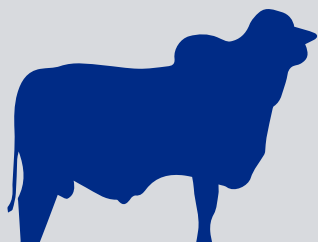
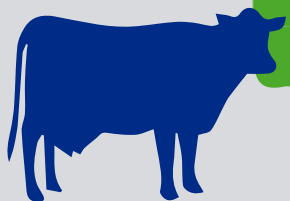


Procedimentos de Biossegurança para Prevenção ao Contágio e Propagação da Covid-19 para Colaboradores de Frigoríficos





UNIVERSIDADE DE PASSO FUNDO

Bernadete Maria Dalmolin

Reitora

Edison Alencar Casagrande

Vice-Reitor de Graduação

Antônio Thomé

Vice-Reitor de Pesquisa e Pós-Graduação

Rogério da Silva

Vice-Reitor de Extensão e Assuntos Comunitários

Cristiano Roberto Cervi

Vice-Reitor Administrativo

UPF Editora

Coordenadora UPF Editora

Janaína Rigo Santin

Revisão

Cristina Azevedo da Silva

Programação visual

Ingra Costa e Silva

Administrativo

Vera Pasqualotto Gaelzer

Conselho editorial

Altair Alberto Fávero (UPF)

Alvaro Sanchez Bravo (Universidad de Sevilla)

Andrea Michel Sobottka (UPF)

Andrea Ultramari (Ufrgs)

Antônio Thomé (UPF)

Carlos Alberto Forcelini (UPF)

Carlos Ricardo Rossetto (Univali)

Cesar Augusto Pires (UPF)

Fernando Rosado Spilki (Fecvale)

Gionara Tauchen (Furg)

Héctor Ruiz (Uadec)

Helen Treichel (UFFS)

Jaime Morelles Vázquez (Ucol)

Janaína Rigo Santin (UPF)

José C. Otero Gutierrez (UAH)

Kenny Basso (Imed)

Luís Francisco Fianco Dias (UPF)

Luiz Marcelo Darroz (UPF)

Nilo Alberto Scheidmandel (UPF)

Paula Benetti (UPF)

Sandra Hartz (Ufrgs)

Walter Nique (Ufrgs)

Procedimentos de Biossegurança para Prevenção ao Contágio e Propagação da Covid-19 para Colaboradores de Frigoríficos

Adroaldo José Zanella
Luís Fernando Soares Zuin
Angélica Simone Cravo Pereira
Cristiane Barelli
Eraldo Lourenso Zanella
Fabiana Beltrami da Silva
Jeferson da Silva da Silva
Juliana do Amaral Moreira Conforti Vaz
Leila Aparecida Mussi
Ludmila Noskoski Salazar
Márcia I. Grapéggia Zanella
Maria Emilia Canoa de Godoy
Michelle Silva Araujo
Paulo Eduardo Brandão
Rosangela Poletto Cattani
Sabine Braga Chedid

Agosto de 2020

Copyright© do autor

Cristina Azevedo da Silva
Revisão de textos e revisão de emendas

Ingra Costa e Silva
Projeto gráfico e diagramação.

Denis Sato
Criação da capa

Este livro, no todo ou em parte, conforme determinação legal, não pode ser reproduzido por qualquer meio sem autorização expressa e por escrito do(s) autor(es). A exatidão das informações e dos conceitos e as opiniões emitidas, as imagens, as tabelas, os quadros e as figuras são de exclusiva responsabilidade do(s) autor(es).

CIP – Dados Internacionais de Catalogação na Publicação

P963 Procedimentos de biossegurança para a prevenção ao contágio e propagação da Covid-19 para colaboradores de frigoríficos [recurso eletrônico] / Adroaldo José Zanella ... [et al.]. – Passo Fundo: EDIUPF, 2020.
623 KB ; PDF.

Inclui bibliografia.

Modo de acesso gratuito: www.upf.br/editora.

ISBN 978-65-5607-011-7 (E-book)

1. Biossegurança. 2. Frigorífico. 3. Covid-19 (Doença).
I. Zanella, Adroaldo José. II. Título.

CDU: 614.8

Bibliotecária responsável Juliana Langaro Silveira - CRB 10/2427

UPF EDITORA

Campus I, BR 285 - Km 292,7 - Bairro São José

Fone/Fax: (54) 3316-8374

CEP 99052-900 - Passo Fundo - RS - Brasil

Home-page: www.upf.br/editora

E-mail: editora@upf.br

Editora UPF afiliada à



Associação Brasileira
das Editoras Universitárias

PREFÁCIO

A manutenção do bem-estar das pessoas e dos animais deve ser considerada como um dos aspectos mais importantes para uma vida de qualidade. Nesse sentido, medidas de precaução para evitar a disseminação da Covid-19 entre os colaboradores dos frigoríficos pode garantir o seu bem-estar, de sua família e das pessoas com quem trabalham. Manter os frigoríficos funcionando também é essencial para o bem-estar dos animais. Caso os frigoríficos diminuam a velocidade dos abates, as propriedades rurais poderão ficar sem espaço para manter os animais, que já estão prontos para serem comercializados. Isso resultará em superlotação, e surgirão graves problemas de bem-estar no campo. Por isso, é responsabilidade de todos seguir sempre os procedimentos corretos de prevenção do contágio da Covid-19.

Profa. Dra. Temple Grandin

Departamento de Ciência Animal

Universidade Estadual do Colorado (EUA)

AUTORES

Prof. Dr. Adroaldo José Zanella

Docente do Departamento de Medicina Veterinária Preventiva e Saúde Animal (VPS) da Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia da Universidade de São Paulo, na área de bem-estar animal. Coordena o Centro de Estudos Comparativos em Saúde, Sustentabilidade e Bem-Estar, ligado ao VPS. Desenvolve atividades para entender a relação entre bem-estar animal, bem-estar humano e sustentabilidade e bem-estar único. A pesquisa desenvolvida envolve estudos sobre o impacto de situações positivas e negativas na modulação das respostas adaptativas de animais, incluindo seres humanos, com trabalhos nos períodos neonatal, pré-natal e em gametas. Também pesquisa o desenvolvimento e a validação de indicadores de bem-estar animal em diversas espécies.

Profa. Dra. Angélica Simone Cravo Pereira

Graduada em Medicina Veterinária pela Universidade de Marília, cursou mestrado, doutorado e pós-doutorado na Universidade de São Paulo. É professora doutora da Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia (FMVZ), pelo Departamento de Nutrição e Produção Animal (VNP). Responsável pelo Laboratório de Ciência da Carne (LCC) e pelo Laboratório de Pesquisa em Gado de Corte (LPGC), sediados no *Campus* Administrativo de Pirassununga da Universidade de São Paulo.

Orientadora nos Programas de Pós-Graduação em Nutrição e Produção Animal (PPGNA), da FMVZ, e no Programa de Pós-Graduação em Zootecnia, da Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos (FZEA), da Universidade de São Paulo. Tem experiência em Produção Animal e Ciência e Tecnologia de Alimentos, com ênfase em Tecnologia de Carnes, atuando principalmente em temas inseridos no segmento da cadeia da carne, especialmente a produção animal e os interesses da indústria e do consumidor final.

Profa. Dra. Cristiane Barelli

Cursou graduação em Farmácia Bioquímica na Universidade de São Paulo (1996), mestrado em Ciências Farmacêuticas na Universidade de São Paulo (1999), especialização em Ativação de Processos de Mudança na graduação em Saúde na ENSP/Fiocruz (2006), especialização em Educação para as Profissões da Saúde na UFC. É *Fellow* (2009) do instituto FAIMER Brasil (UFC) (2009). Doutora em Letras pela Universidade de Passo Fundo, na linha de pesquisa Formação do Leitor. Atualmente, é Professora Titular I da Universidade de Passo Fundo, com participação nos programas Pró-Saúde e PET-Saúde. Tem experiência nas áreas de Farmácia e Medicina, com ênfase em Microbiologia Clínica e Saúde Coletiva, atuando principalmente nos temas: ensino na saúde, qualidade de vida dos estudantes da área da saúde, atenção primária, educação interprofissional e mediação de leitura como tecnologia leve de promoção de saúde.

Prof. Dr. Eraldo Lourenso Zanella

Cursou graduação em Medicina Veterinária na Universidade Federal de Pelotas (1987), mestrado em Medicina Veterinária na University of Lincoln Nebraska (1994) e doutorado em Animal Science (Produção Animal) na Universidade

de Lincoln Nebraska (1998). Professor titular da Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária (FAMV) da Universidade de Passo Fundo (UPF), ministrando as disciplinas de Clínica Médica de Suínos e Reprodução Animal. Além das aulas na graduação, ministra aulas no mestrado em Bioexperimentação da FAMV-UPF. É membro da Associação de Veterinários Especialistas em Suínos (Abraves). Tem experiência na área de Medicina Veterinária, com ênfase em Fisiopatologia da Reprodução Animal, atuando principalmente nos seguintes temas: suínos, sêmen, porcas, reprodução, PCV2, Aujeszky e Influenza A H1N1. Atualmente, atua como Diretor da Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária da UPF.

Profa. MSc. Fabiana Beltrami da Silva

Professora dos Cursos de Publicidade e Propaganda, Artes Visuais Bacharelado e Licenciatura e Jornalismo na Universidade de Passo Fundo (UPF). Na mesma instituição, atua como fotógrafa e produtora audiovisual no cargo de jornalista multimídia/laboratorista III no Núcleo Experimental de Jornalismo (Nexjor), pertencente à Faculdade de Artes e Comunicação da UPF. No Nexjor, atua junto aos alunos, auxiliando na aprendizagem na área do audiovisual e da fotografia, dando apoio técnico também para a Agecom - Agência de Comunicação da UPF. As práticas giram nas várias áreas do audiovisual: gravação, edição, direção e produção. A fotografia enquanto documento histórico e objeto de pesquisa na história regional é parte importante das pesquisas. Membro efetivo do Instituto Histórico de Passo Fundo, atuando no acervo em pesquisas relacionadas ao jornalismo regional, à história da fotografia regional, à captação de acervo e a metodologias de arquivamento. Coordena o Grupo da Foto, grupo de fotógrafos profissionais e amadores que se reúnem para estudar essa prática. Tem experiência na área de Comunicação Comunitária, como Diretora do Projeto Educação e Cidadania, e na área da educação/cultura para o

público infantil, com o Programa Mundo da Leitura, ambos da UPF TV, canal educativo da UPF em parceria com o Canal Futura (já extinto).

Jeferson da Silva da Silva

Acadêmico do Curso de Medicina da Universidade de Passo Fundo, bolsista de extensão do Programa Com Saúde.

DVM. MSc. Juliana do Amaral Moreira Conforti Vaz

Cursou graduação em Medicina Veterinária na Universidade Federal Fluminense (1993) e mestrado *stricto sensu* em Ciências Biológicas (Microbiologia e Imunologia) na Universidade Estadual de Campinas (1999). É Auditora Fiscal Federal Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento desde 2002. Atualmente, desenvolve as seguintes atividades no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa): Unidade Técnica Virtual em Defesa Agropecuária (UTVDA) na Divisão de Sanidade de Ruminantes do Departamento de Saúde Animal - DSA/SDA/Mapa; Responsável pelo Programa de Educação Sanitária da Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento em São Paulo (SFA-SP)/Mapa; Responsável pelo gerenciamento de investigações de violações de resíduos referentes aos produtos de uso veterinário pelo Serviço de Fiscalização de Insumos e Saúde Animal (Sisa/DDA/SFA-SP/Mapa) da SFA-SP/Mapa; Ponto focal em bem-estar animal pelo Sisa/DDA/SFA-SP/Mapa.

DVM. MSc. Leila Aparecida Mussi

Cursou graduação em Medicina Veterinária na Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho (1983), Unesp de Jaboticabal, *Lato Sensu* em Processamento e Controle de Qualidade em Carne, Leite, Ovos e Pescado na Universidade Federal de Lavras (Ufla), *lato sensu* em Medicina Veterinária Legal na Faculdade Qualittas e mestrado *stricto sensu* na Uni-

versidade Castelo Branco (Unicastelo). Atualmente, é aposentada do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, como Auditora Fiscal Federal Agropecuária, e é diretora de empresa de consultoria agroindustrial, na qual desenvolve atividades de gestão, auditoria e consultoria. Desde o início da carreira profissional, sempre deu ênfase à área da pecuária de corte e desenvolveu atividade autônoma de clínica, cirurgia, reprodução e análises laboratoriais no centro oeste brasileiro.

