v7.n11.2026

REVISTA CIENTÍFICA - RECIMA21 ISSN 2675-6218

LEGISLAÇÃO SANITÁRIA PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO DURANTE A PANDEMIA: PROGRESSÃO, ESTRATÉGIAS E DESAFIOS EM SALVADOR, BRASIL

HEALTH LEGISLATION FOR FOOD SERVICES DURING THE PANDEMIC: PROGRESSION, STRATEGIES, AND CHALLENGES IN SALVADOR, BRAZIL

LEGISLACIÓN SANITARIA PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DURANTE LA PANDEMIA: PROGRESIÓN, ESTRATEGIAS Y RETOS EN SALVADOR, BRASIL

Juçara Alvarindo Brito Soledade[1], Daniel dos Santos Regis Silva[2], Rayssa Correia Oliveira[3], Diana Campos Brandão[4], Lara Conceição Campos Pena[5], Maria da Conceição Pereira Fonseca[6], Ryzia de Cassia Vieira Cardoso[7]

e7119226

https://doi.org/10.47820/recima21.v7i11.9226

PUBLICADO: 11/2026

RESUMO

A COVID-19 constituiu um dos maiores desafios globais, requerendo medidas sanitárias de prevenção e controle em todas as atividades, incluindo a cadeia de produção de alimentos. Este artigo analisou o marco regulatório para serviços de alimentação, durante a pandemia da COVID-19, no município de Salvador, Brasil. Realizou-se estudo exploratório, documental, considerando documentos regulatórios nas três esferas de governo, publicados entre 2020 e 2022 - em vigor ou revogados. Foram identificados 27 atos, evidenciando maior número de atos e documentos regulatórios entre 2020 e 2021. As medidas estabelecidas preconizavam novas configurações para o trabalho no setor, contemplando questões de higiene e saúde, em diferentes dimensões, visando à segurança de trabalhadores, alimentos e consumidores, e foram progressivamente ajustadas, observando a evolução do conhecimento científico e dos indicadores sanitários. Ainda, abarcavam dispositivos para novas formas de atendimento, como o *delivery*, *take out* e *drive thru*. Salienta-se a contribuição essencial dos órgãos reguladores, ao longo da cadeia produtiva, destacando-se a atuação da Vigilância Sanitária, considerando as suas atribuições quanto à legislação vigente, o contexto social e a proteção da saúde pública.

PALAVRAS-CHAVE: COVID-19. Alimentação Coletiva. Saúde do Trabalhador. Higiene de Alimentos. Vigilância Sanitária.

ABSTRACT

COVID-19 has been one of the greatest global challenges, requiring preventive and control measures in all activities, including the food production chain. This article analyzed the regulatory framework for food services during the COVID-19 pandemic in the city of Salvador, Brazil. An exploratory documentary study was conducted, considering regulatory documents in the three spheres of government, issued between 2020 and 2022, whether still in force, subsequently amended, or revoked.

[1] Doutoranda e Mestra em Alimentos, Nutrição e Saúde pela Universidade Federal da Bahia.
[2] Nutricionista, Residente no Programa Multiprofissional em Saúde da Família, Escola de Governo Fiocruz – Brasília.
[3] Graduanda em Nutrição pela Universidade Federal da Bahia.
[4] Mestranda em Alimentos, Nutrição e Saúde pela Universidade Federal da Bahia, pós-graduada em Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal pela UNIME.
[5] Doutora e Mestra em Alimentos, Nutrição e Saúde pela Universidade Federal da Bahia.
[6] Doutora em Alimentos, Nutrição e Saúde pela Universidade Estadual de Campinas, Professora Titular e pesquisadora da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia.
[7] Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal de Viçosa. Professora Titular e pesquisadora da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia.

Este artigo é publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional (CC-BY), que permite uso, distribuição e reprodução irrestritos em qualquer meio, desde que o autor original e a fonte sejam creditados.

REVISTA CIENTÍFICA - RECIMA21 ISSN 2675-6218

Twenty-seven acts were identified, with a higher number of regulatory acts and documents between 2020 and 2021. The measures established recommended new configurations for work in the sector, addressing hygiene and health issues in different dimensions, aiming at the safety of workers, food, and consumers, and were progressively adjusted in line with advances in scientific knowledge and health indicators. They also included provisions for new forms of service, such as delivery, takeout, and drive-thru. The essential contribution of regulatory agencies throughout the production chain should be emphasized, particularly the role of Health Surveillance, considering its responsibilities under current legislation, the social context, and the protection of public health.

KEYWORDS: *COVID-19. Collective Feeding. Occupational Health. Food Hygiene. Health Surveillance.*

RESUMEN
El COVID-19 representó uno de los mayores retos globales, requiriendo medidas sanitarias de prevención y control en todas las actividades, incluida la cadena de producción alimentaria. Este artículo analiza el marco regulatorio de los servicios de alimentación durante la pandemia en la ciudad de Salvador, Brasil. Estudio exploratorio, documental, considerando documentos normativos en las tres esferas del gobierno, publicados entre 2020 y 2022 vigentes o posteriormente derogados. Se identificaron 27 actos, evidenciando un mayor número de actos y documentos normativos entre 2020 y 2021. Las medidas establecidas preconizaban nuevas configuraciones para el trabajo en el sector, contemplando cuestiones de higiene y salud, en diferentes dimensiones, para garantizar la seguridad de los trabajadores, los alimentos y los consumidores, y se fueron ajustando progresivamente, en función de la evolución de los conocimientos científicos y de los indicadores sanitarios. Asimismo, se incorporaron disposiciones para nuevas modalidades de atención, entrega a domicilio, comida para llevar y servicio en automóvil. Cabe destacar la contribución esencial de los organismos reguladores a lo largo de la cadena de producción, especialmente, la Vigilancia Sanitaria, teniendo en cuenta sus atribuciones en relación con la legislación vigente, el contexto social y la protección de la salud pública.

PALABRAS CLAVE: *COVID-19. Alimentación Colectiva. Salud Laboral. Inocuidad Alimentaria. Vigilancia Sanitaria.*

INTRODUÇÃO

O advento da pandemia causada pelo vírus SARS-CoV-2, conhecida como COVID-19, exigiu medidas rápidas de controle sanitário sobre bens, ambientes e serviços[1,2]. Os órgãos internacionais, especialmente a Organização Mundial da Saúde (OMS) e a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), considerando as suas disposições legais, diretrizes e visando minimizar a propagação da doença no setor de alimentos, solicitaram a cooperação de todos os países, visando à garantia de que nenhuma medida interrompesse a cadeia de abastecimento e que fosse assegurada a proteção dos trabalhadores[3,4].

No Brasil, o Ministério da Saúde (MS) assumiu o protagonismo, levando em consideração as diretrizes estabelecidas pela OMS. Paralelamente, estados e municípios

Este artigo é publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional (CC-BY), que permite uso, distribuição e reprodução irrestritos em qualquer meio, desde que o autor original e a fonte sejam creditados.

lançaram mão de diversas estratégias para restringir os desdobramentos da COVID-19, emitindo decretos complementares à esfera federal, considerando as particularidades do quadro regional, quanto aos aspectos geográficos, econômicos, sociais, dentre outros[5].

No setor de alimentos, os riscos à saúde pública se agravaram, comprometendo dimensões da segurança alimentar[3,4], especificamente o "acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais", conforme preconizado na Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional[6]. Nesse segmento, foram afetados também os serviços de alimentação, que envolvem os estabelecimentos onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e/ou exposto para comercialização, podendo ou não ser consumido no local[7]. Deste modo, normativas foram publicadas, reforçando e revisando condutas e procedimentos, de modo a assegurar a saúde dos trabalhadores e consumidores[8].

Durante a pandemia, quando já se reconhecia um quadro complexo de sindemia, com assimetrias no cuidado à saúde, sobretudo no Sul Global, foi exigido dos órgãos de regulação maior atenção, esforço, compromisso e eficiência, no desempenho do seu papel de proteção à saúde pública e promoção à segurança alimentar e nutricional[9].

Mediante o panorama e dada a importância dos serviços de alimentação para o sistema alimentar urbano, o presente artigo buscou analisar o marco regulatório para esses serviços, durante o enfrentamento da pandemia da COVID-19, tendo como cenário de estudo o município de Salvador, Bahia, Brasil.

1. REFERENCIAL TEÓRICO

Para reduzir o risco de contaminação pelo SARS-CoV-2 e o impacto da pandemia, em nível nacional, foram publicadas 59 medidas, versando sobre diferentes temas[10]. Nesse sentido, o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS), articulado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) e as vigilâncias estaduais e municipais, adotaram estratégias para o cumprimento de medidas restritivas em todo o território brasileiro[11].

