



MANUAL PARA RETORNO DAS ATIVIDADES LABORAIS COVID-19

Daniel Saturnino da Silva Júnior
Danielle Lago Bruno Faria



DIRETORIA ACIC

Presidente: Luverson Lúcio de Lima Ferreira

1º Vice-presidente: Bernardo de Lima Barbosa Filho

Vice-presidente para Assuntos de Comércio: Pedro Leopoldo
N. de Miranda

Vice-presidente para Assuntos de Indústria: João Bezerra da Silva Filho

Vice-presidente para Assuntos de Serviços: Moema Duarte
Ribeiro de Oliveira

Vice-presidente para Assuntos de Câmaras Setoriais e Núcleos Especiais:
Luiz Joaquim Vicente Neto

Vice-Presidente para Relações Institucionais: Maria Ivânia Almeida
Gomes Porto

1º Secretário: Matheus Cordeiro Graciano

2º Secretário: Daniel Saturnino da Silva Júnior

1º Diretor Financeiro: Newton Cândido Montenegro

2º Diretor Financeiro: Luiz André Ferreira dos Santos

Diretora Administrativa: Aline Feijó Portela Gonçalves

Conselho Fiscal: José Carlos Clímaco e Ricardo Alexandre Oliveira Ciriaco

Suplentes do Conselho Fiscal: Jaime Anselmo da Silva Filho, Rosângela
Augusta de Lima e Wamberto Aurélio Zenaide Barbosa

Comissão de Sindicância: Ana Paula Pessoa Tavares, Geraldo Jorge da
Silva Rodrigues Espíndola e Danielle Lago Bruno de Faria

Conselho Superior Deliberativo: Severino Montenegro da Silva
(presidente), Osiris Lins Caldas Neto (vice-presidente), Amaury
Andrerson Dias Porto, Bernardo de Lima Barbosa, Djalma Farias Cintra
Júnior, Douglas Maurício Ramos Cintra, Evandro Tenório de Asevedo,
Francisco Franco de Vasconcelos, Hipólito Gervásio Filho, João Bezerra
da Silva Filho, José Flávio Rodrigues da Silva, Leonardo Costa Fontes,
Manoel Amâncio Moura Filho, Manoel Torres Galindo, Pedro Leopoldo N.
de Miranda e Ricardo Candido Montenegro

Sócios Beneméritos: Bernardo de Lima Barbosa, Douglas Maurício Ramos
Cintra, Evandro Tenório de Asevedo e Severino Montenegro da Silva

Diretora Executiva: Carolina Campos

Coordenadora Administrativa: Laurenice Lopes

APRESENTAÇÃO



A Associação Comercial e Empresarial de Caruaru (Acic) é hoje a maior Associação Comercial do Norte e Nordeste com mais de 1.500 associados, superando os índices registrados em todas as capitais nordestinas, o que demonstra a força do associativismo no município. Uma história que começou no dia 4 de abril de 1920. Ao longo de mais de 100 anos, a Associação vem cumprindo fielmente seus objetivos estatutários de unir o setor empresarial em prol do desenvolvimento local e regional, além de promover o aprimoramento profissional, não apenas dos empresários, como também dos seus funcionários.

Neste momento, mantendo seu compromisso com o setor produtivo da região, desenvolveu um documento instrutivo para todos os segmentos da atividade comercial, que contou com a colaboração de integrantes de profissionais da sua Câmara Setorial da Saúde, que revisaram os principais

documentos publicados pela Organização Mundial da Saúde, Ministério da Saúde do Brasil, Ministério do Trabalho do Brasil, Centro para Controle e Prevenção das Doenças e de organizações empresariais do Brasil.

Para atender todos os associados integrantes de suas câmaras setoriais, foi dividido didaticamente neste documento as atividades laborais conforme as características destas câmaras.

CÂMARAS	ATIVIDADES LABORAIS
Componentes Têxteis Arranjo Produtivo de Confeccções Centro Moda 18 de Maio	Indústria Varejo
Indústria	Indústria
Veículos de Comunicação Arquitetura e Urbanismo Agências de Comunicação Tecnologia da Informação (TI) Coaching Corretores de Imóveis	Escritórios
Concessionárias de Veículos Lojas de Material de Construção	Varejo
Construção Civil	Construção Civil
Beleza	Estética e bem estar
Academias de Ginástica	Academias
Gastronomia	Bares e restaurantes
Farmácias e Drogarias	Farmácias
Agronegócios	Atividades laborais agropecuárias

PREFÁCIO

Segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS), os critérios para a reabertura das atividades laborais em um “novo normal” devem se basear em seis pilares:

- 1. A transmissão do vírus deve estar controlada na região;**
- 2. O Sistema Nacional de Saúde deve ter a capacidade de detectar, testar, isolar e tratar cada caso, e acompanhar a rede de contágio;**
- 3. O risco de surto deve ser minimizado, em especial em ambientes como instalações de saúde e asilos;**
- 4. Medidas preventivas devem ser implementadas em locais de trabalho, escolas e outros locais onde a circulação de pessoas seja essencial;**
- 5. O risco de “importação” do vírus deve estar sob controle;**
- 6. A sociedade deve estar plenamente educada, engajada e empoderada para aderir às novas normas de convívio social.**

O COVID-19 contamina pessoas, superfícies e objetos. Estes, quando contaminados, difundem o contágio para outros indivíduos, superfícies e objetos, alcançando uma proporção de contaminação de um para nove indivíduos. Em resumo, o COVID-19 se espalha de maneira semelhante à gripe. A maioria dos infectados com COVID-19 apresentam sintomas

leves e se recuperam. No entanto, alguns passam a experimentar a forma mais grave da doença e podem exigir cuidados hospitalares. O risco de doenças graves aumenta com a idade: pessoas com mais de 40 anos parecem ser mais vulneráveis do que aqueles com menos de 40 anos. Pessoas com sistema imunológico enfraquecido e pessoas com condições como diabetes, doenças cardíacas e pulmonares também são mais vulneráveis.

Este documento fornece conselhos sobre:

- 1. Maneiras simples de impedir a propagação do COVID-19 no seu local de trabalho;**
- 2. Como gerenciar os riscos do COVID-19 ao organizar reuniões e eventos;**
- 3. Pontos a considerar quando você e seus funcionários viajam;**
- 4. Preparando seu local de trabalho, caso o COVID-19 atinja seus colaboradores;**
- 5. Como orientar a testagem dos colaboradores para COVID-19;**
- 6. Como registrar junto à Vigilância Sanitária os dados dos colaboradores que se infectaram, se curaram ou não tiveram contato com o vírus;**
- 7. Como organizar o retorno das atividades não essenciais: comércio varejista, bares e restaurantes, academias de ginástica, salões de beleza, estética e podologia, escritórios de prestadores de serviços;**
- 8. Orientações para atividades autorizadas para retomada dos diversos setores da economia.**

1. Maneiras simples de impedir a propagação do COVID-19 no seu local de trabalho

As medidas de baixo custo listadas a seguir ajudarão a evitar a propagação de infecções no local de trabalho, bem como resfriados, problemas de gripe e estômago, e ainda servem para proteção de seus clientes, colaboradores e contratados.

Os empregadores devem começar tomar as providências imediatamente, mesmo que o COVID-19 não tenha atingido seu ambiente de trabalho.

É necessário reduzir os dias úteis perdidos devido a doenças e interromper ou retardar a propagação do COVID-19, caso chegue a um dos seus locais de trabalho:



Verifique se os ambientes estão limpos e higienizados. Atenção com as superfícies (mesas e balcões, por exemplo) e objetos (como telefones e teclados). Tudo precisa ser limpo com desinfetante regularmente. Isso, porque a contaminação em superfícies tocadas por funcionários e clientes é uma das principais maneiras pelas quais o COVID-19 se espalha.



Estimule a lavagem regular e completa das mãos pelos funcionários, contratados e clientes.



Coloque os desinfetantes de mãos em locais de destaque. Certifique-se de que esses dispensadores estão sendo recarregados regularmente.



Exiba cartazes sobre a importância da lavagem das mãos nos ambientes – peça cópias às autoridades de saúde pública locais ou crie os seus próprios pôsteres. Combine isso com outras medidas de comunicação, como a orientação de oficiais de saúde e segurança ocupacional, briefings em reuniões e informações intranet.



Certifique-se de que funcionários, contratados e clientes tenham acesso a locais onde possam lavar as mãos com água e sabão. Isso mata o vírus e evita a disseminação do COVID-19.



Promova a higiene respiratória no local de trabalho como, por exemplo, oferecer orientação de agentes de saúde e segurança em reuniões e informações nos canais internos.



Certifique-se de que existem máscaras faciais e/ou lenços de papel nos locais de trabalho para todos os colaboradores e contratados, além de caixas fechadas para o descarte. Estas medidas impedem a propagação do COVID-19.



Aconselhe funcionários e prestadores de serviço a consultar orientações de conselhos nacionais de viagens, antes de fazer viagens de negócios.



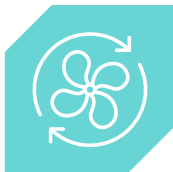
Informe seus colaboradores, contratados e clientes caso o COVID-19 comece a se espalhar no ambiente. Qualquer pessoa que tenha tosse, resfriado ou febre (37,3° C ou mais), precisa permanecer em casa (ou trabalhar em casa) e usar máscara. Deixe claro para os funcionários que eles poderão contar esse tempo como licença médica.



Medicamentos como Paracetamol, Acetaminofeno, Ibuprofeno ou Aspirina podem mascarar os sintomas de infecção.



Continue promovendo a mensagem de que as pessoas precisam manter o distanciamento social, mesmo se não apresentarem sintomas de infecção.



Mantenha os ambientes arejados e bem ventilados. Evite permanecer em locais fechados e evite o uso de ar condicionado.



2. Como gerenciar o risco do COVID-19 ao organizar reuniões e eventos

Os organizadores de reuniões e eventos precisam pensar no risco potencial do COVID-19. As pessoas presentes na sua reunião ou evento podem trazer, inconscientemente, vários tipos de vírus para o ambiente. Embora o COVID-19 seja uma doença leve para a maioria das pessoas, pode se agravar em alguns casos. Uma a cada cinco pessoas acometidas pelo COVID-19 precisa de tratamento hospitalar.

a) Considerações importantes para prevenir ou reduzir os riscos do COVID-19 ANTES da reunião ou evento:



Siga as orientações das autoridades da comunidade em que planeja realizar a reunião ou evento.



