



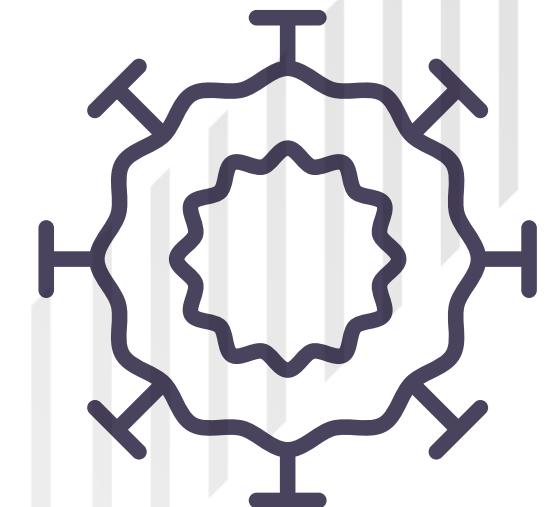
ORIENTAÇÕES PARA EMPRESAS E INDÚSTRIAS

PREVENÇÃO DO CORONAVÍRUS

O QUE É CORONAVÍRUS E COMO OCORRE A TRANSMISSÃO?

Coronavírus é uma família de vírus que causam infecções respiratórias. O novo agente do coronavírus foi descoberto em 31/12/19 após casos registrados na China e provoca a doença chamada de coronavírus (COVID-19).

A transmissão ocorre de uma pessoa doente para outra ou por contato próximo por meio de secreções contaminadas como: gotículas de saliva, espirro, tosse, catarro, aperto de mãos, outros.



CASO SUSPEITO OU CONFIRMADO

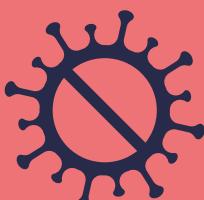
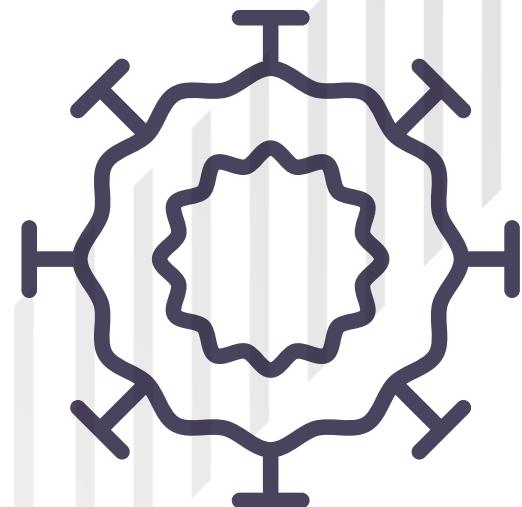
CONSIDERA-SE CASO SUSPEITO

Trabalhador que apresente : **febre, tosse, dor de garganta, coriza e falta de ar**, e podem haver outros sintomas (**dores no corpo, cansaço, fadiga, congestão nasal, perda do olfato ou paladar e diarreia**)

CONSIDERA-SE CONTATANTE DE CASO CONFIRMADO

Trabalhador assintomático, aquele que teve contato próximo a pessoa sabidamente **infetada pelo Coronavírus cerca de 2 dias antes e quatorze dias após**, nas seguintes condições:

- **por mais de 15 minutos, à distância até 1 metro**
- **compartilha do mesmo ambiente domiciliar**
- **profissional de saúde ou que manipule amostras de material contaminado** e que não esteja usando proteção adequada



CUIDADOS GERAIS

- Desenvolver um planejamento frente ao Coronavírus.**
- Adotar o teletrabalho / Home Office, sempre que possível e principalmente para os colaboradores do grupo de risco (idosos, doenças crônicas, auto imune, gestantes e lactantes).**
- Evitar aglomerações de pessoas, estabelecendo horário alternativo de trabalho.**
- O uso de máscara é obrigatório ao sair de casa;**
- Orientação aos colaboradores sobre medidas de prevenção, utilização de EPI (quando indicado) e higiene pessoal, bem como, realizar o acompanhamento e controle de casos na Empresa/Indústria.**
- Sempre que possível, promover o distanciamento dos colaboradores no setor de trabalho de pelo menos 1 M, conforme recomendação do Ministério da Saúde.**
- Lixeira com tampa acionada por pedal.**
- Lavagem das mãos com água e sabonete líquido por 40 segundos.**



