

ORIENTAÇÕES PARA FRIGORÍFICOS



Medidas para prevenir e evitar a disseminação
do novo Coronavírus (COVID-19)

A Associação Brasileira de Criadores de Suínos (ABCS), visando a maior segurança de nossos colaboradores do setor, a sustentabilidade da cadeia produtiva, e a segurança alimentar, elaborou esse material com orientações para minimizar o risco de disseminação de contágio do novo Coronavírus (COVID-19) nos frigoríficos brasileiros.

Parte das orientações compiladas nesse material técnico foram baseadas conforme:

- Portaria Conjunta nº19, de 18 de junho de 2020. **Estabelece as medidas a serem observadas visando à prevenção, controle e mitigação dos riscos de transmissão da COVID-19 nas atividades desenvolvidas na indústria de abate e processamento de carnes e derivados destinados ao consumo humano e laticínios.** Elaborada pelo Ministério da Economia, Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento e Ministério da Saúde;
- **Orientações gerais para frigoríficos em razão da pandemia da COVID-19.** Orientação Conjunta nº1, de 07 de maio de 2020. Elaborado pelo Ministério da Economia, Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento e Ministério da Saúde;
- **Cartilha: Tem dúvidas sobre o coronavírus? O Ministério da Saúde te responde!** Elaborado pelo Ministério da Saúde, 21 de março de 2020;
- **OMS.** Organização Mundial da Saúde;
- **OPAS.** Organização Pan-Americana da Saúde.



ORIENTAÇÕES GERAIS



Importante criar os comitês multidisciplinares nas diversas áreas, com o objetivo de atuação para o enfrentamento da COVID-19;



Elaborar o Plano de Contingência contra o novo Coronavírus (COVID-19), com a definição das ações e seus responsáveis, de modo a mitigar todos os fatores de risco de entrada do vírus na indústria;



Devem ser encaminhados para o ambulatório médico da empresa, quando existente, os casos suspeitos para avaliação e acompanhamento adequado;



Revisões contínuas dos protocolos orientativos e demais materiais produzidos que possam integrar o Plano de Contingência;

Os protocolos podem incluir a promoção de vacinação buscando evitar outras síndromes gripais, tais como a influenza, que possam ser confundidas com a COVID-19;



Fornecer materiais orientativos em diversos setores do frigorífico, principalmente em áreas em comum da unidade de produção, por meio de publicação ou sistema de alerta de mensagem de texto nos celulares, relacionada a COVID-19 para os colaboradores;



A organização deve adotar medidas para aumentar o distanciamento e diminuir o contato pessoal entre os colaboradores, e entre esses e o público externo, orientando para que se evitem abraços, beijos, apertos de mão e conversações desnecessárias;



Realizar a capacitação dos funcionários para as ações que devam ser tomadas quanto a evitar a disseminação da COVID-19, com a adoção de pequenos grupos, e buscando utilizar ferramentas de videoconferência;

Os colaboradores não deverão comparecer à empresa se apresentarem sintomas gripais, devendo essa comunicação ser realizada por meios eletrônicos à organização;



O atendimento dos funcionários sintomáticos deve ser separado dos demais colaboradores, fornecendo-se máscara cirúrgica a todos os envolvidos no ambulatório;



Os funcionários do serviço médico devem receber EPIs ou outros equipamentos de proteção de acordo com os riscos e em conformidade com as orientações e regulamentações do Ministério da Economia e da Saúde;



A organização da empresa deve estabelecer procedimentos para identificação de casos suspeitos, por meio de canais para comunicação com os colaboradores referente ao aparecimento de sinais clínicos, ou sintomas compatíveis com a COVID-19, bem como sobre contato com caso confirmado ou suspeito da doença.

