivos de higiene de mãos (sabonete, papel toalha, álcool 70°, lixeira e torneira com acionamento não manual) inadequados	1	0,57%
Total	175	100,00%

Fonte: a autora

Rocha et al. (2019) também observaram que a maioria das denúncias recebidas pela Vigilância Sanitária no município de Rio Grande/RS, entre os anos de 2018 e 2019, foram no setor de comércio de alimentos sendo a maior parte relacionada à ocorrência de produtos estragados/vencidos e a deficiências de higiene.

Situação semelhante foi observada no sudoeste de Campinas (SP), onde do total de 112 denúncias recebidas pela Vigilância Sanitária de Alimentos em 2012, 35,70% envolviam supermercados e 17,90% restaurantes, assim como relatado em Porto Alegre. E as principais irregularidades sanitárias denunciadas pelos cidadãos foram: falta de higiene (51,67%), alterações de características sensoriais dos produtos (21,67%) e prazo de validade expirado (21,67%) (RODRIGUES, *et al*, 2013).

5.2 PROCEDÊNCIA DAS DENÚNCIAS REGISTRADAS PELA OUVIDORIA DO MUNICÍPIO DURANTE O PERÍODO DE MARÇO DE 2020 A MARÇO DE 2021

No município de Porto Alegre, quando a EVA recebe a denúncia da Ouvidoria, a Equipe realiza uma vistoria no estabelecimento e verifica a procedência ou não da reclamação. Os dados analisados neste trabalho mostram que a maioria das denúncias recebidas e vistoriadas era improcedente ([Tabela 4](#)~~Tabela 4~~). Ou seja, em 67,65% das vistorias, não foram constatadas as irregularidades contidas nas reclamações recebidas. Entretanto, houve casos em que o estabelecimento apresentava outras irregularidades diferentes das denunciadas. Cabe ressaltar os possíveis motivos para a maioria das denúncias terem sido improcedentes: dificuldade de ter a evidência do motivo da denúncia no momento da vistoria, desconhecimento da população sobre irregularidades sanitárias ou simplesmente alarmismo do denunciante.

As denúncias procedentes corresponderam a apenas 9,47%. Durante as vistorias também foram identificadas situações que foram classificadas como Procedentes em Partes (7,10%), ou seja, apenas uma parte da denúncia era procedente. Outra classificação realizada foi Com Possibilidade de Ser Procedente, que são aquelas nas quais na vistoria havia indícios de ser procedente, mas não havia evidência no exato momento da visita no local. Por exemplo, um restaurante que possuía um prato em cima da mesa indicando que houve consumo no local, contrariando a legislação vigente no período da pandemia, mas sem de fato estar ocorrendo o consumo no local no momento da vistoria. E ainda, existiram as denúncias nas quais não foi possível avaliar, ou seja, são os casos em que no endereço fornecido pelo denunciante não havia estabelecimento comercial ou as atividades haviam sido encerradas.

Situação diferente da de Porto Alegre foi encontrada no estado do Maranhão, onde a Superintendência da Vigilância Sanitária, recebeu 256 denúncias sobre o descumprimento de medidas de prevenção e combate à COVID-19 (comércio que não pode funcionar, aglomeração, pessoas sem máscaras em locais coletivos e comércio sem água e sabão ou álcool em gel), sendo 244 (95%) atendidas, 3 (1%) descartadas por falta de informação e 9 (4%) não foram atendidas. Das denúncias atendidas, 89 (36,48%) foram procedentes, 139 (56,97%) já haviam sido corrigidas pelo denunciado e 16 (6,56%) eram falsas (MARANHÃO, 2020).

Tabela 4- Número de denúncias procedentes, improcedentes, procedentes em partes, com possibilidade de ser procedente e com impossibilidade de avaliar durante as vistorias em serviços de alimentação de Porto Alegre, no período de março de 2020 a março de 2021.

Denúncias	Nº de denúncias	Percentual
Improcedente	343	67,65%
Procedente	48	9,47%
Possibilidade de ser procedente	44	8,68%
Procedente em partes	36	7,10%
Não foi possível avaliar	36	7,10%
Total	507	100,00%

Fonte: a autora

5.3 IRREGULARIDADES IDENTIFICADAS E INTERVENÇÕES REALIZADAS NAS INSPEÇÕES SANITÁRIAS DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO NO PERÍODO DE MARÇO DE 2020 A MARÇO DE 2021

Nas denúncias procedentes (9,47%), as principais irregularidades relacionadas com o descumprimento das medidas de prevenção e controle da COVID-19 estão apresentadas na [Tabela 5](#). Os fiscais, durante as vistorias, constataram a ocorrência de consumo no local, em períodos que estava proibido pelos decretos municipais (18,46%). Também evidenciaram aglomerações de pessoas (16,92%) clientes ou funcionários sem uso de máscaras (16,92%), entre outras com menos ocorrência. A maioria das denúncias procedentes de aglomerações foram em supermercados e muitas vezes em locais específicos do estabelecimento, como no setor de hortifrutigranjeiros, e filas nos caixas, padarias, fiambrierias e açougues.

A irregularidade sobre não uso de máscaras, muitas vezes era pelo uso incorreto das mesmas e não somente pela ausência do Equipamento de Proteção Individual (EPI). Essa irregularidade contraria a recomendação da Organização Mundial da Saúde (WHO, 2020), que orienta o uso de máscaras como parte de uma estratégia abrangente de medidas para suprimir a transmissão e salvar vidas. Além disso, o uso adequado, o armazenamento e a limpeza ou descarte das máscaras são essenciais para torná-las o mais eficaz possível. No entanto, as medidas sanitárias requeridas são difíceis de serem cumpridas, pois dependem da colaboração da população em geral a qual, muitas vezes desconhece ou não reconhece as medidas recomendadas pelas autoridades e profissionais, com base em evidências científicas.

Tabela 5- Irregularidades relacionadas às medidas de prevenção e controle da COVID-19 encontradas em inspeções realizadas nos serviços de alimentação de Porto Alegre, durante o período de março de 2020 a março de 2021.

