

BOAS PRÁTICAS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS • COVID-19 RECOMENDAÇÕES ÀS ASSOCIADAS E AOS COLABORADORES

A produção, a distribuição, a comercialização e a entrega de alimentos e bebidas são consideradas atividades essenciais para a população. As indústrias brasileiras precisam continuar trabalhando, com qualidade e segurança, para que não falem alimentos nesse momento de enfrentamento do novo coronavírus.

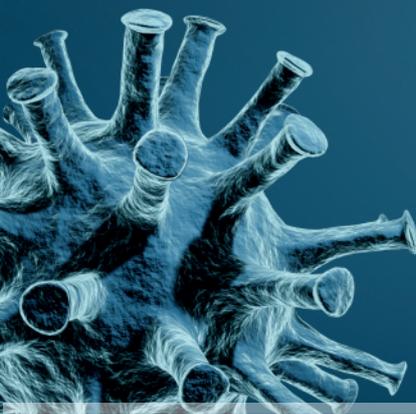
Nossas indústrias já seguem rigorosos padrões de qualidade estabelecidos por protocolos internacionais de segurança, assim como atendem às exigências regulatórias da Anvisa, do Ministério da Saúde e do Ministério da Agricultura, no que diz respeito ao cumprimento das Boas Práticas de Fabricação (BPF).

Intensificação e medidas adicionais: COVID-19

A Associação Brasileira da Indústria de Alimentos, no cumprimento de sua missão - promover o desenvolvimento sustentável da indústria brasileira de alimentos, por meio do diálogo, ciência e inovação, com respeito ao consumidor e em harmonia com a sociedade - reforça a importância de que suas associadas sigam as orientações do Ministério da Saúde para a contenção da pandemia de Covid-19, disponíveis em:

<https://coronavirus.saude.gov.br/>.

Para intensificar a proteção de seus funcionários e de toda a linha de produção a ABIA traz recomendações baseadas nas diretrizes mais recentes das autoridades de saúde brasileiras e internacionais.



NO AMBIENTE DE TRABALHO

Faça uma comunicação ostensiva sobre a necessidade de reforço das medidas de higiene:

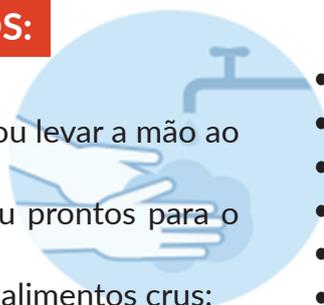
MANTENHA ÁLCOOL EM GEL À DISPOSIÇÃO DOS COLABORADORES NA ENTRADA DAS UNIDADES E EM TODOS OS AMBIENTES DE TRABALHO, ALÉM DOS SANITÁRIOS, ÁREAS DE DESCANSO E REFEITÓRIOS



- Lavar as mãos com água e sabão por, pelo menos, 20 segundos;
- Usar com frequência o álcool em gel;
- Cobrir a boca e o nariz quando tossir ou espirrar – descartar o lenço de papel e lavar as mãos imediatamente após;
- Limpeza e desinfecção frequentes de superfícies e locais de contato frequente de mãos como maçanetas, portas, interruptores, corrimão etc.

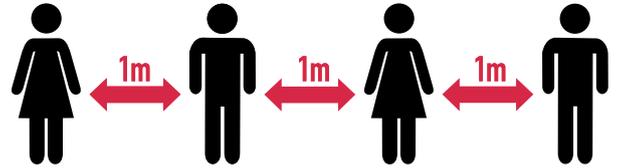
LAVAGEM FREQUENTE DAS MÃOS:

- antes de começar o trabalho;
- depois de tossir, espirrar, assoar o nariz ou levar a mão ao rosto;
- antes de manusear alimentos cozidos ou prontos para o consumo;
- antes e depois de manusear ou preparar alimentos crus;
- depois de manusear lixo, sobras e restos;
- após tarefas de limpeza;
- antes e depois de usar o banheiro;
- antes e depois de comer, beber ou fumar;
- depois de lidar com dinheiro;
- ou seja, **REGULARMENTE**.



DISTANCIAMENTO SOCIAL

- Recomenda-se que sejam feitas mudanças nos procedimentos de trabalho de forma a aumentar o espaçamento físico entre os colaboradores, atendendo às recomendações de separação mínima de 1 metro;
- Considere demarcar o piso da fábrica com fitas adesivas para evidenciar as regras de distanciamento social.



NOS REFEITÓRIOS

- Organize seu restaurante em sistemas de turnos e faça o distanciamento entre mesas e cadeiras;
- Reforce a comunicação no local com a mensagem de não conversar quando estiver se servindo ou se alimentando;
- Disponha de pratos e talheres de forma individualizada (já na bandeja).