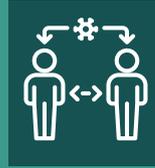
NO INÍCIO DA JORNADA DE TRABALHO



O embarque de colaboradores no veículo deve ser condicionado ao uso de máscara de proteção;



Buscar disponibilizar dispenser com álcool 70% na entrada e saída do transporte, para promover a desinfecção das mãos;



Orientar os colaboradores para evitar aglomerações no embarque e desembarque do veículo de transporte, implementando medidas que garantam, no mínimo, um metro de distanciamento;



Deve-se manter preferencialmente a ventilação natural dentro dos veículos. A utilização dos sistema de ar condicionado deve ser feita apenas quando necessário, mas evitando a recirculação do ar;



Deverão ser afastados imediatamente os colaboradores das atividades laborais que apresentem sintomas característicos da COVID-19, e ser fornecidos os devidos cuidados;



A ocupação do veículo deve ser em uma distância segura entre colaboradores, no mínimo 1 metro de distanciamento, e deixando assentos vazios atrás do motorista, e aqueles ao lado de outros passageiros;

Aumentar a frota de ônibus para transportes, de forma que atenda aos requisitos para o espaçamento entre os colaboradores dentro do veículo;

A ocupação máxima dos veículos deve ser de 50%, sempre que possível, e com demarcação dos assentos;



É importante definir locais de triagem e designar o profissional responsável por monitorar a temperatura corporal e possíveis sinais clínicos suspeitos dos colaboradores que chegam à indústria;



A empresa deve fornecer orientações claras quanto a flexibilidade de políticas de licença médica para os colaboradores suspeitos de doenças;

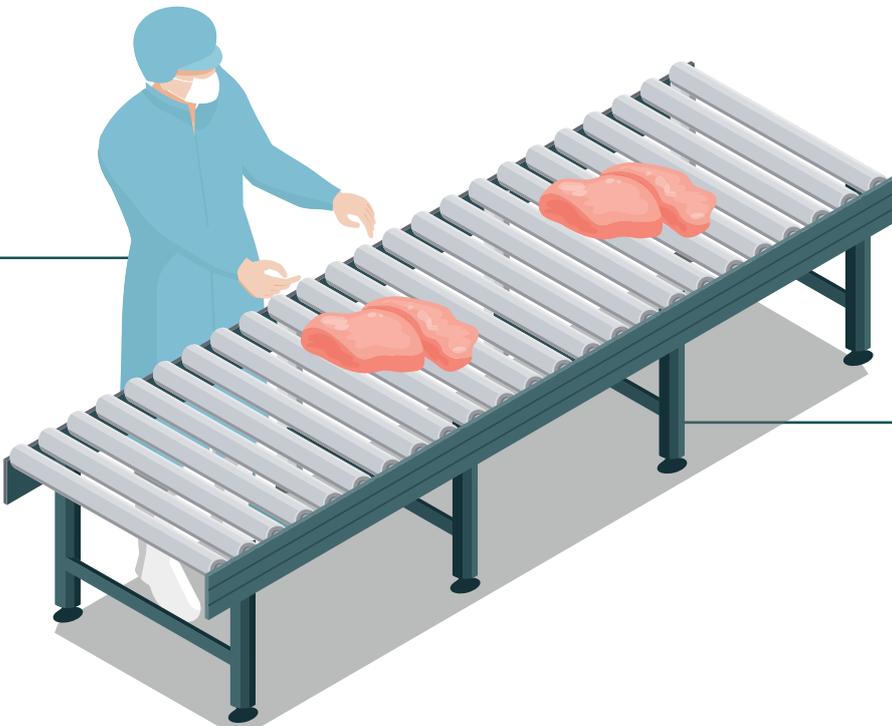


A organização deve manter registro dos funcionários que utilizam o transporte, listados por veículo e viagem;



Realizar controle do horário de chegada e saída dos veículos de transporte dos colaboradores;

Os motoristas devem higienizar frequentemente as mãos e o seu posto de trabalho, inclusive o volante e superfícies mais frequentemente tocadas. A organização deve buscar fornecer equipamentos de proteção a esses motoristas e, se possível, implementar barreiras mecânicas (proteção, divisórias, cortinas), entre o motorista e os passageiros;