Irregularidade	Total	Percentual
Consumo no local	12	18,46%
Aglomeracao de pessoas	11	16,92%
Clientes e ou funcionários sem uso de máscaras	11	16,92%
Falta de higienização de carrinhos, cestos e superfícies	9	13,85%
Ausência de álcool 70%	7	10,77%
Distanciamento inadequado	7	10,77%
Ausência de controle da entrada de pessoas	4	6,15%
Sem distanciamento de 2m entre mesas	3	4,62%
Ambiente sem circulação de ar	1	1,54%
Total	65	100,00%

Fonte: a autora

Esta dificuldade foi evidenciada no estudo de Silva e Silva (2020) sobre as medidas de biossegurança na Pandemia de COVID-19, no comércio de alimentos no município de Paraú/RN, no qual foi aplicado um questionário, com o propósito de avaliar a saúde e a segurança no trabalho em comércios de alimentos. Os autores concluíram que 100% dos proprietários/empreendedores que participaram da pesquisa responderam que conseguiram implantar todas as recomendações. Por outro lado, eles afirmaram que tanto o distanciamento (43%) quanto o uso de máscara pelos clientes no estabelecimento (57%) foram as medidas mais difíceis de serem implementadas. Entretanto, todos os empreendedores da amostra (100%) afirmaram que os consumidores passaram a respeitar as regras depois de receber orientação.

Durante as inspeções realizadas pela EVA nos estabelecimentos para averiguação das denúncias recebidas, além das irregularidades quanto ao descumprimento das medidas de controle e prevenção da COVID-19 também foram constatadas irregularidades sanitárias (Tabela 6). As principais envolveram deficiências na higienização (30,30%), seguida de ausência ou inadequação dos materiais e dispositivos de higienização das mãos dos manipuladores de alimentos (24,24%), devido à ausência de um ou mais dos seguintes itens: papel toalha, sabonete líquido e álcool 70° INPM.

Diferentemente do encontrado pela EVA de POA, as principais não conformidades encontradas em restaurantes, bares, lanchonetes, confeitarias e padarias durante as atividades

da Vigilância Sanitária de São Miguel do Oeste (SC) foram: falta de identificação dos produtos fracionados, produzidos ou retirados da embalagem original; uso de adornos pelos manipuladores de alimentos, telas de proteção das aberturas rasgadas ou com sujidades e produtos vencidos (BECKER, 2019). No entanto, a irregularidade relacionada à disponibilidade dos materiais para higiene das mãos também foi encontrada, assim como nas vistorias realizadas pela EVA em Porto Alegre.

Os principais desvios identificados pela EVA nos serviços de alimentação de Porto Alegre também foram diferentes dos observados após a investigação de 87 denúncias recebidas entre janeiro/2018 e maio/2019 e verificadas pelos inspetores sanitários da Vigilância Sanitária do município de Recife/PE, que identificaram como principais irregularidades: a manipulação e comércio de alimentos sem observar os preceitos de higiene (29%); o comércio de alimentos e produtos com o prazo de validade expirado (14%) e o funcionamento sem licença sanitária (14%) (MOURA *et al*, 2019).

Já na região de Campinas (SP), segundo Rodrigues, et al. (2013), após a investigação de 112 denúncias recebidas pela Vigilância Sanitária de Alimentos, os inspetores também identificaram como principal irregularidade (100% das denúncias investigadas) a relacionada ao processo de higienização das instalações e equipamentos, assim como constatado pela EVA nos serviços de alimentação de Porto Alegre.

Tabela 6- Irregularidades sanitárias encontradas em inspeções realizadas nos serviços de alimentação de Porto Alegre, durante o período de março de 2020 a março de 2021.

Irregularidade	Total	Percentual
Deficiência de higienização	10	30,30%
Kit de higiene de mãos inadequado	8	24,24%
Alimentos em desacordo com as normas sanitárias	7	21,21%
Processo de manipulação inadequado	3	9,09%
Estrutura inadequada	3	9,09%
Pragas	2	6,06%
Total	33	100,00%

Fonte: a autora

A análise dos registros das denúncias atendidas no período de março de 2020 a março de 2021 evidencia que a conduta de intervenção preconizada pela EVA nas inspeções realizadas, quando a denúncia era procedente, foi a educação em saúde através de orientações (Tabela 7Tabela 7). No entanto, nos casos de desvios graves ou que não eram resolvidos de imediato, ocorreu a imposição de outras medidas tais como: notificação, emissão de auto de

infração, emissão de auto de apreensão e ou suspensão de atividades. Em muitos casos nenhuma intervenção foi realizada pois a denúncia era improcedente (343) ou com possibilidade de ser procedente (24), mas o fiscal considerou que não era necessária a intervenção, ou ocorreu a correção imediata, após a orientação verbal.

Tabela 7-. Intervenções realizadas pela Equipe de Vigilância de Alimentos nos serviços de alimentação de Porto Alegre, durante o período de março de 2020 a março de 2021.

Intervenções	Total	Percentual
Orientações	92	17,90%
Notificação	34	6,61%
Auto de Infração	17	3,31%
Auto de Apreensão	3	0,58%
Suspensão das atividades	1	0,19%
Nenhuma intervenção requerida	367	71,40%
Total	514	100,00%

Fonte: a autora

Situação semelhante à observada em Porto Alegre, de conduta de orientação, foi adotada pela Superintendência da Vigilância Sanitária do estado do Maranhão que recebeu 256 denúncias sobre o descumprimento de medidas de prevenção e combate à COVID-19 e nas que foram procedentes (89) as condutas adotadas pelos fiscais foram: orientação: 59 (66,29%), intimação: 27 (30,34%) e autuação: 3 (3,37%) (MARANHÃO, 2020).

Outros estados também adotaram condutas voltadas para a educação em saúde, como o Paraná, que segundo Lima *et al.* (2020), publicou notas orientativas, resoluções e intensificou as ações educativas e de capacitação envolvendo diferentes públicos. Dentre os temas mais abordados nos processos orientativos, foram as medidas de prevenção e controle da COVID-19, com destaque para higienização de mãos, limpeza e desinfecção de ambientes, medidas de precaução e uso dos EPI.

