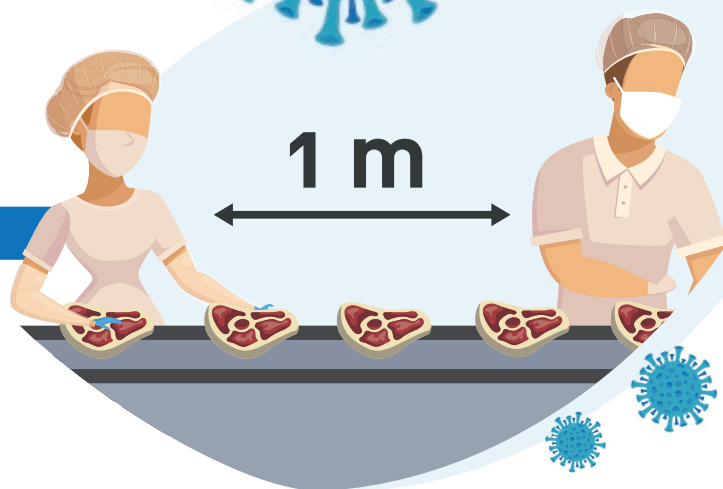
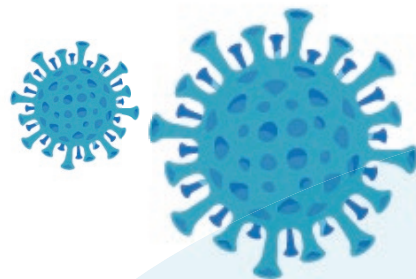


COVID-19

boas práticas de higiene e distanciamento físico



BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE



Lave as mãos com frequência.



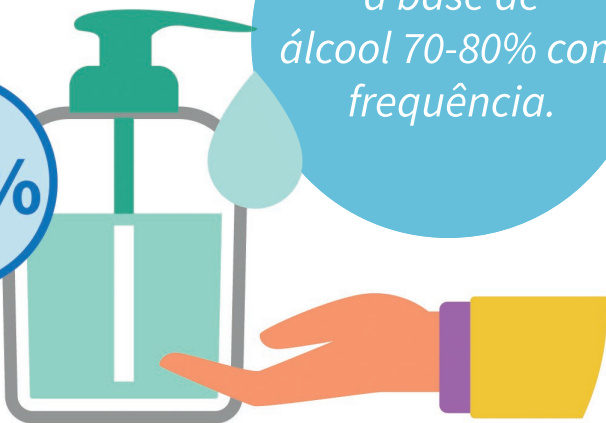
Limpe e desinfete superfícies de trabalho e pontos de contato.



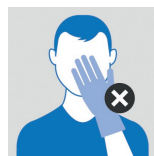
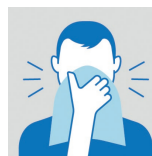
Utilize EPIs.

Use desinfetantes para as mãos à base de álcool 70-80% com frequência.

70%



Use lenços e descarte-os em uma lixeira com tampa.



Evite tocar o rosto quando estiver de luvas.



Pratique uma boa etiqueta respiratória.



ATENÇÃO: as luvas não devem ser utilizadas no ambiente de trabalho como substituto para a lavagem das mãos.

DISTANCIAMENTO FÍSICO

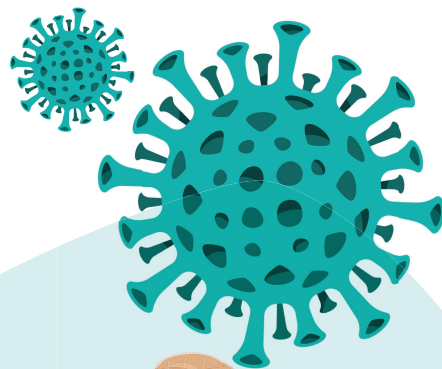


- ✓ Mantenha pelo menos 1 metro de distância entre colegas de trabalho.
- ✓ Promova o escalonamento das estações de trabalho, evitando o contato direto entre funcionários.

NOTA: Tente espaçar as estações de trabalho, mesmo que se exija uma redução na velocidade das linhas de produção.

COVID-19

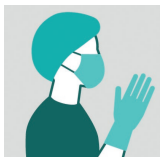
orientações para a prevenção em indústrias de alimentos



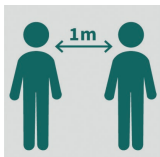
Lave as mãos com frequência.



Pratique etiqueta respiratória.



Use equipamento de proteção individual.



Distanciamento físico de pelo menos 1 metro entre funcionários.



Forneça água e sabão e/ou dispenser de álcool gel 70% em todas as etapas de produção e comercialização.



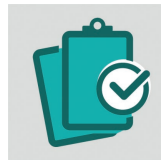
Fixe cartazes que orientem os funcionários a lavarem as mãos com frequência.



Limpe e desinfete com frequência os equipamentos, instalações e superfícies.



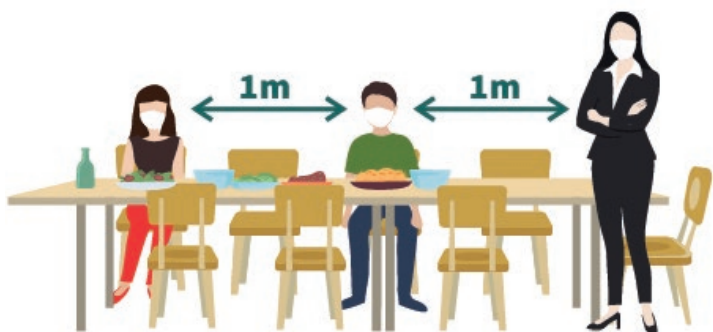
Forneça treinamentos sobre como evitar a propagação da COVID-19.