No âmbito federal, compete à Anvisa editar normas e documentos técnicos orientativos, fundamentais para o atendimento às Boas Práticas de Fabricação (BPF), de alimentos seguros à população[8]. Os órgãos de Vigilância Sanitária (VISA) atuam mediante o estabelecimento de regulamentações, concessão de licenças sanitárias para a produção, comércio de bens e

Este artigo é publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional (CC-BY), que permite uso, distribuição e reprodução irrestritos em qualquer meio, desde que o autor original e a fonte sejam creditados.

serviços, a certificação de boas práticas de produção, o monitoramento e a fiscalização para o cumprimento da legislação[12].

O papel da VISA é parte das funções do Estado, regulando relações entre a saúde e o mercado[10]. Segundo a Lei 8.080, de 19 de setembro de 1990, é responsabilidade da VISA "desenvolver ações eficientes para eliminar os riscos, intervir nos problemas sanitários, verificar e promover a adesão às normas e regulamentos técnicos vigentes"[13].

No âmbito estadual, o governo da Bahia, por meio da Secretaria da Saúde (SESAB) elaborou o Plano Estadual de Contingência (PEC) para Enfrentamento do SARS-CoV-2. Este plano contemplou recomendações técnicas e ações para Emergência em Saúde Pública, a organização dos serviços, a infraestrutura e a vigilância em saúde, visando atualizar, informar e orientar profissionais de saúde e de outros setores, quanto aos aspectos epidemiológicos e medidas de prevenção e controle da doença[14].

Em Salvador, Bahia, a Vigilância Sanitária municipal, junto ao governo do estado, reconheceu o quadro de emergência, estabelecendo medidas para o enfrentamento da COVID-19, definindo regras gerais para o funcionamento seguro de estabelecimentos[15].

2. METODOLOGIA

Trata-se de estudo exploratório, de pesquisa documental referente ao marco regulatório para o setor de restaurantes comerciais, aplicável no município de Salvador, Bahia, considerando atos publicados nas três esferas de governo, durante a pandemia da COVID-19. Para levantamento dos Documentos Regulatórios (DR) - Leis, Decretos e Notas Técnicas (NT) de diferentes naturezas jurídicas, níveis hierárquicos e graus de forças normativas -, foram realizadas buscas nos seguintes sítios eletrônicos: Diário Oficial da União (DOU), Anvisa, Diário Oficial do Estado da Bahia (DOE), Secretaria de Saúde do Estado da Bahia (SESAB), Diário Oficial do Município de Salvador-BA (DOM-SSA), Secretaria Municipal da Saúde (SMS) - Salvador e Diretoria de Vigilância da Saúde (DVIS).

Para busca, foram considerados DR vigentes na íntegra, vigentes com modificações, ou já revogados. Os sítios eletrônicos oficiais da área da saúde que foram pesquisados organizavam os DR em formato de lista. A partir da leitura total da lista, procedeu-se a busca e o acesso dos documentos oficiais na íntegra, filtrando os DR com base nos seguintes critérios de inclusão: escopo voltado à adequação sanitária e à proteção da saúde, aplicáveis em serviços de alimentação, assim como aqueles que regulavam a abertura ou o fechamento dos serviços, nos

Este artigo é publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional (CC-BY), que permite uso, distribuição e reprodução irrestritos em qualquer meio, desde que o autor original e a fonte sejam creditados.

comércios de rua e nos *shopping centers*, entre 2020 e 2022, período de maior densidade das ações dos órgãos para o controle da pandemia. Em adição, foram feitas, manualmente, buscas para localizar atos revogados ou alterados, duplicidades e informações em DR de outras áreas, que também afetaram o setor estudado. Não foram incluídos DR instituídos fora do período indicado e aqueles voltados para outros objetos da VISA. A pesquisa documental foi conduzida entre abril de 2024 e junho de 2026.

Os DR foram sistematizados em matriz de análise (Microsoft Excel® 2019), observando-se: esfera de governo; tipo de norma; classificação da norma quanto à hierarquia constitucional; data de publicação; escopo e conteúdos principais.

A análise dos DR considerou a organização de um eixo de categorização quanto às esferas - nacional, estadual e municipal, e quatro dimensões de controle sanitário adotadas em serviços de alimentação: *i.* saúde do trabalhador; *ii.* higiene pessoal, higienização das mãos e condutas; *iii.* higiene do ambiente, equipamentos e utensílios; e *iv.* controle de matéria-prima, fluxo de produção e entrega de alimentos. Os achados nos DR foram circunstanciados à luz de outros estudos.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados da pesquisa estão apresentados em tópicos, organizados em consonância com a metodologia adotada.

3.1. Distribuição dos documentos regulatórios nas esferas federal, estadual e municipal

Considerando as três esferas de governo, foi identificado um total de 27 DR publicados para o enfrentamento da COVID-19, em vigor ou revogados, aplicáveis aos serviços de alimentação, conforme registros do Gráfico 1 e dos Quadros 1, 2 e 3. Quanto à esfera de governo, dez DR foram classificados como federais, seis estaduais e 11 municipais, destacando-se o papel do nível federal no estabelecimento de normas gerais, bem como a necessidade de adequações e ajustes à realidade, no nível local.

Observando a estrutura do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária[16], de fevereiro de 2020 a novembro de 2022, foram encontradas três Leis, 13 Decretos e 11 Notas Técnicas (NT). Considerando a hierarquia dos atos normativos, foram identificadas duas categorias de normas no país: legais e infralegais[17]. As legais, referentes às próprias leis, criadas seguindo o processo previsto pela regra máxima do país[18], e as infralegais relativas aos atos editados, principalmente

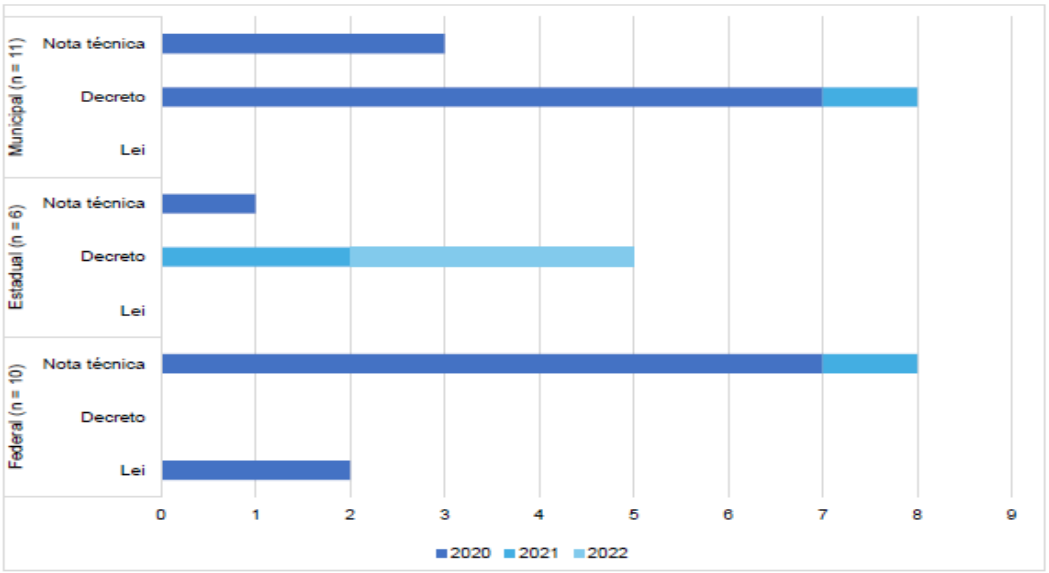
Este artigo é publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional (CC-BY), que permite uso, distribuição e reprodução irrestritos em qualquer meio, desde que o autor original e a fonte sejam creditados.

por autoridades do Poder Executivo e órgãos públicos (como ministérios, agências reguladoras ou secretarias) para organizar, detalhar e aplicar o que uma lei já determinou[19].

As medidas de mitigação para COVID-19 iniciaram em nível federal, seguindo os protocolos de segurança estabelecidos por órgãos internacionais de saúde. Em seguida, estados da federação e municipalidades instituíram atos administrativos próprios, em articulação com os protocolos federais[16].

O Gráfico 1 descreve os DR publicados em vigor ou revogados, ao longo do período de estudo. No ano de 2020, após a declaração oficial da pandemia pela OMS[20], constatou-se maior número de documentos publicados nas esferas federal e municipal. Este conjunto de medidas teve como propósito promover a segurança sanitária da população e a continuidade do funcionamento do comércio de bens e serviços, incluindo toda a cadeia de produção de alimentos[17].

Gráfico 1. Documentos Regulatórios publicados em vigor ou revogados, aplicáveis aos serviços de alimentação, durante a pandemia da COVID-19, em Salvador, Bahia, Brasil, período entre 2020 e 2022



Fonte: Elaborado pelos autores, a partir das publicações nos seguintes veículos/instituições: DOU, Anvisa, DOE – Bahia, SESAB e DOM-SSA, Secretaria Municipal da Saúde (SMS) – Salvador; Diretoria de Vigilância da Saúde (DVIS).

