

**PACTO PELA RETOMADA ORGANIZADA NO PIAUÍ COVID-19 – PRO PIAUÍ**  
**PROTOCOLO ESPECÍFICO Nº 029/2020**

**ORIENTAÇÕES PARA EMPREGADORES, TRABALHADORES E CLIENTES DO SETOR DE INDÚSTRIA DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS, TRANSPORTE DE CARGAS E FABRICAÇÃO DE EMBALAGENS: MEDIDAS DE PREVENÇÃO E CONTROLE DA DISSEMINAÇÃO DO SARS-COV-2 (COVID-19)**

**SETOR:**

Indústria de Fabricação de Alimentos e Bebidas, Transporte de Cargas e Fabricação de Embalagens.

**ATIVIDADES:**

Fabricação de Alimentos e Bebidas, Transporte de Cargas e Fabricação de Embalagens.

**PROTOCOLO GERAL:**

Todas as atividades desta área devem seguir previamente o **Protocolo Geral de Recomendações Higienicossanitárias com Enfoque Ocupacional frente à Pandemia**.

Para complementar a segurança necessária siga as precauções específicas abaixo relacionadas.

**PROTOCOLO ESPECÍFICO PARA INDÚSTRIA DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS, TRANSPORTE DE CARGAS E FABRICAÇÃO DE EMBALAGENS:**

Uma nova realidade se apresenta e para isso somos chamados à responsabilidade de nossas ações, a fim de evitarmos a propagação do vírus e a nossa contaminação. O protocolo aqui apresentado propõe medidas ao setor de **Indústria de Fabricação de Bebidas, Transporte de Cargas e Fabricação de Embalagens** e define algumas responsabilidades com vistas ao gerenciamento do risco, mas precisamos ter em mente que cabe a cada um realizar a sua parte e mais um pouco para conseguirmos manter nosso ambiente de trabalho saudável. Se não mudarmos nosso pensamento, não olharmos o nosso dia a dia com responsabilidade, não nos tornarmos protagonistas dessa mudança, todos os esforços realizados podem ser em vão frente à COVID-19. Nesse sentido, seguem as medidas a serem adotadas:

1. Controlar o acesso às instalações da indústria, desde a entrada, com marcação/sinalização no chão para indicar percurso de circulação e posicionamento dos trabalhadores em seus setores produtivos, garantindo o distanciamento mínimo de 2 metros de distância entre os trabalhadores;
2. Organizar o estacionamento de forma a evitar o cruzamento e aglomeração de pessoas no momento da entrada e saída dos veículos;
3. Disponibilizar tapete sanitizante pedilúvio na entrada dos setores produtivos e em locais de grande circulação de pessoas ou mercadorias;

4. Revisar arranjo físico (layout) e métodos das atividades, ajustando-as para atender às necessidades sociais de isolamento. Nos ambientes em que não for possível o distanciamento mínimo de 2 metros deve-se obrigatoriamente colocar barreiras físicas entre os trabalhadores (de material liso, resistente, impermeável e que permita fácil higienização a cada troca de trabalhador no posto de trabalho);

5. Disponibilizar lavatórios/pia com água e sabão líquido, assim como papel toalha e lixeira com pedal e tampa, e/ou álcool a 70%, dentro e fora do setor produtivo, em locais estratégicos (como entrada, refeitório, setores de produção/manipulação e vestuário, por exemplo), para que os trabalhadores façam a higienização das mãos com frequência;

6. Priorizar sempre a ventilação natural, mantendo portas e janelas abertas. Quando necessitar usar condicionador de ar, o mesmo deve ser ligado deixando janela ou porta aberta para renovação do ar. Manter limpos filtros e dutos do aparelho de ar condicionado. Alternativamente ao uso de aparelho de ar condicionado, devem ser utilizados ventiladores e umidificadores;

7. Providenciar, quando possível, em relação às medidas de infraestrutura, filtros de alta eficácia e garantir que a renovação/circulação de ar atenda às prescrições da ABNT, principalmente em escritórios e partes administrativas, abstendo-se de manter o local de trabalho sem renovação de ar;

8. Utilizar informativos visuais (cartazes, pôster, áudio-imagem, etc.) na entrada dos serviços, a fim de fornecer aos trabalhadores e clientes as instruções sobre as formas de contaminação e de prevenção da COVID-19;