USO DE MÁSCARAS

De acordo com a Anvisa, a avaliação do uso de máscaras deve ser feito caso a caso, não havendo obrigatoriedade em relação ao seu uso. Em 2 de abril o Ministério da Saúde acolheu iniciativas voluntárias de uso de máscaras caseiras e passou a sugerir esse uso como meio de contribuir com a redução da disseminação da COVID-19.



CASO SEU USO SEJA ADOTADO PELA EMPRESA, É FUNDAMENTAL SEGUIR AS ORIENTAÇÕES SOBRE A CONFECÇÃO, O USO, A TROCA E A HIGIENIZAÇÃO DAS MÁSCARAS

- As máscaras devem ser confeccionadas com material adequado, usadas de forma apropriadas, trocadas com frequência e, se reutilizadas, devem ser previamente higienizadas;
- Devem ser de uso individual, bem ajustadas ao rosto e cobrir totalmente a boca e o nariz do usuário, sem deixar espaço nas laterais;
- Máscaras de TNT podem ser danificadas durante o processo de higienização e, por isso, não se recomenda a sua reutilização;
- Máscaras de tecido, de algodão os mistos, podem ser reutilizadas desde que corretamente higienizadas. A higienização dessas máscaras deve incluir a lavagem com água e sabão e uma etapa de desinfecção em solução de água sanitária por 20 minutos. A lavagem das máscaras deve ser feita diariamente.

COMO PREPARAR SOLUÇÃO DE ÁGUA SANITÁRIA:

dilua duas colheres de sopa para cada litro de água ou conforme orientação do fabricante do saneante



Evite tocar a máscara e, quando o fizer, por equívoco, higienize imediatamente as mãos.



O uso da máscara não reduz a necessidade de intensificação dos hábitos de higiene, inclusive da lavagem das mãos e de manter o distanciamento mínimo de um metro entre as pessoas.



LUVAS

O uso de luvas descartáveis não é uma exigência e não isenta o manipulador da lavagem frequente das mãos.

Quando se usa luvas, um erro comum é não as trocar na frequência que se deveria, fazendo seu uso um fator de risco, pois esse equipamento, que deveria proteger, acaba acumulando resíduos, tornando-se um foco de contaminação.

CUIDADOS

- Luvas descartáveis não devem ser usadas no ambiente de trabalho como substituto da lavagem das mãos. O vírus pode contaminar luvas descartáveis da mesma forma que chega às mãos dos trabalhadores;
- As mãos devem ser lavadas sempre entre as trocas de luvas e quando a luva for removida;
- As luvas devem ser trocadas após a realização de atividades não relacionadas com alimentos, como abrir e fechar portas manualmente e esvaziar caixas;
- Os trabalhadores de alimentos devem estar cientes de que o uso de luvas pode permitir a acumulação de bactérias na superfície das mãos, portanto a lavagem das mãos é extremamente importante quando as luvas são removidas para evitar a contaminação subsequente dos alimentos;
- Os trabalhadores de alimentos devem evitar tocar a boca e os olhos ao usar luvas.

ATENÇÃO

O uso de luvas descartáveis pode dar uma falsa sensação de segurança e fazer com que a equipe não lave as mãos com a frequência necessária.



MONITORAMENTO CONSTANTE DOS COLABORADORES

- Medição de temperatura por pessoa treinada a usar o termômetro digital ou câmera termográfica na entrada do trabalho;
- Colaborador com a temperatura igual ou superior a 37,5° não deverá ter permissão para entrar nas dependências da empresa e deverá ser encaminhado para o Serviço de Saúde local;
- Deverá ser feito monitoramento constante dos colaboradores e afastamento imediato de casos suspeitos;
- Em caso confirmado de contágio por covid-19 o colaborador deverá ser imediatamente afastado e deverá ser realizada uma busca ativa e o afastamento por 14 dias de todos os colaboradores que tiveram contato com o funcionário num raio de até 2 metros.

RECOMENDAÇÃO

Afastamento ou adoção de regime de home office para funcionários pertencentes ao grupo de risco (portadores de doenças crônicas), com mais de 65 anos e gestantes





FRETADOS, TRANSPORTE E VIAGENS

- Reforçar a limpeza nos fretados e disponibilizar álcool em gel para higienização das mãos;
- A ocupação dos assentos deve ser feita de forma alternada para manter o distanciamento entre as pessoas;
- Para os motoristas de caminhões: reforço das orientações de higiene, disponibilização de álcool em gel e material educativo, além de orientação de fazer a limpeza das áreas externas e internas onde há maior incidências de manuseio, como maçanetas, câmbio, volantes etc.

REUNIÕES E HOME OFFICE

- Manter em home office as funções que permitam essa modalidade;
- Dar preferência para reuniões por videoconferência;
- Evitar ou restringir o número de viagens.