Desenvolva um plano de preparação para evitar a infecção em sua reunião ou evento.



Considere se é mesmo necessário uma reunião ou evento presencial ou se seria possível um evento online.



Questione-se se a reunião ou evento poderia ser reduzido a um número menor de pessoas.



Verifique os canais de informação e comunicação com os principais parceiros e autoridades de saúde.



Encomende com antecedência suprimentos suficientes, incluindo lenços e desinfetantes para as mãos para todos participantes.

Providencie máscaras descartáveis para oferecer a todos os participantes que não as tenham.

Informe os participantes com antecedência que, se eles tiverem algum sintoma, não devem comparecer.

Desenvolva um plano de resposta caso alguém na reunião apresente sintomas de infecção.

Informe as autoridades de saúde pública, caso algum participante venha a apresentar algum sintoma.

Identifique uma sala ou área onde alguém com sintomas possa isolado com segurança.

Elabore um plano de transferência da pessoa com sintomas para um hospital, caso seja necessário.

Saiba o que fazer se algum participante tiver um resultado positivo para COVID-19 durante ou após a reunião.

Chegue a um acordo prévio com o seu médico ou departamento de saúde.



b) DURANTE a reunião ou evento:

Forneça informações ou instruções, de forma oral e por escrito, sobre o COVID-19 e as medidas que os organizadores estão tomando para tornar este evento seguro para os participantes. Para tanto, algumas medidas serão importantes:



Construa confiança. Por exemplo, evite saudações com apertos de mãos e promova o distanciamento.



Incentive a lavagem regular das mãos ou o uso de álcool a 70% por todos os participantes.



Forneça o contato de linha direta de saúde para que os participantes possam receber informações.



Instale dispensadores de álcool em locais visíveis e disponibilize locais onde eles podem lavar as mãos.



Organize os assentos para que os participantes fiquem a, pelo menos, um metro de distância.



Abra janelas e portas sempre que possível, para garantir que o local esteja bem ventilado.



Se alguém começar a se sentir mal durante a reunião, siga seu plano de preparação e isolamento.



Agradeça a todos os participantes por sua cooperação com as medidas de proteção em vigor.

c) APÓS a reunião ou evento:

Guarde os contatos de todos os participantes. Isso ajudará as autoridades de saúde a localizarem pessoas que podem ter sido expostas ao COVID-19.

Se durante a reunião alguém foi detectado como um caso suspeito de COVID-19, informe os outros participantes.

Nesse caso, eles devem ser aconselhados a monitorar o aparecimento de sintomas por 14 dias e medir sua temperatura duas vezes por dia.

Se desenvolverem algum sintoma, eles devem ser orientados a evitar contato com outras pessoas, incluindo membros da família.



3. Pontos a considerar quando você e seus funcionários viajam

a) ANTES de viajar:

- Verifique se sua organização e seus funcionários têm as informações mais recentes sobre áreas onde o COVID-19 está se espalhando;
- Com base nas informações mais recentes, sua organização deve avaliar os benefícios e riscos relacionados aos próximos planos de viagem;
- Evite enviar funcionários com maior risco de doenças graves (por exemplo, idosos e pessoas com problemas de saúde, como diabetes, hipertensão, doenças cardíacas e pulmonares) para áreas onde o COVID-19 está se espalhando;
- Verifique se todas as pessoas que viajam para locais que relatam COVID-19 são informadas por um técnico qualificado (por exemplo: serviços de saúde da equipe, prestador de cuidados da saúde ou parceiro de saúde pública local);
- Considere enviar funcionários que estão prestes a viajar munidos com recipientes de álcool a 70% para higiene das mãos. Isso pode facilitar a limpeza regular das mãos sem depender da disponibilidade oferecidas por terceiros.

b) ENQUANTO viaja:

- Incentive os funcionários a lavar as mãos regularmente e se mantenha a, pelo menos, um metro de distância das outras pessoas;
- Garanta que os funcionários saibam o que fazer e com quem entrar em contato, caso apresentem sintomas durante a viagem;
- Garanta que seus funcionários cumpram as instruções das autoridades locais da

cidade em que estão. Seus funcionários devem cumprir todas as restrições locais sobre viagens, movimento ou encontros sociais.

b) Ao RETORNAR da viagem:

- Os funcionários que retornaram de uma área onde o COVID-19 está se espalhando devem monitorar sintomas por 14 dias e medir a temperatura duas vezes por dia;

- Se eles desenvolverem tosse leve ou febre (37,3° C ou mais), devem ficar em casa e se auto-isolar. Isso significa evitar contato próximo (um metro ou mais) de outras pessoas, incluindo membros da família. Eles também devem telefonar para seu profissional de saúde ou para o departamento de saúde pública local, fornecendo detalhes de viagens recentes e sintomas.



4. Preparando seu local de trabalho, caso o COVID-19 atinja seus colaboradores

Desenvolva um plano de ação se alguém adoecer e/ou tiver suspeita de COVID-19 na sua empresa.

-  O plano deve cobrir o isolamento da pessoa doente em uma sala ou área restrita, limitando o número de pessoas que têm contato com ela. Feito isso, é preciso entrar em contato, imediatamente, com as autoridades locais de saúde;
-  Pense em como identificar pessoas que possam estar em risco e apoiá-las, sem discriminação no seu local de trabalho. Isso deve incluir pessoas correm o risco de desenvolver a forma grave do COVID-19 (como, por exemplo, os portadores diabetes, hipertensão, doenças cardíacas e pulmonares e colaboradores com idade avançada);
-  Informe oficialmente, através dos meios legais, às autoridades de saúde pública locais que você está desenvolvendo o plano e procure a opinião deles;
-  Promova o teletrabalho/homework regular em sua organização. Se houver um surto de COVID-19 entre seus colaboradores, as autoridades de saúde podem aconselhar as pessoas a evitar o transporte público e locais. O teletrabalho/homework ajudará sua empresa a continuar operando, enquanto seus funcionários permanecem seguros;
-  Desenvolva um plano de contingência e de continuidade dos negócios para um possível surto na comunidade de colaboradores;
-  Um plano de contingência ajudará a preparar sua organização para a possibilidade de um surto de COVID-19 em seus locais de trabalho ou na comunidade. Também pode ser válido para outras emergências de saúde;
-  O material deve orientar sobre como manter seus negócios funcionando, mesmo que um número significativo funcionários, contratados e fornecedores não possam ir ao seu local de trabalho - seja devido a restrições locais de viagem ou porque estão doentes;



Comunique seus funcionários e contratados sobre o plano e verifique se eles estão cientes do que precisam fazer. É importante que todos estejam de acordo e cientes das medidas contidas no documento e formalizem esta posição - ou não - de acordo com o plano. Enfatizar pontos-chave como a importância de manter o distanciamento no trabalho ou isolamento em caso de apresentarem sintomas, mesmo que leves. O colaborador também deve avisar se precisou tomar medicamentos simples (por exemplo, Paracetamol, Ibuprofeno ou Aspirina), que podem mascarar a sintomas;



Verifique se o seu plano aborda as consequências sociais e de saúde mental em caso de registro de COVID-19 no local de trabalho ou na comunidade e ofereça informações e apoio;



Para pequenas e médias empresas sem planos de saúde para os funcionários, as empresas devem solicitar formalmente o apoio do serviço social e da secretaria de saúde local, antes de qualquer emergência;



As autoridades de saúde pública locais e nacionais podem ser consultadas para orientação no desenvolvimento de seu plano.

Lembre-se:

O nosso sistema de saúde (SUS) é único e constitucionalmente embasado em cinco princípios fundamentais: universalidade, integralidade, participação popular e controle social e equidade. Isso garante acesso irrestrito a qualquer situação de saúde, a qualquer cidadão brasileiro, de qualquer idade, raça, condição social, estando ele empregado ou não.

Agora é a hora de se preparar para o COVID-19. Precauções e planejamentos simples podem fazer uma grande diferença. As ações de agora ajudarão a proteger seus funcionários e seus negócios.

5. Como orientar a testagem dos colaboradores para COVID-19

A COVID-19 é parte da relação de doenças de notificação compulsória e está relacionado na Lista Nacional de Notificação Compulsória de doenças, agravos e eventos de saúde pública, nos serviços de saúde públicos e privados em todo o território nacional, atualizada pelo Ministério da Saúde por meio da Portaria nº 264, de 17 de fevereiro de 2020.

Existem diferentes metodologias que podem ser empregadas nos produtos para testagem da COVID-19, sendo algumas orientadas para detecção do antígeno (vírus), e outras para a detecção de anticorpos (defesas do organismo).

A Organização Mundial da Saúde (OMS) indica o ensaio molecular de RT-PCR como a referência (padrão ouro) para confirmação de casos de COVID-19. Não há, até o momento, conhecimento científico sobre a duração dos anticorpos contra a COVID-19 no organismo e, portanto, não é possível assegurar proteção permanente para a COVID-19 em pacientes com resultados de IgG positivo.

Para orientar os recursos humanos das empresas a conduzirem, da melhor forma, seus colaboradores quanto à testagem, elaboramos perguntas e respostas norteadoras:

➤ QUAIS OS TIPOS DE TESTES BIOLÓGICOS PARA O COVID-19?

Medir Carga Viral: PCR-RT (Reação em polimerase em cadeia em tempo real) - Identifica a presença do vírus no organismo;

Medir Imunidade: Sorologia para Sars-cov-2 (Detecção de Anticorpos IgM e IgG) - Identifica a imunidade ao vírus.

» SE EU ME INFECTAR PELO VÍRUS, IREI DESENVOLVER INEVITAVELMENTE A DOENÇA PELO COVID-19?

Não. A nossa imunidade inata é capaz de conter a disseminação do vírus pelo corpo em 80% dos infectados e eliminá-lo totalmente em alguns dias. Caso o vírus consiga ultrapassar esta primeira etapa de defesa, nosso corpo lança mão da outra fase de resposta, a imunidade adquirida com a produção de anticorpos (IgM e IgG).