Prof. Dra. Ludmila Noskoski Salazar

Cursou graduação em Medicina Veterinária na Universidade de Passo Fundo (2003), mestrado em Zootecnia na Universidade Federal do Rio Grande do Sul (2006), especialização em Tecnologia e Controle de qualidade de alimentos na Universidade de Passo Fundo (2008) e doutorado em Engenharia de Alimentos na Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões (2016). Atualmente, é professora adjunta da Universidade de Passo Fundo. Tem experiência na área de Medicina Veterinária, com ênfase em Inspeção de Produtos de Origem Animal, atuando principalmente nos seguintes temas: controle de qualidade, DTA, BPF, alimentos e APPCC.

Prof. Dr. Luís Fernando Soares Zuin

Docente do Departamento de Engenharia de Biosistemas da Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos da Universidade de São Paulo (FZEA-USP), pertencente à área das ciências sociais aplicadas. Graduado em Zootecnia pela Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias da Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho. Mestre em Medicina Veterinária pela Universidade Federal de Minas Gerais e Doutor em Engenharia de Produção pela Universidade Federal de São Carlos. Possui projetos de pesquisa relacionados ao desenvolvimento de uma metodologia de comunicação voltada para a capacitação nos territórios rurais e urbanos, buscando auxiliar

o processo de tomada de decisão para internalização de novas tecnologias nos mais variados processos produtivos. Também foi coordenador e autor do livro *Agronegócios: gestão, inovação e sustentabilidade*, obra finalista do 58º Prêmio Jabuti na área de “Economia, Administração, Negócios, Turismo, Hotelaria e Lazer”, no ano de 2016.

Márcia I. Grapéggia Zanella

Cursou graduação em Economia na Facepal – Faculdades Reunidas de Administração, Ciências Contábeis e Ciências Econômicas (1996), *lato sensu* em Administração na Universidade do Contestado, mestrado em Master of Business Administration - Edinburgh Napier University (2013), com pesquisa de mercado sobre externalidades que influenciam o consumo de ovos. O trabalho de pesquisa desenvolvido foi: “Market opportunities for animal welfare certified eggs in Brazil: a pilot study in the city of Pirassununga, São Paulo”, com enfoque em bem-estar animal. Suas atividades atuais estão associadas ao estudo da qualidade de vida dos produtores da cadeia de suínos no Brasil, uma colaboração entre a Universidade de São Paulo e a Universidade de Cambridge, Reino Unido, como estudante de doutorado no Departamento de Medicina Veterinária Preventiva e Saúde Animal (VPS) da Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia da Universidade de São Paulo.

DVM. Maria Emilia Canoa de Godoy

Cursou graduação em Medicina Veterinária na Universidade Federal de Lavras (2006). Atualmente, é médica veterinária da Fundação Municipal de Saúde de Rio Claro. Tem experiência na área de Saúde Coletiva, com ênfase em Saúde Coletiva. Mestranda do Programa de Gestão da Indústria Animal. Tem conhecimento em gerenciamento de resíduos na área da saúde e experiência em docência e tutoria. É colunista da co-

luna Pet Dúvidas, da revista *Digital Novo Contexto*. Inspetora do Sistema SIM/SISBI do município de Rio Claro (2017-2019).

Profa. Dra. Michelle Silva Araujo

Graduada em Medicina Veterinária pela Universidade de Brasília (UnB), com residência em fisiopatologias da reprodução e obstetrícia veterinária pela Unesp de Botucatu. Mestre e doutora em biotecnologia animal pela Unesp de Botucatu. Pós-doutoranda no Centro de Estudos Comparativos em Saúde Sustentabilidade e Bem-estar do Departamento de Medicina Veterinária Preventiva e Saúde Animal da Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia da Universidade de São Paulo. Coordenadora adjunta e tutora de cursos de pós-graduação a distância em Medicina Veterinária na Unyleya. Foi coordenadora de pós-graduação do curso de Medicina Veterinária do Centro Universitário Max Planck (UNIMAX) e professora adjunta na mesma instituição das disciplinas de biotecnologias da reprodução, fisiopatologia da reprodução e obstetrícia.

Prof. Dr. Paulo Eduardo Brandão

Cursou graduação em Medicina Veterinária na Universidade de São Paulo (1997), mestrado em Epidemiologia Experimental Aplicada às Zoonoses na Universidade de São Paulo (2000), doutorado em Epidemiologia Experimental Aplicada às Zoonoses na Universidade de São Paulo (2004) e Livre Docência na Universidade de São Paulo (2014). Atualmente, é professor associado da Universidade de São Paulo, atuando em virologia, com interesse em coevolução de sistemas vírus-hospedeiros (Coronavirinae) e desenvolvimento de antivirais (vírus da raiwa). É associado ao Coronavirus Research Group.

Profa. Dra. Rosangela Poletto Cattani

Cursou graduação em Medicina Veterinária na Universidade de Passo Fundo (2003), mestrado em Ciência Animal na

Michigan State University (2005) e Ph.D. em Ciência Animal pela Purdue University, em consórcio com ARS-USDA-LBRU, Indiana, EUA (2009), na área de Comportamento e Bem-Estar de Animais de Produção. Tem pós-doutorado pela Unidade de Pesquisa em Comportamento de Animais de Produção do Departamento da Agricultura dos EUA (ARS-USDA-LBRU, 2010) e pós-doutorado com o LETA-UFSC em etologia animal aplicada (2012). É docente do Curso de Zootecnia do Instituto Federal do Rio Grande do Sul (IFRS), *Campus Sertão*. Membro da Comissão de Ética no Uso de Animais do IFRS, membro da Comissão de Bem-estar Animal do CRMV-RS, membro do Comitê Científico do Programa Certified Humane. Atua em extensão e pesquisas sobre comportamento e bem-estar de animais de produção e sua relação com os sistemas de criação.

Profa. Sabine Braga Chedid

Cursou graduação em Medicina na Universidade de Passo Fundo (1984), especialização em Medicina do Trabalho na Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (1986), especialização em Saúde Pública na Universidade de Ribeirão Preto (1991) e residência-médica na Universidade Federal do Rio Grande do Sul (1986). Atualmente, é professora titular da Universidade de Passo Fundo. Atua no Instituto Ramazzini, da Sociedade Gaúcha de Medicina do Trabalho e da Associação Brasileira de Medicina do Trabalho.

APRESENTAÇÃO

O surgimento do novo coronavírus no final do ano de 2019 (ZHU *et al.*, 2020), agente causador da Covid-19 (sigla para doença por coronavírus 2019), despertou mundialmente uma séria preocupação quanto aos seus efeitos na saúde humana e às suas significativas repercussões negativas no modo de vida global. Os primeiros casos no Brasil foram confirmados em fevereiro de 2020 (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2020a). Infelizmente, as previsões estavam corretas, e atualmente estamos vivendo uma profunda crise que atinge, de diferentes maneiras e intensidades, toda a nossa sociedade. Nos segmentos produtivos de proteína animal, o impacto negativo da rápida disseminação do novo coronavírus também não foi diferente, provocando intensas assimetrias produtivas e ocasionando, em alguns casos, a interrupção parcial ou total do fluxo produtivo. Nos Estados Unidos, por exemplo, a epidemia pela Covid-19, ao afetar seus colaboradores nos frigoríficos (DYAL *et al.*, 2020), resultou no sacrifício de milhares de animais, como medida de depopulação emergencial por não haver escoamento da produção na cadeia produtiva (UOL, 2020). Essas ações impactam negativamente o meio ambiente, a renda e o bem-estar do produtor rural, bem como o bem-estar animal. Como consequência para o consumidor, ainda há um risco iminente do desabastecimento de alimentos derivados de proteína animal, o que compromete a sua segurança alimentar e nutricional.

O ponto central de todo este desequilíbrio nas cadeias produtivas está na manutenção da saúde dos colaboradores do setor, visto que eles sustentam os processos em todas as suas etapas, em especial no abate animal (DYAL *et al.*, 2020). A falta ou dispensa dos seus postos de trabalho como consequência da infecção pela Covid-19 impõe um alto risco de interrupção do fluxo rotineiro na produção dos produtos de origem animal no país. Logo, são imprescindíveis e urgentes o planejamento e a execução de ações que garantam a manutenção da saúde dos colaboradores que atuam nos frigoríficos. Com esses adventos, a sociedade está começando a perceber a importância desses atores na produção dos alimentos de origem animal, valorizando-os como essenciais para a cadeia como um todo.

Este manual técnico operacional, intitulado *Procedimentos de biossegurança para prevenção ao contágio e para propagação da Covid-19 para colaboradores de frigoríficos*, vai ao encontro do novo desafio que enfrentamos quanto à operacionalização e à segurança da força de trabalho dos frigoríficos (HABERSA-AT *et al.*, 2020). O material foi elaborado com a colaboração entre profissionais, professores e pesquisadores pertencentes à Universidade de São Paulo, à Universidade de Passo Fundo, ao Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul e à Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento em São Paulo, por meio da Comissão de Educação Sanitária (CES/SFA-SP) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa). Ele apresenta medidas e procedimentos de biossegurança que visam minimizar os impactos da Covid-19 para os colaboradores de frigoríficos, indicando medidas gerais sobre a prevenção e os Pontos Críticos de Contágio da Covid-19 (PCCC-19). O seu conteúdo deve ser adaptado à realidade e às diretrizes locais, dependendo da região do país e do tipo de estabelecimento.

O objetivo deste manual é fornecer, a esses colaboradores e aos profissionais responsáveis pelos trabalhos nas linhas de

produção dos frigoríficos (engenheiros de alimentos, médicos veterinários, zootecnistas, entre outros profissionais), conteúdos e procedimentos informativos que podem ser usados para se proteger da contaminação pela Covid-19, tanto nas suas rotinas de trabalho, como também em outros ambientes fora dos estabelecimentos, como em suas casas e nos comércios.

Este manual é um dos resultados do projeto de extensão universitária aprovados pelas Comissões de Cultura e Extensão da Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos da Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia da Universidade de São Paulo, intitulado “Desenvolvimento de ações para proteger produtores rurais, trabalhadores da agroindústria e suas famílias em resposta à pandemia da Covid-19”.

Sumário

PREFÁCIO.....	5
AUTORES	6
APRESENTAÇÃO.....	14
INTRODUÇÃO	19
1) Abordagem da biossegurança na rotina diária de trabalho.....	23
2) Rotina frigorífica e aspectos legais.....	27
3) Proposta de estratégias para prevenção da Covid-19 em frigoríficos	28
3.1) Ações de prevenção da Covid-19 no transporte coletivo para ida e retorno do colaborador ao frigorífico.....	29
3.2) Ações de prevenção da Covid-19 nos acessos ao estabelecimento	30
3.3) Ações de prevenção da Covid-19 no café da manhã e nas refeições no estabelecimento	32
3.4) Ações de prevenção da Covid-19 para o correto uso dos bebedouros	34
3.5) Ações de prevenção da Covid-19 nos vestiários e sanitários.....	35
3.6) Ações de prevenção da Covid-19 na área de descanso e pausa térmica	36
3.7) Ações de prevenção da Covid-19 no setor produtivo da empresa .	37
3.8) Orientações aos colaboradores quanto aos momentos de interação com os colegas	38

4) Recomendações quanto ao uso das máscaras de tecido.....	39
5) Gerenciamento de crises na organização.....	40
6) <i>Podcasts</i> para divulgação no frigorífico	42
7) O cuidado com a desinformação e as “ <i>fake news</i> ” em tempo de pandemia	55
AGRADECIMENTOS	58
Referências	59

INTRODUÇÃO

O coronavírus pertence a um grupo de vírus que, ao entrar em contato com os seres humanos, pode causar uma série de complicações à saúde, como infecções respiratórias agudas e até a morte (ISER *et al.*, 2020; ZHU *et al.*, 2020). O vírus pode causar outros tipos de problemas, como o comprometimento dos aparelhos circulatório e renal, derrames cerebrais, ataques cardíacos, entre outras enfermidades (ISER *et al.*, 2020). A Covid-19, também conhecida no meio científico como SARS-CoV-2 (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2020a), está categorizada na Classificação Internacional de Doenças como CID10:B972 ou CID10:B34.2 (CID10, 2020). Pelo fato de ser uma doença nova, a população não está segura, uma vez que não possui ainda imunidade por exposição prévia ao vírus e não há vacina disponível (ZHU *et al.*, 2020).

