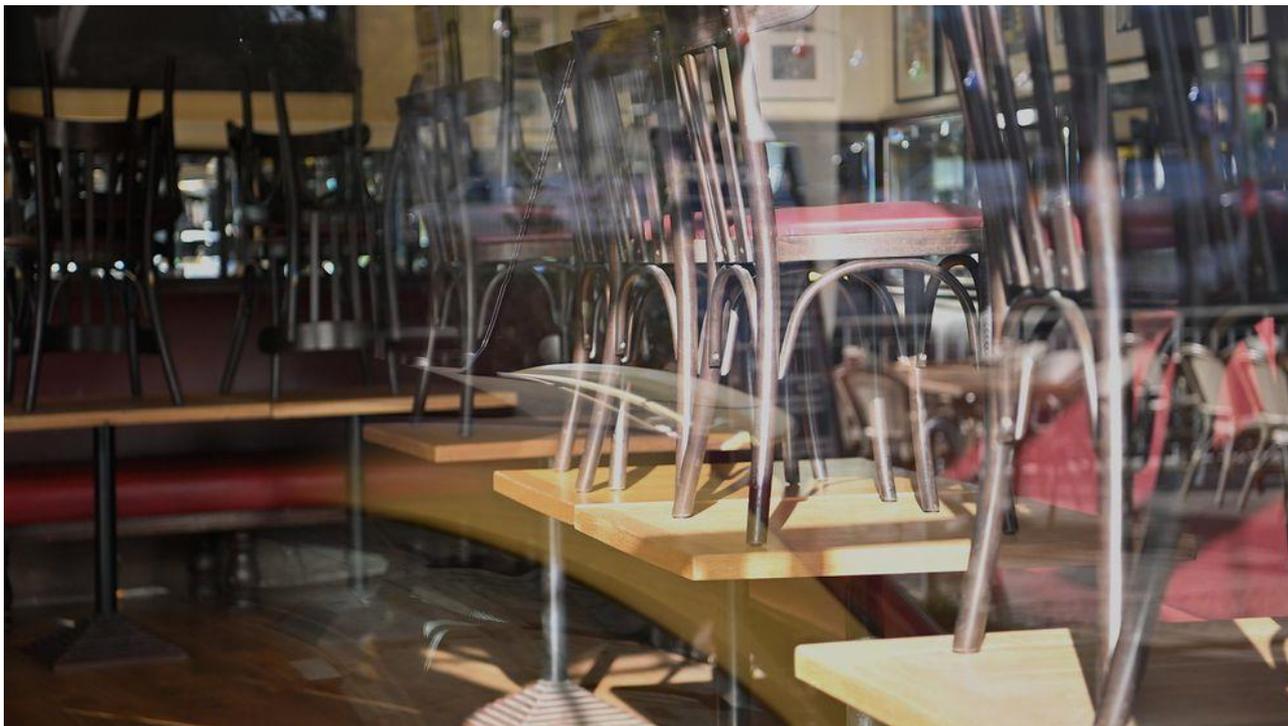


<https://www.spiegel.de/gesundheit/diagnose/coronavirus-wie-gross-ist-die-ansteckungsgefahr-in-restaurants-a-e161c824-6ad0-4956-a715-88c25ef1ca8c>



Confinamento devido ao coronavírus

## Qual é verdadeiramente o risco de contágio em restaurantes?

Em Novembro, na Alemanha, os bares e restaurantes ficam fechados, a fim de evitar contágios. Em que números se baseia esta decisão?

De Nina Weber • 10.11.2020, 20h25m

No Verão, a Grã-Bretanha queria ajudar os proprietários da restauração que na Primavera foram obrigados a encerrar os seus estabelecimentos, sofrendo assim grandes perdas. «Eat out to help out», era o conceito: comer fora para dar uma ajuda. Aos aderentes desta campanha era reembolsado metade do custo com comida e bebidas não alcoólicas. Do ponto de vista económico, a medida poderá ter sido um êxito — mas também o foi para o coronavírus, segundo um estudo actual publicado.