Este artigo é publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional (CC-BY), que permite uso, distribuição e reprodução irrestritos em qualquer meio, desde que o autor original e a fonte sejam creditados.

Para o conjunto de DR publicados no período, a implementação das novas medidas protetivas preconizava protocolos de higiene, que constaram nas três esferas. Os DR também abarcavam medidas com orientações e implementação de rotinas, contemplando os seguintes aspectos: matéria prima; comercialização e entrega de alimentos; local de armazenamento; serviço de *delivery* (entrega) e *take out* (retirada no local).

É importante destacar que as normativas foram estabelecidas *pari passu* às evidências epidemiológicas e clínicas, tendo em vista o avanço no conhecimento científico e na progressão da situação, para permitir as tomadas de decisão, com vistas às medidas preventivas, considerando ainda a adoção e a cobertura do sistema vacinal e possíveis tratamentos[3]. Nos Quadros 1, 2 e 3, encontra-se descrito, em ordem cronológica, o conjunto de DR aplicáveis aos serviços de alimentação, expedidos nas três esferas.

Em nível federal, entre os DR publicados, a Lei federal nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020[21], foi a primeira a versar sobre medidas de enfrentamento à pandemia aplicadas a todos os setores[22], sendo alterada pela Lei federal nº14.023, de 8 de julho de 2020[23]. Com base na referida Lei, estados e municípios foram redigindo decretos conforme a evolução da doença em seu contexto específico. Desse modo, governadores e prefeitos tornaram-se protagonistas na produção de atos normativos relacionados à pandemia em seus territórios[24].

Em 20 de março de 2020, o Decreto Legislativo nº 6 reconheceu o estado de calamidade pública em todo o território nacional, em decorrência da pandemia da COVID-19[25]. Esse cenário levou à adoção de medidas restritivas que resultaram na suspensão de diversas atividades presenciais, incluindo as dos setores educacional e de serviços não essenciais, como os restaurantes, em grande parte dos municípios brasileiros[26].

No setor de alimentos, as recomendações da Anvisa demonstraram a necessidade de reforço das exigências constantes na legislação sanitária de Boas Práticas (BP), bem como a garantia da implementação de novos procedimentos. Nesse sentido, os DR publicados versam sobre as medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública, e questões específicas para os serviços de alimentação, por meio de NT, importantes para proporcionar a segurança sanitária na produção e distribuição dos alimentos[27].

Conforme conteúdo dos DR no Quadro 1[21,27-32,8,23,33], foram estabelecidas orientações para produção segura de alimentos, uso de Equipamento de Proteção Individual (EPI), procedimentos de higiene para pessoas e ambientes, dentre outras.

Este artigo é publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional (CC-BY), que permite uso, distribuição e reprodução irrestritos em qualquer meio, desde que o autor original e a fonte sejam creditados.

Quadro 1. Documentos Regulatórios publicados, em nível federal, em vigor ou revogados, aplicáveis aos serviços de alimentação, durante a pandemia da COVID-19 – período entre 2020 e 2022

Nº do Ato	Tipo de Ato	Órgão	Data de Publicação	Ementa
13.979[21]	Lei	Ministério da Saúde (MS), Brasília.	6 de fev 2020	Dispõe sobre as medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do coronavírus [...].
15[27]	Nota Técnica	MS, Anvisa	26 de mar 2020	Recomendações sobre uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos [...].
18[28]	Nota Técnica	MS, Anvisa	6 de abr 2020	COVID-19 e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos.
34[29]	Nota Técnica	MS, Anvisa	9 de abr 2020	Recomendações e alertas sobre procedimentos de desinfecção em locais públicos [...].
38[30]	Nota Técnica	MS, Anvisa	7 de mai 2020	Desinfecção de pessoas em ambientes públicos e hospitais [...].

Nº do	Tipo	Órgão	Data	Ementa

Este artigo é publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional (CC-BY), que permite uso, distribuição e reprodução irrestritos em qualquer meio, desde que o autor original e a fonte sejam creditados.

Ato	de Ato		de Publicação	
49[31]	Nota Técnica	MS, Anvisa	2 de jun 2020	Orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente[...]. Este documento complementa a Nota Técnica nº 47/2020 que trata do uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos[...].
47[32]	Nota Técnica	MS, Anvisa	3 de jun 2020	Recomendações sobre produtos saneantes que possam substituir o álcool 70% e desinfecção de objetos e superfícies[...]
48[8]	Nota Técnica	MS, Anvisa	5 de jun 2020	Documento orientativo para produção segura de alimentos[...]
14.023[23]	Lei	MS, Brasília.	8 de jul 2020	Altera a Lei nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, para determinar a adoção de medidas imediatas que preservem a saúde [...].

Fonte: Elaborado pelos autores, a partir das publicações nos seguintes veículos/instituições: DOU e Anvisa, 2020 a 2022

Em nível estadual, o governo da Bahia publicou, em março de 2020, o PEC para enfrentamento do SARS-CoV-2, objetivando "instrumentalizar gestores municipais e serviços de saúde da rede de atenção à saúde pública para implementação de ações adequadas e oportunas, a fim de reduzir complicações e danos ocasionados pelo vírus na população"[14]. Dentre os atos estabelecidos pelo PEC, destaca-se a promoção de ações integradas entre vigilância em saúde, assistência, Anvisa e outros órgãos envolvidos, com vistas a divulgar Decretos e Portarias do Estado da Bahia, estabelecendo medidas para o controle do vírus[14].

No setor de alimentos, além dos atos normativos já existentes, em abril de 2020, o governo da Bahia publicou medidas de precaução para toda a cadeia de produção de alimentos

Este artigo é publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional (CC-BY), que permite uso, distribuição e reprodução irrestritos em qualquer meio, desde que o autor original e a fonte sejam creditados.

(Quadro 2)[34-39]. Nesse contexto, evidencia-se a importância do Estado, pela capacidade de estabelecer Decretos e Leis dentro do micro e macro ambiente das empresas[26].

Quadro 2. Documentos Regulatórios publicados em nível estadual, em vigor ou revogados, aplicáveis aos serviços de alimentação, durante a pandemia da COVID-19 - período entre 2020 e 2022

Nº do Ato	Tipo de ato	Órgão	Data de Publicação	Assunto/Ementa
62[34]	Nota Técnica	Secretaria da Saúde do Estado da Bahia (SESAB)	6 de abr 2020	Medidas de precaução para toda a cadeia de produção, manipulação e consumo de alimentos em face à COVID-19.
20.254[35]	Decreto	SESAB	25 de fev 2021	Institui, em todo o território do Estado da Bahia, as restrições indicadas, como medidas de enfrentamento ao novo coronavírus [...].
20.311[36]	Decreto	SESAB	14 de mar 2021	Institui, nos Municípios do Estado da Bahia, as restrições indicadas, como medidas de enfrentamento ao novo coronavírus, causador da COVID-19 [...].
21.027[37]	Decreto	SESAB	11 de jan 2022	Institui, nos Municípios do Estado da Bahia, as medidas de enfrentamento ao novo coronavírus, causador da COVID-19 [...].
21.310[38]	Decreto	SESAB	11 de abr 2022	Institui, nos Municípios do Estado da Bahia, as medidas de enfrentamento ao novo coronavírus, causador da COVID-19 [...].
21.744[39]	Decreto	SESAB	28 de nov 2022	Institui, nos Municípios do Estado da Bahia, as medidas de enfrentamento ao novo coronavírus, causador da COVID-19 [...].

Fonte: Elaborado pelos autores, a partir das publicações nos seguintes veículos/instituições: DOE Bahia e SESAB, 2020 e 2022

Este artigo é publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional (CC-BY), que permite uso, distribuição e reprodução irrestritos em qualquer meio, desde que o autor original e a fonte sejam creditados.

Dentre os DR analisados, destacam-se aqueles relacionados às medidas públicas de prevenção e controle da COVID-19, salientando-se o distanciamento social e restrições para o funcionamento de serviços, em toda a Bahia. Assim, os Serviços de Vigilância Sanitária Estadual e Municipais atuaram no estabelecimento de medidas complementares, que englobavam aspectos sanitários locais mais específicos, em articulação com as normas federais, conforme observado nos documentos analisados[7].

No município de Salvador, em março de 2020, foi decretada situação de emergência para o enfrentamento da pandemia (Decreto Municipal 32.268)[40], prorrogada diversas vezes como, por exemplo, pelos Decretos Nº32.326/2020, Nº32.280/2020[41], e pelo Nº32.288[42], o qual suspendeu as atividades de *Shopping Centers*, Centros Comerciais e demais estabelecimentos correlatos, e criou o Centro de Operações de Emergências para resposta ao novo coronavírus (COE-NCOV), objetivando atuar como mecanismo de gestão coordenada no âmbito municipal[42].