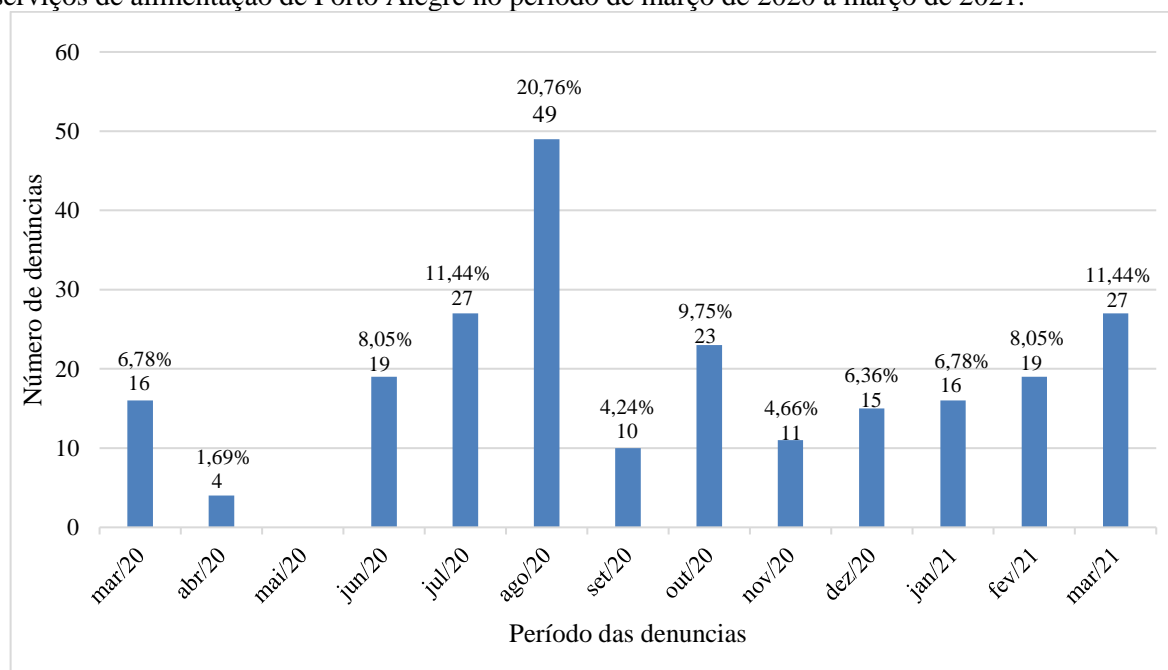
5.4 DENÚNCIAS DE SURTO DE COVID-19 EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO DE PORTO ALEGRE

A análise dos dados dos registros de denúncias em serviços de alimentação demonstra que os meses de julho e agosto de 2020 e março de 2021 foram os que receberam maior número de denúncias sobre a ocorrência de surtos de COVID-19 (Gráfico 2), possivelmente, em julho

e agosto em razão da estação do ano (inverno) que historicamente já apresenta maior registro de ocorrência de problemas respiratórios.

O maior número de denúncias em março de 2021, possivelmente, ocorreu devido ao descuido e ao cansaço da população em relação aos cuidados de prevenção como aglomerações, distanciamento inadequado e a utilização de máscara de forma incorreta. Este descuido pode ainda ter sido influenciado pelo Plano de Cogestão implementado pela Região de Saúde 10, a qual o município de Porto Alegre pertence, já que de dezembro de 2020 até metade de fevereiro de 2021, o município estava classificado com as medidas sanitárias da bandeira vermelha podendo adotar as da bandeira laranja. Nesta bandeira estava permitido o consumo no local em restaurantes com e sem *self service*, lanchonetes e bares, desde que respeitado o limite de 50% da lotação.

Gráfico 2- Número de denúncias de surto de COVID-19 registradas pela ouvidoria do município em serviços de alimentação de Porto Alegre no período de março de 2020 a março de 2021.



Fonte: a autora

Já no final de fevereiro de 2021, o município estava classificado na bandeira preta podendo adotar as medidas da bandeira vermelha, que para restaurantes sem *self service*, lanchonetes e bares são: 50% de trabalhadores, 25% da lotação permitida, presencial restrito (com ingresso até no máximo às 22 horas e encerramento às 23h), grupos de no máximo 6 pessoas por mesa, distanciamento de 2m entre mesas, apenas clientes sentados em mesas, sem

permanência em pé. Apesar das restrições mais rígidas impostas pelas medidas da bandeira vermelha observa-se aumento no número de casos no mês de março, possivelmente devido ao surgimento de uma nova variante¹ (P1 e P2) na época. Também pode-se atribuir ao período de carnaval e férias, no qual ocorreram festividades de carnaval e festas clandestinas, aliado ao descuido em relação ao distanciamento interpessoal mínimo e uso de máscara.

Além do aumento no número de casos, também pode ter contribuído para o maior número de denúncias em março de 2021, a conscientização e compreensão dos cidadãos sobre a classificação por bandeiras, já que neste período a região estava em bandeira preta (classificação de maior risco) e ainda sobre as consequências da infecção por *coronavírus*, dadas as repercussões já bem conhecidas de períodos anteriores da pandemia.

O maior número de denúncias ocorreu em supermercados (38,56%), minimercados (27,12%) e restaurante (16,10%), como apresentado na [Tabela 8](#)~~Tabela-8~~. Os supermercados e minimercados considerados serviços essenciais mantiveram-se com suas atividades funcionando durante a Pandemia de COVID-19. Isto pode ser um dos motivos para um número maior de surtos nestes locais, além da grande circulação de pessoas (clientes e funcionários) potenciais denunciante.

A Ouvidoria do município recebeu denúncias sobre a ocorrência de surtos em serviços de alimentação desde o início da Pandemia de COVID-19 (março/2020), porém foi somente a partir de junho de 2020 que a EVA ficou responsável pela investigação destes surtos. Anteriormente a investigação de surtos era atribuição do Centro de Referência Regional em Saúde do Trabalhador (CEREST), já que envolvem a saúde do trabalhador, no entanto, devido à sobrecarga de atendimentos do CEREST durante a pandemia de Covid-19, as denúncias envolvendo serviços de alimentação passaram a ser direcionadas para EVA/DVS. Por esta razão, são apresentadas as informações sobre a investigação dos surtos de COVID-19 somente no período de junho de 2020 a março de 2021.

¹ Um vírus com uma ou mais mutações é chamado de “variante” do vírus original (WHO, 2021)

Tabela 8- Ramos de atividades envolvidos em denúncias de surtos de COVID-19 em serviços de alimentação de Porto Alegre no período de março de 2020 a março de 2021.

Ramo de atividade	Nº denúncias	Percentual
Supermercado	91	38,56%
Minimercado	64	27,12%
Restaurante	38	16,10%
Confeitaria	12	5,08%
Padaria	7	2,97%
Central de distribuição de perecíveis e não perecíveis	6	2,54%
Açougue	4	1,69%
Armazém	2	0,85%
Indústria de Panificação	2	0,84%
Lancheria	2	0,84%
Panificadora	2	0,84%
Peixaria	2	0,84%
Comércio atacadista de pescados e frutos do mar	1	0,42%
Comércio e Importação de produtos alimentícios	1	0,42%
Fabricação de biscoitos e bolachas	1	0,42%
Indústria de Picolés	1	0,42%
Total	236	100%

Fonte: a autora

Das denúncias de surtos de COVID-19 investigadas (por telefone ou *in loco*) pela EVA e pelo CEREST ([Tabela 9](#)~~Tabela 9~~), 41,10% foram consideradas improcedentes em razão de não ser um surto, pois não houve o mínimo de 2 casos em um intervalo de 14 dias (Porto Alegre, 2021). No entanto, sessenta e duas (26,27%) denúncias foram procedentes para surto de COVID-19. Também ocorreram situações em que as denúncias foram consideradas Procedentes em Partes (28,81%), ou seja, esta classificação se deu quando ocorreu um surto, mas não com o número de pessoas infectadas que havia sido denunciado. Cabe ressaltar, que o somatório de denúncias procedentes e parcialmente procedentes (130-55,08%) é maior que as denúncias improcedentes (97 - 41,10%). Além disso, algumas denúncias não foram possíveis de serem avaliadas porque o endereço não foi encontrado, ou o estabelecimento havia encerrado suas atividades.