Até o momento, parte da população não apresentou nenhum sintoma ao ser exposta ao vírus, ou teve sintomas de forma leve, similares a uma gripe comum (ISER *et al.*, 2020). Por volta de 15% da população têm apresentado um quadro clínico de uma gripe forte, que é superado sem internação médica. Para 5% deste último grupo de pessoas, a hospitalização tem sido necessária, das quais uma média de 2% vem a óbito (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2020b). Ainda, há grupos de pessoas com um maior risco de agravamento da Covid-19, que devem fi-

car atentas por serem detentoras de condições de maior vulnerabilidade à doença, o que pode levá-las à morte. São exemplos:

- a) pessoas com idades acima de 65 anos;
- b) pessoas com problemas de saúde pré-existentes: doenças cardiovasculares, arteriosclerose, portadores de HIV/Aids, diabéticos, obesos, etc.;
- c) indivíduos transplantados ou em tratamento oncológico.

De acordo com informações disponibilizadas pelo Ministério da Saúde (2020b), a transmissão do novo coronavírus pode ocorrer de várias formas, sendo a principal delas por meio de pequenas gotas de saliva contendo o vírus, expelidas no ambiente por uma pessoa infectada. Essas pequenas gotas de saliva são projetadas no ar naturalmente durante uma conversa, um espirro, uma tosse ou a respiração das pessoas. Dessa forma, qualquer pessoa, ao entrar em contato com esse material, pode se infectar. Para se ter uma ideia, num simples espirro, são expelidos no ambiente 200 milhões de vírus, e em uma tosse pode-se eliminar cerca de 20 milhões deles. Para uma pessoa se infectar, é necessário apenas entrar em contato com 1.000 partículas virais (GLOBO, 2020). Nesse sentido, os cientistas preconizam que, enquanto sociedade, temos que desenvolver uma “etiqueta respiratória” (GLOBO, 2020) com novas regras de convívio. A etiqueta respiratória inclui ter mais cuidados ao tossir e espirrar, bem como o uso permanente de máscaras em locais públicos ou em qualquer lugar onde há risco potencial de transmissão da Covid-19 (HABERSAAT *et al.*, 2020).

O vírus disseminado pelo ar pode percorrer algumas distâncias, principalmente em ambientes fechados, onde há uso frequente ou constante de ar condicionado, ventiladores ou geradores de frio. Outras formas de interações com o meio apresentam potencial para a propagação do vírus, como o contato com as mãos em superfícies contaminadas e logo em seguida

levar a mão à boca, aos olhos e ao nariz. O vírus pode sobreviver em superfícies como maçanetas, celulares, corrimãos, botões de elevador, dentre outros, por até 72 horas (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2020b). Há indício de que esse vírus possa também ser transmitido por meio do consumo de alimentos crus contaminados que não foram higienizados corretamente, após ser absorvido pelo sistema digestivo (ADHIKARI *et al.*, 2020). Ainda, há ocorrências de transmissão por mãos contaminadas com fezes humanas que continham o coronavírus excretado (ADHIKARI *et al.*, 2020).

Uma vez que a Covid-19 é uma doença que se destaca pela sua alta capacidade de transmissão entre as pessoas (ADHIKARI *et al.*, 2020), gera relevante preocupação com o comportamento social de uma comunidade, da qual se tem exigido novas adequações para o convívio social (HABERSAAT *et al.*, 2020). Uma pessoa infectada pode apresentar os principais sintomas da doença, tais como tosse seca, dor no corpo, febre e falta de ar, entre 2 a 14 dias após o contato inicial com o vírus. Nesse intervalo de tempo, entre a contaminação e o aparecimento dos primeiros sintomas, ela pode transmitir o vírus sem saber, para outras pessoas (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2020b), por isso a importância de identificar rapidamente as pessoas infectadas e buscar rastrear a rotina de vida que elas tiveram nesse espaço de tempo. Com isso, há a obrigatoriedade de esta pessoa ser afastada de sua atividade e isolada em seu domicílio, a fim de evitar a disseminação do vírus no seu ambiente de trabalho e nos demais ambientes comunitários (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2020c).

Até o momento, de acordo com o relato de experiências realizadas por alguns frigoríficos e relatórios oficiais, um dos maiores desafios para a prevenção do contágio da Covid-19 está associado ao comportamento dos colaboradores nas áreas comuns do estabelecimento, tais como refeitórios, áreas de descanso e vestiários (DYAL *et al.*, 2020). As ações de combate

à propagação da Covid-19 devem estar ligadas ao desenvolvimento de ações para aprimorar a educação de pessoal quanto ao distanciamento social e à higiene das mãos (HABERSAAT et al., 2020). Outro ponto a ser considerado na prevenção da transmissão do vírus está relacionado às linhas de produção. Esses locais apresentam superfícies e elementos que podem propiciar ou até mesmo acelerar o contágio entre os colaboradores dos frigoríficos, por exemplo, o ambiente climatizado e a proximidade nos postos de trabalho (DYAL *et al.*, 2020).

Portanto, atualmente, nos frigoríficos, é imperativa a formação de um comitê de gestão de riscos para o contágio da Covid-19, a fim de minimizar os riscos à saúde e ao bem-estar dos seus colaboradores. Para tal, esse comitê deve divulgar materiais de apoio informativo e educativo com sugestões e orientações, as quais devem ser internalizadas às rotinas de trabalho. Os objetivos principais devem ser identificar, diagnosticar, desenvolver e implementar ações que possam diminuir a propagação e o contágio do vírus dentro e fora do ambiente de trabalho, assegurando o bem-estar humano e, conseqüentemente, o bem-estar animal.

1) Abordagem da biossegurança na rotina diária de trabalho

Este manual de biossegurança, destinado aos frigoríficos e às unidades de beneficiamento de carne e produtos cárneos, apresenta um conjunto de sugestões de procedimentos interacionais, operacionais e de instalações. O material tem como foco o colaborador, porém, é também direcionado aos dirigentes e deve ser implementado na rotina de trabalho visando à prevenção ao contágio e à propagação da Covid-19.

O fato de as indústrias de produtos de origem animal atuarem no abastecimento alimentar da população e, por isso, terem sido consideradas como “atividade essencial” diante da pandemia (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2020c) contribuiu para a disseminação da Covid-19 dentro e fora desses ambientes. As condições ambientais de trabalho requerem aglomeração dos colaboradores nos diversos setores do estabelecimento, com um ambiente climatizado e úmido em alguns setores, com sistema de refrigeração em ambientes fechados. Existem estabelecimentos em que, em uma mesma área de manipulação de cárneos, trabalham 500 ou mais colaboradores, favorecendo ainda mais a disseminação do vírus. Outro fator que favorece o contágio são os ruídos elevados em algumas áreas do frigorífico, que requerem que os colaboradores se aproximem uns dos outros para se comunicar. Ainda, o ritmo e as demandas físicas de alguns setores desfavorecem o uso correto das máscaras; em

algumas ocasiões, os indivíduos cobrem apenas a boca e não o nariz, necessitando de reajustes frequentes da máscara.

Diante desse panorama, o estabelecimento deve buscar o desenvolvimento e a implementação de planos de mitigação do contágio da Covid-19 de forma participativa, junto aos seus colaboradores (HABERSAAT *et al.*, 2020). O planejamento deve levar em consideração a rotina diária, desde o momento da saída da residência, todo o decorrer do dia trabalhado, até o retorno ao lar (DYAL *et al.*, 2020). Colaboradores que convivem com famílias numerosas e com várias gerações numa mesma residência podem facilitar a propagação da doença a pessoas mais velhas e com maior risco de agravamento da doença (HABERSAAT *et al.*, 2020; ISER *et al.*, 2020). Portanto, um conjunto de medidas mitigadoras de contágio e propagação viral, proposto neste manual, busca abordar todas essas etapas, visando auxiliar o planejamento das atividades de treinamento nessa temática.

Há inúmeros manuais e orientações publicados específicos para o combate à Covid-19, nos mais variados setores das cadeias produtivas, abordando de forma preponderante medidas operacionais, intrínsecas às atitudes dos colaboradores nas suas estações de trabalho, nos refeitórios, entre outros lugares do estabelecimento. No entanto, há uma transparente deficiência na publicação de medidas contentoras provenientes de investimentos dos estabelecimentos como frigoríficos, a fim de fornecer maior subsídio ao sistema operacional, o qual está sendo cobrado intensamente em toda a cadeia midiática, institucional, empresarial e civil (DYAL *et al.*, 2020; HABERSAAT *et al.*, 2020).

Não se isenta o empregado da obrigatoriedade em cumprir o que é recomendado e cobrado pelas instituições de saúde e pelo frigorífico, porém, destaca-se a capacidade de cumprimento dessas regras em função dos subsídios estruturais, de instalações e de utensílios que os estabelecimentos devem forne-

cer aos seus colaboradores, e não somente “álcool em gel 70% e máscaras buconasais”. Um indicador importante a ser avaliado e referenciado para melhores estudos das ações mitigatórias para a Covid-19 com relação aos investimentos diz respeito à capacidade produtiva dos frigoríficos, quer estejam eles sob a égide federal, estadual ou municipal.

O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) publicou as Instruções Normativas (INs) nº 20/2016 (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 20, 2016) (alterada pela IN nº 08/2017) e nº 60/2018 (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, 2018), que regulamentam o quantitativo de coletas de produtos para análises microbiológicas e segregam os estabelecimentos de acordo com a capacidade de abate, conforme exposto no Quadro 1. Por princípio de equivalência, essa capacidade estimada poderia ser utilizada para análise de risco para providências das medidas mitigadoras contra a Covid-19, no que diz respeito a frequência, quantidade, pontos críticos, monitoramentos, etc.

Quadro 1 – Classificação dos estabelecimentos de abate conforme capacidade produtiva

Porte dos estabelecimentos de abate	Aves (Artigo 39 da IN nº 20/2016/Mapa)	Suínos (Anexo I da IN nº 60/2018/Mapa)	Bovinos (Anexo II da IN nº 60/2018/Mapa)
Estabelecimentos muito pequenos (PP)	****	Abate diário ≤ 100	****
Estabelecimentos pequenos (P)	Abate diário inferior a 50.000 frangos e galinhas ou 16.000 perus	Abate diário 101 a 500	Abate diário ≤ 100
Estabelecimentos médios (M)	Abate diário de 50.001 a 100.000 frangos e galinhas ou superior a 16.001 perus	Abate diário 501 a 1.500	Abate diário 201 a 500

Estabelecimentos grandes (G)	Abate diário de 100.001 a 200.000 frangos e galinhas	Abate diário 1.501 a 3.000	Abate diário 501 a 800
Estabelecimentos muito grandes (GG)	Abate diário superior a 200.001 frangos e galinhas	Abate diário 3.000	

Fonte: adaptado do art. 39 da IN nº 20/2016/Mapa e dos Anexos I e II da IN nº 60/2018/Mapa.

Os manipuladores de alimentos, em qualquer uma das etapas da produção, estão entre os principais atores responsáveis pelas Doenças Transmissíveis por Alimentos (ANVISA, 2020a). Apesar do potencial transmissor dessas doenças e de sua gravidade, a maioria dos profissionais eram assintomáticos e apenas uma pequena parcela era afastada do setor de trabalho perante a descoberta de um desses patógenos (PEREIRA TAPPES *et al.*, 2019). Os mesmos estudos consideram que o conhecimento dos colaboradores sobre as boas práticas da produção era baixo e que somente apresentou melhoras após a capacitação frequente e uma fiscalização constante do local (PEREIRA TAPPES *et al.*, 2019). Nessa mesma linha, o afastamento do colaborador com qualquer sintomatologia que indique contaminação por Covid-19 é o procedimento correto indicado pelo Ministério da Saúde (2020c). Porém, esse afastamento pode causar ônus financeiro ao colaborador, o que pode agravar o problema sanitário nos frigoríficos. Muitos evitam relatar a presença de sintomas da Covid-19 devido à perda de alguns benefícios, como horas extras, por exemplo. Portanto, torna-se importante adotar uma política de incentivo ao colaborador para que este se sinta motivado a notificar qualquer suspeita de infecção pelo coronavírus. Deve-se ter a ciência de que podem já ter transcorridos dias entre a contaminação/incubação viral e o aparecimento dos sintomas (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2020b).