No contexto dos serviços de alimentação, além dos DR instituídos pela Anvisa e pelo governo estadual, o Centro de Referência em Saúde do Trabalhador de Salvador (CEREST) publicou orientações aos trabalhadores e empregadores, visando reduzir o impacto da pandemia nas empresas, bem como aos usuários dos serviços e aos trabalhadores com riscos de exposição ao SARS-CoV-2[43].

Entre 2020 e 2021, foram decretadas novas medidas de prevenção e controle, com publicação de NT abarcando aspectos sanitários para os serviços de alimentação, direcionados aos consumidores que utilizavam o sistema *delivery* ou a retirada de pedidos nos estabelecimentos. Mediante entendimentos entre o Município de Salvador e o Governo do Estado da Bahia, em julho de 2020, foi acordado um plano de fases e indicadores para a retomada das atividades econômicas e sociais, propondo-se a reabertura dos estabelecimentos comerciais, de forma gradual, ordenada e segura, reforçando o cumprimento dos protocolos sanitários (Quadro 3)[40,41,43-51].

Em atenção ao plano de fases, foram estabelecidas restrições diferenciadas a cada novo decreto publicado, como exemplo, redução de 50% do quadro de funcionários ou da capacidade produtiva e das praças de alimentação, bem como o cuidado com o transporte, entrega e retirada do alimento no estabelecimento. Desse modo, a retomada foi regulamentada de forma gradual, condicionada ao cumprimento das recomendações sanitárias destinadas à mitigação dos riscos da COVID-19[46].

Este artigo é publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional (CC-BY), que permite uso, distribuição e reprodução irrestritos em qualquer meio, desde que o autor original e a fonte sejam creditados.

Quadro 3. Documentos Regulatórios publicados, em vigor ou revogados, em nível municipal, aplicáveis aos serviços de alimentação, durante a pandemia da COVID-19 – período 2020 e 2022

Nº do Ato	Tipo de ato	Órgão	Data de Publicação	Assunto/Ementa
32.268[40]	Decreto	Secretaria Municipal da Saúde (SMS)	18 de mar 2020	Declara situação de emergência no Município de Salvador e define outras medidas para o enfrentamento da pandemia decorrente do coronavírus.
32.280[41]	Decreto	SMS	23 de mar 2020	Define medidas complementares para o enfrentamento da pandemia decorrente do coronavírus.
002[43]	Nota Técnica	SMS Diretoria Geral de Vigilância à Saúde/Centro de Referência em Saúde do Trabalhador de Salvador	24 de mar 2020	Orientações aos trabalhadores e empregadores sobre a COVID-19.
32.326[44]	Decreto	SMS	03 de abr 2020	Dispõe sobre novas medidas de prevenção e controle para o enfrentamento da COVID-19 no âmbito de Salvador.
32.352[45]	Decreto	SMS	16 de abr 2020	Dispõe sobre novas medidas de prevenção e controle para enfrentamento do COVID-19 no âmbito do município de Salvador.

Este artigo é publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional (CC-BY), que permite uso, distribuição e reprodução irrestritos em qualquer meio, desde que o autor original e a fonte sejam creditados.

32.580[46]	Decreto	SMS	15 de jul 2020	Dispõe sobre critérios de reabertura dos setores que tiveram as atividades suspensas em decorrência das medidas para enfrentamento e prevenção à pandemia [...].
32.656[47]	Decreto	SMS	05 de ago 2020	Estabelece protocolos setoriais para realização das atividades na forma que indica.
32.675[48]	Decreto	SMS	08 de ago 2020	Autoriza a implementação da Fase 2 da reabertura dos setores que tiveram as atividades suspensas em decorrência das medidas para enfrentamento e prevenção à pandemia [...].
19[49]	Nota Técnica	SMS/DVIS/ VISA	17 de ago 2020	Dispõe sobre as medidas sanitárias para reabertura dos serviços de alimentação na cidade de Salvador.
10[50]	Nota Técnica Conjunta	SMS/*DVIS/ *CEREST/ VISA	2020	Dispõe sobre os aspectos sanitários relacionados aos serviços de alimentação cuja disponibilização ao consumidor se dá por meio de *delivery* ou retirada de pedidos no estabelecimento.
33.717[51]	Decreto	SMS	01 de abr 2021	Dispõe sobre os critérios para reativação dos setores que tiveram as atividades suspensas em decorrência das medidas para preservação da vida e enfrentamento à pandemia [...].

Fonte: Elaborado pelos autores, a partir das publicações nos seguintes veículos/instituições: DOM-SSA, Bahia, CEREST e DVIS, 2020 e 2022

À época, registra-se que a decisão de reabertura dos serviços de alimentação para o atendimento aos clientes, *in loco* e o retorno às atividades comerciais, ocorreu em três fases, tendo como principal indicador a taxa de ocupação de leitos de UTI COVID-19 para adultos: Fase 1 - igual ou menor que 75%; Fase 2 - igual ou menor que 70%; Fase 3 - igual ou menor que 60%[46].

Este artigo é publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional (CC-BY), que permite uso, distribuição e reprodução irrestritos em qualquer meio, desde que o autor original e a fonte sejam creditados.

O Quadro 4 sistematiza os DR aplicáveis em serviços de alimentação, conforme os quatro eixos de controle sanitário estabelecidos para análise. Os achados relativos aos eixos são apresentados nos tópicos que seguem.

Quadro 4. DR publicados em vigor ou revogados, no período 2020 e 2022, distribuídos conforme eixos de controle sanitário em serviços de alimentação, em Salvador, Bahia

Nível	Eixo de Controle Sanitário			
	Saúde do Trabalhador	**Higiene Pessoal, Higienização das Mãos e Condutas**	**Higiene do Ambiente, Equipamentos e Utensílios**	**Matéria-Prima, Fluxo de Produção e Entrega de Alimentos**
Federal	Lei Nº 13.979[21] Lei Nº 14.023[23] Nota Técnica Nº 18/2020[28] Nota Técnica Nº 48/2020[8] Atualiza a Nota Técnica Nº 18/2020[28]	Nota Técnica Nº 18/2020[28] Nota Técnica nº 49/2020[31] Complementa a Nota Técnica Nº 47/2020[32] Nota Técnica Nº 15/2020[27] Nota Técnica Nº 48/2020[8] Atualiza a Nota Técnica Nº 18/2020[28] Nota Técnica Nº38/2020[30]	Nota Técnica Nº 18/2020[28] Nota Técnica Nº 34/2020[29] Nota Técnica Nº 47/2020[32] Nota Técnica Nº 48/2020[8] Atualiza a Nota Técnica Nº 18/2020[28] Nota Técnica Nº 49/2020[31] complementa a Nota Técnica Nº 47/2020[32]	Nota Técnica Nº 18/2020[28] Nota Técnica Nº 48/2020[8] Atualiza a Nota Técnica Nº 18/2020[28] Nota Técnica Nº 49/2020[31] Complementa a Nota Técnica Nº 47/2020[32]

Este artigo é publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional (CC-BY), que permite uso, distribuição e reprodução irrestritos em qualquer meio, desde que o autor original e a fonte sejam creditados.

		Nota Técnica Nº49/2020[31]		
Estadual	Nota Técnica Nº62/2020[34] Decreto Nº 21.310/2022[38] Decreto Nº 21.027/2022[37]	Nota Técnica Nº62/2020[34] Nota Técnica Nº 49/2020[31] Complementa a Nota Técnica Nº 47/2020[32] Decreto Nº21.744/2022[39]	Nota Técnica Nº 62/2020[34]	Nota Técnica Nº 62/2020[34] Decreto Nº 20.254/2021[35] Decreto Nº 20.311/2021[36]
Municipal	Decreto Nº 32.656/2020[47]	Decreto Nº 32.656/2020 Decreto Nº 32.675/2020[48]	Decreto Nº 32.656/2020	Decreto Nº 32.656/2020 Decreto Nº 33.717/2021[51]

Fonte: Elaborado pelos autores.

3.2. Saúde do trabalhador

Em face à situação pandêmica, as empresas foram orientadas a estabelecer procedimentos específicos para avaliação do estado de saúde dos manipuladores e identificação de possíveis suspeitos ou contaminados pelo SARS-CoV-2[28]. Nesse sentido, o governo brasileiro

Este artigo é publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional (CC-BY), que permite uso, distribuição e reprodução irrestritos em qualquer meio, desde que o autor original e a fonte sejam creditados.

articulou-se com os governos estaduais e municipais, para implementar e fiscalizar leis e normas sobre saúde e segurança do trabalhador[52].

O Ministério Público do Trabalho (MPT) expediu recomendações focadas no diálogo social e na conscientização dos empregadores, para garantir a proteção à saúde e à segurança dos trabalhadores, contemplando diretrizes de tutelas inibitórias, focadas na prevenção, em face às ameaças de contaminação laboral nos segmentos de atividades essenciais e não essenciais[53].

