

SEGURANÇA DOS ALIMENTOS DE SERVIÇOS DE *DELIVERY* NO CONTEXTO DE COVID-19

**Jaqueline Sandes Anuniação¹
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 por meio de serviços de entrega (*delivery*) na cidade de Uruçuca - Bahia. Por causa da pandemia de Covid-19, ocorreu a restrição da aglomeração de pessoas em serviços de alimentação, e a saída encontrada pelos(as) comerciantes foi a ampliação de serviços de entrega de todos os segmentos de alimentação. O cuidado na prevenção de Doenças de Origem Alimentar (DOAs) deve ser maior em tempos de pandemia, visto que se deve evitar a ocupação dos leitos de hospitais com pacientes que não estejam com 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 não disseminar o vírus, pode ter refletido também na restrição da propagação de patógenos de origem alimentar, pois eles são transmitidos por vias semelhantes. Na primeira etapa da pesquisa, foi investigada a higiene dos(as) manipuladores(as) e dos(as) entregadores(as), por meio de questionários de autorresposta, e as práticas operacionais foram estudadas por meio de observação sistemática dos(as) entregadores(as). Para as análises, foram realizadas coletas em três estabelecimentos, com três amostras de hambúrgueres de cada, totalizando nove amostras, das quais foi realizada análise microbiológica de *Escherichia coli*, de *Salmonella* sp., de *Clostridium perfringens* e de *Staphylococcus aureus* coagulase positiva pelo método tradicional manual, de acordo com o livro *Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos* e conforme a RDC N° 331, de 2019. Perante os resultados parciais, até o presente momento, não houve contaminação por *Salmonella* sp., por *Clostridium perfringens* e por *Staphylococcus aureus* em nenhuma das amostras analisadas. Das nove amostras, só três deram positivo para *Escherichia coli*, o que está dentro dos padrões microbiológicos aceitáveis.

Palavras-Chave: Covid-19. Microrganismos. *Delivery*. DOAs.

Este trabalho é fruto do projeto SEGURANÇA DOS ALIMENTOS PARA SERVIÇOS *DELIVERY* NO CONTEXTO DO COVID-19, financiado pelo CNPq e aprovado na Chamada Interna Propes N° 05/2020, regida pelo Edital N° 63/2020.