Tabela 9- Número de denúncias de Surto de COVID-19 procedentes, improcedentes, procedentes em partes e com impossibilidade de avaliar em serviços de alimentação de Porto Alegre no período de março de 2020 a março de 2021.

Denúncias	Nº denúncias	Percentual
Improcedente	97	41,10%
Procedente em partes	68	28,81%
Procedente	62	26,27%
Não foi possível avaliar	8	3,39%
Total	236	100%

Analisando os dados da investigação dos surtos denunciados e notificados no período de junho de 2020 a março de 2021 (Tabela 10), verifica-se que os meses de fevereiro e março de 2021 foram os que tiveram os maiores números de casos de surtos investigados (56, 24,67% e 37, 16,30%, respectivamente), assim como maior número de trabalhadores envolvidos, testados e com resultado positivo.

O alto número de casos no mês de fevereiro de 2021 pode ser devido ao fato de que no período de dezembro de 2020 até metade de fevereiro de 2021, o município encontrava-se no Sistema de Distanciamento Controlado com medidas sanitárias para bandeira vermelha, conforme decretos municipais publicados semanalmente. Além disso, devido ao Sistema de Cogestão, estavam sendo adotadas as medidas da bandeira laranja, as quais são menos restritivas principalmente com relação à permissão de consumo de alimentos com ocupação dos locais com 50% da capacidade. Estas flexibilizações fazem com que o uso de máscaras pelos clientes esteja comprometido, pois é permitida a retirada da máscara pelos clientes sentados em mesas para realizar o consumo do alimento. Isto, também pode ser uma das causas do aumento de surtos através da transmissão entre clientes e funcionários. Logo, as medidas sanitárias adotadas no período podem ter contribuído para o descuido dos funcionários nas medidas obrigatórias para prevenção facilitando uma possível transmissão. Além disso, o uso de áreas em comum (vestiário, refeitório, local de descanso) pelos funcionários dos estabelecimentos pode ter contribuído para aglomeração, não uso de máscara e o distanciamento interpessoal inadequado podendo ter contribuído para transmissão da COVID-19 e conseqüentemente um aumento no número de surtos.

Tabela 10- Número de surtos de COVID-19 ocorridos nos serviços de alimentação, total de trabalhadores do estabelecimento, número de trabalhadores testados, número de testes positivos e número de trabalhadores afastados das atividades, no período de junho de 2020 a março de 2021.

Mês	Número de surtos/ Percentual	Número de trabalhadores do estabelecimento/ Percentual	Número de trabalhadores testados/ Percentual	Número de Testes PCR positivo/ Percentual	Número de Testes rápido positivo/ Percentual	Total de indivíduos com testes positivos/ Percentual	Número de trabalhadores Afastados/ Percentual
Jun/2020	11 4,85%	955 2,30%	120 5,84%	55 4,44%	19 8,09%	74 5,02%	29 1,98%
Jul/2020	23 10,13%	5514 13,26%	293 14,26%	158 12,76%	32 13,62%	190 12,90%	56 3,83%
Ago/2020	17 7,49%	2250 5,41%	166 8,08%	76 6,14%	5 2,13%	81 5,50%	34 2,33%
Set/2020	16 7,05%	2866 6,89%	95 4,62%	53 4,28%	6 2,55%	59 4,01%	35 2,39%
Out/2020	17 7,49%	4329 10,41%	109 5,30%	74 5,98%	3 1,28%	77 5,23%	24 1,64%
Nov/2020	23 10,13%	5211 12,53%	225 10,95%	174 14,05%	1 0,43%	175 11,88%	577 39,47%
Dez/2020	12 5,29%	2447 5,88%	90 4,38%	56 4,52%	6 2,55%	62 4,21%	45 3,08%
Jan/2021	15 6,61%	4597 11,05%	104 5,06%	71 5,74%	15 6,38%	86 5,84%	41 2,80%
Fev/2021	56 24,67%	8401 20,20%	593 28,86%	395 31,91%	108 45,96%	503 34,15%	485 33,17%
Mar/2021	37 16,30%	5021 12,07%	260 12,65%	126 10,18%	40 17,02%	166 11,27%	136 9,30%
Total	227 100,0%	41591 100,0%	2055 100,0%	1238 100,0%	235 100,0%	1473 100,0%	1462 100,0%

Fonte: a autora

No entanto, no mês de março de 2021, como já relatado anteriormente, ocorreu aumento no número de surtos, apesar da imposição de medidas mais rigorosas, devido à classificação na bandeira preta (a partir do final de fevereiro de 2021) e adoção de medidas da bandeira vermelha, possivelmente devido aos fatos também já discutidos neste trabalho, como: surgimento de nova variante, ocorrência de festividades de carnaval e festas clandestinas com grande número de pessoas.

Observa-se também que o número de surtos investigados em novembro de 2020, fevereiro e março de 2021 foi maior do que o número de surtos denunciados, isto deve-se ao

fato de que além das denúncias também foram investigados pela EVA os surtos notificados. Este aumento também no número de notificações evidencia o maior número de ocorrência de casos reais neste período e não apenas o maior número de denúncias.

O total de trabalhadores testados nos serviços de alimentação envolvidos em surtos no período de junho de 2020 a março de 2021 foi 2055 (4,94%) e o número de trabalhadores com teste positivo foi de 1473, ou seja, apesar da confirmação da contaminação através do teste, em muitos casos os trabalhadores não foram afastados, contribuindo dessa forma para disseminação da COVID-19 entre a equipe de funcionários e para os clientes.

A recomendação de Prevenção de Surtos e Cuidados Relacionados à COVID-19 em Ambientes de Trabalho é para que o estabelecimento afaste a pessoa com suspeita de COVID-19, ou seja, sintomáticos, e realize o teste confirmatório por RT-PCR ou por detecção de antígeno e então afaste os que tem teste positivo (PORTO ALEGRE, 2021b). No entanto, o afastamento de indivíduos sintomáticos não descarta a possibilidade da transmissão do vírus por pessoas assintomáticas dificultando ainda mais o controle da COVID-19 (ROTHER *et al*, 2020).