9. Reavaliar o uso do ponto eletrônico, caso seja o meio de controle de jornada adotado na indústria. Caso opte pela utilização, envolver o leitor óptico com papel filme, higienizando os equipamentos com álcool a 70% ou hipoclorito de sódio 0,1 a 0,5% após cada uso. Orientar os trabalhadores a fazer a correta higienização das mãos antes e após bater o ponto;

10. Reavaliar o acesso à indústria por meio de catracas com leitor digital. Se não for possível a suspensão desse controle, a indústria deverá disponibilizar ao lado álcool a 70% para higiene das mãos;

11. Priorizar métodos eletrônicos de pagamento e disponibilizar barreiras (vidro, acrílico e acetato) de proteção física ou uso do protetor facial (face shield) para caixas e afins;

12. Recomendar aos fornecedores o envio de mostruário, orçamentos e notas fiscais por meio *on-line*;

13. Quando houver necessidade de atendimento presencial de fornecedores e clientes, deve ser previamente agendado;

14. Reduzir o tempo de permanência de fornecedores e clientes no interior da fábrica, garantindo o distanciamento mínimo de 2 metros entre as pessoas;

15. Reduzir o fluxo e permanência de pessoas (usuários e servidores/trabalhadores) dentro do estabelecimento para uma ocupação de 2 m<sup>2</sup> por pessoa (Exemplo: área livre de 32m<sup>2</sup> / 4 m<sup>2</sup> = 8 pessoas no máximo);

16. Manter o distanciamento mínimo de 2 metros nas filas em frente a balcões de atendimento ou Caixas, dispendo de sinalização (marcação no piso ou fita de isolamento suspensa, entre outras). No lado externo, caso tenha fila, sinalizar no chão a posição a ser ocupada por cada pessoa, providenciando proteção para sol e chuva.

## I - HIGIENIZAÇÃO DO AMBIENTE, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

17. A limpeza e desinfecção frequente e sistematizada dos ambientes, equipamentos e utensílios também devem ser objetos de grande atenção. Recomenda-se que as empresas verifiquem a necessidade de aperfeiçoar suas rotinas de limpeza e a sua frequência;

18. A rotina de limpeza e desinfecção definida pela empresa deve ser seguida rigorosamente. Recomenda-se reforçar os procedimentos de higienização com desinfetante a base de cloro ou álcool a 70% de superfícies em que há maior frequência de contato, como maçanetas das portas, corrimãos, torneiras, aparelhos de telefone fixo, mesas, cadeiras, canetas, pranchetas, teclados de computadores, mouse, tablets, carimbos, rádios transmissores, equipamentos de trabalho, ferramentas, maquinários em geral e todas as superfícies metálicas;

19. Higienizar os banheiros, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme necessidade. Os sanitários devem ser lavados e desinfetados com hipoclorito de sódio a 1% ou água sanitária a 2,5% após cada uso. Orientar aos trabalhadores e clientes que ao dar descarga deve-se permanecer com a tampa do vaso sanitário fechada;

20. Intensificar a higienização e desinfecção dos ambientes, principalmente, de áreas de alto fluxo de trabalhadores e clientes, como copas, refeitórios, vestuários, entradas dos setores produtivos, áreas de atividades fabris, corredores de mercadorias, terminal de carga e descarga de matéria-prima.

## II - HIGIENE E CONDUTA PESSOAL

21. Além do cuidado com a higienização das mãos deve-se orientar os funcionários, principalmente, os que trabalham na área de manipulação de alimentos quanto à higiene pessoal e das roupas e calçados;

22. Orientar quanto ao uso correto dos equipamentos de proteção individual utilizados;

23. Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente;

24. A legislação determina que todos os elementos de vestuário e de proteção sejam trocados diariamente e estejam limpos, devendo ser frequentemente lavados, a menos que sejam descartáveis. É relevante que os trabalhadores usem gorro para proteção do cabelo. Deve-se restringir o uso dos uniformes ao ambiente de trabalho, de forma a não permitir a circulação de funcionários uniformizados fora das áreas de produção;