» ESTOU SEM SINTOMAS DE GRIPE, MAS TIVE CONTATO COM UMA PESSOA QUE TESTOU POSITIVO. DEVO TESTAR PARA O COVID-19?

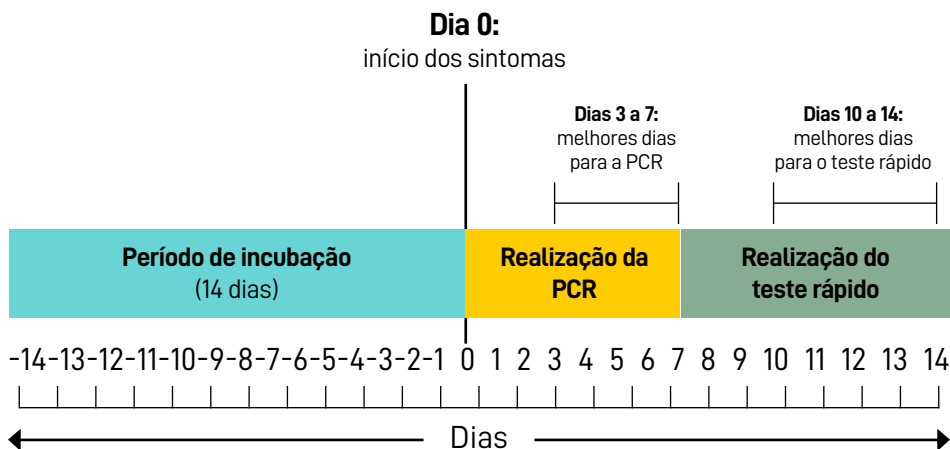
Apenas o contato com um indivíduo infectado não garante que você também o esteja. Neste caso, o teste não é obrigatório. Se, por curiosidade ou precaução, você deseja fazer o teste para verificar se está contaminado, é preciso esperar, pelo menos, oito dias para realização do PCR-RT, pois desta forma se reduz a chance de falso negativo.

» ESTOU COM SINTOMAS GRIPAIS, DEVO TESTAR PARA O COVID-19? E QUANDO?

Como protocolo de segurança no trabalho e também na proteção da saúde da família, caso você tenha sintomas como: perda paladar ou olfato, febre, dores no corpo, fadiga, tosse, febre, é recomendado a testagem imediata. Porém, se os sintomas começaram hoje, o recomendado é testar para PCR-RT pelo menos daqui a três dias. Até lá, você deve se isolar! Desta forma, conseguirá proteger as outras pessoas. Em caso de resultado negativo, você sabe que não é portador do COVID-19.

PERÍODO IDEAL PARA CADA TIPO DE TESTE

Tempo após o surgimento dos sintomas afeta índice de acerto.



>> TESTEI PCR POSITIVO. E AGORA, O QUE DEVO FAZER?

Primeiramente, é não se desesperar. A nossa imunidade depende do nosso equilíbrio emocional. Mas, você deve se isolar em seu domicílio por 14 dias e ficar muito atento aos sintomas. A ausência de sintomas é um excelente indicador de imunidade. Caso ocorra sintomas, você deve monitorá-los com cuidado, jamais ser negligente, pois eles podem evoluir rapidamente. Tosse constante e diminuição da capacidade respiratória, mesmo que leve, deve ser motivo de consulta médica imediata.

>> TESTEI PCR NEGATIVO, ESTOU LIVRE DO COVID?

Se você apresentou SINTOMAS ou NÃO, e testou PCR-RT com resultado negativo, significa que ou você nunca teve contato com o vírus ou que sua imunidade inata é capaz de contê-lo. Portanto, se você quiser saber se seu corpo produz anticorpos para o vírus, você deve fazer o outro teste, a sorologia, chamado de "teste rápido". Nele, será possível saber se seu corpo já produziu anticorpos (IgM e IgG). Neste caso, se der rea-

gente POSITIVO, significa que você já tem anticorpos. **IMPORTANTE:** este teste só deve ser realizado 14 dias após o início dos sintomas

» SE MINHA SOROLOGIA DEU REAGENTE NEGATIVO PARA IgM E IgG, ESTOU DESPROTEGIDO?

Do ponto de vista imunológico, os pacientes mais resistentes ao vírus são aqueles que não apresentaram sintomas, tiveram um PCR-RT positivo, mas tiveram uma sorologia não reagente. Isso significa que tiveram a infecção, não desenvolveram a doença e, mesmo assim, não foi necessário ativar a outra linha de imunidade a adquirida. Ou seja, apenas a imunidade inata foi suficiente para proteger o corpo, mesmo sem produção de anticorpos. Contudo, se você não testou PCR-RT, você não sabe se teve contato com o vírus.

» TESTEI IgG POSITIVO, JÁ POSSO TRABALHAR?

O resultado positivo para IgG é o marcador mais confiável que seu corpo contactou com o vírus e foi capaz e necessário a produção de anticorpos específicos. É importante frisar que, em casos de sintomas, este exame deve ser realizado apenas 14 dias após o início, e que, neste período, você pode ser um agente infectante. Após este período, a carga viral normalmente está baixa e você tem apenas uma pequena chance de transmitir o vírus. Para verificar isto, somente fazendo uma contra-prova de PCR-RT. Caso opte por não fazê-lo e volte a trabalhar, mantenha as medidas de distanciamento, por mais uma semana.

» QUAL A DIFERENÇA ENTRE ESTAR INFECTADO E ESTAR DOENTE?

Apenas se você apresentou SINTOMAS, você esteve doente, mesmo eles sendo leves ou moderados. Caso NÃO tenha tido nenhum sintoma, mas testou PCR-RT com resultado positivo, significa que você foi portador do vírus, ou seja, esteve infectado e pode ter sido agente infectante.

O atual contexto da saúde pública no Brasil aponta para a elaboração e execução de diversas estratégias para enfrentamento da pandemia decorrente do novo Coronavírus (SARS-CoV-2). Nesse sentido, a Anvisa autorizou, no dia 28/4, que farmácias públicas e privadas de todo o Brasil (+80.000) possam comercializar/aplicar testes rápidos de COVID-19, desde que atendam às condições operacionais e técnicas estabelecidas para a condução e orientações dos testes rápidos. A utilização das farmácias permite permeabilidade das políticas de prevenção, amplia o acesso aos testes, reduz custos, e evita aglomerações. Ainda evita que pacientes se exponham ou sobrecarreguem os hospitais e outros estabelecimentos de saúde. Os testes rápidos (IgM/IgG) auxiliam no apoio ao diagnóstico dos já imunes do COVID-19 e têm relevante utilização, podendo contribuir de forma positiva no processo de retomada econômica.



6. Como registrar os dados dos colaboradores que se infectaram, se curaram ou não tiveram contato com o vírus

Será necessário registrar, através da Comunicação de Acidente de Trabalho (CAT), os casos existentes de COVID-19, encaminhando uma cópia ao sindicato, e pelas Fichas do Sistema de Informação de Agravos de Notificação – SINAN, do Sistema Único de Saúde (SUS), que servem para a notificação obrigatória dos casos suspeitos e/ou confirmados de COVID-19, assim como para as questões decorrentes do trabalho. O texto da recomendação considera que as “unidades sentinela” são responsáveis, ainda, por diagnosticar, tratar e notificar os agravos relacionados ao trabalho, sendo definidas de acordo com o tipo de agravo que notificam. Também destaca que a CAT é um instrumento importante para a saúde pública, que abrange todos trabalhadores, independentemente do seu vínculo empregatício.

A recomendação <http://conselho.saude.gov.br/recomendacoes-cns/1152-recomendacao-n-033-de-05-de-maio-de-2020> afirma que é necessária uma maior transparência na disponibilização atualizada dos dados estatísticos relacionados a morbimortalidade entre os trabalhadores, bem como a ampla e adequada divulgação legal da notificação compulsória junto aos Centros de Referência em Saúde do Trabalhador (CEREST) e RENAST, tanto dos agravos em saúde do trabalhador quanto a doença ou morte no exercício da função laboral em razão do COVID-19.

Após a publicação da recomendação do CNS, o Supremo suspendeu os efeitos dos artigos 29, 30 e 31, de maneira que a contaminação é considerada, hoje, doença do trabalho e, portanto, se iguala a condição de acidente de trabalho.

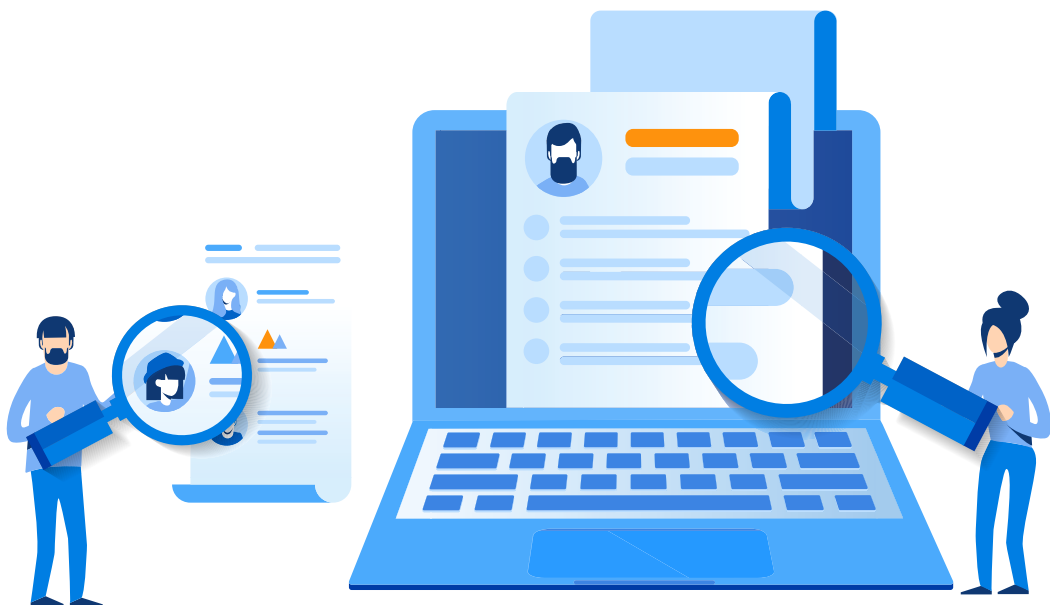
Quadro 1: Recomendações para os setores do governo, produtivo e trabalhadores para a promoção de ambientes de trabalho saudáveis e seguros.

