



CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA – UniCEUB
FACULDADE DE CIÊNCIAS DA EDUCAÇÃO E SAÚDE – FACES
CURSO DE MEDICINA VETERINÁRIA

LOYANE RICARDO CORNELIO

**ANÁLISE OBSERVACIONAL DO MANUAL DE ORIENTAÇÕES GERAIS
PARA FRIGORÍFICOS EM RAZÃO DA PANDEMIA CAUSADA PELA SARS-CoV 2**

BRASÍLIA-DF
2020

LOYANE RICARDO CORNELIO

**ANÁLISE OBSERVACIONAL DO MANUAL DE ORIENTAÇÕES GERAIS
PARA FRIGORÍFICOS EM RAZÃO DA PANDEMIA DA SARS-CoV 2**

Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) apresentado para a banca examinadora, composta por professores da instituição de ensino do Centro universitário de Brasília - UniCEUB, como requisito parcial para a obtenção do título de Médico Veterinário. Curso concluído no ano de 2020. Orientador: Professor Msc. Lucas Edel Donato

**BRASÍLIA-DF
2020**

LOYANE RICARDO CORNELIO

**ANÁLISE OBSERVACIONAL DO MANUAL DE ORIENTAÇÕES GERAIS
PARA FRIGORÍFICOS EM RAZÃO DA PANDEMIA DA SARS-CoV 2**

Trabalho de Conclusão do Curso (TCC) apresentado a banca avaliadora da faculdade Centro universitário de Brasília - UniCEUB para obtenção do grau no curso de Medicina Veterinária concluído no ano de 2020. A candidata foi avaliada pela banca examinadora composta por professores e Drs abaixo assinados. Orientador: Professor Lucas Edel Donato

Brasília-DF, 14 de Dezembro de 2020.

Banca examinadora:

Professor Msc. Lucas Edel Donato

Orientador

Professora Dra. Júlia Siqueira Simões

Professora Dra. Lorena Cunha Mota

Agradecimentos

Nessa seção do trabalho quero lembrar das pessoas que contribuíram com a minha formação acadêmica e que caminharam lado a lado comigo, me dando todo o apoio, incentivo para persistir nos estudos e que comemoraram as minhas conquistas.

Primeiramente mostro minha imensa gratidão a Deus por ter me dado a honra de conhecer pessoas incríveis na minha caminhada durante o curso, como as amizades que construí dentro da faculdade, e espero levá-las comigo para a vida toda. Gratidão a todos os professores que compartilharam a sua bagagem de conhecimento com os alunos, contribuindo assim com o meu crescimento tanto profissional como pessoal e aos mentores e os grandes profissionais que me inspiraram a escolher a área que pretendo seguir.

Além disso, me sinto grata pelo incentivo maior vindo dos meus pais durante esses 5 anos de faculdade que mesmo nos trancos e barrancos mantiveram o equilíbrio e exerceram o papel de base na minha criação. Me incentivaram sempre a correr atrás dos meus sonhos. Hoje, me sinto realizada por está encerrando está etapa da minha vida e sei que a graduação é só o começo. Uma frase que me disseram sempre é “O conhecimento que a gente adquire ninguém tira de você” e isso é verdade porque conhecimento é a ferramenta para a construção de um mundo cada vez consciente em diversos aspectos e pode ser usado como ferramenta para alcançar os objetivos pessoais.

Agradeço especialmente aos Drs. Luciano de Mello, Marcus Vinícius e a Dra. Maryanna Doutor, veterinários da empresa onde realizei o estágio final e que tive o prazer de conhecer e trabalhar em equipe. Eles me deram a oportunidade de conhecer na prática a atuação do médico veterinário dentro das grandes indústrias de alimento e contribuíram com o tema do meu trabalho.

Agradeço também ao meu professor Lucas por me orientar no Trabalho final do curso- TCC, me dando todo incentivo para o tema abordado, reconhecendo a relevância que o assunto tem para a sociedade e para o agronegócio brasileiro em plena situação de pandemia mundial vivido no ano de 2020.