2) Rotina frigorífica e aspectos legais

O contágio da Covid-19 pode ocorrer nos espaços destinados às rotinas de trabalho, bem como nas áreas sociais de convívio coletivo, como refeitórios, vestiários, sanitários e locais de descanso. Por isso, o planejamento das ações contra o contágio viral deve ser desenvolvido para cada local de trabalho, ou seja, é necessário identificar as pessoas que estão interagindo em cada setor ou área do frigorífico, a forma das interações, o espaço trabalhado, com foco em cada uma das suas particularidades.

Há ambientes climatizados nas áreas de produção de alimentos, como desossa e setores de industrialização (embutidos, salsichas, linguiças, etc.), em que a ventilação é deficiente, ou seja, são setores fechados e com temperatura variando de 12oC a 16oC, o que favorece a propagação viral. O Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) – Decreto nº 9.013/2017 (MAPA, 2017), através do § 1º do art. 57, cita que os colaboradores das áreas de manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis devem utilizar uniforme na cor branca ou outra cor clara que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações. Na mesma capitulação, porém, no § 2º, proíbe a circulação dos colaboradores uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários.

O art. 59 do RIISPOA define a separação de áreas ou a definição de fluxo de colaboradores dos diferentes setores nas áreas de circulação comum, tais como refeitórios, vestiários ou áreas de descanso, entre outras, o que vem ao encontro das prerrogativas deste manual quanto à prevenção da Covid-19. Já o inciso XIV do art. 42 obriga os estabelecimentos a possuírem barreiras sanitárias nos acessos às áreas produtivas, assim como pias nos setores produtivos. Falhas dos estabelecimentos tanto em estrutura, utensílios e produtos nessas barreiras sanitárias,

bem como na ausência do procedimento de higienização pelos colaboradores, desencadeiam problemas graves não somente para a saúde dos próprios colaboradores, mas também para a qualidade do produto acabado.

Essas estruturas mitigam as contaminações, mas requerem que os colaboradores cumpram com rigor as práticas de higiene pessoal e operacional. Como mencionado na seção anterior, é crítico que haja treinamentos e constantes monitoramentos, inclusive com câmeras (em áreas permitidas), pois são fundamentais para a conscientização dos colaboradores dos melhores procedimentos em uma indústria de alimentos.

3) Proposta de estratégias para prevenção da Covid-19 em frigoríficos

A seguir, descrevemos e sugerimos de forma mais detalhada as posturas, ações, atividades e etapas que deverão ser realizadas pelos colaboradores e responsáveis pelas empresas frigoríficas, visando à prevenção da Covid-19 nas rotinas de trabalho. Esse conjunto de etapas e ações deve ser implementado desde a saída do colaborador da sua residência até a permanência na empresa em que trabalha, bem como no retorno ao domicílio. De forma a desenvolver e implementar esse conjunto de atividades, propõe-se que a empresa crie um Comitê de Gerenciamento de Crise, para administrar as medidas de prevenção da Covid-19, elaborando um Plano de Contingência a ser implantado pela empresa. Esse comitê deverá buscar ativamente rastrear e identificar locais, etapas de processo e pessoas, as quais não somente são colaboradores, como também pessoas que executam serviços de empresas terceirizadas e que participam coletivamente do ambiente de trabalho do estabelecimento. As pessoas do convívio próximo dos colaboradores que

apresentem sintomas e possivelmente estejam infectadas pela Covid-19 devem ser contempladas no Plano de Contingência.

3.1) Ações de prevenção da Covid-19 no transporte coletivo para ida e retorno do colaborador ao frigorífico

Ações para os colaboradores realizarem:

- 1) manter espaçamento mínimo de 1,5 metro de ombro a ombro entre os passageiros;
- 2) quando possível, manter as janelas abertas;
- 3) usar máscara limpa durante todo o trajeto;
- 4) evitar conversar com o colega, pois o ambiente do veículo é fechado e propicia a propagação do vírus;
- 5) avisar imediatamente a empresa e não embarcar caso apresente qualquer sintoma suspeito da Covid-19 (como tosse, febre, dores no corpo, na garganta e/ou de cabeça, perda do olfato e do paladar, dificuldade para respirar);
- 6) avisar a empresa caso alguma pessoa de convívio próximo apresente qualquer sintoma suspeito da Covid-19 (como tosse, febre, dores no corpo, na garganta e/ou de cabeça, perda do olfato e do paladar, dificuldade para respirar).

Ações para o frigorífico realizar:

- 1) implantar, com registros auditáveis, higienização/sanitização dos veículos coletivos, quando estes são de responsabilidade dos estabelecimentos; realizar as atividades de higienização/sanitização antes de serem utilizados durante os todos os turnos de trabalho;

- 2) proporcionar que a capacidade de lotação dos veículos mantenha o espaçamento mínimo de 1,5 metro de ombro a ombro entre os passageiros;
- 3) proporcionar ventilação natural suficiente no veículo, evitando o uso do ar condicionado;
- 4) realizar treinamento do motorista para identificar os principais sintomas de Covid-19, quando os veículos são de responsabilidade dos estabelecimentos;
- 5) orientar motorista para não embarcar funcionário sem máscara e com sintomas suspeitos da Covid-19, quando os veículos são de responsabilidade dos estabelecimentos;
- 6) buscar a instalação de câmeras nos veículos, quando estes são de responsabilidade dos estabelecimentos, para registro e controle das ações de prevenção;
- 7) implantar dispensadores de álcool em gel 70% na entrada dos veículos, quando estes são de responsabilidade dos estabelecimentos;
- 8) implantar procedimento de monitoramento térmico dos colaboradores ao entrar nos veículos, quando estes são de responsabilidade dos estabelecimentos.

3.2) Ações de prevenção da Covid-19 nos acessos ao estabelecimento

Ações para os colaboradores realizarem:

- 1) na fila para entrar e sair da empresa, manter espaçamento mínimo de 1,5 metro de ombro a ombro;
- 2) continuar com uso de máscaras limpas;
- 3) evitar aglomerações, dirigindo-se imediatamente para o registro do “ponto de frequência” e, caso este seja por identifi-

cação digital, higienizar as mãos com álcool em gel 70% antes e depois do contato com o equipamento;

4) se apresentar temperatura acima de 37,8°C, buscar o Sistema de Saúde para orientações sobre conduta e avaliação e manter isolamento domiciliar por 14 dias ou até o resultado do teste (se for realizado) que elimine a suspeita de infecção.

Ações para o frigorífico realizar:

1) nos acessos ao estabelecimento, proporcionar identificações visíveis no chão e/ou nas paredes para os colaboradores, a fim de cumprir a manutenção do espaçamento mínimo de 1,5 metro entre eles, que deverá ser obedecido tanto na entrada como na saída;

2) alocar dispensadores com álcool em gel 70% nos acessos;

3) monitorar frequentemente o volume de álcool em gel 70% nos dispensadores;

4) promover, se possível, dois fluxos em áreas distintas para a entrada de colaboradores e outro para saída; usar um local para entrada dos colaboradores e outro diferente para a saída, evitando aglomerações durante a troca de turnos de trabalho;

5) caso não haja possibilidade de áreas distintas para entrada e saída dos colaboradores, promover horários diferentes para os dois fluxos;

6) caso o ponto de frequência seja digital, higienizar o equipamento com álcool em gel 70% na frequência pré-estabelecida no monitoramento;

7) procurar implantar ponto de frequência sem o uso das digitais; tecnologias como leitura do crachá ou reconhecimento facial são viáveis para o contexto;

8) realizar a aferição térmica dos colaboradores no ingresso à empresa; registrar e comunicar os superiores e a secretaria

de saúde municipal sobre aqueles que apresentarem temperatura acima de 37,8°C, considerados como casos suspeitos;

9) casos suspeitos devem ser orientados a buscar o Sistema de Saúde, para orientações sobre conduta e avaliação, e a manter o isolamento domiciliar por 14 dias ou até o resultado do teste (se for realizado) que elimine a suspeita de infecção;

10) instalar tapetes sanitários na entrada da empresa, com o devido revezamento para higienização/troca, na frequência pré-estabelecida no monitoramento;

11) quando possível, instalar câmeras de monitoramento nos locais de acessos dos colaboradores, pois auxiliam na verificação da implantação dos procedimentos obrigatórios.

3.3) Ações de prevenção da Covid-19 no café da manhã e nas refeições no estabelecimento

Ações para os colaboradores realizarem:

- 1) lavar as mãos com água e sabão;
- 2) na sequência, higienizar as mãos com álcool em gel 70% antes de pegar o alimento;
- 3) usar máscara limpa e retirá-la apenas no momento da refeição; não a colocar em mesas e bancos; mantê-la no corpo;
- 4) manter um espaçamento mínimo de 1,5 metro de ombro a ombro com o colega, tanto nas filas como quando estiverem sentados;
- 5) evitar conversar durante as refeições, pois o ambiente do refeitório é fechado e propicia a propagação da Covid-19;
- 6) nunca usar ou pegar emprestado garfo, faca, colher, pratos e guardanapos dos colegas;
- 7) colaboradores da cozinha e do refeitório devem usar máscara limpa e luvas e trocá-las a cada 2 ou no má-

ximo 3 horas (ANVISA, 2020c); caso a máscara esteja úmida ou suja, deve-se promover a sua substituição imediatamente.

Ações para o frigorífico realizar:

- 1) na entrada do refeitório, proporcionar lavatórios de acionamento por pedal ou automatizados, com sabão e dispensadores com álcool em gel 70%, com capacidade suficiente para a demanda;
- 2) manter registros auditáveis da implantação do procedimento de higienização/sanitização, com atenção para a capacidade dos dispensadores de sabão e álcool em gel 70%;
- 3) proporcionar, aos colaboradores que estão em fila, identificações visíveis no piso e nas paredes, com distância mínima de 1,5 metro;
- 4) proporcionar identificações visíveis em mesas e cadeiras, para que seja respeitada a distância mínima de 1,5 metro de ombro a ombro entre os colaboradores;
- 5) proporcionar ventilação adequada no ambiente do refeitório;
- 6) intercalar horários de café e refeição dos diversos setores produtivos e administrativos, dividindo em mais grupos com menos colaboradores, em horários pré-definidos, a fim de mitigar aglomerações;
- 7) realizar a imediata higienização/sanitização completa de mesas e cadeiras a cada turno de refeição;
- 8) retirar do refeitório utensílios, porta-guardanapos e temperos de uso coletivo;
- 9) fornecer individualmente garfos, facas, colheres, pratos e copos, de preferência descartáveis, para os colaboradores;

- 10) fornecer máscara limpa e luvas aos colaboradores da cozinha e do refeitório;
- 11) realizar monitoramento médico semanal dos colaboradores da cozinha e do refeitório;
- 12) colocar no recinto lixeiras com tampa e acionamento por pedal;
- 13) instalar câmeras de monitoramento no refeitório auxiliar na verificação da implantação dos procedimentos obrigatórios.

3.4) Ações de prevenção da Covid-19 para o correto uso dos bebedouros

Ações para os colaboradores realizarem:

- 1) higienizar/sanitizar as mãos antes de utilizar os bebedouros;
- 2) usar copos descartáveis ou copos e garrafas plásticas individuais.

Ações para o frigorífico realizar:

- 1) proporcionar bebedouros com acionamento por pedal; caso não seja possível, ou até a implantação do acionamento por pedal, manter dispensador com álcool em gel 70% próximo ao bebedouro;
- 2) proporcionar bebedouros que utilizam copos e não jato de água direto (tipo fonte) para beber;
- 3) fornecer copos descartáveis para os colaboradores;
- 4) manter registros auditáveis da implantação do procedimento de higienização/sanitização dos bebedouros.

