

## Artigos Científicos Comentados

### **COVID-19 pandemic underlines the need to build resilience in commercial restaurants' food safety**

Freitas RSG, Elke Stedefeldt E

**Revista em que foi publicado:** Food Research International

**Data da publicação:** 27 de junho de 2020

**Artigo:** Original

**Link:** <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109472>

**Financiamento:** O estudo foi parcialmente financiado pela CAPES (Fund Code 001)

### **Comentários**

No artigo “COVID-19 pandemic underlines the need to build resilience in commercial restaurants' food safety”, as autoras reforçam a urgência apresentada pela pandemia da COVID-19 e a necessidade dos restaurantes comerciais exercitarem a resiliência como estratégia de sobrevivência.

The National Academy of Sciences (NAS, 2012) define resiliência como “a habilidade para planejar e se preparar, absorver, se recuperar e adaptar-se a eventos adversos”. Partindo deste aspecto, a partir da realidade apresentada por restaurantes comerciais do tipo self-service e à la carte, na cidade de São Paulo, epicentro da pandemia no Brasil, as autoras entendem que a análise dos conceitos de resiliência podem promover avanços científicos no setor de alimentação fora do lar.

Principais aspectos apresentados:

- **Planejamento e preparação:**

Esta etapa consiste numa série de fatores, como treinamentos constantes, liderança, infraestrutura adequada, garantia dos direitos trabalhistas e um ambiente de trabalho saudável. Em relação às doenças de origem alimentar, os restaurantes, que já vinham num esforço para implantar procedimentos de boas práticas, devem priorizar tais ações neste momento de pandemia.

- **Absorção:**

As autoras observam que os restaurantes estão constantemente nesta etapa. Um estudo da ANR realizado no mês de março indicava que mais de 60% dos bares e restaurantes demitiram parte de seus funcionários e mais de 50% destes estabelecimentos tiveram faturamento entre 50% e 90% menores neste período em comparação ao ano anterior.

Uma das principais alternativas a esta dificuldade imposta pela pandemia é a adoção, por parte dos restaurantes e similares, dos sistemas delivery. Porém, sua implantação demanda repensar produtos, processos e adaptações à equipe. Além disso, práticas seguras de manipulação e atendimento são requeridas como nunca antes se imaginou que poderiam ocorrer.

Soma-se então neste momento, a preocupação dos trabalhadores por não poderem permanecer em isolamento em suas casas, o risco de se contaminarem ou a seus familiares e o receio de perder o emprego e sua fonte de renda. Gerando então, um stress adicional ao cotidiano, em meio ao cenário de pandemia.

Neste contexto, uma comunicação clara e segura na relação empregador-empregado é essencial para garantir atitudes resilientes que servirão para o período pós pandemia.

- **Recuperação:**

A fase de recuperação acontece paralelamente à etapa de absorção e vai até a fase de adaptação. Consiste em adotar práticas, repensar a gestão e ações que garantam a continuidade do negócio.

Nesta fase, as autoras reforçam o fato de que a resiliência do sistema, sejam produtores, fornecedores, distribuidores e demais setores correlatos, tende a impactar a resiliência local. E quanto mais resilientes, mais rapidamente os restaurantes tendem a responder a este processo de recuperação.

- **Adaptação:**

As adaptações vivenciadas durante todos os estágios devem ser perpetuadas. Ao documentar as mudanças, tais registros servirão como instrumento para a construção e manutenção de atitudes resilientes no futuro, preparando os restaurantes para futuras eventuais situações de emergência.

- **Conclusões finais:**

Para finalizar, ressalta-se a urgente necessidade dos restaurantes comerciais buscarem atitudes resilientes que garantam sua sobrevivência durante e pós-pandemia, envolvendo proprietários e empregados na adoção de práticas que reforcem a segurança dos alimentos.