Thiemo Fetzer, da Universidade de Warwick, indica que as infecções uma semana depois do início do programa aumentaram a nível local, tendo diminuído nas duas semanas a seguir ao seu término. O investigador escreve que, com base num cálculo grosseiro, a medida terá sido responsável por 8 a 17 por cento dos novos *clusters* de infecção neste período.

### Comer, beber, rir e chegar perto

Há que encarar este cálculo com algum grau de cepticismo: o estudo ainda não foi submetido à chamada revisão dos pares, em que outros cientistas avaliam o trabalho e apontam debilidades do estudo que é preciso resolver. Ao mesmo tempo, torna-se evidente que um programa cuja consequência é o aumento da frequência dos restaurantes em determinados dias da semana também contribui para o contágio das pessoas.

Também na Alemanha se observaram surtos com origem em estabelecimentos de restauração, como em Leer, na Frísia Oriental.

Um estudo actual realizado nos EUA chegou à conclusão de que a maioria das infecções por coronavírus aconteceu com grande probabilidade nos chamados lugares superdisseminadores — além dos ginásios e dos cafés, surgem também os restaurantes. Os investigadores da Universidade de Stanford, na Califórnia, utilizaram na sua análise um modelo informático que, entre outros, se baseia em dados demográficos, estimativas epidemiológicas e dados anónimos de telemóveis. Como relataram na revista especializada Nature, o modelo analisa onde as pessoas vão ao longo do dia, quanto tempo aí permanecem e quantas outras pessoas se encontram no mesmo local. A maioria das infecções ocorreu nos lugares onde se reuniram mais pessoas em espaços fechados durante períodos prolongados.

Entre Março e Maio, este modelo, que também considera o contexto étnico e financeiro das pessoas, terá analisado o comportamento de cerca de 98 milhões de pessoas em dez áreas metropolitanas dos EUA — entre as quais Nova Iorque, Los Angeles, Chicago e Washington DC —, informa a equipa coordenada pelo cientista informático Jure Leskovec. Foi analisada a permanência em cerca de 553 000 lugares — em que se incluem restaurantes, ginásios, lojas de animais, lojas de materiais de construção e instalações religiosas. Adicionalmente, foram sendo gradualmente guardados os dados da evolução da infecção em cada cidade.

Também se discute ao pormenor o contributo para a transmissão do vírus de infecções directas por gotículas, aerossóis e superfícies contaminadas. Contudo, muitos surtos revelam que o risco aumenta sobretudo quando as pessoas

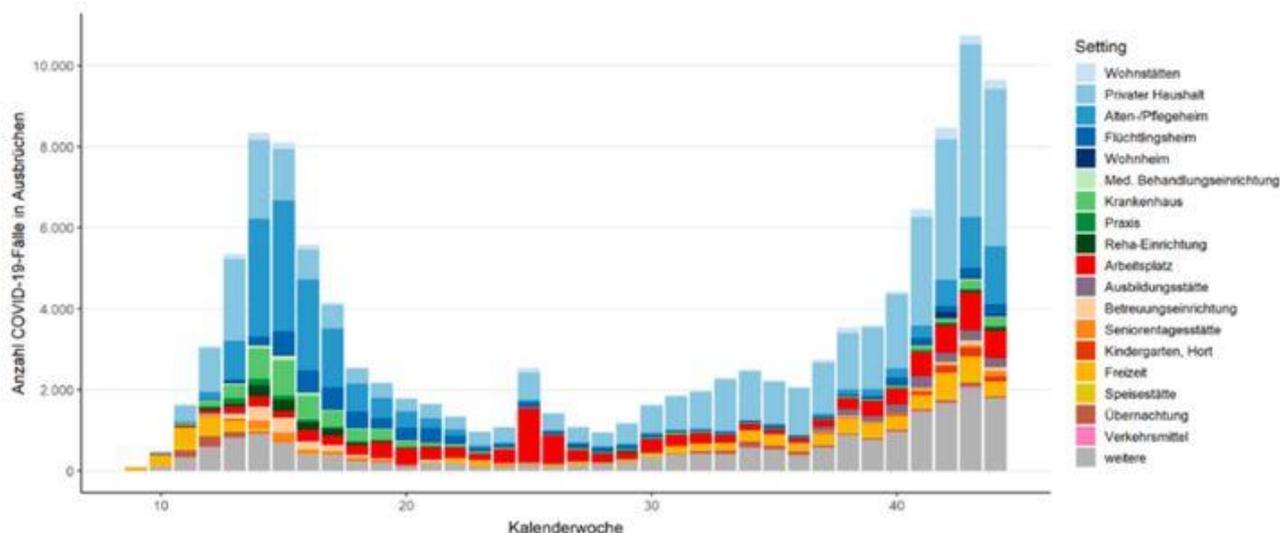
- permanecem muito próximas durante períodos prolongados,
- não usam máscara,
- contribuem ao mesmo tempo para aumentar a quantidade de gotículas e aerossóis no ar — ao cantar ou durante o esforço físico.