3.5) Ações de prevenção da Covid-19 nos vestiários e sanitários

Ações para os colaboradores realizarem:

- 1) manter espaçamento mínimo de 1,5 metro de ombro a ombro entre os colaboradores;
- 2) usar máscaras limpas;
- 3) evitar conversar, pois o ambiente dos vestiários e sanitários é fechado e propicia a propagação do vírus;
- 4) lavar e higienizar/sanitizar as mãos após a retirada dos sapatos sociais e após uso do sanitário.

Ações para o frigorífico realizar:

- 1) proporcionar identificações visíveis no ambiente, a fim de manter o espaçamento mínimo de 1,5 metro de ombro a ombro entre os colaboradores;
- 2) instalar tapetes sanitários no acesso aos vestiários e sanitários, com o devido revezamento para higienização/troca, na frequência pré-estabelecida no monitoramento;
- 3) proporcionar local adequado para a guarda das roupas civis e, principalmente, dos sapatos sociais;
- 4) proporcionar quantidade suficiente de lavatórios de acionamento por pedal com sabão e dispensadores com álcool em gel 70%, de acordo com o número de colaboradores;
- 5) manter registros auditáveis da implantação do procedimento de higienização/sanitização, com atenção para a manutenção suficiente da capacidade dos dispensadores de sabão e álcool em gel 70%;
- 6) proporcionar ventilação adequada no ambiente;
- 7) manter registros auditáveis da implantação do procedimento de higienização/sanitização dos vestiários e sanitários, na frequência a ser determinada de acordo com o número de colaboradores;

8) adequar a capacidade dos vestiários e sanitários conforme o número de colaboradores do turno de produção;

9) instalar lixeiras com tampa e acionamento por pedal;

10) os vestiários devem possuir fluxo sanitário, permitindo que as roupas e os sapatos sociais sejam armazenados em locais distintos de uniformes e botas.

3.6) Ações de prevenção da Covid-19 na área de descanso e pausa térmica

Ações para os colaboradores realizarem:

- 1) manter espaçamento mínimo de 2 metros de ombro a ombro entre os colaboradores;
- 2) fazer uso de máscaras limpas;
- 3) evitar conversar em ambiente fechado.

Ações para o frigorífico realizar:

- 1) caso o local de descanso e de pausa térmica seja em ambiente fechado, estudar a possibilidade de troca por um ambiente aberto, com ventilação natural;
- 2) na impossibilidade de mudança para local aberto, proporcionar ventilação adequada;
- 3) proporcionar distância de 2 metros de ombro a ombro entre os colaboradores;
- 4) recolher os jogos coletivos, como baralhos, dominós, dama, entre outros;
- 5) manter registros auditáveis da implantação do procedimento de higienização/sanitização das áreas de descanso/pausa térmica, na frequência pré-estabelecida no monitoramento;
- 6) adequar a capacidade do local para respeitar a quantidade de colaboradores.

3.7) Ações de prevenção da Covid-19 no setor produtivo da empresa

Ações para os colaboradores realizarem:

- 1) utilizar corretamente as barreiras sanitárias;
- 2) manter espaçamento mínimo de 1,5 metro de ombro a ombro entre os colaboradores;
- 3) usar máscaras limpas;
- 4) caso o setor produtivo exija o uso de luvas, o colaborador deve lavar as mãos e usar o sanitizante, em momento oportuno; o uso de luvas não descarta esses procedimentos;
- 5) se estiver usando o protetor face shield, evitar tocar sua superfície interior na região que cobre a boca e o nariz (ANVISA, 2020c); o protetor face shield deve ser higienizado com álcool em gel 70% após o uso;
- 6) evitar conversar, pois o ambiente de produção é fechado e propicia a propagação do vírus.

Ações para o frigorífico realizar:

- 1) proporcionar lavatórios de acionamento por pedal com sabão e dispensadores com álcool em gel 70%, com capacidade suficiente para a demanda, na entrada da linha de produção;
- 2) manter registros auditáveis da implantação do procedimento de higienização/sanitização, com atenção para a capacidade dos dispensadores de sabão e álcool em gel 70%;
- 3) proporcionar ventilação adequada do ambiente, dimensionando tamanho do ambiente, temperatura ambiente e quantidade de pessoas;

- 4) manter registros auditáveis de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos de ventilação, evaporadores e desumidificadores;
- 5) manter registros auditáveis de higienização dos equipamentos de ventilação, evaporadores e desumidificadores;
- 6) dividir a produção em mais turnos de trabalho, a fim de mitigar aglomeração;
- 7) em relação ao uso de luvas, a Anvisa (2020c) preconiza que ele pode ser indicado em situações muito específicas, como no caso de colaboradores que entram em contato direto com alimentos prontos para o consumo; logo, caso haja necessidade, a empresa deve fornecer as luvas e manter a troca e/ou higienização dessas, de acordo com os Manuais de Autocontrole;
- 8) fornecer máscaras cirúrgicas (ANVISA, 2020c) e, quando possível, associadas ao face shield (ANVISA, 2020a);
- 9) de acordo com a Anvisa (2020a), a troca das máscaras deve ser realizada após 2 a 3 horas de uso, e essa frequência deve considerar uma série de fatores, incluindo a extensão da jornada de trabalho e o tipo de atividade desenvolvida pelo funcionário; caso a máscara esteja úmida ou suja, deve-se promover a sua substituição imediatamente.

3.8) Orientações aos colaboradores quanto aos momentos de interação com os colegas

- 1) Evitar aglomerações dentro e fora da empresa.
- 2) Ao espirrar e tossir, não usar a mão como anteparo, e sim o braço.

3) Não se aproximar dos colegas. Manter distância e cumprimentar pelo cotovelo ou de outro modo sem aproximações.

4) Recomendações quanto ao uso das máscaras de tecido

As máscaras de tecido não oferecem proteção total contra o vírus. Para a confecção das máscaras, deve-se seguir as normas descritas na ABNT PR 1002:2020 (ABNT, 2020). Elas protegem parcialmente, atuando mais como uma barreira física, que impede parcialmente a expulsão das gotículas de saliva no ambiente (ANVISA, 2020b).

A máscara deve cobrir toda a boca e o nariz e deve ser confortável para o uso constante, durante toda a rotina produtiva e a coletividade. Existem outros tipos de máscaras que também podem ser usadas nas rotinas produtivas do frigorífico, mas, após o uso, devem ser descartadas. São elas:

- a) em TNT (tecido não tecido): são as máscaras cirúrgicas; o manuseio delas é semelhante ao das de algodão;
- b) N95/PFF2: máscara que filtra ao menos 95% das partículas sólidas presentes no ambiente; deve ser descartada a cada 12 horas, ou antes disso, quando estiver suja ou úmida;
- c) N99/PFF3: modelo considerado mais seguro contra agentes biológicos, filtra ao menos 99% das partículas sólidas presentes no ambiente; deve ser descartada a cada 12 horas, ou antes disso, quando estiver suja ou úmida.

Recomendamos os seguintes procedimentos quanto ao uso das máscaras de tecido:

- 1) as máscaras de tecido devem ser confeccionadas preferencialmente em algodão, pelo baixo custo e pela

- possibilidade de reuso após lavagem com sabão e secagem;
- 2) máscaras sempre devem estar limpas; quando sujas ou úmidas, devem ser trocadas imediatamente;
 - 3) trocar a máscara a cada 2 ou 3 horas no máximo;
 - 4) as máscaras são de uso individual, nunca devem ser compartilhadas entre os colaboradores;
 - 5) sugere-se o uso de máscaras de várias cores, sendo usada uma cor para cada turno e setores produtivos, diferenciando os momentos e as pessoas durante os turnos de trabalho;
 - 6) manter registros auditáveis da implantação do procedimento do uso das máscaras na empresa;
 - 7) a responsabilidade pelo fornecimento das máscaras aos colaboradores é da empresa.

5) Gerenciamento de crises na organização

No momento histórico atual, é imprescindível que as organizações criem comitês de gerenciamento de crises voltados para o combate à propagação da Covid-19. Tais comitês devem buscar diagnosticar e implementar ações de manutenção da saúde dos colaboradores, dentro e fora das empresas.

O comitê de crise na organização pode usar o Sistema de Comando de Incidentes (SCI). Uma ferramenta poderosa de gerenciamento de crises que busca padronizar os eventos, permitindo que o dirigente adote uma integração organizacional e uma visão holística da complexidade e unicidade do incidente em sua empresa, apesar das barreiras jurisdicionais. Esse comitê possui a finalidade de potencializar ações de comunicação, gerindo o incidente de forma eficaz e eficiente, devendo encontrar e implementar soluções, buscando a sua resolução mais

rápida possível. Os integrantes da equipe de gerenciamento de crise não devem delegar a sua responsabilidade de liderança na crise; a coordenação das suas ações busca evitar sobreposições e duplicações de ações dos setores e departamentos da empresa. O SCI pode atuar em qualquer tipo de crise, como as que estamos vivenciando neste momento de pandemia da Covid-19.

O SCI é fundamentado em nove princípios, os quais devem ser adotados pelo estabelecimento, sendo:

- 1) terminologias: usá-las com significados compreendidos por todos da equipe;
- 2) alcance do controle: as pessoas que compõem a equipe de supervisão não devem dirigir mais que 7 pessoas, sendo que o ótimo é supervisionar 5 sujeitos;
- 3) estabelecimento modular: usar o organograma já estabelecido pelo estabelecimento, para realizar as ações de forma modular;
- 4) comunicações integradas: a equipe deve desenvolver caminhos comunicacionais integrados e únicos;
- 5) Plano de Ação do Incidente (PAI): deve ser documentado por escrito pela equipe; nele, estarão descritos objetivos, caminhos para a realização das atividades, tipos de recursos que podem ser usados, entre outros elementos constitutivos;
- 6) cadeia de comando: somente uma pessoa deve responder à coordenação de todas as atividades de gestão de risco; a comunicação neste caso é linear;
- 7) comando unificado: planejar conjuntamente as ações, determinar quais serão os objetivos e como eles serão alcançados; coordenar as ações de forma integrada, entre outros elementos;
- 8) padronizar as instalações: no caso da Covid-19, colocar em prática, por exemplo, as recomendações de Equipa-

mento de Proteção Individual (EPI), para os colaboradores se protegerem da contaminação;

- 9) manejo integral dos recursos: visa garantir a segurança dos colaboradores e proporciona maiores eficiência e eficácia dos recursos.

6) *Podcasts* para divulgação no frigorífico

Neste tópico, apresenta-se a transcrição de um conjunto de mini-podcasts, com duração média de 2,5 minutos, para serem ofertados aos colaboradores dos frigoríficos, bem como aos seus familiares e amigos. Para a sua confecção, foram usadas e adaptadas mensagens de voz encontradas nos trabalhos de Zanella *et al.* (2020), que realizaram uma ação semelhante de prevenção da Covid-19 para suinocultores. Também foram utilizados conteúdos de trabalhos encontrados na literatura especializada sobre o tema (DANTAS-QUEIROZ; WENTZEL; QUEIROZ, 2018).

As mensagens de voz são compostas por conteúdos explicitados nos tópicos anteriores, com linguagem e encaminhamentos distintos, mais acessíveis aos colaboradores. O objetivo deste material é ofertar aos colaboradores da linha de produção de frigorífico, e outros departamentos, conteúdos para que fiquem atentos aos possíveis PCCC-19 nas suas rotinas produtivas e também no ambiente externo. Com isso, os funcionários podem se precaver do contágio da Covid-19.

Os textos dos referidos *podcasts* estão descritos a seguir.

Podcasts “Zap do Cuidado”

01- Olá pessoal! Sou o ZAP DO CUIDADO e, a partir de hoje, trago muitas dicas importantes sobre a COVID-19. En-

quanto a vacina não chega, a informação e a prevenção são os melhores remédios contra o vírus. Vamos lá?!

