



# Prevenção ao COVID-19

## ALIMENTOS E BEBIDAS

Cartilha de medidas para combater a COVID-19 em indústrias de Alimentos e Bebidas. Em observação as recomendações das autoridades sanitárias no combate ao COVID-19, sugerimos adoção destas precauções.

**Gerência de Saúde e Segurança da Indústria - 13/06/2022**

Protocolo em sua revisão 02, este, sofrerá revisões conforme novas orientações por parte dos órgãos oficiais, sociedades médicas e outras práticas evidenciadas cientificamente como adequadas.





# Combate ao COVID-19 no ambiente de trabalho

**A saúde e segurança das pessoas é a nossa prioridade.** Por isso, a equipe de profissionais de Saúde e Segurança do SESI, desenvolveu diversas orientações de boas práticas para serem disseminadas em sua empresa.

Nossos materiais estão alinhados às orientações da **Secretaria de Estado da Saúde** (Sesa), assim como as recomendações do Ministério da Economia/Secretaria Especial de Previdência e Trabalho, Ministério da Saúde e **Organização Mundial da Saúde** (OMS).

Esta cartilha traz suas recomendações na seguinte disposição:

- I. Recomendações Gerais
- II. Recomendações para Ambientes Administrativos e Recepções
- III. Recomendações para Ambientes de Produção
- IV. Recomendações para Setores de Almoxarifado e Expedição
- V. Recomendações para Refeitórios
- VI. Recomendações para Sanitários e Áreas Comuns



# I. RECOMENDAÇÕES GERAIS

- a) Manter distância mínima de 1,0 metro entre os trabalhadores, clientes, fornecedores, etc;
- b) Evitar contato físico e aglomerações durante toda a jornada;
- c) Evitar apertos de mão, abraços e outras formas de cumprimento;
- d) Evitar tocar nariz, olhos e boca antes de higienizar as mãos;
- e) Limpar com álcool 70% os objetos tocados frequentemente como celulares, canetas, óculos, chaves, carimbos, EPIs etc.;
- f) Ao chegar na empresa, higienizar as mãos e antebraço com água e sabão durante no mínimo 20 segundos, esfregando também as partes internas das unhas, ou utilizar álcool gel a 70%. Essa medida deve ser respeitada de forma especial para este setor de alimentos e bebidas, pois garante que a jornada seja iniciada com maior segurança, uma vez que o trabalhador pode ter transitado por vários locais antes de chegar à empresa;
- g) Ao tossir ou espirrar leve ao rosto a parte interna do cotovelo;
- h) Caso utilize coletor de ponto por biometria, higienize suas mãos imediatamente após o registro
- i) Disponibilizar aos colaboradores suportes de álcool 70% em gel ou líquido, posicionados estrategicamente em todos os ambientes da empresa, inclusive veículos, próximo coletor ponto, máquinas, etc;
- j) Fixar avisos com recomendações de higiene em todos os ambientes de trabalho, em locais estratégicos como: próximos aos relógios de ponto, vestiários, bebedouros, almoxarifados, se possível sempre ao lado do aviso disponibilizar suportes de álcool em gel ou líquido;
- k) Os bebedouros do tipo jato inclinado, quando existentes, devem ser adaptados de modo que somente seja possível o consumo de água com o uso de copo descartável ou recipiente de uso individual.
- l) Praticar horários de almoço escalonados, evitando aglomerações no refeitório/copa;
- m) Evitar o uso de ar-condicionado (é aconselhado que o ambiente fique mais arejado e com circulação natural, dando assim, preferência a ventilação natural);
- n) Suspender salas de descanso e estimular os trabalhadores a permanecer sempre em locais ventilados;
- o) Caso apresente tosse, algum sinal ou sintoma compatível com a COVID-19 ou tenha tido contato com caso confirmado da COVID-19, comunique seu superior imediatamente e procure atendimento médico.
- p) O uso da máscara facial de uso não profissional (caseira) ou máscara cirúrgica, fabricada conforme orientação da Anvisa é recomendado durante todo o horário de trabalho em ambientes fechados, bem como, no trajeto casa/empresa e empresa/casa. Lembrando que essa máscara não é um EPI e sim, uma barreira a mais para proteção contra o vírus. Esta deve ser trocada a cada 3 horas ou quando estiverem sujas ou úmidas.