RECOMENDAÇÕES GERAIS	
Saúde	Identificar e avaliar os fatores e situações que possam oferecer riscos para a saúde do trabalhador;
	Definir critérios e prioridades para o desenvolvimento das ações de vigilância, incluindo a inspeção sanitária nos ambientes e processos de trabalho, contemplando as atividades econômicas por cadeias produtivas, de acordo com a realidade do território;
	Elaborar proposta normativa com diretrizes para fortalecimento da Vigilância de Ambientes e Processos de Trabalho;
	Consolidar a integração das ações de Atenção à Saúde aos componentes do Sistema de Vigilância em Saúde nos níveis federal, estadual, distrital e municipal;
	Consolidar a integração das ações de Vigilância Epidemiológica e em Saúde do Trabalhador para sensibilizar os serviços de saúde sobre a importância da notificação das doenças e agravos relacionados ao trabalho;
	Reforçar as ações da Vigilância Epidemiológica Hospitalar (VEH) para induzir e apoiar a investigação das doenças e agravos relacionados ao trabalho, com ênfase nos acidentes de trabalho graves e fatais;
	Utilizar estratégias de Educação em Saúde, Educação Permanente e Continuada para formação e qualificação dos profissionais de saúde que atuam na Rede de Atenção à Saúde provendo cuidado integral aos trabalhadores.

Setor Produtivo	Atuar, de forma integrada, com os serviços públicos de saúde, tanto na perspectiva de Atenção à Saúde quanto na Vigilância, Gestão e Reorganização dos Ambientes e Processos de Trabalho;
	Instituir a cultura do cuidado integral e da promoção da saúde nas empresas;
	Fortalecer a atuação dos Serviços Especializados em Segurança e em Medicina do Trabalho (SESMT) no eixo da proteção e promoção da saúde dos trabalhadores no local de trabalho;
	Fortalecer a atuação da Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA) das empresas, a fim de garantir ações de segurança do trabalho;
	Adotar, sistematicamente, medidas de controle coletivas e individuais, de acordo com os programas de gerenciamento de riscos, para eliminar ou minimizar os fatores de risco nos ambientes laborais;
	Fornecer os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e Equipamentos de Proteção Coletiva (EPCs) para os trabalhadores, adequados aos riscos evidenciados em cada atividade;
	Emitir, oportunamente, a Comunicação de Acidente de Trabalho (CAT);
	Notificar, aos serviços da saúde pública locais, as doenças e agravos relacionados ao trabalho;
	Realizar atividades de educação em saúde, orientações e capacitações técnicas continuadas, com ênfase nos processos de trabalho e na prevenção de acidentes.

Trabalhadores	Utilizar os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) de forma adequada;
	Participar das capacitações e treinamentos;
	Seguir as orientações do setor de saúde e segurança do trabalho da empresa ou instituição na qual possui vínculo;
	Procurar o Centro de Referência em Saúde do Trabalhador (Ceresat) para esclarecimento de dúvidas sobre sua saúde e a relação com o trabalho.

Fonte: Coordenação-Geral de Saúde do Trabalhador (CGSAT), 2020.





Políticas e procedimentos padrões para solicitação e identificação e isolamento de colaboradores doentes ou com necessidades de afastamento

A identificação e isolamento imediatos de doenças potencialmente infecciosas em indivíduos é um passo crítico na proteção dos trabalhadores, clientes, visitantes e outros no local de trabalho. Os empregadores devem informar e incentivar os funcionários ao auto-monitoramento em relação aos sinais e sintomas do COVID-19, se eles suspeitarem de possível exposição.

Algumas medidas empresariais irão demonstrar o quanto a organização está envolvida com a saúde e segurança do trabalhador:

- **Crie uma sala de isolamento para que pessoas potencialmente doentes possam ser alocadas antes da sua liberação para casa ou atendimento médico;**
- **Forneça máscaras descartáveis para todos, clientes e trabalhadores, dentro das especificações necessárias para cada função;**
- **Promova aferição de temperatura de todos antes de ingressarem no ambiente de trabalho: funcionários e clientes, e não permita a entrada daqueles que obtiverem temperatura igual ou superior a 37,5° C. Oriente aqueles que apresentarem temperatura elevada à observação médica;**
- **Incentive ativamente os funcionários doentes a ficarem em casa;**
- **Garanta que as políticas de licença médica sejam flexíveis e consistentes, com orientações de saúde pública e que os funcionários estejam cientes dessas políticas;**
- **Não exija um atestado do profissional de saúde para os funcionários com doenças respiratórias para validar sua doença ou retornar ao trabalho. Os serviços de saúde podem estar extremamente ocupados e incapazes fornecer essa documentação em tempo hábil;**

➤ **Mantenha políticas flexíveis que permitam que os funcionários fiquem em casa para cuidar de um membro da família doente. Os empregadores devem estar cientes que mais funcionários talvez precisem ficar em casa para cuidar de crianças doentes ou outros familiares doentes, mais do que o habitual;**

➤ **Esteja ciente das preocupações dos trabalhadores com salários, licenças, segurança, saúde e outros problemas que possam surgir durante o surto de doença;**

➤ **Mantenha contato com os colaboradores que estiverem enfrentando a COVID-19, se possível, mesmo que seja por meio eletrônico. Envie para eles conteúdo informativo;**

➤ **Proporcione aos trabalhadores educação e treinamento atualizados;**

➤ **Capacite os trabalhadores que precisarem, a partir de agora, usar roupas ou equipamentos de proteção individual;**

➤ **Documente todas as medidas, para depois registrá-las junto aos órgãos fiscalizadores como sindicatos, Ministério do Trabalho e Vigilância Sanitária.**



Pirâmide de Risco Ocupacional para COVID-19



A pirâmide de risco ocupacional mostra as quatro exposições níveis de risco em forma de pirâmide para representar prováveis distribuição de risco.

RISCO DE EXPOSIÇÃO MUITO ALTO

Trabalhos com risco de exposição muito altos são aqueles com alto potencial de exposição a fontes conhecidas ou suspeitas de COVID-19 durante procedimentos médicos, pós morte ou laboratoriais específicos. Os trabalhadores desta categoria incluem:

- Profissionais de saúde (médicos, enfermeiros, dentistas, paramédicos, técnicos, fisioterapeutas e outros) que realizam procedimentos geradores de aerossóis (por exemplo, procedimentos de indução, broncoscopia, exames ou coleta invasiva de amostras) em pacientes com COVID-19 conhecidos ou suspeitos;
- Pessoal de saúde ou de laboratório, que coleta ou manipula amostras de pacientes conhecidos ou suspeitos de COVID-19 (é o caso da manipulação de culturas de fontes conhecidas ou suspeitas);
- Trabalhadores de necrotérios que realizam autópsias, que geralmente envolvem procedimentos de geração de aerossóis, nos corpos de pessoas que foram infectadas ou que tiveram suspeitas de COVID-19 no momento de sua morte.

ALTO RISCO DE EXPOSIÇÃO

Trabalhos de alto risco de exposição são aqueles com alto potencial de exposição a fontes conhecidas ou suspeitas de COVID-19. Trabalhadores nesta categoria incluem:

- Equipe de assistência médica (por exemplo, médicos, enfermeiros e outros funcionários do hospital que tiveram contato com pacientes conhecidos ou suspeitos de COVID-19. (**Nota:** quando esses trabalhadores executam geradores de aerossóis durante os procedimentos, seu nível de risco de exposição se torna muito alto);
- Trabalhadores de transporte médico (por exemplo, veículo de ambulância), movendo pacientes conhecidos ou suspeitos de COVID-19 em veículos fechados;
- Trabalhadores obituários envolvidos na preparação (por exemplo, para enterro ou cremação) dos corpos de pessoas que se infectaram ou com suspeita de COVID-19 no momento de sua morte.

RISCO MÉDIO DE EXPOSIÇÃO

Os trabalhos de risco de exposição médio incluem aqueles que exigem contato frequente e/ou próximo com pessoas que podem estar infectadas (a menos de 1,80 cm), mas que são pacientes desconhecidos ou suspeitos de COVID-19. O risco aumenta quando estes trabalhadores atendem ao público em regiões onde os números de contaminados é grande. Em áreas sem transmissão comunitária contínua, os trabalhadores deste grupo de risco pode ter contato frequente com clientes viajantes contaminados ou suspeitos de COVID-19. Em áreas onde não possuem transmissão comunitária, os trabalhadores dessa categoria podem ter contato com público em geral (por exemplo, escolas, trabalho de alta densidade populacional ambientes, algumas configurações

de varejo de alto volume).

MENOR RISCO DE EXPOSIÇÃO

Trabalhos com menor risco de exposição (cautela), são aqueles que não exigem contato com pessoas conhecidas como suspeitas de COVID 19, nem exige contato próximo frequente com o público em geral (ou seja, a menos de um metro e meio). Trabalhadores nesta categoria têm contato ocupacional mínimo com o público e outros colegas de trabalho.



Comunicação de Acidente de Trabalho (CAT)



A Comunicação de Acidente de Trabalho (CAT) é um documento emitido para reconhecer tanto um acidente de trabalho ou de trajeto bem como uma doença ocupacional.

- **Acidente de trabalho ou de trajeto:** é o acidente ocorrido no exercício da atividade profissional a serviço da empresa ou no deslocamento residência/trabalho/residência, e que provoque lesão corporal ou perturbação funcional que cause a perda ou redução (permanente ou temporária) da capacidade para o trabalho ou, em último caso, a morte;
- **Doença ocupacional:** é aquela produzida ou desencadeada pelo exercício do trabalho peculiar a determinada atividade e constante da respectiva relação elaborada pelo Ministério do Trabalho e da Previdência Social.