Precisamos nos proteger do coronavírus! Eu sei que é difícil entender por quê tem gente que apresenta sintomas como: febre, tosse, dor de cabeça, falta de ar, e, por outro lado, tem gente que contrai o vírus, mas não apresenta nenhum tipo de reação. O problema é que todos nós, com sintomas ou não, podemos contrair e passar o vírus adiante. E como a gente pega esse coronavírus? Pois é... pela saliva, acredita? Uma gotinha já é suficiente para se contaminar. E toda vez que a gente tosse, espirra ou fala, tem saliva saindo da boca. Essas gotinhas expelidas ficam no ar e em tudo que estiver próximo de nós, até naquilo que colocamos as mãos, se elas tiverem o vírus! É por isso que a gente precisa usar a máscara, ficar mais distante das pessoas, lavar as mãos e passar o álcool gel toda vez que tocarmos nas coisas, pra deixar tudo limpinho. Entendeu? Nossa próxima dica será sobre os cuidados com a máscara de proteção, fique ligado! ZAP DO CUIDADO, dicas saudáveis para evitar o contágio do coronavírus!

02- Oi gente, estamos de volta com o nosso ZAP DO CUIDADO e o tema de agora é: Máscara de proteção!

Ei!!!!!! Você que trabalha em frigorífico já faz o uso de uniformes, máscara, touca, botas e um punhado de outras coisas para se proteger de acidentes no trabalho, certo? Imagino que usar máscara facial não deve estar muito complicado para você. Só que tem uns cuidados a mais que a gente precisa ter com essas máscaras. Você sabia que a máscara precisa sempre cobrir a nossa boca e o nariz, deixando somente os olhos de fora? Isso tudo porque o coronavírus é transmitido pela nossa saliva... então, quando a gente espirra, fala ou tosse, o vírus fica no ar e nos objetos, e é por isso que usar máscara é tão importante! Nada de tirar a máscara para conversar dentro da empresa, nos setores onde você trabalha! Só podemos tirar a máscara na

hora das refeições, quando beber algo e escovar os dentes. E, mesmo assim, não dá para tirá-la de qualquer jeito e colocar em qualquer lugar! Ela tem que ser retirada pelo elástico que prende na nossa orelha ou cabeça, e nunca a colocar em cima da mesa da refeição. Se a gente coloca as mãos, mesmo limpas, na parte da máscara que cobre o rosto, ela deixa de ser uma proteção, porque o vírus pode estar na máscara, ou se sua mão está contaminada, você contaminará a máscara também. Ah! Na hora de tossir ou espirrar, também não é pra tirar ela do rosto... se for tossir ou espirrar, use o antebraço, que é aquela parte que liga a mão ao nosso cotovelo, combinado? Se você usa óculos, uma dica para não o embaçar é deixar a máscara por baixo do suporte dos óculos que fica no nariz. Muito importante: máscara úmida deve ser trocada imediatamente, porque assim ela não protege! Eu tenho muito mais dicas pra você sobre esse tema, não perca! Eu volto já, já, com mais um ZAP DO CUIDADO! Dicas saudáveis para evitar o contágio do coronavírus!

03- Olá! Confere aí mais uma dica do ZAP DO CUIDADO!

Falando nisso, como é a sua máscara? Ela cobre bem a boca e o nariz? Fica bem justinha no rosto? É feita de algodão? Tomara que sim! Inclusive, você deve estar usando-a neste momento, se estiver nos escutando no trabalho ou na rua. Então, o que fazer quando tiver sede? Bom, você não vai ficar sem tomar água por causa da máscara, né? Faz assim oh: lave as mãos ou use álcool em gel, e depois escolha um dos lados do elástico que está na orelha ou na cabeça e tire a máscara. Nunca deixa a máscara abaixada até o queixo! Deixe-a pendurada até terminar de beber e depois coloque-a de volta pelo elástico. Repita o mesmo procedimento na hora das refeições e quando for escovar os dentes. Ah! Outra coisa... eu não sei se você sabe, mas a gente precisa lavar as máscaras quando chega em casa. Não é muito difícil, é só usar água corrente e sabão. Deixe alguns minutinhos de molho e se der para secar ao sol é melhor, mas

se não for possível, o importante é lavar direitinho. Mesmo que precise sair de casa rapidinho, ao retornar, precisa lavar a máscara e deixar secar antes de usá-la novamente, não esqueça disso! Depois, eu volto com o ZAP DO CUIDADO, falando sobre como melhor aproveitar a folga no trabalho e ficar bem longe da COVID-19! ZAP DO CUIDADO, dicas saudáveis para evitar o contágio do coronavírus!

04- Olá! Para você que ainda não me conhece, sou o ZAP DO CUIDADO!

Assim como a gente precisa trabalhar, a gente precisa descansar também. Eu sei que ficou meio chato agora ter que descansar sozinho, um pouco afastado do pessoal da empresa, pra conversar por causa da COVID-19, e ainda usando a máscara! O problema é que o coronavírus não descansa. Ele fica ativo o tempo todo, não importa o que a gente esteja fazendo. Então, faz o seguinte: siga as orientações de prevenção da COVID-19 sobre a utilização do celular, sobre qual a distância que pode ficar do colega, quais são os melhores locais para descansar, se pode tomar o tereré ou o chimarrão no escritório mesmo sozinho. Ah, lembra da máscara que já falamos nos outros zaps... enfim... tudo que for necessário para que você realmente possa relaxar um pouquinho, se precavendo da doença. Combinado? Depois, eu volto falando sobre as regras no refeitório para se precaver contra a COVID-19! ZAP DO CUIDADO, dicas saudáveis para evitar o contágio do coronavírus!

05- Olha eu de novo aqui com o ZAP DO CUIDADO!

Comer é bom demais, não é mesmo? Você já percebeu que antes a gente ia para o refeitório, sentava todo mundo lá junto, se alimentava, e beleza? Acho que você também já percebeu que essa história mudou um pouquinho, não é? Vamos lembrar como é o procedimento agora? Primeiro, antes de entrar no refeitório, você precisa lavar as mãos com água e sabão e

usar o álcool em gel. Depois, precisa sentar-se no lugar onde está sinalizado. Neste momento, você tira a máscara, guarda ela num recipiente só seu e que esteja limpo (nunca em cima da mesa e nem pendurada no queixo!), e começa a comer usando os talheres que você pegou, ok? Quando acabar de comer, tem que descartar o que não comeu e colocar os utensílios sujos em local determinado ou lavá-los. Em seguida, lave as mãos novamente e só depois pegue no elástico da máscara que estava guardada e coloque-a para sair do refeitório. Outra coisa que eu já ia me esquecendo: na hora da refeição, não vai rolar conversar com os colegas, porque você está sem máscara, beleza? AAAAh! Só mais um recado: bebedouro agora só com copo descartável ou aquele copo que só você usa. Não esqueça! Depois, eu volto com o ZAP DO CUIDADO, falando sobre como evitar a COVID-19 ao frequentar outros ambientes! ZAP DO CUIDADO, dicas saudáveis para evitar o contágio do coronavírus!

06- Oiê, gente! Eu sou o ZAP DO CUIDADO, você já me conhece, certo? Então, a gente toma muito cuidado no serviço pra prevenir a COVID-19 e quando vai a supermercado, banco, farmácia, faz tudo diferente. Isso é errado! Precisamos seguir as mesmas regras sempre!! Então, vamos lá!!!! Primeiro: máscara!! Sem ela, a gente não deve nem entrar nos lugares. Segundo: vai sozinho ou sozinha, nada de família passeando junto se não precisar. Terceiro: toma cuidado com o horário para não estar muito cheio o local. Quarto: como a gente não vai passear... é jogo rápido – leva uma lista do que é para comprar e pega o que precisa, pra você não ter que ficar indo toda semana. Quinto e último: no caixa, siga as marcações de distanciamento que estão no chão e tente ao máximo pagar com cartão. Ah! Se você encontrar algum conhecido, vai ter que cumprimentar de longe. E acho que nem precisa falar, mas vou reforçar assim mesmo: antes de entrar e depois que sair do estabelecimento, use álcool em gel, que deve estar disponível em todo lugar. Porque, pensa

comigo: a gente pegou em um monte de produtos e objetos durante a compra, isso significa que as mãos estão sujas e, se a gente não limpar, não adianta ter tomado todos os outros cuidados. Concorda? Depois, eu volto com o ZAP DO CUIDADO, falando sobre a importância de higienizar produtos e embalagens antes de guardá-los dentro de casa! ZAP DO CUIDADO, dicas saudáveis para evitar o contágio do coronavírus!

07- Oi. Voltei com o nosso ZAP DO CUIDADO!

Você lembra que antes, quando a gente ia fazer compras, chegava em casa com as sacolinhas e guardava os produtos. Era tão automático que a gente não parava para pensar se as compras podiam estar sujas ou sei lá o quê. De repente, tudo mudou e mudou mesmo. Agora, a rotina é outra. Você já se acostumou? Eu vou contar como faço e vê se você está fazendo assim também. Toda vez que eu chego com as compras, já tem um lugar na minha casa só pra elas. Ah, e antes de entrar em casa, deixo o calçado do lado de fora. Frutas, verduras e legumes vão para um preparado de um litro de água e duas colheres de sopa de água sanitária. Eles ficam lá uns quinze minutos. Depois dou uma enxaguada, seco e guardo. Enquanto isso, eu já vou limpando com água e sabão o que está embalado em plástico. O mais chatinho é o que vem em embalagem de papel, porque não tem como lavar. Então, eu já troco a embalagem de papel que veio com os produtos por outra que esteja limpa. Pensa que acabou? Não! Precisa limpar esse lugar que a gente usou para manusear os produtos e não esquecer do carro também. No lugar onde eu coloco as sacolinhas e tudo mais, eu passo um pano umedecido numa mistura de sete colheres de sopa de água sanitária num litro de água (viu, pode usar esta mistura para limpar as embalagens também!). Depois, vem o carro. Nele, eu uso um pano com álcool 70%, pra limpar a chave, maçaneta, direção, câmbio, rádio, janela, painel e assento. Resumindo: onde eu coloquei as mãos eu tenho que limpar com álcool. Por último,

sou eu! Lavo a máscara que usei, coloco a roupa para lavar e tomo banho, e em algum momento limpo o meu sapato. Ufa! Parece que demora, né? Mas oh, eu já me acostumei e entendi que é importante fazer isso para não se contaminar. Faça o mesmo você também! Depois, eu volto com o ZAP DO CUIDADO, para falar sobre como manter limpos os materiais e ferramentas que utilizamos no trabalho! ZAP DO CUIDADO, dicas saudáveis para evitar o contágio do coronavírus!

08- Olá, pessoal! Cheguei! Eu sou o ZAP DO CUIDADO, com mais uma importante dica para você:

Não importa a nossa função no frigorífico. Todo mundo está tendo que fazer diferente, você já percebeu? Olha os monitores, supervisores e fiscais, por exemplo. Eles também estão cuidando dos seus objetos de trabalho. Tudo que dá para fazer uso individual, como o lápis, a caneta, a borracha e tudo o mais que a gente conhece como material de escritório, eles estão usando. Já os utensílios e equipamentos usados por mais gente para medir e registrar alguma coisa, como termômetros, peagômetros, etc., precisam ser higienizados antes e depois do uso, com álcool 70%. Os tablets devem estar protegidos por plástico transparente. Desse jeito, cada um vai fazendo a sua parte, para que todos fiquem protegidos. A minha próxima dica no ZAP DO CUIDADO será sobre as entregas e visitas que recebemos no frigorífico! Ahhh, e uso do celular durante os intervalos, só se tiver com as mãos higienizadas, hein!!!!!! ZAP DO CUIDADO, dicas saudáveis para evitar o contágio do coronavírus!

09- Olá! Tudo bem com você? Eu sou o ZAP DO CUIDADO e estou chegando com mais essa dica importante:

Você já parou para pensar que quem chega no frigorífico para pegar ou entregar qualquer coisa também precisa ter atenção? Os motoristas, por exemplo, precisam estar bem de saúde, sem febre, devem estar de máscara, assim como nós.

Eles também precisam lavar as mãos quando chegam e antes de sair. Outra coisa importante é o horário de chegada desse pessoal na empresa. É melhor se organizar para evitar a aglomeração de pessoas, porque a gente sabe que não pode. Você deve ter percebido que a entrada e saída estão organizadas em horários diferentes, dependendo dos setores. As embalagens ou ingredientes que os entregadores trazem ou pegam precisam estar limpos também. Para limpar, basta uma mistura de duas colheres de sopa de água sanitária para um litro de água, ou então com álcool 70%, e pronto! Ah, só lembrando... nessas ocasiões, aliás, em todas as ocasiões, evite o contato físico, não pode haver abraço e nem aperto de mãos, combinado? Agindo assim, vamos evitar que o vírus se propague, contaminando as pessoas e o nosso ambiente de trabalho. Depois, eu volto com o ZAP DO CUIDADO, para falar sobre várias outras dicas que previnem a COVID-19 no trabalho e em casa! ZAP DO CUIDADO, dicas saudáveis para evitar o contágio do coronavírus!