Assim como o maior número de denúncias de surtos de COVID-19, o maior número de surtos confirmados (denúncias procedentes e procedentes em partes) também envolveu funcionários de supermercados ([Tabela 11](#)~~Tabela 11~~), totalizando 145 casos (64,16%), seguidos pelos de restaurantes (14,16%).

Os supermercados além do fato de serem os estabelecimentos que tiveram as atividades mantidas em todo o período da pandemia, também, tem a característica de ter a circulação de um número elevado de pessoas (clientes e funcionários), o que dificulta o efetivo e constante cumprimento das medidas de prevenção, gerando, portanto, aglomerações e distanciamento inadequado, como denunciado e confirmado nas vistorias.

Tabela 11- Ramos de atividades dos estabelecimentos envolvidos nos surtos de COVID-19 investigados em Porto Alegre, no período de junho de 2020 a março de 2021.

Ramo de atividade	Nº	Percentual
Supermercado	145	64,16%
Restaurante	32	14,16%
Minimercado	18	7,96%
Confeitaria	6	2,65%
Central de distribuição de perecíveis e não perecíveis	5	2,21%
Indústria de panificação	3	1,33%
Padaria	3	1,33%
Açougue	3	1,33%
Comércio atacadista de hortifrutigranjeiros	3	1,33%
Peixaria	2	0,88%
Armazém	2	0,88%
Lancheria	1	0,44%
Cafeteria	1	0,44%
Comércio atacadistas de carnes bovinas, suínas e derivados	1	0,44%
Comércio atacadista de pescados e frutos do mar	1	0,44%
Total	226	100%

Fonte: a autora

Nos restaurantes, após liberação para consumo no local e consequentemente o não uso de máscaras durante o consumo, o distanciamento interpessoal ou até mesmo o distanciamento inadequado entre as mesas dos clientes e aglomerações podem ter contribuído para o número de surtos. Também temos outro agravante: alguns restaurantes não possuem estrutura física para manter o ambiente com circulação de ar conforme preconizado nos decretos e leis federais, estaduais e municipais. Estas legislações exigem que os locais de circulação e áreas comuns sejam mantidos com os sistemas de ar condicionados limpos (filtros e dutos) e, obrigatoriamente a manutenção de pelo menos uma janela externa aberta ou qualquer outra abertura, contribuindo para a renovação de ar (RIO GRANDE DO SUL, 2020a). Além destas exigências estudos recomendam a ventilação natural, como a abertura das janelas, quando possível e segura (OPAS, 2021b), já que a área de manipulação de alimentos fechada pode ocasionar transmissão do vírus pelo ar de trabalhadores infectados para outros colegas de trabalho, se estas medidas não forem adotadas (RAHIMI *et al*, 2021).

Outro fator importante, é a dificuldade de implementação e manutenção constante das medidas de prevenção e controle na rotina da equipe de funcionários, destes locais. Segundo a OPAS (2021b) os locais de trabalho com contato físico pessoa a pessoa, ventilação inadequada, áreas comuns de alimentação, acomodações de trabalho compartilhadas e viagens têm maior

probabilidade de relatar surtos de COVID-19. Corroborando com isto, Halle e Dayot (2021) mostraram em seu trabalho sobre a investigação de um surto de COVID-19 em um hospital, onde ocorreram 10 casos confirmados entre os funcionários do departamento de alimentação e nutrição antes que a instituição implementasse o uso de máscaras e distanciamento interpessoal em todas as áreas e não apenas nas áreas de produção de alimentos. Os autores relatam que estes funcionários compartilhavam um vestiário e uma área de descanso, de modo que os indivíduos cujas funções não os colocam próximos uns dos outros durante seu turno muitas vezes socializavam e se misturavam na mudança de turno e nos intervalos.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir dos dados analisados, observa-se que o maior número de denúncias recebidas pela ouvidoria do município de Porto Alegre e atendidas pela EVA, foram nos primeiros meses da Pandemia (março a junho/ 2020) com predominância no ramo de atividade supermercados. As principais irregularidades referentes às medidas de prevenção e controle da Pandemia de COVID-19, relatadas pelos denunciante, foram: não uso de máscaras por parte de clientes e ou funcionários e aglomeração de pessoas. No entanto, o que de fato foi encontrado pelos fiscais sanitários foram, em sua maioria, o consumo de alimentos no local, o que nas ocasiões estava proibido e aglomeração de pessoas.

Além das denúncias recebidas sobre a Pandemia de COVID-19, também foram relatadas pelos denunciante, irregularidades sanitárias. Destas, 60% foram sobre alimentos em desacordo com a legislação vigente, porém, na fiscalização, verificou-se maior número de irregularidade relacionadas com deficiências de higienização (30,30%).

A maioria das denúncias (507), após a vistoria no local foram consideradas improcedentes (343, 67,65%), possivelmente em razão da desinformação da população em relação às irregularidades sanitárias e das medidas sanitárias recomendadas durante a Pandemia da COVID-19.

A Equipe de Vigilância de Alimentos preconiza a educação sanitária, portanto, a maior parte das intervenções aplicadas durante as inspeções sanitárias realizadas nos estabelecimentos denunciados, corresponderam à orientação (17,90%), sem aplicação de medidas mais rigorosas, desde que o estabelecimento não seja reincidente e que as irregularidades não sejam consideradas de alta gravidade e que sejam corrigidas dentro do prazo solicitado.

Durante a Pandemia, ocorreram restrições e flexibilizações em estabelecimentos do ramo alimentício estabelecidas em Decretos estaduais e municipais. Por esta razão e, também devido possivelmente à conscientização dos cidadãos sobre as medidas sanitárias adotadas, a maioria das denúncias recebidas relacionadas à Pandemia da COVID-19 foram nos meses de julho e agosto de 2020 e março de 2021 e em supermercados.

A partir de junho de 2020, a EVA ficou responsável pela investigação de surtos de COVID-19, porém, observa-se que o maior número de casos de surtos notificados e investigados (56, 24,67%) assim como, o maior número de trabalhadores envolvidos, testados

e com teste positivo foi em fevereiro de 2021 (503, 34,15%). Porém, o maior número de funcionários afastados das atividades foi em novembro de 2020 (577, 39,47%). E novamente o ramo de atividade mais envolvido nas denúncias e nos casos confirmados foram os supermercados (145, 64,16%).