No site da Escola Nacional da Inspeção do Trabalho (ENIT) encontram-se as orientações trabalhistas específicas para o enfrentamento do combate ao COVID-19, nas atividades que já estão autorizadas a ocorrer pelo Ministério da Economia, Secretaria Especial de Previdência e Trabalho Secretaria de Trabalho Subsecretaria de Inspeção do Trabalho, através dos links abaixo:

CONSTRUÇÃO CIVIL:

https://enit.trabalho.gov.br/portal/images/PDF/Orinetacoes_SIT_Construcao_civil.pdf

FARMÁCIAS E DROGARIAS:

https://enit.trabalho.gov.br/portal/images/PDF/Orientacoes_SIT_

SRAB_Farmacias_e_Drogarias.pdf

FRIGORÍFICOS:

https://enit.trabalho.gov.br/portal/images/PDF/Orienta%C3%A7%C3%B5es_SIT_frigor%C3%ADficos.pdf

POSTOS DE COMBUSTÍVEIS:

https://enit.trabalho.gov.br/portal/images/PDF/Orienta%C3%A7%C3%B5es_SIT_STRAB_Postos_de_Combust%C3%ADveis.pdf

SERVIÇOS DE SAÚDE:

https://enit.trabalho.gov.br/portal/images/PDF/Orienta%C3%A7%C3%B5es_SIT_STRAB_servi%C3%A7os_de_sa%C3%BAde.pdf

SUPERMERCADOS:

https://enit.trabalho.gov.br/portal/images/PDF/orienta%C3%A7%C3%B5es_SIT_STRAB_supermercados.pdf

TELESSERVIÇOS:

https://enit.trabalho.gov.br/portal/images/PDF/Orienta%C3%A7%C3%B5es_SIT_Teleservi%C3%A7os.pdf

7. Como organizar o retorno das atividades não essenciais

7.1 Comércio Varejista

Quando este segmento estiver liberado para reabertura, além das Diretrizes Gerais Obrigatórias, deverá seguir o seguinte protocolo específico:

- **Garantir o uso de máscaras de proteção por todos os funcionários, clientes e prestadores de serviços, fornecendo-as em quantidade que seja possível realizar a troca periódica, orientando quanto ao uso adequado, devendo estar perfeitamente ajustada ao rosto e cobrir totalmente o nariz e boca;**
- **Em caso de utilização de máscaras de tecido de uso não profissional, deverão ser seguidas as orientações gerais da ANVISA e do Ministério da Saúde em relação à confecção, uso e higienização;**
- **Limitar a quantidade de clientes que entram no estabelecimento;**
- **Em caso de formação de filas no interior do estabelecimento, é recomendado que seja feita uma demarcação no piso (podendo ser com fita adesiva colorida) sinalizando distanciamento de 1,5 metro entre uma pessoa e outra;**
- **Em caso de formação de filas do lado externo, caberá ao próprio estabelecimento orientar as pessoas a manter distanciamento mínimo de 1,5 metro, sendo recomendado, quando possível, a demarcação da calçada com fitas adesivas coloridas;**
- **Atender a exigência de manter a distância mínima de segurança de 1,5 metro entre os clientes;**
- **Capacitar todos os colaboradores sobre como orientar os clientes a respeito das medidas de prevenção;**
- **Manter as portas abertas em tempo integral;**
- **Organizar turnos especificamente para a limpeza, sem contato com as demais ati-**

vidades do estabelecimento;

- Garantir que todos os funcionários estejam usando máscaras e equipamentos de proteção individual;**
- Reforçar a higienização do material de trabalho;**
- Promover a limpeza das barras e alças de carrinhos e cestas com álcool 70% ou diluição de hipoclorito de sódio a 2% (água sanitária) em intervalos mínimos de 30 minutos;**
- Disponibilizar álcool 70% nos locais onde ficam os carrinhos e cestas;**
- Suspender a modalidade de autosserviço, disponibilizando funcionário para atendimento ou oferecer os alimentos já embalados;**
- Higienizar balcões, bancadas, esteiras, caixas registradoras, calculadoras, máquinas de cartão (envolta por papel filme), telefones fixos e móveis e outros itens de uso comum, com álcool 70% ou diluição de hipoclorito de sódio a 2% (água sanitária), em intervalos mínimos de 30 minutos;**
- Reforçar os procedimentos de higiene de todos os ambientes, como depósitos, sanitários e áreas de circulação de clientes;**
- Disponibilizar álcool em gel para cada profissional;**
- Reduzir a capacidade operacional para atender as regras de distanciamento;**
- Dispor de comunicados que instruem os clientes e funcionários sobre as normas de proteção que estão em vigência no estabelecimento;**
- Não permitir o uso dos provadores;**
- Disponibilizar proteção de acrílico entre o funcionário e os clientes, no caso das lojas que possuem diversos postos de check-out.**

7.2 Escritórios e prestadores de serviço

Quando este segmento estiver liberado para reabertura, além das Diretrizes Gerais Obrigatórias, deverá seguir o seguinte protocolo específico:

- » Utilizar a tecnologia para fazer reuniões com clientes por videoconferências ou programas gratuitos de bate-papo, como WhatsApp, Skype, Viber, Telegram, Hangouts, Zoom e Line;
- » Disponibilizar aos funcionários a possibilidade de trabalho remoto, home office;
- » Alternar dias de comparecimento dos funcionários;
- » Manter o funcionamento do estabelecimento com capacidade operacional reduzida;
- » Manter uma distância segura entre as pessoas, adequar o layout dispondo as mesas com distância mínima de dois metros umas das outras ou utilizar barreiras físicas;
- » Manter as portas e janelas abertas em tempo integral e evitar o uso de ar-condicionado;
- » Limpar frequentemente o escritório, pelo menos quatro vezes ao dia, bem como mobiliário, computadores, balcão, máquinas de cartão de crédito, etc;
- » Organizar turnos especificamente para a limpeza, sem contato com as demais atividades do estabelecimento;
- » Garantir que todos os funcionários estejam usando máscaras;
- » Reforçar a higienização do material de trabalho como superfícies (mesas, cadeiras, maçanetas, mousepads, interruptores etc.) e equipamentos (computadores, impressoras, telefones, mouses e outros), que deverão ser limpos a cada duas horas;
- » Disponibilizar álcool em gel para cada profissional;
- » Adotar o uso obrigatório ou disponibilização de limpa sapato - tapete ou toalha umidificada de hipoclorito de sódio a 2% (água sanitária) para higienização e desinfecção de sapatos na entrada do estabelecimento;
- » Dispor de comunicados que instruem os clientes e funcionários sobre as normas de proteção que estão em vigência no estabelecimento.

7.3 Salões de beleza, centros de estética e podologia

Quando este segmento estiver liberado para reabertura, além das Dire-

trizes Gerais Obrigatórias, deverá seguir o seguinte protocolo específico:

- Reabrir com quadro reduzido de empregados, podendo fazer uma escala de trabalho de dias alternados com a equipe;
- Manter o rigoroso controle da saúde dos empregados/prestadores de serviços (aferição de temperatura, uso permanente de máscara e higienização constante);
- Atender, exclusivamente, mediante agendamento (hora marcada) com intervalo de, no mínimo, 30 minutos para higienização dos equipamentos;
- Adequar o layout, dispondo as cadeiras de atendimento com distância mínima de 1,5 a 2 metros e/ou o uso de barreiras físicas;
- Manter as portas e janelas abertas em tempo integral;
- Limpar frequentemente o salão (4 vezes ao dia) bem como o mobiliário;
- Manter máquinas de cartão de crédito e telefones de uso comum envoltos com papel filme. Os mesmos deverão ser higienizados frequentemente sem a presença dos clientes;
- Disponibilizar álcool em gel 70% para cada profissional e/ou cabine;
- Respeitar o uso obrigatório ou disponibilização de limpa sapato - tapete ou toalha umidificada de hipoclorito de sódio a 2% (água sanitária) para higienização e desinfecção de sapatos na entrada do estabelecimento;
- Os atendimentos deverão ser realizados em cabines individualizadas, para os serviços de estética corporal ou podologia;
- Uso obrigatório de máscara e equipamento de proteção individual para todos os funcionários;
- Capacitar todos os colaboradores em como orientar os clientes sobre as medidas de prevenção;
- Organizar turnos especificamente para a limpeza, sem contato com as demais atividades do estabelecimento;
- Reforçar a higienização do material de trabalho;
- Dispor de comunicados que instruem os clientes e funcionários sobre as normas de

proteção que estão em vigência no estabelecimento.

7.4 Academias, estúdios e boxes

(baseado nas recomendações do Conselho Regional de Educação Física de Pernambuco)

Quando este segmento estiver liberado para reabertura, além das Diretrizes Gerais Obrigatórias, deverá seguir o seguinte protocolo específico:

- Promover o uso obrigatório de máscaras e EPIs para as equipes técnica, administrativa, limpeza e terceirizados;
- Determinar a triagem pré-treino através da aferição de temperatura dos clientes com termômetros a laser. Os casos identificados com temperatura acima de 37,5°C, e ou sintomas da Covid, devem ser impedidos de treinar e orientados a buscar avaliação médica;
- Aferir a temperatura de todos funcionários, terceirizados e prestadores de serviços particulares e restringir o acesso em caso de temperaturas acima de 37.5°C;
- Determinar um horário, durante o expediente, para o fechamento e limpeza geral entre turnos e desinfecção dos ambientes, com produtos sanitizantes com regulamentação em órgãos sanitários;
- Disponibilizar recipientes com álcool a 70%, ou a possibilidade de pontos de higienização das mãos com água e sabão para uso por clientes e colaboradores em todos os locais: recepção, sala de musculação, peso livre, sala de atividades coletivas, piscina, vestiário, kidsroom, etc;
- Posicionar kits de limpeza em pontos estratégicos das áreas de musculação e peso livre, contendo toalhas de papel e produto específico de higienização para que os clientes possam usar nos equipamentos de treino, como colchonetes, halteres e máquinas. No mesmo local, disponibilizar cestos de lixo com abertura de pedal para descarte desse resíduo, devendo haver orientação para descarte imediato das toalhas de papel;
- Manter janelas e portas abertas para circulação do ar, em momentos do dia que estejam mais frios, como manhã e noite ou sempre que possível, mantendo janelas e portas abertas como prevenção ao contágio. Além de manter a limpeza e higienização diária dos filtros do ar condicionado/climatizadores;
- Aumentar os espaços entre os equipamentos, permitindo uma maior circulação e menor aproximação dos alunos/clientes;