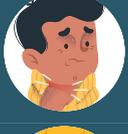


Implantar procedimentos para comunicação, identificação e afastamento de funcionários com sintomas da COVID-19, antes do embarque no transporte para o trabalho, quando fornecido pelo empregador, de maneira a impedir o embarque de pessoas sintomáticas, incluindo eventuais terceirizados da organização do transporte;

Funcionários que compõem o grupo de risco (com mais de 60 anos ou com comorbidades, de acordo com o Ministério da Saúde) devem receber atenção especial, priorizando-se sua permanência na residência em teletrabalho (trabalho remoto, trabalho a distância) ou, ainda, em atividade ou local que reduza o contato com outros trabalhadores e o público, quando possível.

FIQUE ATENTO AOS SINAIS

COMPARATIVOS ENTRE AS DOENÇAS RESPIRATÓRIAS:

Sintomas		Coronavírus Os sintomas vão de leves a severos	Resfriado Início gradual dos sintomas	Gripe Início repentino dos sintomas
Febre		Comum	Raro	Comum
Cansaço		Às vezes	Às vezes	Comum
Tosse		Comum (geralmente seca)	Leve	Comum (geralmente seca)
Espirros		Raro	Comum	Raro
Dores no corpo e mal-estar		Às vezes	Comum	Comum
Coriza ou nariz entupido		Raro	Comum	Às vezes
Dor de garganta		Às vezes	Comum	Às vezes
Diarreia		Raro	Raro	Às vezes, em crianças
Dor de cabeça		Às vezes	Raro	Comum
Falta de ar		Às vezes	Raro	Raro

MEDIDAS DE HIGIENE E EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI)

Disponibilizar dispensadores de sanitizante adequado para as mãos, como álcool 70%, nas áreas de circulação de pessoas e nas áreas comuns, na entrada das salas e ambientes de trabalho, e orientar os funcionários quanto à importância de sua utilização;



Fornecer máscaras faciais adicionais aos funcionários ao longo do dia, sendo substituídas, no mínimo, a cada três horas de uso ou quando ficarem molhadas ou sujas. Somente deve ser permitida a entrada de pessoas no estabelecimento com a utilização de máscara de proteção;



Instalar, nos diversos pontos do frigorífico, pias com água e sabonete líquido e toalha descartável ou dispensadores de sanitizante adequado para mãos;



Disponibilizar EPIs, e outros equipamentos de proteção individual, não devendo ser compartilhados entre os colaboradores durante as atividades;



A organização da empresa deve dispor de locais adequados para o descarte dos EPIs. E, quando houver equipamentos de proteção que permitam a higienização, estes só poderão ser reutilizados após limpeza e desinfecção;



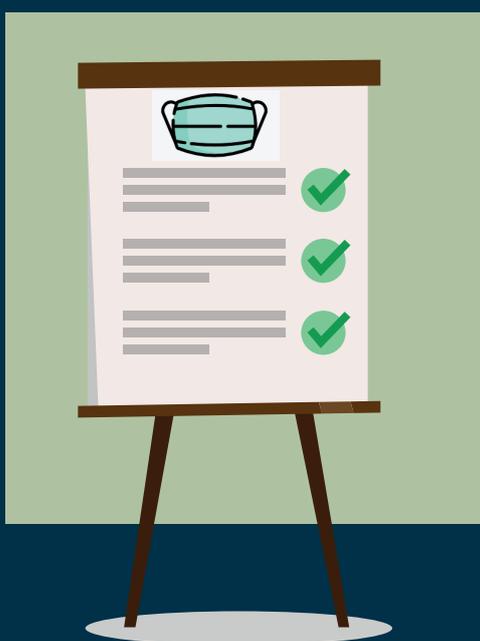
Delimitação da área suja e da área limpa, e fornecer botas, roupas limpas e luvas (a depender do setor), com o uso de máscaras diariamente;