CUIDADOS GERAIS

- ✓ Disponibilizar álcool gel 70% na entrada das salas e orientar os funcionários para a sua utilização.**
- ✓ Realizar a desinfecção das mesas e cadeiras, friccionando com pano seco e limpo embebido com álcool 70% por 20 segundos, ao término do turno de trabalho.**
- ✓ Reorientar a equipe de apoio para a intensificação da limpeza dos diferentes materiais utilizados e de uso comum no dia a dia.**
- ✓ Limpeza dos equipamentos de ar-condicionado: manter limpos os componentes do sistema de climatização (bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e dutos).**
- ✓ Realizar ou participar de eventos, palestras, workshops utilizando plataformas virtuais (Skype, hangouts, EAD etc.).**
- ✓ Promover ginástica laboral em ambiente ventilado. Respeitando a distância de pelo 1 metro entre os colaboradores.**
- ✓ Incentivar a hidratação e alimentação saudável**



CONTATO E COMPARTILHAMENTO

-  **Evitar contato próximo com pessoas que sofrem de infecções respiratórias agudas.**
-  **Não compartilhar copos, canudos, toalhas, talheres, alimentos, maquiagem e protetores labiais, canetas, celulares etc.**
-  **Intensificar a higienização dos ambientes de uso comum, incluindo maçanetas, torneiras, porta papel toalha, assim como computadores e objetos de uso coletivo.**



SINTOMAS

EM CASO DE TOSSE

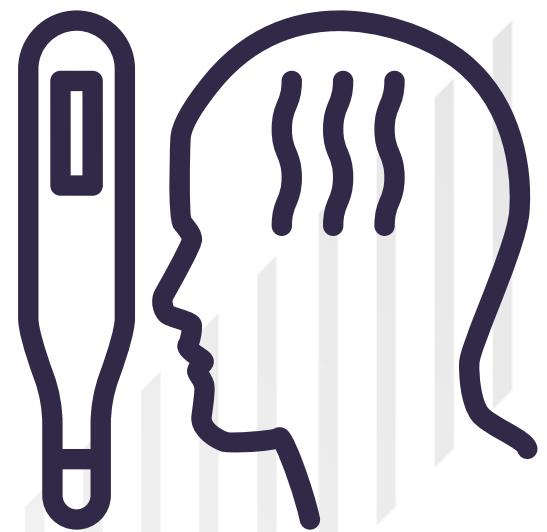
- ✓ Utilizar lenço descartável para higiene nasal.
- ✓ Cobrir o nariz e a boca com lenços/papéis descartáveis quando tossir ou espirrar.
- ✓ O lenço utilizado deve ser descartado.
- ✓ Caso não haja lenço ou toalha de papel disponível, ao espirrar ou tossir é preferível cobrir o nariz e a boca o braço (“espirrar no cotovelo”).



SINTOMAS

EM CASO DE FEBRE OU FALTA DE AR

- ✓ **Procurar com brevidade atendimento médico**
- ✓ **Afastar trabalhador por 14 dias
(home office, caso não apresentar atestado)**



BEBEDOUROS

Diante da atual situação epidemiológica, a Prefeitura de Curitiba proíbe a utilização de bebedouro nos estabelecimentos.

Deverá ser disponibilizada água potável para o consumo de maneira que não haja contato e/ou proximidade entre a boca e o dispensador da água, evitando assim a contaminação.