25. Caso utilize uniforme da empresa, não retornar para casa diariamente vestindo o uniforme;

26. Também deve-se reforçar a determinação de retirada de todos os objetos de adorno pessoal que possam acumular sujeiras, como anéis, brincos, pulseiras relógios etc., além da recomendação do não uso de unhas grandes e com esmalte. Caso o colaborador utilize óculos, sugere-se a implementação de medidas que garantam a sua correta higienização;

27. Os celulares também não devem ser utilizados na área de manipulação de alimentos. Entretanto, medidas que garantam a limpeza e higienização desses equipamentos também devem ser encorajadas, como forma de redução da disseminação do COVID-19;

28. Nas áreas de manipulação de alimentos deve ser proibido todo ato que possa originar uma contaminação dos alimentos, como: comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras práticas anti-higiênicas;

29. Caso sejam utilizados equipamentos de proteção individual, como luvas e máscaras e óculos, a empresa deve assegurar o acesso a uma quantidade que permita sua troca na frequência necessária. Além disso, recomenda-se que os colaboradores sejam devidamente treinados para o seu correto uso, de forma que esses equipamentos não se tornem possíveis focos de transmissão de doenças, inclusive de COVID-19.

30. Não permitir o compartilhamento de armário para guarda dos objetos pessoais;

31. Estimular os trabalhadores a permanecer sempre em locais ventilados nos intervalos para descanso e horários de repouso.

### III - CONTROLE DE MATÉRIA-PRIMA E FLUXO DE PRODUÇÃO

32. A empresa deve avaliar a necessidade de implementação de novas rotinas de higienização das matérias primas recebidas, como lavagem e desinfecção de suas embalagens;

33. Os colaboradores envolvidos na recepção das matérias-primas e insumos devem dispor de instalações adequadas e acessíveis para a lavagem das mãos, com o fornecimento de equipamentos de proteção individual, quando necessário;

34. No ato de emissão da Nota Fiscal da venda dos produtos deve-se sempre incluir lote, validade e fabricação do referido produto, permitindo assim a rastreabilidade em toda a cadeia produtiva;

35. Nos processos de recebimento, guarda, estoque e entrega/envio de mercadorias (entrada e saída de produtos), os trabalhadores devem proceder à correta higienização das mãos antes e após o manuseio das embalagens/pacotes/caixas/maquinário. Observar data de fabricação e validade no armazenamento dos produtos;

36. Cuidados redobrados na área de depósito de mercadoria, manter de preferência a ventilação natural, diminuir fluxo entre pessoas, realizar a limpeza e higienização regular, fazer a correta armazenagem dos produtos de acordo com as especificidades de cada um, mantendo a temperatura adequada;

37. Na área de produção de produtos é necessário criar fluxos que otimizem as operações de manuseio e preparo que assegurem medidas de prevenção a transmissão da COVID -19, os trabalhadores devem ter à disposição lavatório/pias com água e sabão/sabonete líquido e/ou álcool a 70% para higienização de mãos em pontos estratégicos do ambiente para facilitar que os mesmos executem a lavagem das mãos;

38. Estimular os trabalhadores a permanecer sempre em locais ventilados nos intervalos para descanso e horários de repouso;

39. O transporte de alimentos e suas matérias-primas também devem obedecer às Boas Práticas. Assim, recomenda-se atenção também à higienização das instalações, equipamentos, utensílios e veículos;

40. Como medida de redução da disseminação do COVID-19, recomenda-se reforçar as rotinas de higienização das superfícies em que há maior contato dos trabalhadores, como pegadores em carrinhos de transporte manual de carga, volante, maçanetas e câmbio. As boas práticas de higiene e uma rotina frequente de lavagem das mãos também devem ser reforçadas juntos aos trabalhadores envolvidos nessa etapa, como carregadores e motoristas. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA também publicou um documento com orientações para as cadeias produtivas, que pode ser útil para consulta em complementação a esse documento de recomendações da Anvisa:

- <http://www.agricultura.gov.br/noticias/mapa-alertapara-cuidados-com-a-prevencao-docoronavirus-no-campo>
- <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/mapacontracoronavirus>