Implantar locais para troca e lavagem diária de roupas, antes e depois do trabalho;

Os profissionais responsáveis pela triagem ou pré-triagem dos trabalhadores, assim como os funcionários da lavanderia (área suja) e os que realizam as atividades de limpeza em sanitários e áreas de vivências, devem receber EPIs de acordo com os riscos expostos e em conformidade com as orientações e regulamentações dos Ministérios da Economia e da Saúde;



A organização deve orientar os trabalhadores sobre a ordem de desparamentação de vestimentas e equipamentos, de modo que o último equipamento de proteção a ser retirado seja a máscara. Assim como manter o uso da máscara durante todas as atividades laborais, trajetos fora de casa e em demais locais que representam risco de contágio.



MANUTENÇÃO DO DISTANCIAMENTO NAS INSTALAÇÕES



A organização deve promover teletrabalho ou trabalho remoto, quando possível;



Escalonar as equipas de trabalho no frigorífico, com grupo reduzido de colaboradores, em áreas definidas e alternando a escala, sempre que possível, utilizando-se um maior número de turnos e menor número de pessoas;



Se o distanciamento físico de ao menos um metro não puder ser implementado para reduzir o risco de transmissão entre os funcionários, clientes, usuários, contratados e visitantes, deve-se adotar máscara cirúrgica, divisória impermeável entre os postos de trabalho, fornecer proteção facial do tipo viseira plástica (face shield) ou fornecer óculos de proteção;



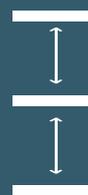
É vedado o compartilhamento de copos, pratos e talheres, sem higienização;



Importante evitar que setores distintos se encontrem, de forma que facilite o rastreamento de possíveis colaboradores suspeitos da doença (transmissores), e assim conseguir isolar todas as pessoas que tiveram contato com o caso suspeito para testagem, e com isso evitando o risco de exposição e afastamento de todos colaboradores;



Deve ser mantida distância mínima de um metro entre os funcionários nos postos de trabalho, e entre os trabalhadores e o público, medida de ombro a ombro na linha de produção;



Instalar marcas, placas e outras sinalizações para que os colaboradores mantenham sua localização e respectivo distanciamento;



Alteração da política de uso do refeitório. Estabelecidos horários alternados entre os grupos de colaboradores para a utilização dos espaços em comum, bem como a adoção do distanciamento (de no mínimo 1 metro) e movimentação das pessoas, de forma a evitar aglomerações;



Quando o distanciamento frontal ou transversal não for observado nos refeitórios, deve ser utilizada barreira física sobre as mesas que possuam altura de, no mínimo, um metro e cinquenta centímetros em relação ao solo;



Deve ser evitado o autosserviço ou, quando este for inevitável, devem ser implementadas medidas de controle, tais como:

- Higienização das mãos, antes e depois de se servir;
- Higienização ou troca frequentes de utensílios de cozinha de uso compartilhado (conchas, pegadores e colheres);
- Instalação de protetor salivar sobre as estruturas de autosserviço;
- Utilização de máscaras e orientações para evitar conversas durante o serviço.



HIGIENE, VENTILAÇÃO, LIMPEZA E DESINFECÇÃO DOS AMBIENTES



A organização deve promover a limpeza e desinfecção dos locais de trabalho e áreas comuns no intervalo entre turnos ou sempre que houver a designação de um funcionário para ocupar o posto de trabalho de outro;

Busque uma alternativa para o controle do ponto (frequência de trabalho), tal como a utilização de cartões de ponto ou crachás ao invés do ponto biométrico, e assim minimize o risco de contato com superfícies. Caso não seja possível substituir o ponto eletrônico, procure disponibilizar o álcool em gel após tocar o leitor biométrico.