Considerando os dados coletados, compilados e analisados neste trabalho, salienta-se a importância da conscientização dos empresários, trabalhadores e consumidores dos serviços de alimentação sobre o cumprimento das medidas sanitárias impostas pelas legislações e das recomendações baseadas em evidências científicas de maneira correta e integralmente; bem como da atuação da vigilância em saúde para o enfrentamento da Pandemia de COVID-19.

7 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BECKER, A. **Fiscalização em serviços de alimentação: Vigilância Sanitária Municipal de Maravilha – SC**. 2019, 41f. Relatório de estágio apresentado ao Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do Campus São Miguel do Oeste do Instituto Federal de Santa Catarina como requisito parcial para a obtenção do diploma de Tecnólogo em Alimentos. 2019. Disponível em:

https://repositorio.ifsc.edu.br/bitstream/handle/123456789/1392/Andrenize%20Becker_RE_2019.pdf?sequence=1&isAllowed=y. Acesso em: 12/12/2021.

BRASIL. Presidência da República. **Lei Federal nº 6.437**, de 20 de agosto de 1977. Configura infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas, e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L6437.htm . Acesso em: 26/12/2021.

BRASIL. Presidência da República. **Lei Federal nº 8.080**, de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8080.htm. Acesso em: 08/10/2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 16 set. 2004.

BRASIL. Resolução nº 466, de 12 de dezembro de 2012. Aprova diretrizes e normas regulamentadoras de pesquisas envolvendo seres humanos. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 13 jun. 2013.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 52 de 29 de setembro de 2014. Altera a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 01 out. 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância das Doenças Transmissíveis. **Guia para Investigações de Surtos ou Epidemias**. Brasília: 2018. 64 p. Disponível em: https://bvsm.sau.gov.br/bvs/publicacoes/guia_investigacao_surtos_epidemias.pdf. Acesso em: 13/09/2021.

BRASIL. Presidência da República. **Lei 13.874** de 20 de setembro de 2019. Institui a Declaração de direitos da Liberdade Econômica; estabelece garantias de livre mercado. 2019. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2019-2022/2019/lei/L13874.htm. Acesso em: 20/11/2021.

BRASIL. Resolução CGSIM nº 57 de 21 de maio de 2020. Visa a definir o conceito de baixo risco para fins da dispensa de exigência de atos públicos de liberação para operação ou funcionamento de atividade econômica. **Diário Oficial da União**, ed 99, seção 1 pág 17, 23 nov. 2020a. Disponível em: <http://normas.receita.fazenda.gov.br/sijut2consulta/link.action?idAto=113315>. Acesso em: 17/08/2021.

BRASIL. Resolução CGSIM nº 62 de 20 de novembro de 2020. Dispõe sobre a classificação de risco das atividades econômicas sujeitas à vigilância sanitária e as diretrizes gerais para o licenciamento sanitário pelos órgãos de vigilância sanitária dos Estados, Distrito Federal e Municípios e altera a Resolução CGSIM nº 55, de 23 de março de 2020. **Diário Oficial da União**, ed 223, seção 1 pág 8, 23 nov. 2020b. Disponível em: <http://www.normaslegais.com.br/legislacao/resolucao-cgsim-62-2020.htm>. Acesso em: 17/08/2021.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Nota Técnica nº 47/2020. Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento ao COVID-19. **Gov.br**: Ministério da Saúde, Brasília, DF: Ministério da Saúde, 3 de jun. de 2020c. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/paf/coronavirus/arquivos/arquivos-regulamentos/6994json-file-1> Acesso em: 12/01/2022

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Nota Técnica nº 49/2020. Orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de COVID-19. **Gov.br**: Ministério da Saúde, Brasília, DF: Ministério da Saúde, 02 de junho de 2020d. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/paf/coronavirus/arquivos/arquivos-regulamentos/6992json-file-1> Acesso em: 12/01/2022

BRASIL. Ministério da Saúde. Ministério da Saúde declara transmissão comunitária nacional. **Gov.br**: Ministério da Saúde, Brasília, DF: Ministério da Saúde, maio, 2020e. Disponível em: www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/noticias/ministerio-da-saude-declara-transmissao-comunitaria-nacional. Acesso em: 18/10/2021.

BRASIL. Brasil confirma o primeiro caso do novo *coronavírus*. **Gov.br**: Ministério da Saúde, Brasília, DF: Ministério da Saúde: 2020f. Disponível em: <https://www.gov.br/pt-br/noticias/saude-e-vigilancia-sanitaria/2020/02/brasil-confirma-primeiro-caso-do-novo-coronavirus>. Acesso em 13/12/2021

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Controle Sanitário de Alimentos. **Gov.br**: Ministério da Saúde, Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2021a. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/alimentos/controle-sanitario>. Acesso em: 19/12/2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. O que é a COVID-19? **Gov.br**: Ministério da Saúde, Brasília, DF: Ministério da Saúde: 2021b. Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/coronavirus/o-que-e-o-coronavirus>. Acesso em 13/09/2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Sintomas. **Gov.br**: Ministério da Saúde, Brasília, DF: Ministério da Saúde: 2021c. Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/coronavirus/sintomas>. Acesso em: 13/09/2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Como se proteger. **Gov.br**: Ministério da Saúde, Brasília, DF: Ministério da Saúde: 2021d. Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/coronavirus/como-se-proteger> . Acesso em: 15/09/2021.

BRASIL. COVID-19 em tempo real. **Gov.br**: Ministério da Saúde, Brasília, DF: Ministério da Saúde:2021e. Disponível em: <https://www.irrd.org/covid-19/>. Acesso em: 13/12/2021.

CARDOSO, Francine Balzaretta. **Caracterização das denúncias recebidas no Disque Vigilância 150 durante a pandemia da COVID-19 no Rio Grande do Sul em 2020**. Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Medicina, Especialização em Saúde Pública. Porto Alegre, RS, 2021. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/230625/001131797.pdf?sequence=1>. Acesso em: 11/11/2021.

FORSYTHE, Stephen J. **Microbiologia da Segurança dos Alimentos**. Tradução: Andréia Bianchini et al.; Revisão: Eduardo Cesar Tondo. – 2ª edição– Porto Alegre: Artmed, 2013.

HALLE, M.; DAYOT, A. Outbreak investigation of COVID-19 in hospital food service workers. **American Journal of Infection Control**. vol. 49, ed. 3 , mar. de 2021, p.396-397. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ajic.2020.08.011>.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Comissão Nacional de Classificação. **Classificação Nacional de Atividades Econômicas**. Disponível em: <https://concla.ibge.gov.br/busca-online-cnae.html?view=atividades>. Acesso em: 10/10/2021.