- Manter o espaço mínimo entre os equipamentos de ergometria de 1,5m ou utilizar de forma intercalada;
- Desligar os leitores biométricos ou tornar disponível a escolha de acesso pelo cliente/aluno;
- Não realizar treinos coletivos que estimulem a troca de equipamentos sem a devida higienização;
- Adaptar os treinamentos funcionais/cross training realizados em academias, estúdios, boxes e similares, às normas do Ministério da saúde, respeitando o distanciamento social adequado e a utilização de equipamentos de forma individual, sendo estes higienizados após o treino;
- Interditar bebedouros coletivos, orientando cada aluno trazer sua água de casa;
- Determinar o uso obrigatório de garrafas individuais para hidratação a fim de eliminar a possibilidade material contaminado;
- Ofertar toalhas descartáveis de papel para limpeza dos equipamentos, diminuindo assim, o contato e minimizando a possibilidade de contaminar e ser contaminado, em casos assintomáticos;
- Os banheiros devem ter dispensadores de sabonete líquido e papel toalha, cestos de lixo com abertura de pedal para descarte de resíduos, higienização frequente com produtos recomendados para limpeza dos vestiários;
- Ampliar comunicação com clientes e funcionários sobre formas de prevenção ao COVID-19 e outras doenças respiratórias, podendo utilizar cartazes em locais visíveis no estabelecimento e até vídeos para a TVs internas.

7.5 Bares e restaurantes

Quando este segmento estiver liberado para reabertura, além das Diretrizes Gerais Obrigatórias, deverá seguir o seguinte protocolo específico:

- Os estabelecimentos devem dispor de álcool gel, próximo à entrada para seus usuários e frequentadores. É indicado que os serviços de alimentação disponibilizem locais para que os funcionários e clientes possam lavar as mãos com frequência, além de álcool gel e toalhas de papel descartáveis;

- » Deve haver álcool em gel disponível em locais estratégicos para que os clientes higienizem suas mãos antes e após as refeições, por exemplo, perto dos pratos do bufê e próximo às mesas;
- » Incentivar a correta lavagem das mãos (dedos, unhas punho, palma e dorso) e ter sempre à disposição dos frequentadores sabonete líquido, papel toalha e lixeira com abertura de pedal;
- » O contato físico entre os cozinheiros e colaboradores deve ser o menor possível. Evitar, ao máximo, conversas desnecessárias próximas dos alimentos, fazer a higienização constante dos utensílios entre uma prova ou outra do preparo ou ao compartilhá-los, lavar os alimentos e as mãos ao colocá-los ou tirá-los do estoque e após entregar o prato pronto ao garçom. O mesmo vale no caminho contrário, quando o prato volta do salão para a limpeza;
- » Os locais de contato como corrimãos, pisos, maçanetas, cadeiras, devem ser limpos constantemente com álcool 70%, e que sejam disponibilizados lenços e toalhas descartáveis para uso dos clientes;
- » Manter todas as dependências do estabelecimento limpas a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária;
- » Orientar os colaboradores (garçons e bartenders) a manter uma distância segura do cliente durante o atendimento, sem contato físico;
- » Ainda nas mesas, é recomendado que os restaurantes evitem deixar pratos, talheres, guardanapos e copos expostos, como acontece em muitos estabelecimentos;
- » As louças e talheres também devem ser limpos com álcool 70%, e rapidamente retirados assim que o cliente for embora;
- » Manter os ambientes, cozinha e salão, bem ventilados. Verificar se o ar-condicionado está com os filtros limpos e manutenção em dia; adotar horários alternativos de atendimento para evitar períodos de pico;
- » Observar a organização e disposição das mesas a uma distância mínima de um metro e meio entre elas, de forma a não deixar os clientes muito perto uns dos outros e que seu funcionamento não se estenda após as 24 horas;
- » Higienizar pratos, copos e talheres com cuidado e de maneira correta é essencial. Os conjuntos de talheres, após a desinfecção, devem estar embalados e expostos individualmente;

- O funcionário encarregado de manipular itens sujos deve usar luvas - ao retirar restos de alimentos, por exemplo;
- Para o serviço de delivery, recomenda-se que os restaurantes devem disponibilizar pequenos recipientes de álcool gel aos entregadores, para higienizarem as mãos constantemente entre uma entrega e outra e no retorno ao estabelecimento e que limpem as mãos após receber o pagamento do cliente;
- Todos os estabelecimentos devem manter, nos banheiros e áreas de manipulação de alimentos, dispensadores abastecidos com sabonete líquido e papel-toalha descartável não reciclado, lixeira com tampa acionada com pedal para o descarte do papel usado e dispensadores abastecidos com álcool gel a 70%;
- Dispor de lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, com sabonete líquido inodoro antisséptico ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual;
- Os manipuladores de alimentos devem usar máscara, óculos de proteção, uniforme completo sempre limpo e de cor clara, com calçados fechados, touca ou gorro para a proteção dos cabelos e sem adornos (como anéis, cordões e pulseiras);
- Orientar os funcionários dos caixas para evitar conversar, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades e devem estar protegidos por uma barreira de vidro ou acrílico e utilizar máscaras sempre. Em caso da impossibilidade da barreira, devem usar, além de máscara, óculos de proteção ou protetores faciais transparentes;
- Manter as áreas de convivência de funcionários ventiladas, tais como refeitórios e locais de descanso;
- Adotar rotina frequente de higienização e desinfecção de superfícies, mesas, balcões, vitrines, balanças, maçanetas, torneiras, entre outros;
- Intensificar a higienização dos sanitários, sendo que o funcionário deverá utilizar luva de borracha, avental, calça comprida e sapatos fechados). Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas, reforçando o correto uso das mesmas;
- Cuidar para que os alimentos expostos à venda estejam embalados ou protegidos para minimizar os riscos de contaminação;
- Evitar a oferta de degustação de produtos aos consumidores, assim como evitar autoatendimento (self-service);
- Verificar de forma constante e intensiva, o prazo de validade e condições de arma-

zenamento e exposição do alimento;

- No açougue e peixarias, redobrar os cuidados, para evitar a contaminação para o produto, que pode ser consumido *in natura*, conforme as boas práticas de manipulação de alimentos;
- Limitar a entrada de pessoas no local, evitando aglomerações no interior e na entrada da loja, assim como no estacionamento;
- Organizar as filas nos balcões de caixa de modo a manter distância mínima de segurança de 1,5 metros entre os clientes;
- Ficar atento à higienização das superfícies ou utensílios após a manipulação de carnes cruas ou vegetais não lavados. Esses alimentos são reconhecidos como fonte de contaminação de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA);
- Prestar atenção no caso de uma pessoa com sintomas manipular um alimento. É preciso avaliar se há risco de o agente da doença ser transmitido. Nos serviços de alimentação, a doença deve ser relatada ao supervisor, que dará as orientações sobre como proceder;
- Cozinhar bem os alimentos, uma vez que muitos dos agentes transmissores da doença são sensíveis ao calor. No caso de alimentos que são habitualmente consumidos crus, deve-se ter atenção redobrada com a procedência e a higiene;
- Não usar e não comprar produtos com embalagens amassadas, estufadas, enferrujadas, trincadas, com furos ou vazamentos, rasgadas, abertas ou com outro tipo de defeito. Limpar bem as embalagens antes de abri-las;
- Selecionar alimentos frescos com boa aparência e, antes de disponibilizar para o consumo, lavá-los e desinfetá-los; os ovos devem ser lavados em água potável, um por vez, somente antes do uso (nunca antes de estocar);
- Assegurar-se de que os alimentos cozidos estejam mantidos sob a temperatura adequada antes do consumo (refrigerados ou aquecidos);
- Proteger alimentos prontos para o consumo de novas contaminações e mantê-los sob rigoroso controle de tempo e temperatura; alimentos quentes devem ser mantidos a 60°C ou mais; alimentos frios devem ser mantidos abaixo de 10°C; reaqueça bem os alimentos que tenham sido congelados ou refrigerados antes de consumi-los;
- Compre insumos alimentares seguros, verificando prazo de validade, acondiciona-

mento e suas condições físicas (aparência, consistência, odor); não compre alimentos sem rotulagem capazes de identificar o produtor; utilize somente produtos de origem animal (leite, carnes, ovos, mel) inspecionados;



Realizar a lavagem e secagem das louças, preferencialmente, por meio mecanizado e mantê-las embaladas imediatamente após a higienização. A louça só deve ser disponibilizada na mesa do cliente imediatamente antes de servir o alimento ou a bebida.

8. Orientações para atividades autorizadas para retorno

8.1 Construção Civil (recomendações da Câmara Brasileira da Indústria da Construção)

FORNECIMENTO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO

1. Fornecer máscaras de proteção aos trabalhadores, obrigatoriamente, conforme indicação das autoridades de saúde, observadas as normas de segurança e recomendações da Subsecretaria de Inspeção do Trabalho da Secretaria Especial da Previdência e Trabalho do Ministério da Economia;
2. Seguir as recomendações das autoridades de saúde ou do fabricante quanto à correta manipulação, higienização e armazenamento da máscara de proteção respiratória;
3. Orientar o uso nos canteiros de obra e nos deslocamentos do trabalhador;
4. Fornecer informações claras de que a máscara é de uso individual e não deve, nunca, ser compartilhada entre trabalhadores ou outras pessoas.