Redobrar a limpeza e desinfecção dos diversos setores do frigorífico, principalmente nas áreas em comum, como banheiros, vestiários, refeitório, bem como dos pontos de grande contato (teclados, corrimãos, maçanetas, terminais de pagamento, botoeiras de elevadores, mesas, cadeiras e outros);

Deve-se privilegiar a ventilação natural nos locais de trabalho ou adotar medidas para aumentar ao máximo o número de trocas de ar dos recintos, trazendo ar limpo do exterior. Quando em ambiente climatizado, a organização deve evitar a recirculação de ar e verificar a adequação das manutenções preventivas e corretivas;



Durante o período de higienização dos ambientes refrigerados, os exaustores existentes devem ser colocados em potência máxima, atendidos os parâmetros de temperatura setorial, conforme determinados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, visando aumentar a taxa de renovação de ar;

Exercer pausas psicofisiológicas em ambientes externos arejados ou em salas e ambientes não artificialmente refrigerados, de forma a evitar a presença de aglomeração de funcionários em ambiente com baixa taxa de renovação de ar;



Os bebedouros dispostos pelas instalações devem ser adaptados, de modo que só possa ser utilizado com o uso de copos descartáveis. Uma outra forma de adaptar é a instalação de acionamento por pedal (bebedouros, refresqueiras industriais);

MEDIDAS COMPLEMENTARES DE CONTROLE DE INFECÇÕES



Realizar a limpeza e desinfecção dos veículos que chegam e saem das dependências do frigorífico;



Realizar a desinfecção de equipamentos e demais suplementos que são entregues no frigorífico;



Política de entrada na empresa (barreiras, portões, máxima restrição a visitantes). Evitar o contato direto entre a transportadora e os funcionários;



Fornecer material orientativo para os terceirizados que adentram o frigorífico;



Retirada de lixos e entulhos com localização específica para remoção;



Mantenha o menor fluxo de caminhões possível, e evite visitas desnecessárias nas instalações;



As máscaras cirúrgicas ou de tecido devem ser substituídas, no mínimo, a cada três horas de uso ou quando estiverem sujas ou úmidas;



Os EPIs e outros equipamentos de proteção que permitam higienização somente poderão ser reutilizados após a higienização;



Somente deve ser permitida a entrada de pessoas no estabelecimento com a utilização de máscara de proteção.



Devem ser criados ou revisados os procedimentos de uso, higienização, acondicionamento e descarte dos EPIs e outros equipamentos de proteção utilizados na empresa, tendo em vista os riscos gerados pela COVID-19;

As máscaras cirúrgicas e de tecido não são consideradas EPI nos termos definidos na Norma Regulamentadora nº 6 - Equipamentos de Proteção Individual e não substituem os EPIs para proteção respiratória, quando indicado seu uso.

ADOÇÃO DE MEDIDAS PARA A RETOMADA DAS ATIVIDADES

Quando houver a paralisação das atividades de determinado setor ou do próprio estabelecimento decorrente da COVID-19, com as devidas orientações e acompanhamento médico, devem ser adotados os seguintes procedimentos antes do retorno das atividades:

Assegurar a adoção das medidas de prevenção;

Higienizar e desinfetar o local de trabalho, as áreas comuns e os veículos utilizados;

Reforçar a comunicação aos colaboradores; e

Implementar triagem dos colaboradores, sob responsabilidade de médico do trabalho, garantindo o afastamento dos casos confirmados, casos suspeitos e contatantes de casos confirmados da COVID-19.

TESTAGEM LABORATORIAL



Não deve ser exigida testagem laboratorial para a COVID-19 de todos os colaboradores como condição para retomada das atividades do setor, ou do estabelecimento por não haver, até o momento da publicação da Portaria Conjunta nº 19, de 18 de junho de 2020, as recomendações técnicas necessária para esse procedimento;

Quando adotada a testagem de colaboradores, esta deve ser realizada de acordo com as recomendações do Ministério da Saúde em relação à indicação, metodologia e interpretação dos resultados.