AMBIENTES DE ARMAZENAGEM E DISTRIBUIÇÃO

- ✓ **Intensificar a higienização dos veículos, controles dos veículos, volantes, alavancas etc.**
- ✓ **Disponibilizar álcool gel 70% nos veículos e orientar os funcionários para a sua utilização.**
- ✓ **Realizar a desinfecção interna dos veículos com pano seco e limpo embebido com álcool 70% por 20 segundos, ao término do turno de trabalho.**
- ✓ **Limpar os equipamentos de ar-condicionado do veículo, mantendo limpos os componentes do sistema de climatização (serpentinhas, umidificadores, ventiladores e dutos).**



SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO/REFEITÓRIO

- ✓ **Disponibilizar pia para lavagem de mãos com sabonete líquido, toalhas de papel descartáveis e lixeiras dotadas de tampa com acionamento sem contato manual.**
- ✓ **Fornecer álcool 70% na entrada do estabelecimento.**
- ✓ **Dispor de barreiras de proteção, nos equipamentos de bufê.**
- ✓ **Manter os talheres protegidos em dispositivos próprios ou embalados individualmente.**
- ✓ **Intensificar a higienização dos cardápios e galheteiros com álcool 70%.**
- ✓ **Manter Ambientes ventilados.**
- ✓ **Aumentar a frequência de higienização de superfícies (mesas, cadeiras, maçanetas, entre outros), bem como os procedimentos de higiene da cozinha.**



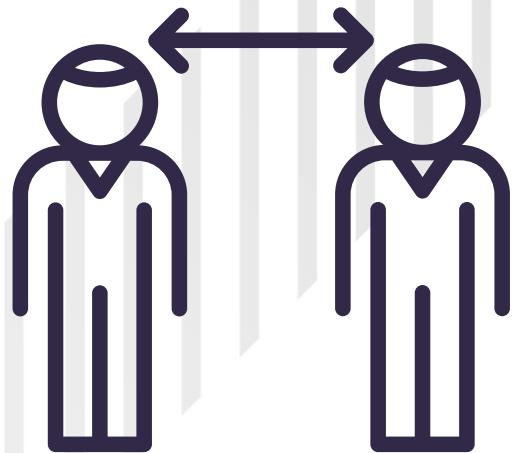
SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO/REFEITÓRIO

- ✓ Caso seja utilizado o autosserviço, substituir todos os utensílios (colheres, espátulas, pegadores, conchas e outros similares) a cada 30 minutos, higienizando-os completamente (incluindo seus cabos), para que então retornem ao bufê.
- ✓ Garrafas térmicas, colheres para café e chá e outros utensílios, em balcões de café e sobremesa, devem seguir o mesmo procedimento de higienização.
- ✓ Orientar aos colaboradores que devem evitar falar excessivamente, rir, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades.



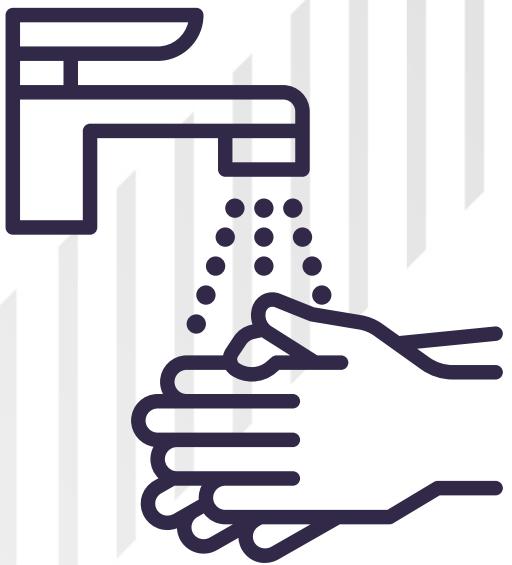
SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO/REFEITÓRIO

- ✓ Organizar as filas de “caixa” e atendimento mantendo distância mínima de 2 (dois) metros entre os clientes.
- ✓ Manter as mesas dispostas de forma a haver 2 (dois) metros entre os clientes, orientando a sentar na mesma mesa apenas pessoas de convívio próximo (que residam na mesma casa). Realizar a higienização das mesas antes e após a utilização.
- ✓ Os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos clientes e funcionários. Também é permitido aos funcionários copos ou canecas não descartáveis, desde que de uso individual.