FORA DO AMBIENTE DE TRABALHO

ORIENTAÇÕES PARA OS COLABORADORES

Para garantir a sua segurança, dos colegas de trabalho e da sua família, é fundamental que os funcionários das indústrias de alimentos conheçam e respeitem as orientações das autoridades de saúde no que diz respeito ao **distanciamento social** e demais medidas de prevenção.

- Evite saídas desnecessárias, não organize nem participe de reuniões e encontros e evite aglomerações enquanto existir a recomendação de distanciamento social.



- Evite **tocar nos olhos, nariz e boca** com as mãos não lavadas. Dessa forma pode-se evitar que as mãos que estejam contaminadas possam transferir vírus para os olhos, nariz ou boca, deixando-o doente.



- As máscaras são eficazes somente quando usadas em combinação com a limpeza frequente das mãos com água e sabão ou higienizadas com álcool em gel 70%. Ao usar uma máscara, deve-se saber como usá-la, descartá-la ou higienizá-las adequadamente.



- Certifique-se de que você e as pessoas ao seu redor pratiquem uma boa etiqueta respiratória.

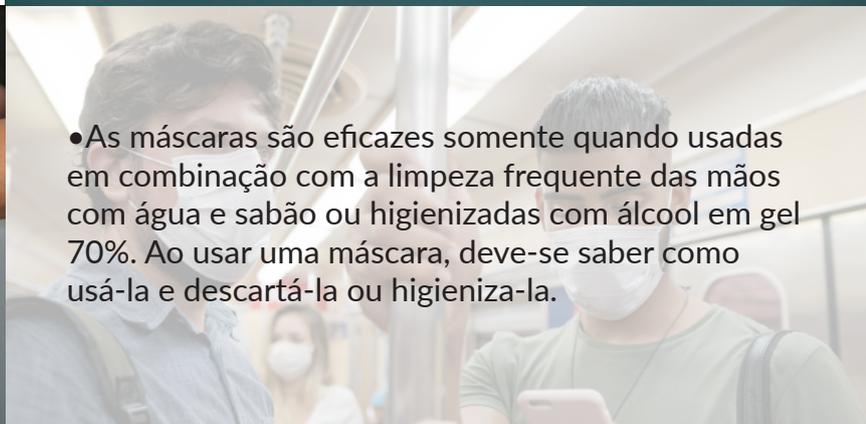
Isso significa cobrir a boca e o nariz com o antebraço ou com um lenço descartável quando tossir ou espirrar. Em seguida, descarte o lenço usado imediatamente. Dessa forma você protege as pessoas ao seu redor contra vírus como resfriado, gripe e COVID-19.

- Manter ambientes bem ventilados e evitar o compartilhamento de objetos de uso pessoal, com talheres, pratos, copos ou garrafas; Com isso você contribui para evitar a disseminação de doenças respiratórias.

- Lave regularmente e cuidadosamente as mãos com água e sabão, ou higienize-as com álcool-gel 70%. Dessa forma é possível eliminar os vírus que possam estar em suas mãos.



- As máscaras são eficazes somente quando usadas em combinação com a limpeza frequente das mãos com água e sabão ou higienizadas com álcool em gel 70%. Ao usar uma máscara, deve-se saber como usá-la e descartá-la ou higienizá-la.



Referências

Anvisa:<http://portal.anvisa.gov.br/registros-e-autorizacoes/alimentos/empresas/boas-praticas-de-fabricacao>

Nota Técnica 18/2020: reforça a adoção de Boas Práticas de Fabricação e manipulação de alimentos.

Nota Técnica 23/2020: orienta o setor quanto ao uso de luvas e máscara.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)

<http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&id=1139> e

<http://www.in.gov.br/en/web/dou/-/instrucao-normativa-n-23-de-25-de-marco-de-2020-249807120>

WHO - COVID-19 and Food Safety: Guidance for Food Businesses: interim guidance

ABIA: Associação Brasileira da Indústria de Alimentos

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)

Recomendações para o Transporte de Produtos Alimentícios: Documento com orientações para as cadeias produtivas sobre o transporte de alimentos

Publicação da FAO e OMS sobre segurança de alimentos e Covid-19 (7/4/2020)

Ministério da Economia

Secretaria de Trabalho/Subsecretaria de Inspeção do Trabalho

Ofício Circular SEI nº 1162/2020/ME: orientações gerais aos trabalhadores e empregadores do setor de frigoríficos em razão da pandemia da Covid-19.

Superintendência Regional do Trabalho em Goiás

Notificação Recomendatória nº 02/2020 da Auditoria Fiscal do Trabalho da SRTGO: com o objetivo de reduzir a disseminação de coronavírus nos ambientes de trabalho.