AFASTAMENTO DOS COLABORADORES

A organização da empresa deve afastar imediatamente os colaboradores das atividades laborais presenciais, por quatorze dias, nas seguintes situações, conforme detalhamento descritos no quadro abaixo:

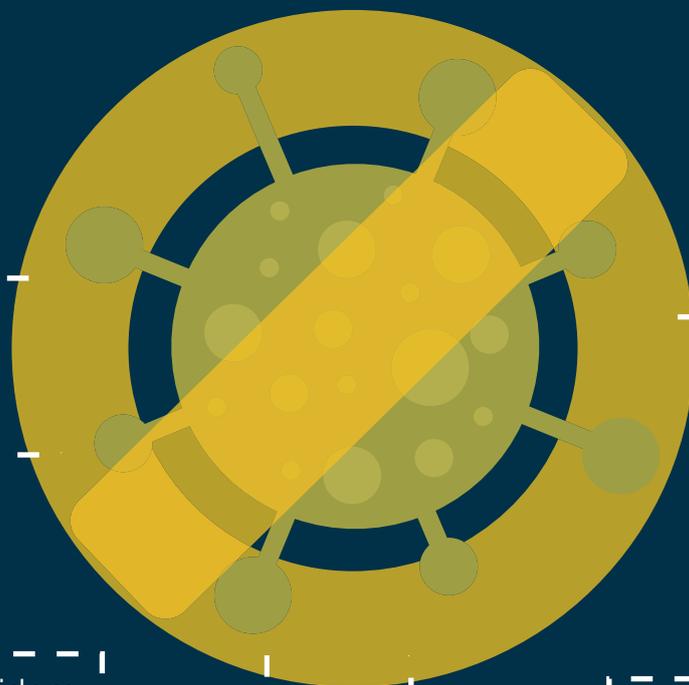
- Casos confirmados da COVID-19;
- Casos suspeitos da COVID-19;
- Contatantes casos confirmados da COVID-19.

CASO CONFIRMADO	CASO SUSPEITO	CONTATANTE DE CASO CONFIRMADO
<p>Resultado de exame laboratorial confirmando a COVID-19, de acordo com as orientações do Ministério da Saúde.</p>	<p>Colaborador que apresente quadro respiratório agudo com um ou mais dos sinais ou sintomas (febre, tosse, dor de garganta, coriza e falta de ar), sendo que outros sintomas também podem estar presentes, tais como: dores musculares, cansaço ou fadiga, congestão nasal, perda do olfato ou paladar e diarreia.</p>	<p>Colaborador assintomático que teve contato com o caso confirmado da COVID-19, entre dois dias antes e quatorze dias após o início dos sintomas, ou da confirmação laboratorial.</p>
<p>Síndrome gripal ou Síndrome Respiratória Aguda Grave (SRAG), para o qual não foi possível a investigação laboratorial específica, e que tenha histórico de contato com caso confirmado laboratorialmente para a COVID-19 nos últimos sete dias, antes do aparecimento dos sintomas no colaborador.</p>		<p>Ter contato durante mais de quinze minutos a menos de um metro de distância.</p>
		<p>Permanecer a menos de um metro de distância durante transporte.</p>
		<p>Compartilhar o mesmo ambiente domiciliar.</p>
		<p>Ser profissional de saúde ou outra pessoa que cuide diretamente de um caso da COVID-19, ou trabalhador de laboratório que manipule amostras de um caso da COVID-19 sem a proteção recomendada.</p>

O período de afastamento dos contatantes de caso confirmado da COVID-19 deve ser calculado a partir do último dia de contato entre os contatantes e o caso confirmado.

Os colaboradores afastados considerados casos suspeitos poderão retornar às suas atividades laborais presenciais antes do período determinado de afastamento quando:

- Exame laboratorial descartar a COVID-19, de acordo com as orientações do Ministério da Saúde;
- Estiverem assintomáticos por mais de **72 horas**.