JAY, James M. **Microbiologia de alimentos** / James M. Jay; trad. Eduardo Cesar Tondo [et al.]. – 6 ed. – Porto Alegre: Artmed, 2005.

LIMA, Luciane Otaviano et al. Desafios e atuação da Vigilância Sanitária no enfrentamento da COVID-19 no Estado do Paraná. **Revista de Saúde Pública**. Paraná. 2020 Dez.;3 (Supl 1):90-107. Disponível em: <http://revista.escoladesaude.pr.gov.br/index.php/rspp/article/view/417/159>. Acesso em: 15/09/2021.

MARANHÃO. Secretaria Estadual da Saúde. Superintendência da Vigilância Sanitária. SUVISA. **Vigilância sanitária contabiliza atendimento a 95% das denúncias recebidas**. 25/06/2020. Disponível em: <https://www.ma.gov.br/agenciadenoticias/?p=279376>. Acesso em: 10/09/2021.

MOURA, F.M.L *et al.* Frequência das Denúncias de comércio de alimentos recebidas pela Vigilância sanitária do Distrito sanitário V- Recife/PE. In: SIMPÓSIO BRASILEIRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, 8, 2019, Belo Horizonte, **Anais eletrônicos**. Disponível em: <https://proceedings.science/simbravisa-2019/papers/frequencia-das-denuncias-de-comercio-de-alimentos-recebidas-pela-vigilancia-sanitaria-do-distrito-sanitario-v-----recife>. Acesso em: 26/12/2021.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE. **Histórico da pandemia de COVID-19.** [São Paulo]: OPAS/OMS, 2020a. Disponível em: <https://www.paho.org/pt/covid19/historico-da-pandemia-covid-19>. Acesso em: 20/04/2021.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE. **OMS afirma que Covid-19 é agora caracterizada como pandemia.** [São Paulo]: OPAS/OMS, 11 mar. 2020b. Disponível em: <https://www.paho.org/pt/news/11-3-2020-who-characterizes-covid-19-pandemic>. Acesso em: 10/12/2021.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE. **Folha informativa COVID-19:** Escritório da OPAS e da OMS no Brasil. [São Paulo]: OPAS/OMS, 13 mar de 2021a. Disponível em: <https://www.paho.org/pt/covid19>. Acesso em: 20/04/2021.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE. **Prevenção e mitigação da transmissão da COVID-19 no trabalho.** [São Paulo]: OPAS/OMS, 19 mai de 2021b. Disponível em: <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/341672/WHO-2019-nCoV-Workplace-actions-Policy-brief-2021.1-spa.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 10/12/2021.

PETROLINA. Prefeitura municipal. **Ouvidoria registra quase 6 mil denúncias de descumprimento de medidas restritivas.** 9 de jul 2020. Disponível em: <https://petrolina.pe.gov.br/ouvidoria-registra-quase-6-mil-denuncias-de-descumprimento-de-medidas-restritivas/>. Acesso em: 26/11/2021.

PORTO ALEGRE. Prefeitura Municipal. Secretaria Municipal da Saúde. Coordenadoria Geral de Vigilância em Saúde. **Vigilância em Saúde de Porto Alegre: a construção de uma história** / Ana Cattani (org.) et al.; redação Maria Lúcia Ricardo Souto, Naida Menezes. – Porto Alegre: Gráfica: Finaliza Editora, 2011.234 p.: il.

PORTO ALEGRE. Prefeitura Municipal. Diretoria de Vigilância em Saúde. **Alvará sanitário.** 04 de jul. 2016. Disponível em: http://www2.portoalegre.rs.gov.br/cgvs/default.php?p_secao=378. Acesso em: 01/01/2022.

PORTO ALEGRE. Prefeitura Municipal. **REVISPOA.** Revista da Vigilância em saúde. Ações da Vigilância Sanitária para prevenção ao novo *Coronavírus*. Dez, 2020a. Disponível em: http://lproweb.procempa.com.br/pmpa/prefpoa/cgvs/usu_doc/revispoa-2020dez.pdf. Acesso em: 05/08/2021.

PORTO ALEGRE, Prefeitura Municipal. Decreto nº20.521, de 20 de março de 2020. Determina o fechamento dos estabelecimentos comerciais, construções civis, industriais e de serviços em geral, exceto os estabelecimentos que menciona, para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do novo *coronavírus* (COVID-19) no Município de Porto Alegre. **Diário Oficial de Porto Alegre**, 20 mai. 2020b. Disponível em: https://dopaonlineupload.procempa.com.br/dopaonlineupload/3288_ce_285702_1.pdf. Acesso em 10/09/2021

PORTO ALEGRE. Prefeitura Municipal. Coordenadoria Geral da Vigilância em Saúde. Vigilância em Saúde. **Equipe de Vigilância em Alimentos.** 2021a. Disponível em: http://www2.portoalegre.rs.gov.br/cgvs/default.php?p_secao=366. Acesso em: 13/09/2021a.

PORTO ALEGRE. Prefeitura Municipal. **Prevenção de surtos e cuidados relacionados à COVID-19 em ambientes de trabalho.** Publicado em 06 ago de 2021b. Disponível em: https://prefeitura.poa.br/sites/default/files/usu_doc/hotsites/gp/coronavirus/Preven%C3%A7%C3%A3o%20e%20Cuidados%20no%20Ambiente%20de%20Trabalho%2006.08.21.pdf . Acesso em 13/09/2021.

PORTO ALEGRE. Prefeitura Municipal. Decreto nº 20.892, de 9 de janeiro de 2021. Adota Plano Estruturado de Prevenção e Enfrentamento à Epidemia da COVID-19 (Plano de Cogestão Regional), estabelecendo medidas segmentadas específicas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do novo Coronavírus (COVID-19), no Município de Porto Alegre. **Diário Oficial de Porto Alegre**, 9 jan. 2021c. Disponível em: http://dopaonlineupload.procempa.com.br/dopaonlineupload/3806_ce_310515_1.pdf. Acesso em: 12/10/2021.

PORTO ALEGRE. Prefeitura Municipal. **Melo confirma modelo de cogestão para flexibilizar restrições em Porto Alegre.** 07 jan 2021d. Disponível em: <https://prefeitura.poa.br/gp/noticias/melo-confirma-modelo-de-cogestao-para-flexibilizar-restricoes-em-porto-alegre>. Acesso em: 02/01/2022.

RAHIMI, P. et al. Impact of the COVID-19 pandemic on food production and animal health. **Trends and Food Science & Technology**. 6 dez. 2021. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0924224421006609#bib80>. Acesso em: 04/01/2022.