A COVID-19 foi reconhecida pela Organização Internacional do Trabalho (OIT) como doença ocupacional, nos casos de exposição confirmada[54], o que também observa a legislação previdenciária brasileira[55]. Nesse contexto, os trabalhadores do setor de alimentos que exerciam atividades laborais, antes da disponibilidade de sistemas de vacinação contra SARS-CoV-2, em larga escala, foram orientados a adotar os protocolos e medidas de prevenção ao contágio, para preservação da saúde pessoal e da população[56].

Quanto às medidas de prevenção em saúde do trabalhador, aquelas existentes anteriormente ao surgimento da COVID-19 se mantiveram, sendo reforçado o seu cumprimento, a exemplo do treinamento das Boas Práticas e uso de antissépticos para higiene das mãos[33]. Em adição, outras foram instituídas durante e/ou após o período pandêmico, como: treinamento específico da COVID-19, uso obrigatório de álcool 70%, uso de máscara e distanciamento físico entre os colaboradores[18,28,33].

Contrapondo com os DR estabelecidos, foram constatadas não conformidades na realidade da situação laboral em ambientes de trabalho, em serviços de alimentação coletiva. Em ações de fiscalização da vigilância de ambientes e processos de trabalho, durante a pandemia, verificaram-se situações de riscos de exposição ao SARS-CoV-2[57].

Segundo o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), os gestores dos estabelecimentos foram instruídos a orientar seu corpo funcional quanto à importância da comunicação de algum sintoma da doença, quando da ocorrência, para garantir o controle e o afastamento dos trabalhadores contaminados[58]. Na Bahia, inspeções em empresas evidenciaram riscos de exposição dos trabalhadores ao SARS-CoV-2 e condições de trabalho discordantes de recomendações estabelecidas em NT federal e estadual[59].

À proporção que a pandemia foi se espraiando, a adoção de medidas de conscientização, capacitação e proteção tornou-se imprescindível para a proteção dos trabalhadores[53]. A baixa eficácia do uso de EPI e falhas de treinamento poderiam potencializar riscos à saúde[53]. Ressalta-se que, no período mais crítico da pandemia, em consequência da

Este artigo é publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional (CC-BY), que permite uso, distribuição e reprodução irrestritos em qualquer meio, desde que o autor original e a fonte sejam creditados.

falta de máscaras industriais, foi facultado pelas autoridades o uso daquelas fabricadas artesanalmente em tecido[49].

Quanto às orientações sobre a COVID-19 e as BPF e Manipulação de Alimentos, cada local deveria avaliar a necessidade da utilização de máscara, sendo necessário que os trabalhadores seguissem corretamente as recomendações de uso. Assim, devido ao alto número de pessoas infectadas pelo vírus, o uso de máscaras tornou-se obrigatório em todo o país e no mundo[28].

3.3. Higiene pessoal, higienização das mãos e condutas

As medidas preventivas referentes à higiene pessoal e à manipulação adequada de alimentos compreendem práticas indispensáveis no âmbito alimentar. Igualmente relevante, a higienização das mãos, uma ação simples, presente na rotina de todos mundialmente, foi reconhecida como uma das estratégias mais efetivas para reduzir o risco de transmissão e de contaminação pelo novo coronavírus[60].

Conforme os DR, foram estabelecidas orientações para condutas e novas rotinas, incluindo: distanciamento entre pessoas, treinamento para funcionários sobre a correta lavagem das mãos, uso de máscaras, EPI, escalonamentos de horários, dentre outras[59]. Para atendimento direto aos clientes, os protocolos consideraram: fornecimento de produto sanitizante, controle no acesso de pessoas, distanciamento mínimo entre cadeiras e mesas, e redução para 30% da capacidade[8].

Em inspeção realizada pela VISA, no Ceará, irregularidades foram observadas, como: falta de autorização para funcionamento dos estabelecimentos; falhas na organização e na adoção de medidas de prevenção e para controle de contaminação pelo coronavírus; e descumprimento de requisitos estabelecidos em lei[2].

Antes da pandemia, o controle sanitário em serviços de alimentação estava preconizado em todo o território brasileiro, pela Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 216, de 15 de setembro de 2004, que estabelece o Regulamento Técnico de BP, a fim de garantir a qualidade higiênico sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária[7].

Durante a pandemia, a implementação das normas foi crucial, embora não encerrasse as possibilidades de intervenção para proteção contra o vírus. Em situações de risco iminente, não normatizadas, poderiam ocorrer ações de precaução, para garantir a efetividade das diretrizes regulatórias. Desse modo, a regulação sanitária buscou mecanismos eficazes de

Este artigo é publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional (CC-BY), que permite uso, distribuição e reprodução irrestritos em qualquer meio, desde que o autor original e a fonte sejam creditados.

identificação, avaliação e redução de riscos, visando à segurança sanitária e à proteção da saúde da população[12].

Nos serviços de alimentação, a adoção das BP foi necessária para evitar a disseminação do vírus, e o seu descumprimento poderia contribuir para a contaminação nos ambientes, superfícies e preparações[59].

3.4. Higiene do ambiente, equipamentos e utensílios

Os DR analisados estabeleceram protocolos de higiene observando: os ambientes de produção; a circulação de pessoas; a limpeza e a desinfecção de equipamentos, dentre outros. Estas recomendações deveriam ser objeto de atenção maior pelas empresas, incluindo também processos de monitoramento e aperfeiçoamento das rotinas de higiene[8].

Embora, ao final da pandemia, a Anvisa, a OMS, a FAO e autoridades internacionais de controle sanitário tenham indicado não haver evidências de contaminação pelo SARS-CoV-2, por meio de alimentos[31], sendo atribuída uma maior importância à transmissão respiratória do vírus, no início da pandemia, foi reconhecida a possibilidade de contaminação mediante o contato com superfícies inanimadas, sobretudo quando incorretamente higienizadas[5]. Nesse contexto, a VISA assumiu um papel essencial no controle sanitário dos ambientes da produção, consumo de bens e serviços de interesse da saúde[61].

Diante da crise sanitária, as BP de manipulação foram acentuadas no cotidiano dos serviços de alimentação, sendo revisadas, complementadas e aprimoradas com protocolos de limpeza e oferta de treinamento em higiene pessoal[61]. A implementação das BPF contribuiu para impedir a contaminação biológica, reforçando protocolos de higiene ambiental e pessoal, ressaltando cuidados na lavagem das mãos, estratégias consideradas eficazes para minimizar a propagação do vírus[62].

Além dessas medidas, foi preconizado o treinamento de funcionários, reforçando cuidados quanto à aquisição de insumos e à estrutura física dos locais de manipulação, visando reduzir os riscos de contaminação pelo SARS-CoV-2[8]. Os treinamentos contemplaram conteúdos referentes à natureza da COVID-19, dada a possibilidade de contaminação a partir de superfícies inanimadas e de EPI[5]. No entanto, inadequações foram reportadas em restaurantes, evidenciando o descumprimento da legislação frente aos protocolos de combate ao SARS-CoV-2[6].

3.5. Controle de matéria-prima, fluxo de produção e entrega de alimentos

Este artigo é publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional (CC-BY), que permite uso, distribuição e reprodução irrestritos em qualquer meio, desde que o autor original e a fonte sejam creditados.

Quanto ao controle de matéria-prima e fluxo de produção**,** os DR contemplaram a atualização de protocolos para reforçar a execução de rotinas de higiene e segurança. Para tanto, a Anvisa instituiu critérios de controle de matéria-prima, avaliando a necessidade de implementação de novas rotinas, como a lavagem, desinfecção de embalagens e matérias-primas recebidas[8,28].

Conforme disposto na RDC 216/2004[7], a matéria-prima adquirida deve ser transportada em condições adequadas, sendo adotadas medidas para evitar contaminação dos insumos e do alimento preparado. Durante a pandemia, foi orientado aos proprietários dos estabelecimentos um maior rigor nas instruções para os colaboradores envolvidos na recepção das matérias-primas e insumos, com disponibilização de instalações adequadas para a lavagem das mãos e uso de EPI[7,59]. Todavia, falhas também foram observadas nos protocolos de higiene em restaurantes, relacionadas ao manejo das matérias-primas e no preparo de alimento[63].

Em estudo realizado em restaurantes da modalidade *dark kitchen*, em Fortaleza-CE, foram observadas boas condições de higiene na maioria deles. Todavia, verificaram-se lacunas no atendimento às BP, especialmente quanto às matérias-primas de origem animal, por conservação inadequada[63]. Ainda que o cumprimento das BP seja um desafio, em diversos estabelecimentos, constitui ferramenta imprescindível para o controle sanitário e a segurança na entrega de alimentos, reduzindo os riscos de contaminação da matéria-prima[28].

A pandemia foi oportuna para realçar a importância das BP, em toda a cadeia produtiva de alimentos. Em vista disso, os proprietários dos estabelecimentos deveriam monitorar as BP, com maior rigor, para evitar o seu descumprimento, alinhando-se aos requisitos das legislações vigentes.

