



Segurança dos alimentos para serviços delivery no contexto do COVID-19

Jaqueline Sandes Anunciação (bolsista)¹

Orientador Elck Almeida Carvalho²

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano/Campus
Uruçuca/jsandes53@gmail.com

²Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano /Campus
Uruçuca/elckcarvalho@gmail.com

O objetivo do trabalho foi analisar a qualidade microbiológica de alimentos, como hambúrgueres, fornecidos através de serviços de entrega (delivery) na cidade de Uruçuca- BA. Por causa da pandemia ocorreu a restrição da aglomeração de pessoas em serviços de alimentação, a saída encontrada pelos comerciantes foi a ampliação de serviços de entrega (delivery) de todos os seguimentos de alimentação. O cuidado na prevenção de Doenças de Origem Alimentar (DOA's) deve ser maior em tempos de Pandemia, visto que deve-se evitar a ocupação dos leitos de hospitais com pacientes que não sejam da COVID- 19. A ampla divulgação por todas as redes de comunicação de medidas de higiene como a lavagem das mãos constantemente e a indicação de evitar tocar as mucosas, para evitar a disseminação do vírus, pode ter refletido também na restrição da disseminação de patógenos de origem alimentar, pois são transmitidos por vias semelhantes. Na primeira etapa da pesquisa foi investigada a higiene dos manipuladores e entregadores por meio de questionários de auto resposta e as práticas operacionais analisadas por meio de observação sistemática dos entregadores. Para as análises foram realizadas coletas de 3 estabelecimentos, sendo 3 amostras de hambúrgueres, totalizando 9 amostras realizando análise microbiológica de *Escherichia coli*, *Salmonella sp*, *Clostridium perfringens* e *Staphylococcus aureus* coagulase positiva pelo método Tradicional manual de acordo com o livro manual de métodos de análises microbiologia de alimentos e conforme a RDC nº 331, de 2019. Perante os resultados parciais até o presente momento não houve contaminação para *Salmonella sp*, *Clostridium perfringens* e *Staphylococcus aureus* em todas as amostras analisadas, das 9 amostras só três deram positiva para *Escherichia coli* está dentro dos padrões aceitáveis microbiológicos.

Palavras-Chave: Covid -19, Microrganismos, Delivery e DOA's.

Este trabalho é fruto do Projeto "Segurança dos Alimentos para serviços delivery no contexto do Covid - 19", financiado pelo PIBIC- CNPq e aprovado pela Chamada Interna Propes Nº 05/20, regida pelo Edital 63/2020.