ORIENTAÇÕES DAS EMPRESAS AOS TRABALHADORES

1. Orientar sobre uso adequado do álcool gel, considerando seu risco de combustão, que produz chamas invisíveis e pode causar acidentes e queimaduras no corpo;
2. Prestar orientações quanto ao uso permanente da máscara durante

a permanência nos canteiros de obras e também nos deslocamentos (trajetos casa-trabalho-casa);

3. Determinar o não compartilhamento de equipamentos, ferramentas e objetos de uso pessoal entre os trabalhadores;

4. Incentivar a troca diária dos uniformes e o não compartilhamento dos mesmos;

5. Orientar o trabalhador para que evite aperto de mão ou abraço;

6. Orientar o trabalhador a cobrir o nariz e a boca com lenço descartável ou com o antebraço ao espirrar e tossir;

7. Orientar, também, para que não toque olhos, nariz e boca sem que as suas mãos tenham sido previamente higienizadas com água e sabão ou álcool gel a 70%;

8. Recomendar que trabalhadores evitem aglomerações durante os horários de descanso;

9. Orientar os trabalhadores sobre como e a quem devem se dirigir ao apresentarem sintomas do Coronavírus;

10. Manter a orientação e arguição permanente dos trabalhadores sobre as suas condições de saúde, bem como de seus familiares, para identificação rápida dos casos que podem levar às condições de isolamento previstas na legislação;

11. Disponibilizar material educativo como cartazes, panfletos e cartilhas contendo dicas e orientações de prevenção à COVID-19. Utilizar as mídias sociais e meios eletrônicos da empresa como forma de sensibilização dos funcionários;

12. Desenvolver campanhas de conscientização direcionada aos trabalhadores, focadas na forma de prevenção de transmissão do COVID-19, com a produção e divulgação de material de orientações conforme determinações do Ministério da Saúde ou da Subsecretaria de Inspeção do Trabalho da Secretaria Especial da Previdência e Trabalho do Ministério da Economia a respeito da temática;

13. Entregar ao trabalhador, sempre que possível e sem custo financeiro, kits de higiene contendo sabonete, álcool gel e outros sanitizantes, para que o trabalhador leve para casa, de forma a proteger a si e a sua família.

EMPREITEIROS E DEMAIS FORNECEDORES

1. Estender todas as medidas protetivas e preventivas indicadas aos trabalhadores dos empreiteiros e terceirizados que atuem no canteiro de obras;

2. Notificar as empresas sobre qualquer afastamento ou suspeita da doença que venham a ocorrer com os seus trabalhadores;

3. Restringir a entrada e circulação de pessoas que não trabalhem no local, especialmente fornecedores de materiais, determinando, quando necessário, que o acesso fique restrito ao ambiente de descarga no menor tempo possível. A essas pessoas deve ser oferecida higienização das mãos, com água e sabão ou álcool 70%, antes de adentrar à área de descarga.

TRANSPORTE COLETIVO

1. Orientar, constantemente, os trabalhadores quanto às ações de higiene necessárias quando da utilização do transporte público;

2. Respeitar a ocupação limitada a 50% da capacidade do veículo e estabelecidas ações especiais de higiene dos veículos, nos casos em que a empresa disponibiliza transporte para seus funcionários.

HORÁRIOS DE TRABALHO

1. Estabelecer horários espaçados de início das atividades (como por exemplo: 6h, 7h e 8h) de tal modo que o ajuste de horário seja igualmente observado para a realização das refeições e término das atividades;
2. Adotar, temporária e emergencialmente, o ponto por exceção, conforme previsão legal, para evitar aglomeração de pessoas em volta dos equipamentos de marcação, em horários de início e final de expediente;
3. Avaliar a possibilidade de definição de turnos diferenciados de trabalho para evitar o congestionamento de ambientes fechados, bem como para evitar a aglomeração de pessoas no transporte coletivo.

AMBIENTE DE TRABALHO

1. Os ambientes de trabalho, que não estiverem a céu aberto, devem ser mantidos ventilados, com a retirada de barreiras que impeçam a circulação de ar, observadas as normas de segurança;
2. Manter banheiros e vestiários higienizados constantemente;
3. Retirar bancos com muitos assentos para evitar aglomeração;
4. Limitar o uso do elevador de obra, garantindo um espaçamento mínimo de dois metros entre as pessoas. Recomenda-se a utilização, preferencialmente, de escada;
5. Tomar as medidas de distanciamento social em ambientes fechados do canteiro de obras, como escritórios, de forma a preservar a separação mínima de dois metros entre as pessoas, nos postos de trabalho;
6. Dispor de lavatórios para a higiene das mãos em todas as áreas em que

for possível, para uso quando do início dos trabalhos e, pelo menos a cada duas horas, especialmente nas áreas de realização das refeições e próximas aos banheiros, com sabonete líquido inodoro antisséptico ou produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico;

7. Fornecer sanitizantes, como álcool 70%, para uso pelos trabalhadores;

8. Todas as ferramentas, máquinas e equipamentos de uso manual devem ser constantemente limpos e higienizados, antes e durante a execução dos trabalhos;

9. Grandes superfícies devem ser esterilizadas com desinfetante contendo cloro ativo ou solução de hipoclorito a 1% ao menos duas vezes ao dia;

10. As áreas de convivência, bem como equipamentos de uso comum, devem ser limpas e esterilizadas ao menos duas vezes ao dia.

REFEITÓRIOS E FORNECIMENTO DE ÁGUA

1. Devem ser tomadas medidas de distanciamento social nos refeitórios, de forma a preservar a separação mínima de dois metros entre as pessoas no local de refeições;

2. Dar preferência ao fornecimento de refeição por marmita;

3. No caso de fornecimento de água potável, com o uso de bebedouros ligados à rede de abastecimento público, deverão ser observados os seguintes critérios:

- Lacrar as torneiras a jato que permitam a ingestão de água diretamente dos bebedouros, de forma que se evite o contato da boca do usuário com o equipamento;

- Caso não seja possível lacrar ou remover o sistema de torneiras com jato de água, o bebedouro deverá ser substituído por equipamento que possibilite a retirada de água apenas em copos descartáveis ou recipientes de uso individual;

Higienizar, de forma frequente, os bebedouros utilizando álcool gel 70% ou água sanitária.

4. No caso de fornecimento de água potável mediante bebedouros com água em galões, deverão ser observados os seguintes critérios:

- Higienização frequente dos bebedouros utilizando álcool gel 70% ou água sanitária;

- Se forem disponibilizados copos, estes devem ser descartáveis.

OUTRAS RECOMENDAÇÕES

1. A empresa deve, quando possível, aferir a temperatura dos trabalhadores para acesso às suas dependências, com a utilização de equipamentos que evitem o contato, em conjunto com a avaliação dos demais sintomas;

2. Adotar medidas alternativas para as pessoas que não trabalham nas atividades de produção, como o home office;

3. Como forma de observar as particularidades regionais, manter diálogo permanente entre as empresas, entidades empresariais e de trabalhadores e o poder público local na busca das melhores soluções para atenuar os transtornos;

4. Procurar o SECONCI - Serviço Social da Construção - de sua localidade, onde houver, para a busca de informações acerca dos efeitos da pandemia, bem como de outros dados sobre os procedimentos de saúde que devem ser adotados nos canteiros de obra.

8.2 Indústria (orientações da Firjan)

8.2.1 SETOR DE CONFECÇÃO, TÊXTIL E MODA

Práticas de Boa Higiene e Conduta

1. Criar e divulgar protocolos para identificação e encaminhamento de trabalhadores com suspeita de contaminação pelo novo coronavírus antes de ingressar no ambiente de trabalho. Recomenda-se que o protocolo inclua o acompanhamento da sintomatologia dos trabalhadores no acesso e durante as atividades nas dependências das empresas;
2. Orientar todos os trabalhadores sobre a prevenção de contágio pelo novo coronavírus (COVID-19) e a forma correta de higienização das mãos e demais medidas de prevenção;
3. Recomenda-se a criação de um ou mais protocolos de triagem para o controle de acesso (medição de temperatura, questionário, teste rápido ou PCR) a fim de restringir a entrada de pessoas com sintomas compatíveis com COVID-19;
4. Instituir mecanismo e procedimentos para que os trabalhadores possam reportar aos empregadores se estiverem doentes ou experimentando sintomas;
5. Adotar procedimentos contínuos de higienização das mãos, com utilização de água e sabão em intervalos regulares. Caso não seja possível a lavagem das mãos, utilizar imediatamente sanitizante adequado para as mãos, como álcool 70%;
6. Evitar tocar a boca, o nariz e o rosto com as mãos;

7. Emitir comunicações sobre a necessidade de se evitar contatos muito próximos, como abraços, beijos e apertos de mão;

8. Reforçar a limpeza de sanitários e vestiários;

9. Privilegiar a ventilação natural nos locais de trabalho. No caso de aparelho de ar-condicionado, evitar a recirculação de ar e verificar a adequação de suas manutenções preventivas e corretivas;

10. Restringir a entrada e circulação de visitantes e fornecedores. Quando necessária a entrada, restringir o tempo de permanência;

11. Disponibilizar dispensadores de sanitizante adequado para as mãos, como álcool 70%, próximo aos aparelhos de registro de ponto, com a orientação de higienização das mãos logo após utilizar o aparelho para marcar o ponto.

Práticas Referentes ao Vestiário

1. Evitar aglomeração de trabalhadores na entrada, na saída e durante a troca de roupas;

2. Adotar procedimento para que os trabalhadores que utilizem o vestiário ao mesmo tempo mantenham a distância de um metro entre si durante a troca de roupas;

3. Disponibilizar dispensadores de sanitizante adequado para as mãos, como álcool 70%, na entrada e na saída dos vestiários.

Trabalhadores Pertencentes a Grupo de Risco

1. Recomenda-se que os trabalhadores pertencentes a grupo de risco (com mais de 60 anos ou com comorbidades de risco, de acordo com o

Ministério da Saúde, conforme Boletim Epidemiológico 08/2020) sejam objeto de atenção especial, priorizando sua permanência na própria residência em teletrabalho ou trabalho remoto;

2. Caso seja indispensável a presença na empresa de trabalhadores pertencentes a grupo de risco, recomenda-se que seja priorizado o trabalho interno, sem contato com clientes, em local reservado, arejado e higienizado ao fim de cada turno de trabalho.