Quanto à entrega de alimentos, os DR apresentaram disposições contemplando: higiene das instalações em geral, além de orientações para os serviços de *delivery, take out* e *drive-thru* de alimentos (aquisição de produtos sem sair do veículo); estratégias de segurança para manutenção da comercialização de alimentos; uso de produtos saneantes, desinfecção de objetos e superfícies[8,28,30].

Os estabelecimentos foram orientados quanto aos cuidados de higiene específicos para a modalidade *delivery,* incluindo a limpeza e antissepsia das mãos dos entregadores e a desinfecção do veículo e bolsas de transporte de alimentos[31]. O sistema *drive-thru* foi outra modalidade considerada segura, por manter o distanciamento entre as pessoas[31]. Nesses serviços, as BP deveriam ser reforçadas pelos entregadores, para garantir a segurança sanitária das preparações fornecidas[32].

Este artigo é publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional (CC-BY), que permite uso, distribuição e reprodução irrestritos em qualquer meio, desde que o autor original e a fonte sejam creditados.

Embora, no início da pandemia, não fosse comprovada cientificamente a veiculação do Sars-CoV-2 por alimentos e embalagens, a literatura evidenciou, posteriormente, o contato frequente com objetos contaminados como fonte efetiva de veiculação viral, tornando-se fundamental a correta higienização das superfícies que entravam em contato com o entregador[8,28].

Nesse contexto, para muitos estabelecimentos, a adoção do *delivery* foi a opção mais segura para atender aos consumidores[59]. Apesar das facilidades deste serviço, cabe assinalar riscos quanto à segurança das preparações, durante a entrega, posto que as condições de tempo e temperatura no transporte requerem controle, medida essencial para preservar a segurança dos alimentos[63], que envolve todas as ações de proteção contra os perigos que possam, de forma aguda ou crônica, tornar alimentos prejudiciais à saúde dos consumidores[64].

Com o retorno às atividades presenciais, os clientes dos restaurantes que possuíam *self-service* (autoatendimento) deveriam ser servidos por funcionários específicos ou disponibilizar luvas descartáveis e utensílios previamente protegidos[8]. Alguns restaurantes tiveram dificuldades para se adequar, necessitando superar as dificuldades no cumprimento dos protocolos. Nesse cenário, a VISA necessitou se adaptar para desenvolver suas atividades, implantando e implementando ações de orientação e de proteção à saúde da população[2].

Apesar da complexidade e os desafios envolvidos, no período da pandemia, avalia-se que as mudanças implementadas nos serviços de alimentação foram concebidas para favorecer a segurança sanitária e a continuidade das atividades relacionadas à produção e à distribuição de refeições[59]. Implementar mudanças e manter políticas públicas, mesmo quando respaldadas por bases técnicas e científicas, foi um grande desafio, devido à pressão dos setores econômicos para que houvesse a retomada dos processos produtivos, do comércio e prestação de serviços[65].

O conjunto de DR analisados evidencia o estabelecimento de protocolos para os serviços de alimentação, necessários à segurança sanitária, durante a pandemia da COVID-19. Com a finalização do estado de emergência em saúde pública, as medidas obrigatórias estabelecidas foram gradualmente flexibilizadas. Nesse sentido, pontua-se que, de modo contínuo, a Anvisa atualiza seu quadro regulatório para alimentos e serviços, conformando referência para que os estabelecimentos operem em convergência para a segurança dos alimentos e proteção da saúde da população.

Vale ressaltar que a pandemia exigiu uma preocupação do governo, na coordenação de suas ações, visto que o alcance de resultados para a sociedade requer interação entre Estado, sociedade civil e setor privado. Assim, é necessária a compreensão de que houve um percurso

Este artigo é publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional (CC-BY), que permite uso, distribuição e reprodução irrestritos em qualquer meio, desde que o autor original e a fonte sejam creditados.

com acertos e erros, no qual os diferentes níveis de governos se instrumentalizaram e exercitaram a resiliência, como uma estratégia para a superação dos desafios e a tomada de decisões.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A análise documental pertinente ao processo regulatório aplicável aos serviços de alimentação para o enfrentamento da COVID-19, no período de 2020 a 2022, evidenciou o estabelecimento de DR nos três níveis de governo, permitindo a compreensão da gestão de riscos e das medidas para proteção dos empreendimentos e da população em geral.

Em 2020, início da pandemia, destacaram-se DR publicados na esfera federal e municipal, objetivando limitar a disseminação do SARS-CoV-2 e proteger a saúde de trabalhadores e consumidores dos serviços de alimentação.

Quanto à saúde do trabalhador, o setor foi afetado em diversos sentidos, sendo necessária a instituição de novas normas e regras, com vistas à preservação da saúde dos funcionários, pelos riscos diretos de exposição ao vírus. Outrossim, o estabelecimento das medidas de higiene pessoal permitiu avanços nas discussões dos marcos regulatórios do setor, destacando-se a correta higiene das mãos, como uma das principais estratégias para reduzir a contaminação.

Também foram estabelecidas normas contemplando cuidados específicos para as modalidades de serviço *delivery*, *take out e drive thru*, observando protocolos e reforços para higiene das mãos dos entregadores e dos compartimentos de carga, com vistas à segurança na entrega dos alimentos.

Aos serviços de alimentação, foi configurado um cenário com novas medidas, relacionadas à higiene e à saúde, sendo-lhes atribuída a responsabilidade da segurança sanitária dos alimentos fornecidos.

Apesar da crise sanitária, a pandemia exigiu coordenação e intensificação das ações estatais de Vigilância Sanitária, articulando-se com outros órgãos e esferas governamentais, estabelecendo um marco regulatório para o período. Nesse sentido, a adoção de medidas de proteção à saúde pública e de redução de riscos nos serviços de alimentação foi favorecida.

Esta análise documental, pelo seu próprio desenho metodológico, não se propôs a avaliar a implementação dos DR ou a atuação da gestão, dos fiscais e dos estabelecimentos comerciais, durante o enfrentamento da pandemia da COVID-19, no setor de alimentação. Deste

Este artigo é publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional (CC-BY), que permite uso, distribuição e reprodução irrestritos em qualquer meio, desde que o autor original e a fonte sejam creditados.

modo, sugere-se a continuidade de estudos sobre a temática, a partir de trabalhos mais amplos geograficamente e voltados às práticas e atores sociais envolvidos, de modo a subsidiar novas discussões e a formulação política, no campo da Vigilância Sanitária.

Contribuição dos autores

Todos os autores contribuíram de maneira fundamental para a realização do artigo, aprovaram a versão final e declaram serem responsáveis por todos os aspectos do trabalho, garantindo sua precisão e integridade.

Conflito de interesses

Não há conflitos de interesse para os autores.

Financiamento ou apoio institucional

Este artigo teve apoio institucional da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) com a concessão da bolsa de doutorado, da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado da Bahia (FAPESB) com a concessão da bolsa de mestrado, do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), e da Universidade Federal da Bahia (UFBA) com a concessão de bolsas de Iniciação Científica.

REFERÊNCIAS

1. Silva IV, Teodoro CJA, Santos JF, Monteiro ACD. A vigilância de ambientes e processos de trabalho na prevenção da COVID-19 na Bahia. Rev Ba Saúde Púb. 2021;45:109-124. doi:10.22278/2318-2660.2021.v45.NEspecial_1.

2. Monteiro Machado AW, de Souza Almeida, LB, Marinho Campeão C, da Silva Barbosa R, da Silva Costa TE. Ações da Vigilância Sanitária no Enfrentamento ao COVID-19 no Município de Tabuleiro do Norte-CE. Cad ESP. 2023;17(1):e1719. ISSN 1808-7329.

3. Brasil. Ministério da Saúde (MS). Plano de Contingência Nacional para Infecção Humana pelo novo Coronavírus COVID-19. Centro de Operações de Emergências em Saúde Pública (COE-COVID-19) [internet], Brasília/DF: 26 (il); 2021. Disponível em: https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-de-a-a-z/c/covid-19/publicacoes-tecnicas/guias-e-planos/livreto-plano-de-contingencia-espin-coe-26-novembro-2020/view. Acesso em: 13 nov. 2024.

4. Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO); 2020. Notícias. [internet], Países devem atenuar os efeitos da COVID-19 no comércio e nos mercados de alimentos, alerta FAO. Disponível em: https://brasil.un.org/pt-br/85416-pa%C3%ADses-devem-atenuar-os-efeitos-da-covid-19-no-com%C3%A9rcio-e-nos-mercados-de-alimentos-alerta. Acesso em: 21 nov. 2025.

Este artigo é publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional (CC-BY), que permite uso, distribuição e reprodução irrestritos em qualquer meio, desde que o autor original e a fonte sejam creditados.

5. Oliveira TC, Abranches MV, Lana RM. (In) Segurança alimentar no contexto da pandemia por SARS-CoV-2. Cad Saúde Pública. 2020;36:e00055220. doi:10.1590/0102-311X00055220.