Que fazem as pessoas no restaurante? Tiram as máscaras para comer e beber — e conversam, riem-se alto, inclinam-se para a pessoa do lado. Condições favoráveis ao vírus.

### **Poucos conhecimentos sobre os locais de contágio**

Continua no entanto a não se saber nada sobre quantos contágios ocorreram efectivamente em restaurantes na Alemanha, nem sobre até que ponto as medidas de higiene definidas antes do confinamento o impediram. A verdade é que, globalmente, continua a saber-se pouco sobre os locais de contágio.

O Instituto Robert Koch (RKI) comunica duas vezes por semana os lugares onde ocorrem contágios, como neste gráfico geral.



Representação dos casos de Covid-19 comunicados por ambiente de infecção (*Setting*) e semana de calendário, atribuídos a um surto pela respectiva autoridade de saúde. Estão representados todos os casos de surtos com dois ou mais casos.

Foto: instituto Robert Koch

Todavia, o gráfico pode ser enganoso, já que mostra apenas os casos de Covid-19 comunicados e que tenham sido atribuídos a um surto. Segundo o RKI, tal corresponde a apenas um quarto dos casos. Ou seja: o gráfico não diz nada sobre mais de 75 por cento das infecções.

Para a semana 43, por exemplo, o RKI indica o local em que ocorreram quase 11 000 novas infecções comunicadas. Mas neste período houve cerca de 67 000 casos de coronavírus comunicados, ou seja, o gráfico não diz nada sobre 56 000 casos.

E é verdade que indica que muitas das infecções classificadas ocorreram aparentemente em domicílios privados, residências e lares de idosos e, comparativamente, menos em restaurantes, hotéis ou meios de transporte. Mas o próprio RKI alerta que estes dados devem ser «interpretados com reservas», já que a atribuição nem sempre é inequívoca, por vezes estão envolvidas várias situações que não é possível delimitar entre si. Além do mais, as infecções nalguns ambientes — por exemplo, nos comboios — são mais difíceis de determinar, pelo que poderão estar sub-registradas. Por outro lado, é fácil clarificar a via de infecção se o elemento de uma família contagiar outro elemento da mesma família. Estes factores podem deturpar as estatísticas.

Para quem se pergunta agora se, com estes dados de base, foi correcto fechar também os restaurantes na Alemanha: no final de contas, a decisão foi tomada sem saber ao certo com que frequência os restaurantes, bares e cafés se tornam lugares de infecção. O confinamento actual é uma medida que pretende reduzir a um mínimo os contactos entre todas as pessoas — quer seja em casa, ao comer fora, ao praticar desporto num pavilhão, no cinema ou na massagem.

Deve evitar-se todo e qualquer contacto que possa ser evitado, enquanto não conhecemos com precisão os caminhos que o vírus procura. Os estabelecimentos que continuam abertos são, do ponto de vista puramente epidemiológico, um risco residual.

*Nota da Redacção: acrescentámos a posteriori a este texto o estudo dos EUA, da Universidade de Stanford, com dados actuais sobre a evolução da infecção em restaurantes.*