## II. RECOMENDAÇÕES PARA AMBIENTES ADMINISTRATIVOS E RECEPÇÕES:

- a) Limpar mesas, teclado, mouse e telefone com álcool a 70% diariamente;
- b) Evitar sentar muito próximo ao colega mantendo a distância mínima de 1,0 metro;
- c) Deixar as portas abertas para evitar tocar na maçaneta com frequência;
- d) Manter janelas abertas para renovação do ar no ambiente.
- e) Adequar espaço da recepção com demarcação de distanciamento (1,0 m entre pessoas) no piso e distanciamento entre assentos de 1,0m existentes no local.
- f) Cadeiras ou Bancos usados para assento na recepção/administrativo devem ser confeccionados de material que facilite a higienização ou encapsulados (com material que facilite a higienização, como plástico por exemplo).
- g) Disponibilizar permanentemente dispensers com álcool 70% (setenta por cento) em pontos estratégicos (recepção, corredores, próximo as portas, caixas e etc.) destinados à higienização das mãos de colaboradores e clientes.
- h) Recomendar o uso permanente de máscara cirúrgica ou facial de uso não profissional (caseira) dentro do ambiente (clientes, funcionários, visitantes).
- i) Caso o distanciamento de 1,0 m não puder ser implementado para reduzir o risco de transmissão entre trabalhadores, clientes, usuários, contratados e visitantes, deve-se, manter o uso de máscara cirúrgica ou de tecido e adotar divisórias impermeáveis ou fornecer proteção facial do tipo viseira plástica (face shield) ou fornecer óculos de proteção.
- j) Realizar triagem na entrada do estabelecimento em todos os turnos de trabalho, podendo utilizar medição de temperatura corporal por infravermelho ou equivalente, antes que os trabalhadores iniciem suas atividades, inclusive clientes, terceiros, visitantes.



### III. RECOMENDAÇÕES PARA SETORES DE PRODUÇÃO:

- a) Manter o local de trabalho limpo e higienizado;
- b) Utilizar papel descartável não reciclado com álcool 70% nos locais mais tocados como botões das máquinas, portas de freezers e câmaras-frias, etc;
- c) Ter cuidado com álcool próximo à fogões, fornos e chamas em geral;
- d) Adequar layout (caso seja necessário) para manter distância entre os trabalhadores nas bancadas.
- e) Usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.
- f) Realizar higienização correta e frequente das mãos com utilização de água e sabonete líquido ou, caso não seja possível a lavagem das mãos, com sanitizante adequado para as mãos, como álcool a 70%.
- g) Manter dispensers de álcool 70% em locais estratégicos da produção afim de facilitar a higienização constante das mãos.
- h) Recomendar o uso permanente de máscara cirúrgica ou facial de uso não profissional (caseira) no setor durante toda a jornada de trabalho.
- i) Evitar falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.



## IV. RECOMENDAÇÕES PARA SETORES DE ALMOXARIFADO E EXPEDIÇÃO:

- a) Permanecer apenas um trabalhador no local para fazer a entrega e controle dos produtos;
- b) Entrar um de cada vez para retirar os produtos caso necessário;
- c) Ao entrar e sair do local higienizar as mãos com álcool 70%.
- d) Manter dispensers de álcool 70% em locais estratégicos (balcão entrega/recebimento, próximo a mesas; prateleiras, etc) afim de facilitar a higienização constante das mãos.
- e) Recomendar o uso permanente de máscara cirúrgica ou facial de uso não profissional (caseira) dentro do ambiente (clientes, funcionários, visitantes).
- f) Fazer uso de proteção facial do tipo viseira plástica (face shield) ou fornecer óculos de proteção, para reduzir o risco de transmissão entre trabalhadores, clientes, fornecedores, etc.