6. Brasil. Lei Nº11.346 de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Diário Oficial da União. 2006 set 15. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm. Acesso em: 14 out. 2026.

7. Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União. 2004 set 16. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 13 nov. 2024.

8. Brasil. Nota Técnica Nº48/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA, de 05 de junho de 2020. Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de COVID-19. Atualiza a Nota Técnica Nº18/2020/SEI/GGALI/DIRE2/ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). Disponível em: https://bibliotecadigital.anvisa.gov.br/jspui/handle/anvisa/371. Acesso em: 13 nov. 2024.

9. Bispo Júnior JP, Santos DB. COVID-19 como sindemia: modelo teórico e fundamentos para a abordagem abrangente em saúde. Cad Saúde Pública. 2021;37:e00119021. doi:10.1590/0102-311X00119021.

10. Schmidt FDH, Mello J, Cavalcante PLC. Estratégias de coordenação governamental na crise da COVID-19. Nota Técnica nº32 (IPEA). Brasília DF. 2020. Disponível em: http://repositorio.ipea.gov.br/handle/11058/10089. Acesso em: 18 nov. 2024.

11. Araújo PS, Souza GS, Costa EA, Souza MKBD, Lima YOR. Efeitos da pandemia de COVID-19 no trabalho em vigilância sanitária. Cien Saúde Colet. 2023;28:1365-1376. doi:10.1590/1413-81232023285.11852022.

12. Ferreira VES, Mesquita JMC, Parente PD, da Costa Filho LG, Lima MGF, Aguiar AM. O agir da vigilância sanitária frente à COVID-19 e o necessário exercício da intersetorialidade. SANARE. 2021;20:58-70. doi:10.36925/sanare.v20i0.1508.

13. Brasil. Lei Nº8.080, 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 [...]. Diário Oficial da União. 1990 set 20. Disponível em: https://legislacao.presidencia.gov.br/atos/?tipo=LEI&numero=8080&ano=1990&ato=9f7gXSq1keFpWT905. Acesso em: 13 nov. 2024.

14. Bahia. Secretaria Estadual de Saúde da Bahia (SESAB). Plano Estadual de Contingência para Enfrentamento do SARS-COV-2. 2ª Edição. Revisado e atualizado em 26 de junho de 2020. Disponível em: https://www.saude.ba.gov.br/wp-content/uploads/2020/06/Plano-de-Continge%CC%82ncia-Coronav%C3%ADrus-Bahia-2020-2606.pdf. Acesso em: 18 nov. 2024.

Este artigo é publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional (CC-BY), que permite uso, distribuição e reprodução irrestritos em qualquer meio, desde que o autor original e a fonte sejam creditados.

15. G1 Bahia. Governo da Bahia decreta situação de emergência no estado por causa do coronavírus. G1 Bahia [internet]. 19 mar. 2020. Disponível em: https://g1.globo.com/ba/bahia/noticia/2020/03/19/governo-da-bahia-decreta-situacao-de-emergencia-no-estado-por-causa-do-coronavirus.ghtml. Acesso em: 18 nov. 2024.

16. Brasil. Ministério da Saúde (MS). (2020). Ministério da Saúde declara transmissão comunitária nacional. Disponível em: https://www.saude.gov.br/noticias/agencia-saude/46568-ministerio-da-saude-declara-transmissao-comunitaria-nacional. Acesso em: 13 nov. 2024.

17. Brasil. Presidência da República. Casa Civil. Medidas adotadas pelo Governo Federal no combate ao coronavírus. 29 abr. 2020. Disponível em: https://www.gov.br/casacivil/pt-br/assuntos/noticias/2020/abril/medidas-adotadas-pelo-governo-federal-no-combate-ao-coronavirus-29-de-abril. Acesso em: 13 nov. 2024

18. Silva DP. Vocabulário Jurídico. 15. ed. Rio de Janeiro: Forense, 1999 (558-559).

19. Alvarez R. Desenhando o Direito. Hierarquia das Normas - Direito Constitucional. Disponível em: https://www.jusbrasil.com.br/artigos/direito-constitucional-hierarquia-das-normas-constitucionais/1201884938. Acesso em: 17 nov. 2024.

20. Brasil. Universidade Aberta do Sistema Único de Saúde. (UNASUS). Organização Mundial de Saúde declara pandemia do novo Coronavírus. 11 mar. 2020. Disponível em: https://www.unasus.gov.br/noticia/organizacao-mundial-de-saude-declara-pandemia-de-coronavirus. Acesso em: 17 nov. 2024.

21. Brasil. Lei Nº13.979, de 6 de fevereiro de 2020. Dispõe sobre as medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do coronavírus responsável pelo surto de 2019. Diário Oficial da União. 2020 fev 6. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2020/lei/l13979.htm. Acesso em: 13 nov. 2024.

22. Brasil. Medida provisória Nº936, de 1 de abril de 2020. Institui o Programa Emergencial de Manutenção do Emprego e da Renda e dispõe sobre medidas trabalhistas complementares para enfrentamento do estado de calamidade pública reconhecido pelo Decreto Legislativo nº 6, de 20 de março de 2020, e da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do coronavírus (COVID-19), de que trata a Lei nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, e dá outras providências. Diário Oficial da União. 2020 abr 1. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2020/mpv/mpv936.htm. Acesso em: 13 nov. 2024.

23. Brasil. Lei Nº14.023, de 8 de julho de 2020. Altera a Lei nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, para determinar a adoção de medidas imediatas que preservem a saúde e a vida de todos os profissionais considerados essenciais ao controle de doenças e à manutenção da ordem pública [...]. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2020/lei/l14023.htm. Acesso em: 13 nov. 2024.

24. Hughes HMFBR, Carneiro RAVD, Hillesheim D, Hallal ALC. Evolução da COVID-19 em Santa Catarina: decretos estaduais e indicadores epidemiológicos até agosto de 2020. Epidemiol Serv Saúde. 2021;30:e2021521. doi:10.1590/S1679-49742021000400025.

Este artigo é publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional (CC-BY), que permite uso, distribuição e reprodução irrestritos em qualquer meio, desde que o autor original e a fonte sejam creditados.

25.Brasil. Decreto Legislativo Nº6, de 2020. Reconhece, para os fins do art. 65 da Lei Complementar nº 101, de 4 de maio de 2000, a ocorrência do estado de calamidade pública, nos termos da solicitação do Presidente da República encaminhada por meio da Mensagem nº 93, de 18 de março de 2020. Diário Oficial da União. 2020 mar 20. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/portaria/dlg6-2020.htm. Acesso em: 13 nov. 2024.

26.Del Rio LVR, Scherer LA. Relações de trabalho em restaurantes em tempos de crise pandêmica. Rev Hospitalidade. 2023;20:1-31. doi:10.29147/revhosp.v20.1010.

27.Brasil. Nota Técnica Nº15/2020/SEI/GGALI/DIRE2/Anvisa, de 26 de março de 2020. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). Recomendações sobre uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento do COVID-19.

28.Brasil. Nota Técnica Nº 18/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA, de 06 de abril de 2020. COVID-19 e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).

29.Brasil. Nota Técnica Nº34/2020/SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA, de 09 de abril de 2020. Recomendações e alertas sobre procedimentos de desinfecção em locais públicos realizados durante a pandemia da COVID-19. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).

30.Brasil. Nota Técnica Nº38/2020/SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA, de 07 de maio de 2020. Desinfecção de pessoas em ambientes públicos e hospitais durante a pandemia de COVID-19. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).

31.Brasil. Nota Técnica Nº49/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA, de 02 de junho de 2020. Orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de COVID -19. Complementa a Nota Técnica Nº 47/2020, Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).

32.Brasil. Nota Técnica Nº47/2020/SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA, de 03 de junho de 2020. Recomendações sobre produtos saneantes que possam substituir o álcool 70% e sobre desinfecção de objetos e superfícies, durante a pandemia de COVID19. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).

33.Brasil. Nota Técnica Brasil Nº11/2020/SEI/GHBIO/GGMON/DIRE5/ANVISA, de 08 de julho de 2020. Alerta sobre o aumento da exposição tóxica por produtos de limpeza no Brasil desde o início da pandemia de Coronavírus– COVID- 19. Levantamento baseado nos dados solicitados aos Centros de Informação e Assistência Toxicológica - CIATox.

34.Bahia. Nota Técnica COE Saúde Nº62, de 06 de abril de 2020. Dispõe sobre Medidas de precaução para toda a cadeia de produção, manipulação e consumo de alimentos em face à COVID-19. Secretaria de Saúde do Estado da Bahia (SESAB).

35.Bahia. Decreto Nº20.254, de 25 de fevereiro de 2021. Institui, em todo o território do Estado da Bahia, as restrições indicadas, como medidas de enfrentamento ao novo coronavírus, causador da COVID-19, e dá outras providências. Diário Oficial do Estado-BA. 26 fev. 2021.