10- Olá pessoal! Cheguei para mais um ZAP DO CUIDADO e trago uma porção de dicas importantes sobre o coronavírus, ouça aí:

A gente está usando máscara, limpando os alimentos, o carro, os objetos de trabalho e fazendo tudo direitinho, certo? Mas, olha, a gente tem que cuidar de quem está em casa conosco também. Uma coisa importante é você e sua família já terem sido vacinados contra a gripe. Ela não serve para combater o coronavírus, mas previne a gripe comum, que tem sintomas que confundem a cabeça dos médicos, pois eles são os mesmos da COVID-19. Precisamos ficar atentos às mudanças e aos sintomas e sinais. Por exemplo, se por acaso você ou alguém da sua casa apresentar febre acima de 37 graus por mais de dois dias, dor de cabeça, tosse seca, dor de garganta, falta de ar, parou de sentir gosto ou cheiro, deve já procurar um médico. Se for você, além de seguir tudo o que o médico passar, tem

que avisar o frigorífico imediatamente, para que os seus colegas fiquem atentos e redobrem os cuidados. E aí, tem uma coisa bem chata, mas que não tem jeito. Você vai ter que ficar isolado dentro da sua casa pelo tempo que o médico disser que tem que ficar, evitar contato com as outras pessoas e não compartilhar os mesmos objetos da sua casa. Tem uns remédios para febre ou dor de cabeça que a gente até tem em casa, mas que não são indicados para suspeita de COVID-19. Os nomes são um pouco complicados: cortisona e ibuprofeno. Se estiver com suspeita de COVID, não tome esses medicamentos! Combinado? Depois, eu volto com o ZAP DO CUIDADO, para falar sobre logística. Qual o jeito mais seguro de ir e voltar para o trabalho, sem correr riscos de contaminação? Daqui a pouco eu conto! ZAP DO CUIDADO, dicas saudáveis para evitar o contágio do coronavírus!

11- Olá pessoal! Estamos chegando com mais um ZAP DO CUIDADO, e o assunto agora é: Logística!

Como você vai para o frigorífico? De carro ou de ônibus? Seja como for, você já viu que as coisas mudaram bastante, não é? Se você vai de carro, tem que estar de máscara, precisa lavar as mãos quando chega no trabalho e quando chega em casa de volta, além de higienizar o que você tocou no carro... portanto, é importante lembrar de limpar o carro também, que falamos outro dia, lembra? Dentro dele, o recomendável é ter apenas duas pessoas, e os vidros precisam estar sempre abertos, se não estiver chovendo, para ventilação. Se você vai de ônibus, tem que também estar de máscara, precisa sentar-se sozinho no banco, ou pelo menos tentar se distanciar das pessoas, usar álcool em gel antes de entrar no coletivo, e nada de conversas, hein!!! Quando chegar no frigorífico, seja de carro ou de ônibus, siga as regras direitinho! Passe álcool gel 70% nas mãos e, se você estiver com febre, tosse, dor no corpo, dor de garganta ou qualquer sensação diferente, avise seu supervisor. Você não pode trabalhar sem saber o que é! Seu supervisor vai te falar

o que você deve fazer, ok? Essa é uma informação importante para o seu bem e para o bem dos seus colegas. Daqui a pouco, eu estarei de volta com mais um ZAP DO CUIDADO, com o tema: Animais de Estimação! Espero por você! ZAP DO CUIDADO, dicas saudáveis para evitar o contágio do coronavírus!

12- Olá! Cheguei com mais um ZAP DO CUIDADO e já começo com uma pergunta muito importante: você possui animais de estimação? Independentemente da espécie, se você convive com animais na sua casa, precisa saber o seguinte: os especialistas dizem que é bem difícil, mas a gente pode, sim, passar o coronavírus para eles. Sendo assim, é preciso tomar alguns cuidados especiais: usar máscara quando for ter contato com os animais, como, por exemplo, na hora de alimentá-los ou nos momentos de lazer; lavar as mãos antes e depois de tocá-los; evitar ao máximo as maravilhosas “lambidinhas” ou, então, dividir algum alimento com eles. Por que tudo isso? Porque o coronavírus é transmitido pela saliva, pelas nossas mãos e objetos contaminados. Se as nossas mãos estiverem contaminadas e fizermos carinho no gato ou cachorro, por exemplo, a gente pode infectar o animal, entendeu? Outra coisa: se você ou algum outro familiar estiver com suspeita ou esteja com a COVID-19, não pode ter contato com o cachorro, gato ou qualquer outro animal de estimação. É preciso manter distância, por mais triste e chato que seja. Agora, se não houver outro jeito, e mesmo doente você tiver que cuidar deles, tome todos os cuidados possíveis: use máscara, lave as mãos antes e depois do contato. Se eles ficarem doentes, leve-os para se consultar com um médico veterinário! E... continue amando nossos animazinhos, inseparáveis amigos. Depois, eu volto com o ZAP DO CUIDADO, com o tema: Distanciamento Social! ZAP DO CUIDADO, dicas saudáveis para evitar o contágio do coronavírus!

13- Olá! Tô aqui de novo com mais uma edição do ZAP DO CUIDADO! É duro, né? A gente ficava esperando o final de semana chegar, para aquele almoço com os amigos ou com a família toda reunida, uma festa de comunidade, churrasco, um bom baile, uma partida de futebol, boteco com os amigos, aquela diversão com o pessoal, ainda neste calor, e, de repente... não pode mais! É complicado, mas é o que se tem para o momento. Tudo precisa ser individual, viu? Nossa toalha, nossos talheres, os copos, bomba de tererê e chimarrão, não podem ser compartilhados! Lembra que o coronavírus é transmitido principalmente pela saliva e pelo contato físico, por isso, o melhor jeito da gente se cuidar e cuidar dos outros é se distanciando. É cruel, eu sei, faz uma baita falta esses encontros. Eu também estou sentindo falta de um bom abraço, um bom bate-papo, mas, por enquanto, estou entendendo que isso não pode, e que é para o bem de todos nós. E quando a gente tiver que ter contato no trabalho ou em outro ambiente externo, temos que seguir todos os cuidados com a máscara e mãos, e manter uma distância mínima de dois metros. Sempre que possível, inclusive dentro da empresa, no abate ou desossa, se você puder ficar um pouco mais afastado e não ombro a ombro, será muito bom!!!!!! Lembre-se disso! Por enquanto, o distanciamento social é uma das maneiras de manter o vírus bem longe da gente. Depois, eu volto com mais um ZAP DO CUIDADO, para falar sobre como são as regras nos alojamentos no período de pandemia! ZAP DO CUIDADO, dicas saudáveis para evitar o contágio do coronavírus!

14- Olá! Cá estou eu, para mais um ZAP DO CUIDADO!

Já viu que o negócio mudou pra você também, né, não somente nas casas coletivas ou repúblicas, mas também nas residências familiares? Sua cama deve ficar dois metros afastada das outras camas, e as janelas devem ficar o máximo de tempo abertas para arejar bastante o local. Evite aglomeração

de pessoas no quarto. As roupas de cama e banho precisam ser lavadas e passadas com maior frequência. Outro lembrete importante: é fundamental não dividir suas coisas. Nem cigarro, nem mate, nem prato, nem talheres, nem toalhas, nada pode ser compartilhado. Mais um detalhe: você precisa tirar o calçado antes de entrar na residência, lembra disso? Se você entrar com o calçado contaminado, todos os cuidados pra prevenir a COVID podem ser em vão. Depois, eu volto com o ZAP DO CUIDADO, para falarmos de um assunto que causa muitos danos. Notícias falsas, as famosas fake news! ZAP DO CUIDADO, dicas saudáveis para evitar o contágio do coronavírus!

15- Olá! Tô aqui de novo, com o ZAP DO CUIDADO!

Você já percebeu que muitas das notícias que você recebeu, principalmente pelo WhatsApp, não eram verdadeiras? Pois é, infelizmente, existem pessoas que fazem isso para confundir a gente, e daí pode dar um monte de problemas sérios. Antigamente, a gente chamava de boato, agora chamam de fake news, que significa notícia falsa. O problema é que esse tipo de informação chega pra gente com cara de verdade, porque tem todo o jeito de notícia que normalmente recebemos de pessoas conhecidas. Mas como dizem que não há crime perfeito, as chamadas fake news também deixam algumas pistas para a gente descobrir se aquela notícia é verdadeira ou não. Se você receber algo nesse sentido e ficar em dúvida, procure saber de onde veio a informação, veja a fonte. Uma coisa que acontece bastante nas notícias falsas são os erros de português. Quando têm imagens ou áudio fica um pouco mais complicado, mas não é impossível perceber as eventuais falhas. Uma dica é que as fotos ou vídeos publicados geralmente são de outra cidade, de outro país, de outro ano, ou seja, trata-se de uma montagem, isto é, aquilo que estão divulgando, como se fosse verdade, não existe! É comum também a mensagem vir com pedidos para que você compartilhe com urgência. Desconfie, porque se fosse

tão importante e urgente assim, você já estaria sabendo por outros meios. O melhor a fazer é não compartilhar. Na dúvida, não mande para ninguém, combinado? Depois, eu volto com o ZAP DO CUIDADO, com um assunto muito importante: a automedicação! ZAP DO CUIDADO, dicas saudáveis para evitar o contágio do coronavírus!

16- Olá! Cá estou para o nosso último ZAP DO CUIDADO!

Nesse nosso último encontro, preciso falar com você sobre algo muito importante: a automedicação, que é aquele hábito preocupante de tomar remédio por conta própria, só porque algum conhecido nosso tomou e funcionou. Isso é errado e pode nos fazer muito mal... mal mesmo, pode crer! Quer um exemplo? Os sintomas da COVID-19 são parecidos com uma gripe comum, porque dá febre, tosse seca, cansaço; e como a gente vai saber a diferença se não for ao médico? Não tem outro jeito! Ao notar esses sintomas, devemos procurar imediatamente um serviço de saúde. É lá que os profissionais vão nos dizer o que está acontecendo conosco, o remédio que temos que tomar, a dose certa e o período que vai durar o tratamento. E não se esqueça de avisar seu superior na empresa!!!! Se você não souber se é uma gripe ou a COVID-19 e tomar um remédio sem orientação médica, pode ser que disfarce os sintomas da doença. Daí, você acha que melhorou e ela acaba piorando, justamente porque tomou remédio errado. Tem uma outra questão importante: se por acaso você toma algum medicamento de uso contínuo, como, por exemplo, para pressão e diabetes, você não deve misturar com outros remédios sem ter certeza! Isso porque eles podem atrapalhar o efeito daquela medicação que você já toma, ou então provocar alguma reação grave no seu corpo. Quem vai nos falar se podemos ou não misturar os medicamentos é um profissional da saúde, e é por isso que o melhor caminho é procurar ajuda médica. Isso é muito sério! E, assim, encerramos o nosso ZAP DO CUIDADO, esperando ter auxiliado você a se

prevenir do coronavírus, tendo em mente que ele pode causar danos sérios às nossas vidas, se não tomarmos os cuidados necessários. Grato pela sua atenção e até um dia desses, com mais um ZAP DO CUIDADO, dicas saudáveis para evitar o contágio do coronavírus!

Fiquem bem e saúde para todos nós!!!!

7) O cuidado com a desinformação e as “fake news” em tempo de pandemia

Toda notícia que é publicada em um jornal impresso, na rádio, na TV, em um podcast ou em uma revista é feita a partir de uma fonte consultada. Ou seja, o profissional do jornalismo, o jornalista, não produz um conteúdo sem ter falado com um profissional especialista no tema, pesquisado em fontes oficiais e aprofundado o conhecimento sobre aquilo que ele vai divulgar. A notícia é cuidadosamente estruturada a partir de entrevistas, checagem de dados e informações históricas, com uma revisão final criteriosa antes da divulgação nas redes sociais e outros meios de comunicação. Portanto, se é notícia, não é mentira (*fake*), e se for mentira, não é notícia. O que acontece é que as notícias falsas, denominadas “*fake news*”, apresentam-se com a roupagem de uma notícia quanto à forma visual e textual. Por isso, as *fake news* são perigosas e consideradas como desinformação.