RIO GRANDE DO SUL. Decreto nº 23.430, de 24 de outubro de 1974. Aprova Regulamento que dispõe sobre a promoção, proteção e recuperação da Saúde Pública., Disponível em: <https://cevs.rs.gov.br/upload/arquivos/201612/13140133-decreto23430c.pdf>. Acesso em: 15/12/2021.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria Estadual da Saúde. **Portaria nº 78** de 28 de janeiro de 2009. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria Estadual da Saúde. Centro Estadual de Vigilância em Saúde. **Manual de processo administrativo sanitário**.3.ed. rev. e amp. Porto Alegre : CEVS, 2017.

RIO GRANDE DO SUL. Decreto nº 55.240 de 10 de maio de 2020. Institui o Sistema de Distanciamento Controlado para fins de prevenção e de enfrentamento à epidemia causada pelo novo *coronavírus* (COVID-19) no âmbito do Estado do Rio Grande do Sul, reitera a declaração de estado de calamidade pública em todo o território estadual e dá outras providências. **Diário Oficial do Estado**, Porto Alegre, n.91, 10 mai. 2020a. Disponível em: <https://www.diariooficial.rs.gov.br/diario?td=DOE&dt=2020-05-10&pg=4>. Acesso em: 05/08/2021

RIO GRANDE DO SUL. Decreto nº 55.537 de 9 de outubro de 2020. Altera o Decreto nº 55.523, de 5 de outubro de 2020, que determina a aplicação das medidas sanitárias segmentadas de que trata o art. 19 do Decreto nº 55.240, de 10 de maio de 2020. **Diário Oficial do Estado**, Porto Alegre, n.208, 09 out. 2020b. Disponível em: http://www.al.rs.gov.br/legis/M010/M0100099.asp?Hid_Tipo=TEXTO&Hid_TodasNormas=70171&hTexto=&Hid_IDN. Acesso em: 05/08/2021.

RIO GRANDE DO SUL. Decreto Estadual 55.154 de 1º de abril de 2020. Reitera a declaração de estado de calamidade pública em todo o território do Estado do Rio Grande do Sul para fins de prevenção e de enfrentamento à epidemia causada pelo COVID-19 (novo *coronavírus*), e dá outras providências. **Diário Oficial do Estado**, Porto Alegre, n.66, 1 abr. 2020 c. Disponível em: www.al.rs.gov.br/legis/M010/M0100099.asp?Hid_Tipo=TEXTO&Hid_TodasNormas=66228&hTexto=&Hid_IDNorma=66228. Acesso em: 07/08/2021.

RIO GRANDE DO SUL. Coordenadoria Estadual de Vigilância Sanitária. **Alimentos**. Disponível em: <https://cevs.rs.gov.br/alimentos>. Acesso em 15/09/2021a.

RIO GRANDE DO SUL. Comitê científico de apoio ao enfrentamento à pandemia covid-19. **Orientações sobre o uso de máscaras durante e pós pandemia**. Revisado em 06 abr. 2021b. Disponível em: <https://www.inova.rs.gov.br/upload/arquivos/202104/06222601-notama-scarascomite-06-04-21.pdf>. Acesso em: 10/10/2021.

RIO GRANDE DO SUL. Decreto Estadual nº 55.882 de 15 de maio de 2021. Institui o Sistema de Avisos, Alertas e Ações para fins de monitoramento, prevenção e enfrentamento à pandemia de COVID-19 no âmbito do Estado do Rio Grande do Sul, reitera a declaração de estado de calamidade pública em todo o território estadual e dá outras providências. **Diário Oficial do Estado**, Porto Alegre, n.99, 15 mai. 2021c. Disponível em: <https://secweb.procergs.com.br/doe/public/downloadDiario/diario-download-form.xhtml?dataPublicacao=2021-05-15&nroPagina=4>. Acesso em: 03/01/2022.

RIO GRANDE DO SUL. **Com funciona o Sistemas de 3As de Monitoramento**. 2021 d. Disponível em: <https://sistema3as.rs.gov.br/como-funciona>. Acesso em: 03/01/2022.

ROCHA, C.B. et al. Perfil das denúncias atendidas pela vigilância sanitária do município do Rio Grande- RS entre os anos 2018/2019. **Research, Society and Development**, v. 9, n. 3, 2020. DOI: <http://dx.doi.org/10.33448/rsd-v9i3.2310> 1.

RODRIGUES, E. M. S. *et al.* **Perfil das denúncias recebidas pela vigilância sanitária de alimentos da região sudoeste de Campinas/SP**. In: SIMPÓSIO BRASILEIRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, 6, 2013, Porto Alegre. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/259527311_perfil_das_denuncias_recebidas_pela_vigilancia_sanitaria_de_alimentos_da_regiao_sudoeste_de_campinassp. Acesso em: 11/10/2021.

ROTHER, C.; et al. Transmission of 2019-nCoV infection from an asymptomatic contact in Germany. **New England Journal of Medicine**. 05 mar. 2020., Disponível em: <https://www.nejm.org/doi/full/10.1056/NEJMc2001468>. Acesso em: 03/01/2022.

SEBRAE. Yee, Fabrício. **Lei da Liberdade Econômica: regras e impactos**. Vitória: SEBRAE/ES, 2019. 41 p.il.. https://respostas.sebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/11/Sebrae_Ebook_Declarac%CC%A7a%CC%83o-Direitos-Economicos_1080x1920px_FINAL.pdf. Acesso em: 5/08/2021.

SILVA, D. E. F. , SILVA,S. S. Análise das mudanças decorrentes da pandemia da covid-19 na rotina dos trabalhadores e da implantação das medidas de biossegurança no ramo de comércio de alimentos de um município. Universidade Federal Rural do Semiárido – UFRSA. Curso de bacharelado em Ciência e Tecnologia. Trabalho de Conclusão de Curso (2020.1). Disponível em: https://repositorio.ufersa.edu.br/bitstream/prefix/6380/1/daianeefs_art.pdf. Acesso em: 05/08/2021.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Coronavirus disease (COVID-19) advice for the public: When and how to use masks**. 01 dez. 2020. Disponível em: <https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/when-and-how-to-use-masks>. Acesso em: 15/09/2021.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Coronavirus disease (COVID-19): Variants of sars- cov-2**. 04 dez 2021. Disponível em: [https://www.who.int/news-room/questions-and-answers/item/coronavirus-disease-\(covid-19\)-variants-of-sars-cov-2](https://www.who.int/news-room/questions-and-answers/item/coronavirus-disease-(covid-19)-variants-of-sars-cov-2). Acesso em: 06/02/2022.