Este artigo é publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional (CC-BY), que permite uso, distribuição e reprodução irrestritos em qualquer meio, desde que o autor original e a fonte sejam creditados.

36.Bahia. Decreto Nº20.311, de 14 de março de 2021. Institui, nos Municípios do Estado da Bahia, as restrições indicadas, como medidas de enfrentamento ao novo coronavírus, causador da COVID-19, e dá outras providências. Diário Oficial do Estado-BA. 14 mar. 2021.

37.Bahia. Decreto Nº21.027, de 27 de janeiro de 2022. Institui, nos Municípios do Estado da Bahia, as medidas de enfrentamento ao novo coronavírus, causador da COVID-19, e dá outras providências. Diário Oficial do Estado-BA. 11 jan. 2021.

38.Bahia. Decreto Nº21.310, de 11 de abril de 2022. Institui, nos Municípios do Estado da Bahia, as medidas de enfrentamento ao novo coronavírus, causador da COVID-19, e dá outras providências. Diário Oficial do Estado-BA. 12 abr. 2022.

39.Bahia. Decreto Nº21.744, de 28 de novembro de 2022. Institui, nos Municípios do Estado da Bahia, as medidas de enfrentamento ao novo coronavírus, causador da COVID-19, e dá outras providências. Diário Oficial do Estado-BA. 29 nov 2022.

40.Salvador. Decreto Nº32.268, de 18 de março de 2020. Declara situação de emergência no Município de Salvador e define outras medidas para o enfrentamento da pandemia decorrente do coronavírus. Diário Oficial do Município. 20 mar 2020.

41.Salvador. Decreto Nº32.280, de 23 de março de 2020. Define medidas complementares para o enfrentamento da pandemia decorrente do coronavírus. Diário Oficial do Município. 23 mar 2020.

42.Salvador. Decreto Nº32.288, de 25 de março de 2020. Cria o Centro de Operações de Emergências para resposta ao novo Coronavírus (COE-NCOV). Diário Oficial do Município. 25 mar 2020.

43.Salvador. Nota Técnica Nº002, de 24 de março de 2020. Orientações aos trabalhadores e empregadores. Centro de Referência em Saúde do Trabalhador de Salvador – CEREST Salvador. Secretaria Municipal de Saúde.

44.Salvador. Decreto Nº32.326, de 03 de abril de 2020. Dispõe sobre novas medidas de prevenção e controle para o enfrentamento da COVID-19 no âmbito de Salvador. Diário Oficial do Município. 03 abr. 2020.

45.Salvador. Decreto Nº32.352, de 16 de abril de 2020. Dispõe sobre novas medidas de prevenção e controle para enfrentamento do COVID-19 no âmbito do município de Salvador. Diário Oficial do Município. 16 abr. 2020.

46.Salvador. Decreto Nº32.580, de 15 de julho de 2020. Dispõe sobre critérios de reabertura dos setores que tiveram as atividades suspensas em decorrência das medidas para enfrentamento e prevenção à pandemia. Revogado pelo Decreto nº 33.717 de 01 de abril de 2021.

47.Salvador. Decreto Nº32.656, de 05 de agosto de 2020. Estabelece protocolos setoriais para realização das atividades na forma que indica. Diário Oficial do Município. 05 ago. 2020.

48.Salvador. Decreto Nº32.675, de 08 de agosto de 2020. Autoriza a implementação da Fase 2 da reabertura dos setores que tiveram as atividades suspensas em decorrência das medidas para enfrentamento e prevenção à pandemia causada pelo novo coronavírus na forma que indica e dá outras providências. Diário Oficial do Município. 08 ago. 2020.

Este artigo é publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional (CC-BY), que permite uso, distribuição e reprodução irrestritos em qualquer meio, desde que o autor original e a fonte sejam creditados.

49.Salvador. Nota Técnica Nº19 SMS/DVIS/VISA, de 17 de agosto de 2020. Dispõe sobre as medidas sanitárias para reabertura dos serviços de alimentação na cidade de Salvador. Secretaria Municipal da Saúde; Diretoria de Vigilância da Saúde; Subcoordenadoria de Vigilância Sanitária.

50.Salvador. Nota Técnica Nº10, de 26 de agosto de 2020. Dispõe sobre os aspectos sanitários relacionados aos serviços de alimentação cuja disponibilização ao consumidor se dá por meio de delivery ou retirada de pedidos no estabelecimento.

51.Salvador. Decreto Nº33.717, de 01 de abril de 2021. Dispõe sobre critérios para reativação dos setores que tiveram as atividades suspensas em decorrência das medidas para preservação da vida e enfrentamento à pandemia causada pelo novo coronavírus na forma que indica e dá outras providências. Diário Oficial do Município. 01 abr. 2021.

52.Barroso BIL, Souza MBCA, Bregalda MM, Lancman S, Costa VBB**.** A saúde do trabalhador em tempos de COVID-19: reflexões sobre saúde, segurança e terapia ocupacional. Cad Bras Ter Ocup. 2020;28:1093-1102. doi:10.4322/2526-8910.ctoARF2091.

53.Belmonte AA, Martinez L, Maranhão N. O Direito do Trabalho na Crise da COVID-19. Salvador*:* JusPodivm; 2020. 816 p.

54.International Labour Organization (ILO). ILO Standards and COVID-19 (coronavirus) FAQ, Key provisions of international labour standards relevant to the evolving COVID19 outbreak. Genebra: ILO; 2020. Disponível em: https://www.ilo.org/publications/ilo-standards-and-covid-19-coronavirus-version-30. Acesso em: 20 nov. 2024.

55.Brasil. Lei Nº8.213, de 24 de julho de 1991. Dispõe sobre os Planos de Benefícios da Previdência Social e dá outras providências. Diário Oficial da União. Brasília; 1991. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8213cons.htm. Acesso em: 13 nov. 2024.

56. Aranha FQ, Miano AC, da Costa Rosa CS, de Souza Santos CHE, Smith JB, Oliveira MCD, Belin MAF. Mudanças no serviço de alimentação coletiva devido a pandemia de COVID-19. Rev Alim Cult Amer. 2020;2:252-267. doi:10.35953/raca.v2i2.96.

57. Silva IV, Teodoro CJA, dos Santos JF, Monteiro ACD. A vigilância de ambientes e processos de trabalho na prevenção da covid-19 na Bahia. Rev Ba Saúde Púb. 2021;45:109-124. doi:10.22278/2318-2660.2021.v45.NEspecial_1.

58.Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE). Cuidados na produção de alimentos em tempos de pandemia. 2020. Disponível em: http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/al/artigos/cuidados-na-producao-de-alimentos-em-tempos-depandemia,b0e6fa305c173710VgnVCM1000004c00210aRCRD. Acesso em: 20 nov. 2024.

59.Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL), 2020. Cartilhas e orientações. Disponível em: https://abrasel.com.br/coronavirus/informacoes-e-orientacoes/. Acesso em: 20 nov. 2024.

60.da Silva HLM, Carvalho DV, Mendes AEP. Medidas preventivas para o enfrentamento da COVID-19: Relato de experiência em um serviço de alimentação institucional na cidade de Fortaleza-CE. Conexões Ciênc Tecnol. 2021;15:e021010. doi:10.21439/conexoes.v15i0.1987.

Este artigo é publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional (CC-BY), que permite uso, distribuição e reprodução irrestritos em qualquer meio, desde que o autor original e a fonte sejam creditados.

61.Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), 2020. Orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de COVID-19. Disponível em: http://www.vigilanciasanitaria.sc.gov.br/index.php/149-noticias/noticias-2020/1148-anvisa-esclarece-sobre-o-novo-coronavirus-e-os-alimentos. Acesso em: 18 dez 2024.

62.World Health Organization (WHO). COVID-19 and food safety: guidance for food businesses. Interim Guid. 7 de abril de 2020. Disponível em: https://www.who.int/publications/i/item/covid-19-and-food-safety-guidance-for-food-businesses

63.Cavalini Sydrião EIC, de Souza Almeida LB, de Melo MLB, Batista BAM. Condições higiênico-sanitárias de restaurantes virtuais. Cadernos ESP. 2023;17(1):e1682. ISSN 1808-7329.

64.World Health Organization (WHO), Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). Assuring food safety and quality: guidelines for strengthening national food control systems. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations; World Health Organization; 2003. Disponível em: https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/c3f3ae32-fd53-421f-949b-1a7326116c7f/content.

65.Ximenes RADA, Albuquerque MDFPMD, Martelli CMT, Araújo TVBD, Miranda Filho DDB, Souza W VD, Barreto ML. COVID-19 no nordeste do Brasil: entre o lockdown e o relaxamento das medidas de distanciamento social. Cien Saude Colet. 2021;26:1441-1456. doi:10.1590/1413-81232021264.39422020.

Este artigo é publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional (CC-BY), que permite uso, distribuição e reprodução irrestritos em qualquer meio, desde que o autor original e a fonte sejam creditados.