## IV. RECOMENDAÇÕES PARA REFEITÓRIOS

- a) Organizar os horários de almoço em escala para evitar aglomerações no local; Em caso de fila, realizar demarcação no piso favorecendo o distanciamento de 1,0m entre pessoas.
- b) Ao entrar e sair do refeitório higienizar as mãos com água e sabão e utilizar álcool 70% em seguida.
- c) Recomendar o uso de máscara cirúrgica ou facial de uso não profissional (caseira) enquanto esteve servindo. Retirar somente quando for se alimentar e recolocar assim que terminar. Evitar conversas, risos, etc, enquanto estiver se servindo.
- d) É vedado o compartilhamento de copos, pratos e talheres, sem higienização.
- e) Higienizar as mãos com álcool 70% após servir os alimentos ou bebida e sempre que manusear recipientes de temperos (azeite, vinagre, molhos), saleiros e farinheiras, etc.
- f) Reforçar a limpeza e desinfecção das mesas, cadeiras e bandejas dos refeitórios com álcool 70% ou sanitizante aprovado pela Anvisa, após utilização e ao final de cada jornada.
- g) Posicionar os assentos com o distanciamento de mínimo de 2,0 metros entre os assentos, como medida de segurança para que os trabalhadores não fiquem próximos mesmo que não estejam em postura ereta ao ocupar o assento. Quando o distanciamento frontal ou transversal não for observado, deve ser utilizada barreira física sobre as mesas que possuam altura de, no mínimo, um metro e cinquenta centímetros em relação ao solo.
- h) Retirar das mesas objetos que possam ser veículo de contaminação, como jogos americanos, toalhas de mesa, enfeites e displays, recipientes de temperos (azeite, vinagre, molhos), saleiros e farinheiras, bem como os porta-guardanapos, de uso compartilhado, entre outros;
- i) Manter portas e janelas abertas facilitando a recirculação de ar no ambiente.
- j) Ao terminar de se alimentar, retirar-se do ambiente para local arejado.



## IV. RECOMENDAÇÕES PARA SANITÁRIOS E ÁREAS COMUNS:

- a) Higienizar o chão e sanitários com sanitizante aprovado pela Anvisa, diariamente;
- b) Aumentar a frequência de higienização das superfícies, com atenção às áreas onde ocorrem maior contato das pessoas, tais como: maçanetas, corrimãos, barras de apoio, botões de elevadores, fechaduras, interruptores, aparelhos de telefone, teclados, mouses, mesas, cadeiras, mobília em geral, controles remotos, bancadas, torneiras e outros.
- c) Os equipamentos utilizados para limpeza/desinfecção de sanitários deverão ter seu uso restrito somente aos sanitários. Não usar em outros ambientes da empresa.
- d) A limpeza e a desinfecção devem acontecer em um único sentido, nunca em movimentos circulares ou de vai e vem, para evitar contaminação.
- e) Iniciar o processo de limpeza e higienização pelo teto, paredes, janelas, vidros, superfícies, objetos, mobiliários, portas e por último, o piso.
- f) O uso de vassouras deve ser eliminado, uma vez que partículas contaminadas podem subir no ar e aderir em superfícies, como mesas e cadeiras.
- g) Utilizar EPI (equipamento de proteção individual) nas atividades de limpeza e higienização de sanitários, áreas comuns, etc.





# Central de Saúde



Para conhecer todas as iniciativas da Findes, acesse:  
<https://findes.com.br/medidascoronavirus/>

**Cada um de nós é um agente de prevenção ao  
Coronavírus.**