Resumo

O Brasil é o 2º maior exportador de alimentos industrializados, abastecendo mais de 180 países, isso graças ao seu destaque no Agronegócio e pela sua pujante capacidade produtiva. Existe no país cerca de 36,1 mil indústrias do ramo de alimentos e bebidas, que além de atender as necessidades inadiáveis da população, exerce um importante papel no desenvolvimento econômico do país. Com o surgimento da pandemia do Coronavírus, causado pelo SARS-CoV2, em 2020, diversos setores em todo o mundo sentiram as consequências da atual doença, gerando não somente prejuízos no setor de saúde pública, mas afetando o comércio, e levando a suspensão das atividades de algumas unidades produtoras de carnes, frigoríficos e abatedouros, A indústrias de alimentos foram em geral um das atividades que se mantiveram firmes no abastecimento alimentara da população nesse momento de crise, isso por conta das planos de ações que o governo teve como forma de diminuir os efeitos no quadro econômico do Brasil. Desse modo, os órgãos públicos como o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, juntamente com o Ministério da Saúde e a subsecretaria do Trabalho criaram um manual de orientações gerais para frigoríficos em razão da pandemia da Covid-19, apresentando medidas a serem adotadas pelos estabelecimentos na prevenção da saúde dos colaboradores dentro do ambiente de trabalho. O objetivo do presente estudo é realizar uma análise observacional das medidas adotadas pelo frigorífico de aves presente no Estado de GO, no intuito de levantar quais medidas foram encontradas dentro do estabelecimento e quais se classificam em conforme, não conformes ou que não se aplicam ao estabelecimento com base nas orientações vindas do manual. Das mais de 70 medidas apresentadas 87,21% destas estão em conformidade dentro do estabelecimento, 4,67% se classifica como não conforme e 8,14% das medidas não se aplica dentro da empresa. Portanto, esse estudo permitiu apresentar as mudanças ocorridas dentro dos estabelecimentos de abate de aves e processamento de carne, no intuito de criar um ambiente de trabalho seguro aos colaboradores e manter a normalidade de suas atividades comerciais.

Palavra-chave: Indústria de alimentos. Medidas de prevenção. Coronavírus.

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	7
2	METODOLOGIA	8
3	RESULTADOS E DISCUSSÃO	8
3.1	MEDIDAS DE CARÁTER GERAL:	9
3.2	PRÁTICAS DE BOA HIGIENE E CONDUTA:	10
3.3	PRÁTICA QUANTO ÀS REFEIÇÕES:	12
3.4	PRÁTICAS REFERENTES AOS VESTIÁRIOS:.....	13
3.5	PRÁTICAS REFERENTE AO SESMT E CIPA:	13
3.6	PRÁTICAS REFERENTES AO TRANSPORTE DE TRABALHADORES FORNECIDO PELO EMPREGADOR:	15
3.7	PRÁTICAS REFERENTE ÀS MÁSCARAS DE PROTEÇÃO	15
3.8	SUSPENSÃO DE EXIGÊNCIAS ADMINISTRATIVAS EM SST:.....	16
3.9	PROCEDIMENTOS DE CONTINGÊNCIA	18
3.10	RETOMADA DAS ATIVIDADES DE SETOR OU DO ESTABELECIMENTO	19
3.11	OUTRAS MEDIDAS ADOTADAS.....	20
4	CONCLUSÃO	20
5	REFERÊNCIAS	21
	APÊNDICE I	25

1 INTRODUÇÃO

O setor de alimentos é uma categoria que vem expandindo com o passar do tempo. Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), existem cerca de cinco milhões de empresas registradas, sendo 36,1 mil do ramo de indústrias de alimentos e bebidas (ABIA, 2020), com um total de 2.667 responsáveis pelo abate de suínos, aves, bovinos e outros animais (IBGE, 2018). Estes estabelecimentos são responsáveis por comercializam produtos de origem animal (carnes e derivados) no objetivo de abastecer a população e atende as necessidades do consumidor.

As indústrias alimentícias contribuem para o crescimento econômico do Brasil, sendo o setor que mais gera empregos (1,6 milhão de postos de emprego) e que se destaca no mercado externo, se apresentando como o 2º maior exportador de alimentos industrializados, abastecendo mais de 180 países (BRASIL, 2019). Com o surgimento da pandemia do Coronavírus causada pelo SARS-CoV2 em 2020, o mundo deparou com uma crise sanitária geral, causando um colapso no sistema de saúde e forte regressão no setor econômico dos países.

Nos Estados Unidos algumas plantas frigoríficas foram fechadas por conta do número de trabalhadores infectados (SOENDERGAARD, et al, 2020). Dessa forma, o governo federal adotou ações para controlar a economia do país, criando planos estratégicos para dar suporte a população, ao comércio, aos empresários e ao agronegócio nesse período.

Comparando o cenário atual com as pandemias da gripe aviária (2003 e 2013) e a gripe suína (2009), de caráter zoonótico, estudos mostram que não há evidências de que o novo vírus causador de complicações respiratórias, seja transmitido pelos alimentos (ANVISA, 2020).