Os contatantes que residem com caso confirmado da COVID-19 devem ser afastados de suas atividades presenciais por **14 dias**, devendo ser apresentado documento comprobatório.

A organização deve orientar seus colaboradores afastados do trabalho a permanecer em sua residência, assegurando-se a manutenção da remuneração durante o afastamento.

Os contatantes de caso suspeito da COVID-19 devem ser informados sobre o caso, e orientados a relatar imediatamente à organização da empresa o surgimento de qualquer sinal, ou sintoma relacionado à doença.

Para tornar o trabalho mais eficaz e aprimorar a gestão quanto ao enfrentamento à COVID-19, criamos um checklist com os itens principais de verificações, que incluem as atividades que demandam maior atenção na indústria.

CHECKLIST PARA AUXILIAR OS FRIGORÍFICOS NO CUMPRIMENTO DAS AÇÕES ORIENTATIVAS PARA O ENFRENTAMENTO DO NOVO CORONAVÍRUS (COVID-19)						
EMPRESA:				DATA:		
CNPJ/CPF:				TELEFONE:		
ENDEREÇO:						
ASPECTO	POSSUI/ESTÁ ADEQUADO	NECESSITA AJUSTES	NÃO POSSUI/INADEQUADO	NÃO IMPLEMENTADO	COMENTÁRIOS	RESPONSÁVEL
UNIDADE DE PRODUÇÃO (AMBIENTE)						
Há presença de comitê multidisciplinar (frigorífico, administrativo, agropecuária, logística e outros) para a agroindústria, e aprovado pela diretoria da empresa?						
Há presença de Plano de Contingência ou protocolos orientativos para o enfrentamento da COVID-19, com a definição das ações e seus responsáveis, de modo a mitigar todos os fatores de risco de contaminação dos colaboradores na unidade de produção?						
Há a promoção de vacinação, buscando evitar outras síndromes gripais que possam ser confundidas com a COVID-19?						
Há reuniões e revisões dos protocolos orientativos e demais materiais produzidos para COVID-19?						
Há presença de materiais orientativos nos diversos setores, principalmente em áreas de grande circulação dos colaboradores na agroindústria?						

Acesse a planilha completa:

Clique aqui

ou

Acesse via QR Code





REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Economia/Secretaria Especial de Previdência e Trabalho, Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento e Ministério da Saúde. Portaria Conjunta nº 19, de 18 de junho de 2020. Estabelece as medidas a serem observadas visando à prevenção, controle e mitigação dos riscos de transmissão da COVID-19 nas atividades desenvolvidas na indústria de abate e processamento de carnes e derivados destinados ao consumo humano e laticínios. Disponível em: <http://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-conjunta-n-19-de-18-de-junho-de-2020-262407973>

BRASIL. Ministério da Economia/Secretaria Especial de Previdência e Trabalho, Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento e Ministério da Saúde. Orientação Conjunta nº1, de 07 de maio de 2020. Orientações Gerais para Frigoríficos em Razão da Pandemia da COVID-19. Disponível em: <https://central3.to.gov.br/arquivo/507166/>

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Cartilha: Tem dúvidas sobre o coronavírus? O Ministério da Saúde te responde! 21 de março de 2020. Disponível em: <https://www.saude.gov.br/images/pdf/2020/marco/21/Informa----es-Sobre-Corona-v--rus.pdf>

OMS. Organização Mundial da Saúde. Disponível em: www.who.int

OPAS. Organização Pan-Americana da Saúde. Disponível em: www.paho.org

Elaboração pela equipe técnica:

Charli Ludtke, Júlio de Mattos Dias e Nina Machado de Oliveira

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS.
O COMPARTILHAMENTO DESSE MATERIAL DEVE SEMPRE CREDITAR À
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DOS CRIADORES DE SUÍNOS - ABCS

BRASIL, 2020



/abcsagro

Realização



Fundo Nacional de
Desenvolvimento da
Suinocultura

www.abcs.org.br

Apoio