Desenvolva um plano de ação para gerenciar possíveis casos da COVID-19 na empresa.



Crie canais de comunicação para os funcionários relatarem sintomas da doença.



Organize os funcionários em grupos de trabalho para reduzir aglomeração.

COVID-19

orientações de transporte e entrega de produtos alimentícios



Os motoristas não devem sair dos veículos durante a entrega.



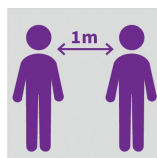
Utilize desinfetante para as mãos antes de receber documentos.



Utilize recipientes e embalagens descartáveis para evitar possíveis contaminações.



Implemente protocolos de higiene e desinfecção para recipientes reutilizáveis.



Os motoristas devem praticar o distanciamento físico.



Lavar frequentemente as mãos.



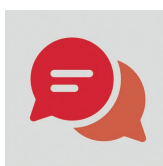
Limpar e desinfetar com frequência as superfícies de contato.



Mantenha os contêineres limpos e desinfetados e proteja os alimentos para evitar qualquer contaminação.

COVID-19

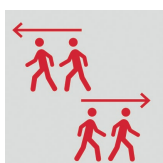
ações frente a presença de funcionários com sintomas no ambiente de trabalho



Comunique-se com o seu gerente, caso apresente sintomas da COVID-19.

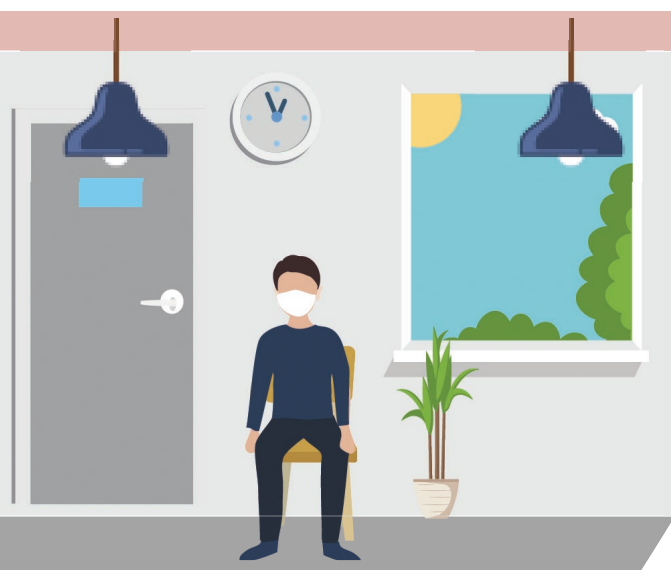


Siga as diretrizes nacionais para relatar casos suspeitos da COVID-19.

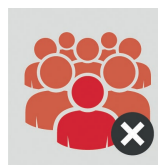
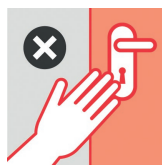


Organize o pessoal em turnos de trabalho.

O funcionário com sintomas deve ser isolado em um ambiente com a porta fechada e janelas abertas.



Limpe e desinfete todas as superfícies e áreas que tiveram contato com o funcionário infectado.



Não tocar superfícies ou ter contato com outros funcionários.



Os funcionários que tiveram contato com o infectado devem ficar em quarentena por um período de 14 dias.

Após período de quarentena, volte ao trabalho quando:

TESTE 1 Covid-19:
+ Positivo
- Negativo



TESTE 2 Covid-19:
+ Positivo
- Negativo

Ou



14 dias após o fim dos sintomas



O FECHAMENTO DAS INDÚSTRIAS DO SETOR DE ALIMENTOS NÃO É RECOMENDADO.

COVID-19

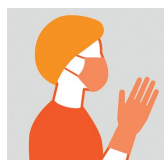
orientações para instalações do varejo de alimentos



Lave as mãos com frequência.



Forneça desinfetantes para as mãos nos pontos de entrada da loja.



Utilize EPIs e pratique boa etiqueta respiratória.



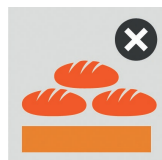
Limpe e desinfete as superfícies de grande contato após cada uso.



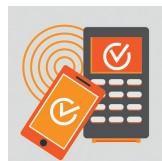
Coloque placas orientando os clientes com sintomas da COVID-19 a evitarem a entrada na loja.



Informe os clientes sobre distanciamento físico e lavagem de mãos.



Proteja os produtos em expositores com embalagens ou vitrines de acrílico.



Incentive o uso de pagamentos sem contato.



Limpe suas sacolas retornáveis antes do uso.



Desinfete frequentemente utensílios de contato.

Regule o número de clientes.



Gerencie a fila com marcações no chão dentro e fora da loja.



COVID-19

orientações para trabalhadores da produção primária



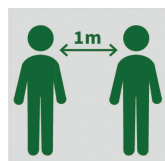
Lave as mãos com sabão ou álcool gel.



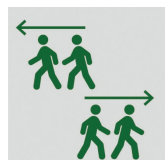
Ao chegar nas instalações utilize os EPIs recomendados.



Permita que apenas as pessoas essenciais tenham acesso as instalações.



Pratique o distanciamento físico de pelo menos 1 metro entre as pessoas.



Organize o pessoal em turnos de trabalho.



Não compartilhe utensílios com seus colegas de trabalho.



Antes e depois do uso, higienize superfícies tocadas com frequência como celulares, canetas, maçanetas, bancadas, cabos de pás e outros objetos.



ATENÇÃO:

O vírus da COVID-19 sobrevive por até 72 horas em plástico e aço inoxidável, 24 horas em papelão e até 4 horas em cobre.



Higienize todas as superfícies de contato de utensílios e veículos.