Práticas Quanto às Refeições

1. Recomenda-se que os trabalhadores que preparam e servem as refeições utilizem máscara cirúrgica e luvas, com rigorosa higiene das mãos;

2. É importante proibir o compartilhamento de copos, pratos e talheres não higienizados, bem como quaisquer outros utensílios de cozinha;

3. Limpar e desinfetar as superfícies das mesas após cada utilização;

4. Promover nos refeitórios maior espaçamento entre as pessoas na fila, orientando para que evitem conversas;

5. Espaçar as cadeiras para aumentar as distâncias interpessoais. Considerar o aumento do número de turnos em que as refeições são servidas, de modo a diminuir o número de pessoas no refeitório a cada momento;

6. Priorizar o escalonamento de horários para entrada nos refeitórios durante as refeições, de forma a reduzir o número de pessoas utilizando o espaço no mesmo tempo.

Práticas Referentes ao Transporte de Trabalhadores

1. Manter a ventilação natural dentro dos veículos através da abertura

das janelas. Quando for necessária a utilização do sistema de ar-condicionado, deve-se evitar a recirculação do ar;

2. Priorizar medidas para manter uma distância segura entre os trabalhadores, realizando o espaçamento das pessoas dentro do veículo de transporte;

3. Desinfetar regularmente os assentos e demais superfícies do interior do veículo que são mais frequentemente tocadas pelos trabalhadores;

4. Alertar os motoristas para que observem:

a) a higienização do seu posto de trabalho, inclusive volantes e maçanetas do veículo;

b) a utilização de álcool gel ou água e sabão para higienizar as mãos.

Práticas Referentes ao uso de Máscaras

1. Pode haver, em determinadas cidades, exigências específicas para o uso obrigatório de máscara, por determinação da legislação municipal. Em caso de dúvidas, entre em contato com a vigilância sanitária da sua cidade;

2. O uso incorreto da máscara pode prejudicar sua eficácia na redução de risco de transmissão. Sua forma de uso, manipulação e armazenamento devem seguir as recomendações do fabricante. Os trabalhadores devem ser orientados sobre o uso correto da máscara;

3. Recomenda-se que a máscara não seja compartilhada entre os trabalhadores.

Práticas Referentes ao SESMT e à CIPA

1. As comissões internas de prevenção de acidentes (CIPA) existentes poderão ser mantidas até o fim do período de estado de calamidade pública, podendo ser suspensos os processos eleitorais em curso;

2. Recomenda-se a realização das reuniões da CIPA por meio de videoconferência;
3. Recomenda-se que SESMT e CIPA, quando existentes, instituam e divulguem a todos os trabalhadores um plano de ação com políticas e procedimentos de orientação aos trabalhadores;
4. Fornecer aos trabalhadores de atendimento de saúde do SESMT, como enfermeiros, auxiliares e médicos, equipamentos de proteção individual (EPIs) de acordo com os riscos, em conformidade com as orientações do Ministério da Saúde.

8.2.2 DEMAIS SETORES DA INDÚSTRIA

Práticas de Boa Higiene e Conduta

1. Criar e divulgar protocolos para identificação e encaminhamento de trabalhadores com suspeita de contaminação pelo novo coronavírus antes de ingressar no ambiente de trabalho. Recomenda-se que o protocolo inclua o acompanhamento da sintomatologia dos trabalhadores no acesso e durante as atividades nas dependências das empresas;
2. Criar um ou mais protocolos de triagem para o controle de acesso (medição de temperatura, questionário, teste rápido ou PCR) a fim de restringir a entrada de pessoas com sintomas compatíveis com Covid-19;
3. Orientar todos os trabalhadores sobre a prevenção de contágio pelo novo coronavírus (COVID-19) e a forma correta de higienização das mãos e demais medidas de prevenção;
4. Instituir mecanismo e procedimentos para que os trabalhadores possam reportar aos empregadores se estiverem doentes ou experimentando sintomas;

5. Adotar procedimentos contínuos de higienização das mãos, com utilização de água e sabão em intervalos regulares. Caso não seja possível a lavagem das mãos, utilizar imediatamente sanitizante adequado para as mãos, como álcool 70%;
6. Evitar tocar a boca, o nariz e o rosto com as mãos;
7. Manter distância segura entre os trabalhadores, considerando as orientações do Ministério da Saúde e as características do ambiente de trabalho;
8. Emitir comunicações sobre a necessidade de se evitar contatos muito próximos, como abraços, beijos e apertos de mão;
9. Adotar medidas para diminuir a intensidade e a duração do contato pessoal entre trabalhadores e entre esses e o público externo;
10. Priorizar agendamentos de horários para evitar aglomerações e para distribuir o fluxo de pessoas;
11. Priorizar medidas para distribuir a força de trabalho ao longo do dia, evitando concentrá-la em um só turno;
12. Limpar e desinfetar os locais de trabalho e áreas comuns no intervalo entre turnos ou sempre que houver a designação de um trabalhador para ocupar o posto de trabalho de outro;
13. Reforçar a limpeza de sanitários e vestiários;
14. Adotar procedimentos para, na medida do possível, evitar tocar superfícies com alta frequência de contato, como botões de elevador, maçanetas, corrimãos etc;
15. Reforçar a limpeza de pontos de grande contato como corrimãos,

banheiros, maçanetas, terminais de pagamento, elevadores, mesas, cadeiras etc;

16. Privilegiar a ventilação natural nos locais de trabalho. No caso de aparelho de ar-condicionado, evitar a recirculação de ar e verificar a adequação de suas manutenções preventivas e corretivas;

17. Promover teletrabalho ou trabalho remoto. Evitar deslocamentos de viagens e reuniões presenciais, utilizando recurso de áudio e/ou videoconferência.

Práticas Quanto às Refeições

1. Recomenda-se que os trabalhadores que preparam e servem as refeições utilizem máscara cirúrgica e luvas, com rigorosa higiene das mãos;

2. Recomenda-se a proibição do compartilhamento de copos, pratos e talheres não higienizados, bem como quaisquer outros utensílios de cozinha;

3. Limpar e desinfetar as superfícies das mesas após cada utilização;

4. Promover nos refeitórios maior espaçamento entre as pessoas na fila, orientando para que evitem conversas;

5. Espaçar as cadeiras para aumentar as distâncias interpessoais. Considerar aumentar o número de turnos em que as refeições são servidas, de modo a diminuir o número de pessoas no refeitório a cada momento;

6. Recomenda-se priorizar o escalonamento de horários para entrada nos refeitórios nos horários de refeição, de forma a reduzir o número de pessoas utilizando o espaço no mesmo tempo.

Práticas Referentes ao Transporte de Trabalhadores

1. Manter a ventilação natural dentro dos veículos através da abertura das janelas. Quando for necessária a utilização do sistema de ar-condicionado, deve-se evitar a recirculação do ar;
2. Priorizar medidas para manter uma distância segura entre os trabalhadores, realizando o espaçamento dos trabalhadores dentro do veículo de transporte;
3. Desinfetar regularmente os assentos e demais superfícies do interior do veículo que são mais frequentemente tocadas pelos trabalhadores;
4. Recomenda-se que os motoristas observem: a) a higienização do seu posto de trabalho, inclusive volantes e maçanetas do veículo; b) a utilização de álcool gel ou água e sabão para higienizar as mãos.

Práticas Referentes ao SESMT e à CIPA

1. As comissões internas de prevenção de acidentes (CIPA) existentes poderão ser mantidas até o fim do período de estado de calamidade pública, podendo ser suspensos os processos eleitorais em curso;
2. Recomenda-se a realização das reuniões da CIPA por meio de videoconferência;
3. Recomenda-se que SESMT e CIPA, quando existentes, instituam e divulguem a todos os trabalhadores um plano de ação com políticas e procedimentos de orientação aos trabalhadores;
4. Fornecer aos trabalhadores de atendimento de saúde do SESMT, como enfermeiros, auxiliares e médicos, equipamentos de proteção individual (EPIs) de acordo com os riscos, em conformidade com as orientações

do Ministério da Saúde.

Trabalhadores Pertencentes a Grupo de Risco

1. Recomenda-se que os trabalhadores pertencentes a grupo de risco (com mais de 60 anos ou com comorbidades de risco, de acordo com o Ministério da Saúde, conforme Boletim Epidemiológico 08/2020) sejam objeto de atenção especial, priorizando sua permanência na própria residência em teletrabalho ou trabalho remoto;
2. Caso seja indispensável a presença na empresa de trabalhadores pertencentes a grupo de risco, recomenda-se que seja priorizado o trabalho interno, sem contato com clientes, em local reservado, arejado e higienizado ao fim de cada turno de trabalho.

Práticas Referentes às Máscaras

1. Pode haver, em determinadas cidades, exigências específicas para o uso obrigatório de máscara, por determinação da legislação municipal. Em caso de dúvidas, entre em contato pelo e-mail faleconosco@firjan.com.br.
2. Alertar os trabalhadores de que o uso incorreto da máscara pode prejudicar sua eficácia na redução de risco de transmissão. Sua forma de uso, manipulação e armazenamento devem seguir as recomendações do fabricante. Os trabalhadores devem ser orientados sobre o uso correto da máscara;
3. Deixar claro que a máscara não deve ser compartilhada entre os trabalhadores;
5. Fornecer máscaras cirúrgicas aos seus trabalhadores, caso haja necessidade. Pode-se considerar o uso de respiradores ou máscaras PFF2

ou N95, quando indicado, mas com observância do prazo de validade designado pelo fabricante ou sua reutilização para atendimento emergencial aos casos suspeitos ou confirmados da COVID-19, conforme NOTA TÉCNICA GVIMS/GGTES/ANVISA Nº 04/2020.

Nota: Atividades que não deve ocorrer durante a vigência da pandemia

- Eventos musicais com aglomeração;
- Feiras, exposições, com grande aglomeração;
- Eventos esportivos com aglomeração .

Como se manter informado:

Encontre as informações mais recentes sobre o COVID-19:

<https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/situation-reports/>

<https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019>

<https://www.epi-win.com>

<https://www.osha.gov/Publications/OSHA3990.pdf>

<https://cbic.org.br/wp-content/uploads/2020/04/Cartilha-CBIC-Novo-Coronav%C3%ADrus-1.pdf>



Acic - Associação Comercial e Empresarial de Caruaru
Rua Armando da Fonte, 15 - 1º Andar - Maurício de Nassau -
Caruaru-PE . CEP 55.012-025
Fone: (81) 3721-2725