#### IV - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO/REFEITÓRIO

41. Organizar o funcionamento dos refeitórios de forma a evitar aglomerações, mantendo o distanciamento mínimo de 2 metros entre os trabalhadores. Providenciar retirada dos assentos intermediários para evitar o contato dos trabalhadores durante as refeições, orientando para que sejam evitadas conversas;

42. Limpar e desinfetar as superfícies das mesas do refeitório, fazendo a desinfecção com hipoclorito de sódio de 0,1 a 0,5% ou álcool a 70%. Após as refeições ou lanches, os utensílios utilizados devem ser lavados com água e sabão, deixando-os permanecer ensaboados de 30 a 40 segundos, posteriormente, enxague bem em água corrente;

43. As refeições e bebidas devem ser servidas individualmente, preferencialmente em embalagens descartáveis e fechadas. Proibido o autosserviço (*self-service*) no refeitório. Na preparação e distribuição dos alimentos devem ser observados os cuidados de higienização e vestimentas adequadas dos funcionários;

44. No refeitório da empresa, o trabalhador deve retirar sua máscara ao sentar-se para fazer seus lanches e refeições, acondicioná-la em saco de papel ou plástico individual. Após o término da refeição deve-se proceder a higienização das mãos (dispor de álcool a 70% nas mesas ou em locais bem próximos) e recolocá-la ou colocar uma nova máscara, caso seja necessário, sendo que o cuidado com a mesma é de responsabilidade de cada trabalhador;

45. Isolar bebedouros de bico ejetor e disponibilizar alternativas (dispensadores de água e copos plásticos descartáveis e/ou copos individualizados, desde que constantemente higienizados). Bebedouros são locais de alta concentração de pessoas, em que o vírus pode ficar alojado e depois se disseminar. Orientar/incentivar a todos os trabalhadores a trazerem suas garrafas de água de casa (se possível).

#### V - TRANSPORTE PARA OS FUNCIONÁRIOS

46. Para as indústrias que fornecem transporte para os funcionários devem ser instituídas medidas de prevenção, tais como:

- a. Reduzir em 50% a capacidade de lotação de ônibus;
- b. Disponibilizar proteção de acrílico ou acetado para isolamento individual do motorista;
- c. Realizar a demarcação no piso e nas cadeiras/poltronas estabelecendo distância mínima de 2 metros entre as pessoas;
- d. A higienização de veículos e equipamentos deve ser feita, no mínimo, a cada turno, com produtos indicados pelos órgãos de saúde como eficazes na eliminação do vírus nas diversas superfícies de contato;
- e. Devem ser higienizados volante, manoplas do câmbio e do freio de estacionamento e demais pontos de contato dos operadores ao final de cada viagem, fazendo-se fricção nesses componentes;
- f. Os veículos devem ser totalmente lavados a cada 24 (vinte e quatro) horas (interna e externamente), sendo que os pontos de maior contato dos usuários

(corrimãos, balaústres, pega-mãos, roleta e pontos de apoio nos assentos) devem ser higienizados pelo menos duas vezes ao dia;

- g. As janelas do veículo devem ser mantidas abertas, resguardados os limites de segurança.

## VI – RECOMENDAÇÕES AOS TRABALHADORES

47. Em relação aos trabalhadores recomenda-se:

- Quarentena (isolamento domiciliar de 7 dias), aos primeiros sinais ou sintomas de síndromes gripais (coriza, tosse seca, dor de garganta), mialgia, diarreia, cefaleia, perda parcial ou total de olfato ou paladar, podendo esse prazo ser estendido com avaliação médica. Sobre Isolamento Domiciliar consultar Recomendação Técnica Nº 002/2020 da SESAPI/DIVISA, acesso no link:

[http://www.saude.pi.gov.br/uploads/divisa\\_document/file/534/RECOMENDACAO-002-ISOLAMENTO-DOMICILIAR.pdf](http://www.saude.pi.gov.br/uploads/divisa_document/file/534/RECOMENDACAO-002-ISOLAMENTO-DOMICILIAR.pdf)

- Realizar treinamento com os trabalhadores e dirigentes para revisar os novos requisitos e diretrizes antes do retorno às atividades e periodicamente para reforçar as medidas de prevenção a transmissão da COVID-19;

- Priorizar o afastamento ou trabalho remoto, quando possível, para trabalhadores pertencentes ao grupo de risco<sup>1</sup>;

- Priorizar trabalho remoto para os setores administrativos:

- Adotar medidas internas, especialmente aquelas relacionadas à saúde no trabalho, necessárias para evitar a transmissão da COVID-19 no ambiente de trabalho.