Atualmente, a informação profissional está combatendo a desinformação – agências especializadas, sites de comunicação, o Ministério da Saúde e a Organização das Nações Unidas (ONU) estão identificando conteúdos desatualizados, fabricados, manipulados e falsos. A desinformação está sendo produzida por grupos que têm o objetivo de confundir as pessoas e atrapalhar o desenvolvimento social, e isso, em tempo de pandemia, pode causar sérios problemas de saúde, financeiros, políticos e

até internacionais. É fundamental estar atento ao que se recebe no aparelho celular ou nas páginas das redes sociais. No Quadro 2, apresentam-se algumas das notícias falsas apuradas pelo Ministério da Saúde.

Quadro 2 – Exemplos de notícias do tipo “fake news” apuradas pelo Ministério da Saúde.

EXEMPLOS DE NOTÍCIAS DO TIPO “FAKE NEWS” APURADAS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE
Declaração do ministro Pazuello sobre atestados de óbitos - <i>É FAKE NEWS!</i>
Feijão da Igreja Mundial que cura coronavírus - <i>É FAKE NEWS!</i>
Vacina da gripe aumenta risco de adoecer por coronavírus - <i>É FAKE NEWS!</i>
Máscaras de doação da China são contaminadas com coronavírus - <i>É FAKE NEWS!</i>
Café previne o coronavírus - <i>É FAKE NEWS!</i>
Fumar aumenta o risco da forma grave de coronavírus - É VERDADE!
Beber água de 15 em 15 minutos cura o coronavírus - <i>É FAKE NEWS!</i>
Rússia anuncia cura para coronavírus - <i>É FAKE NEWS!</i>
Chá de limão com bicarbonato quente cura coronavírus - <i>É FAKE NEWS!</i>
Aplicativo Coronavírus-SUS, do Governo do Brasil, é inseguro - <i>É FAKE NEWS!</i>
Beber muita água e fazer gargarejo com água morna, sal e vinagre previne coronavírus - <i>É FAKE NEWS!</i>
Álcool em gel é a mesma coisa que nada - <i>É FAKE NEWS!</i>

Fonte: disponível em: <https://www.saude.gov.br/component/tags/tag/novo-coronavirus-fake-news>. Acesso em: 10 jun. 2020.

Essas são algumas das informações que foram e estão sendo disseminadas durante esta pandemia, entre milhares de outras criadas neste período. Talvez, você já deva ter recebido em seu WhatsApp ou ter visto informações como essas em algum compartilhamento na linha do tempo do seu Facebook, que provavelmente você recebeu/ou viu no perfil de alguém que você confia, certo? E essa pessoa deve ter recebido de alguém que ela confia. É assim que a desinformação se dissemina, a partir da confiança que você tem nos familiares e amigos. Mas, não é só dessa forma. Textos, notícias e imagens que recebemos têm algumas características textuais e visuais que são estrategicamente usadas para nos conquistar, como se apresentassem informações afirmativas e milagrosas sobre um possível remédio ou cura contra a Covid-19.

A seguir, apresentam-se alguns passos para a prevenção da desinformação:

- 1) É preciso questionar a informação que foi recebida e observar quem a produziu. Se não tem créditos ou a informação do profissional e/ou veículo de informação, desconfie.
- 2) Verifique a data da publicação e se o texto tem erros ortográficos.
- 3) A imagem está estranha? Pode ter sido manipulada? Observe!
- 4) Verifique o endereço de web, ele pode ser parecido com outros sites conhecidos e não ser o oficial.
- 5) Se a informação recebida tiver expressões como: “compartilhe agora”, “urgente”, “todo mundo deve saber”, cuidado; possivelmente, ela vai ser uma informação manipuladora.
- 6) Há muitas imagens e vídeos que são compartilhados que mostram uma situação que parece ser atual, mas não é, portanto, está fora do contexto atual, pesquise.

A produção do que se conhece como “*fake news*”, mas que é desinformação, no mundo e no Brasil, está cada vez mais organizada e é preciso combatê-la. Uma ação importante é não compartilhar aquilo que não se sabe a procedência e que não se tenha confiança na sua produção. Quando se recebe um conteúdo informativo, é necessário verificar sua veracidade com cautela, para não compartilhar a desinformação.

AGRADECIMENTOS

O Programa Certified Humane é o principal programa de certificação de bem-estar para animais de produção voltados à alimentação humana. Com fazendas, granjas e empresas certificadas em vários países, já beneficiou mais de 1,2 bilhão de animais desde o seu lançamento em 2003.

As regras de certificação abrangem desde o nascimento até o abate do animal e consideram todos os aspectos associados à sua criação – alimentação nutritiva e equilibrada, abrigos e áreas de repouso com todo o enriquecimento ambiental para permitir a expressão dos comportamentos naturais de cada espécie, exigências associadas à capacitação dos envolvidos no manejo animal e na gestão da operação, práticas para garantir a boa saúde dos animais e, obviamente, o abate humanitário.

O selo Certified Humane está associado às melhores práticas de bem-estar animal e já é reconhecido pelo consumidor final como comprovação de que as fazendas, as granjas e os frigoríficos que adotam os padrões do programa permitem aos animais ter uma vida que vale a pena ser vivida.



*Baseado nas normas do Programa de Certificação Certified Humane Raised & Handled, as quais incluem uma nutrição equilibrada livre de antibióticos, abrigos e áreas de repouso para os animais e espaço adequado para a manifestação natural de cada espécie.
www.CertifiedHumaneBrasil.org

Referências

ABNT. Catálogo. 2020. Disponível em: <https://www.abntcatalogo.com.br/norma.aspx?ID=442968>. Acesso em: 23 set. 2020.

ADHIKARI, S. P. *et al.* Epidemiology, causes, clinical manifestation and diagnosis, prevention and control of coronavirus disease (Covid-19) during the early outbreak period: a scoping review. *Infectious Diseases of Poverty*, 17 Mar. 2020. Disponível em: <https://idpjournal.biomedcentral.com/articles/10.1186/s40249-020-00646-x>. Acesso em: 23 set. 2020.

ANVISA. *Nota Técnica nº 49/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA*. Orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19. 2020a. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA_TECNICA_N_49.2020.GIALI_orientacoes_atendimento_ao_cliente.pdf/e3cb8332-e236-482f-b446-cb2a39dc4589. Acesso em: 23 set. 2020.

ANVISA. *Covid-19: tudo sobre máscaras faciais de proteção*. Notícias – Anvisa, 2020b. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/noticias/-/asset_publisher/FXrpx9qY7FbU/content/covid-19-tudo-sobre-mascaras-faciais-de-protecao/219201. Acesso em: 23 set. 2020.

ANVISA. *Nota Técnica nº 47/2020/SEI/GIMTV/GGPAF/DIRE5/ANVISA*. Dispõe sobre as medidas sanitárias a serem ado-

tadas em portos e embarcações, frente aos casos do novo coronavírus SARS-CoV-2 (COVID-19). 2020c.

CID10. *Código Internacional de Doenças*. 2020. Disponível em: <https://cid10.com.br/>. Acesso em: 23 set. 2020.

DANTAS-QUEIROZ, M. V.; WENTZEL, L. C. P.; QUEIROZ, L. L. Science communication podcasting in Brazil: The potential and challenges depicted by two podcasts. *Anais da Academia Brasileira de Ciências*, v. 90, n. 2, p. 1891-1901, 1 abr. 2018. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/0001-3765201820170431www.scielo.br/aabc> | www.fb.com/aabcjournal. Acesso em: 23 set. 2020.

DYAL, J. W. *et al.* Covid-19 Among Workers in Meat and Poultry Processing Facilities - 19 States, April 2020. *Morbidity and Mortality Weekly Report*, v. 69, n. 18, 8 maio 2020. Disponível em: http://www.cdc.gov/mmwr/volumes/69/wr/mm6918e3.htm?s_cid=mm6918e3_w. Acesso em: 23 set. 2020.

GLOBO. *Combate ao coronavírus | Etiqueta respiratória: saiba como tossir e espirrar em público*. Globoplay, 2020. Disponível em: <https://globoplay.globo.com/v/8405406/>. Acesso em: 23 set. 2020.

HABERSAAT, K. B. *et al.* Ten considerations for effectively managing the Covid-19 transition. *Nature Human Behaviour*, v. 4, n. 7, p. 677-687, 1 jul. 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.1038/s41562-020-0906-x>. Acesso em: 23 set. 2020.

INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 20, de 21 de outubro de 2016 - Imprensa Nacional. Disponível em: https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/22061817/do1-2016-10-25-instrucao-normativa-n-20-de-21-de-outubro-de-2016-22061778-22061778. Acesso em: 23 set. 2020.

INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 60, de 20 de dezembro de 2018 - Imprensa Nacional. Disponível em: <https://www.in.gov.br/materia/-/>

asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/56641896. Acesso em: 23 set. 2020.

ISER, B. P. M. et al. Definição de caso suspeito da Covid-19: uma revisão narrativa dos sinais e sintomas mais frequentes entre os casos confirmados. *Epidemiologia e serviços de saúde: Revista do Sistema Único de Saúde do Brasil*, 2020. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2237-96222020000300401&lng=pt&nrm=iso&tlng=pt. Acesso em: 23 set. 2020.

MAPA. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2017/decreto/d9013.htm. Acesso em: 23 set. 2020.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. *Boletim Epidemiológico*. Centro de Operações de Emergências em Saúde Pública | COE-nCoV. 2020a. Disponível em: http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/manual_integrado_prevencao_doencas_alimentos.pdf. Acesso em: 23 set. 2020.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Coronavírus: o que você precisa saber e como prevenir o contágio. 2020b. Disponível em: <https://coronavirus.saude.gov.br/>. Acesso em: 23 set. 2020.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Decreto nº 10.282 de 20 de março de 2020. 2020c. Disponível em: <https://legislacao.presidencia.gov.br/atos/?tipo=DEC&numero=10282&ano=2020&ato=da6UTQU1EMZpWTd0f>. Acesso em: 23 set. 2020.

UOL. *Coronavírus*: milhões de animais serão abatidos nos EUA durante pandemia. 2020. Disponível em: <https://noticias.uol.com.br/internacional/ultimas-noticias/2020/05/19/animais-abatidos-eua-coronavirus.htm>. Acesso em: 23 set. 2020.

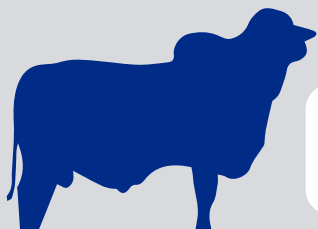
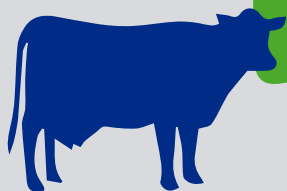
PEREIRA TAPPES, S. *et al.* Doenças transmitidas por manipuladores de alimentos em serviços de saúde: subsídios para elabora-

ção de ações de segurança e saúde pública e ocupacional. *Revista Brasileira de Medicina do Trabalho*, v. 17, n. 3, p. 431-471, 2019.

ZANELLA, J. A. *et al.* *Manual Técnico Operacional v. 1. Procedimentos de biossegurança para a Covid-19 nos encontros nas rotinas produtivas entre técnicos extensionistas e produtores rurais de suínos*. São Paulo: Universidade de São Paulo, Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia, 2020.

ZHU, N. *et al.* A novel coronavirus from patients with pneumonia in China, 2019. *New England Journal of Medicine*, v. 382, n. 8, p. 727-733, 20 fev. 2020. Disponível em: <http://www.nejm.org/doi/10.1056/NEJMoa2001017>. Acesso em: 23 set. 2020.

Procedimentos de Biossegurança para Prevenção ao Contágio e Propagação da Covid-19 para Colaboradores de Frigoríficos



ISBN 978-65-5607-011-7