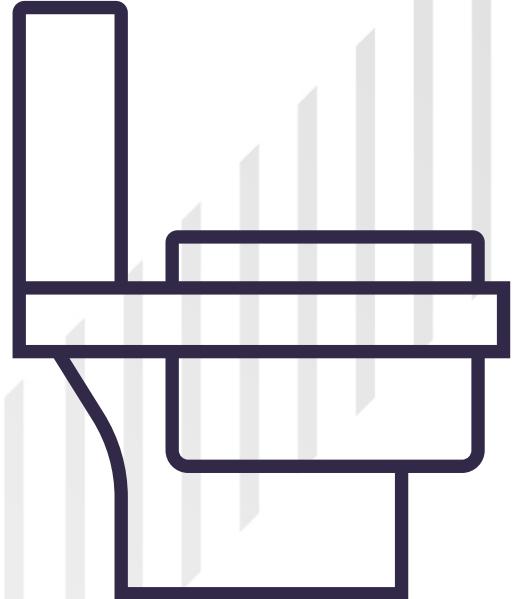
SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO/REFEITÓRIO

- Realizar a higienização das mãos e antebraços com água e sabonete líquido inodoro (por no mínimo 40 segundos), secar as mãos com toalhas de papel não reciclado, em seguida, proceder antisepsia com álcool gel 70% (fricção por no mínimo 20 segundos).**
- ✓ Não devem falar, rir, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades.**
- ✓ Não devem manipular alimentos se estiverem doentes.**
- ✓ Adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos prontos para o consumo, por meio de utensílios ou luvas descartáveis, após antisepsia das mãos.**



BANHEIROS E VESTIÁRIOS

-  **Não compartilhar toalhas e produtos de uso pessoal.**
-  **Intensificar a higienização dos ambientes de uso comum, incluindo maçanetas, torneiras, porta papel toalha, bancos, acessórios etc.**
-  **Disponibilizar álcool gel 70% na entrada dos banheiros e vestiários e orientar os funcionários para a sua utilização.**
-  **Realizar a desinfecção das mesas e cadeiras, friccionando com pano seco e limpo embebido com álcool 70% por 20 segundos, ao término do turno de trabalho.**
-  **Os panos devem ser exclusivos para uso em cada ambiente. Portanto, panos usados na limpeza de banheiros não devem ser usados na limpeza de outros setores.**



PRODUÇÃO

- ✓ **Realizar a desinfecção das mesas, cadeiras, máquinas, equipamentos, ferramentas e utensílios utilizados, friccionando com pano seco e limpo embebido com álcool 70% por 20 segundos, ao término do turno de trabalho.**
- ✓ **Reorientar a equipe de apoio para a intensificação da limpeza dos diferentes materiais utilizados e de uso comum no dia a dia.**
- ✓ **Todos os trabalhadores devem usar máscaras durante todo o período de trabalho.**
- ✓ **Devem lavar as mãos com água e sabão/sabonete ou usar álcool gel nas mãos com frequência, após tocar em superfícies não higienizadas**
- ✓ **Evitar se cumprimentar com toque, se necessário, apenas pelos cotovelos.**



IMPORTANTE

Casos de febre (temperatura corporal maior de 37,9°C) **e/ou tosse frequente e falta de ar:** encaminhar colaborador para consulta médica, só permitindo retorno com orientações médicas.

O SUS desenvolveu um aplicativo com informações sobre o COVID-19 que também realiza uma **triagem virtual**, indicando se é necessário ou não a ida a hospitais.

Baixar app:



FICHA TÉCNICA

**Gerência Executiva Segurança e
Saúde para Indústria - Sesi PR**

Rosangela Isolde Fricke

Gerente Executiva Segurança e Saúde
para Indústria

Juliana Danielle Cipriani Presiazniuk
Coordenadora Segurança e Saúde para
Indústria

Danielle De Lara

Coordenadora de Processos

Equipe Técnica
Aline Gomides Da Silva
Mariano Alberichi
Dr. Ronaldo Ruaro

Diagramação e revisão
Gerência Executiva de Marketing



 sesipr.com.br/informacoes-sst
 **whatsapp (41) 99602-6727**