## VII - PLANOS DE CONTENÇÃO, PREVENÇÃO, MONITORAMENTO E CONTROLE DA TRANSMISSÃO DA COVID-19

48. A empresa/estabelecimento que tem até 19 funcionários, deverá seguir o Protocolo Geral e este Protocolo Específico, devendo o responsável e/ou proprietário realizar o treinamento da sua equipe e a efetivação do **PLANO SIMPLIFICADO DE CONTENÇÃO, PREVENÇÃO, MONITORAMENTO E CONTROLE DA TRANSMISSÃO DA COVID-19**, denominado como **PLANO SIMPLIFICADO DE SEGURANÇA SANITÁRIA E CONTENÇÃO DA COVID-19**, o qual deve ser preenchido no site PRO PIAUÍ, link para acesso: <http://propiaui.pi.gov.br>, apresentando as evidências (Por exemplo: lista de frequência, registro fotográfico, áudios, filmagens, entre outras) em anexo, as quais devem ser pertinentes às medidas sanitárias do Protocolo Geral e às especificidades deste Protocolo;

---

<sup>1</sup> Idade igual ou superior a 60 anos; cardiopatias graves ou descompensadas (insuficiência cardíaca, cardiopatia isquêmica); pneumopatias graves ou descompensadas (asma moderada/grave, DPOC); doenças renais crônicas em estágio avançado (graus 3, 4 e 5); diabetes mellitus, conforme juízo clínico; doenças cromossômicas com estado de fragilidade imunológica; gestação e puerpério; pessoas com deficiências e cognitivas físicas; estados de imunocomprometimento devido ao uso de medicamentos ou doenças, incluindo os portadores de HIV/Aids e neoplasias; doenças neurológicas de acordo com o Ministério da Saúde.

49. A empresa/estabelecimento que possuir 20 ou mais trabalhadores deverá preencher o **PLANO DE CONTENÇÃO, PREVENÇÃO, MONITORAMENTO E CONTROLE DA TRANSMISSÃO DA COVID-19**, denominado como **PLANO AMPLIADO DE SEGURANÇA SANITÁRIA E CONTENÇÃO DA COVID-19**, no site PRO PIAUÍ, link <http://propiaui.pi.gov.br>, devendo anexar evidências (Por exemplo: lista de frequência, registro fotográfico, áudios, filmagens, entre outras) das medidas de controle de cunho administrativo ou estrutural, para minimizar a exposição dos trabalhadores a riscos no ambiente laboral, próprios ou terceirizados, bem como a propagação dos casos para a população em geral. O referido plano poderá ser preenchido pelos mesmos profissionais responsáveis pelos programas de gerenciamento de riscos exigidos pelas normas regulamentares de segurança e saúde do trabalho, tendo a responsabilidade do gestor e do Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho – SESMT, nos termos da Norma Regulamentadora – NR 4. Quando a empresa dispuser de Comissão Interna de Prevenção de Acidentes – CIPA, nos termos da NR 5 e normas afins, a referida comissão deverá participar da execução, fiscalização e publicidade do Plano Ampliado de Segurança Sanitária e Contenção da COVID-19.

#### **PROTOCOLO PUBLICADO:**

#### **DECRETO Nº 19.093, de 10 julho de 2020**

Aprova os Protocolos Específicos com Medidas de Prevenção e Controle da Disseminação do SARSCoV-2 (COVID-19) para os setores agropecuário, Indústria de Fabricação de Alimentos e Bebidas, Transporte de Cargas e Fabricação de Embalagens e Indústria de Extrativismo, autoriza o funcionamento dos estabelecimentos ou atividades que atendem simultaneamente às condições do Protocolo Geral e do Protocolo Específico para o seu segmento, e dá outras providências.

Diário Oficial do Estado – DOE - ANO LXXXIX - 131º DA REPÚBLICA, Teresina (PI), Sexta-Feira, 10 de Julho de 2020, Nº 127, p.12-38.