De acordo com o Decreto nº 10.292, de 25 de março de 2020, os serviços prestados pelas indústrias de alimentos são classificadas como atividades essenciais, com isso, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), juntamente com o Ministério da Saúde (MS) e Ministério da Economia (ME) publicam um manual de orientações para indústrias frigoríficas com diretrizes ao enfrentamento do Covid-19. Dentro desse contexto, o objetivo do presente estudo é realizar uma análise observacional e descritiva das diretrizes adotadas dentro de um frigorífico de aves conforme as medidas preventivas recomendadas pelo manual.

2 METODOLOGIA

O método de abordagem neste estudo consiste em uma avaliação observacional de caráter descritivo das medidas de controle aplicadas durante o período de pandemia do Covid-19 no ano de 2020 dentro de indústrias de alimentos, sendo que, os dados levantados foram avaliados quantitativamente.

As coletas dos dados foram realizadas durante 2 meses em um frigorífico de aves localizado no município de Pires do Rio, no estado de Goiás.

O estudo teve como parâmetro avaliativo o manual de “ORIENTAÇÕES GERAIS PARA FRIGORÍFICOS EM RAZÃO DA PANDEMIA DA COVID-19”, o qual sugerem mais de 70 tipos de medidas recomendadas aos frigoríficos durante o cenário de emergência em saúde pública.

Para análise das informações observadas foram avaliadas as mudanças adotadas e comparadas com as medidas abordadas pelo manual, e assim identificar quais foram adotadas ou não dentro do estabelecimento. Para essa abordagem foi elaborado um Checklist (APÊNDICE I), levantando tópicos como: Medidas de caráter geral, Práticas de boa higiene e conduta, Práticas quanto às refeições, Práticas referentes ao vestiário, Práticas referentes ao SESMT e CIPA, Práticas referentes ao transporte de trabalhadores fornecido pelo empregador, Práticas referentes às máscaras de proteção, Suspensão de exigências administrativas em SST, Procedimentos de contingência e medidas referente a retomada das atividades do estabelecimento.

E para fins de avaliação as medidas adotadas na empresa foram classificadas em:

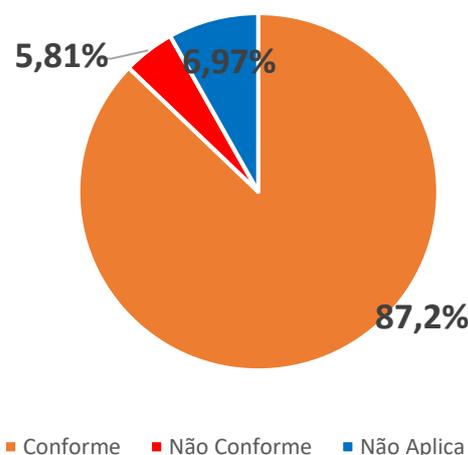
- Conforme: medidas que se encontram dentro do estabelecimento de acordo com as orientações do manual;
- Não conforme: medidas que se encontram fora do padrão ou que não seguem as orientações do manual.
- Não aplica: são medidas que não se enquadram ao estabelecimento.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Cada medida abordada pelo manual apresenta suas devidas orientações. Dessa forma, o frigorífico de aves em estudo apresentou 87,2% das medidas recomendadas

em conformidade dentro da indústria, dado esse representado pelo Gráfico 1. Esse resultado revela quantas medidas foram adotadas pela indústria, para dar continuidade a suas atividades durante a pandemia e atender as recomendações vindas dos órgãos públicos para o enfrentamento da nova doença.

Gráfico 1: Porcentagens de itens em conformidade, não conformidade e que não aplicam dentro do estabelecimento de abate de aves conforme o Manual.



Fonte: PRÓPRIA,2020.

As medidas abordadas no manual referem se a:

3.1 MEDIDAS DE CARÁTER GERAL:

Nesse tópico, foi contabilizado que as medidas adotadas pelo frigorífico correspondem a 87% (20/23) das medidas em conformidade com as orientações abordadas no manual como, a criação de protocolos de identificação e afastamento de trabalhadores suspeitos ou confirmados pela doença, criação e divulgação do plano de contingência, adoção de ferramentas que facilita a comunicação do empregado sobre os sintomas suspeitos da covid-19 à empresa, orientações quanto ao transporte, aos trabalhadores terceirizados sobre os novos protocolos adotados na empresa, medidas sobre o fornecimento de máscaras e entre outras medidas. Já os 4,34% (1/23) das medidas se encontram como não conforme, ao quais está relacionado a identificação de funções que podem ser efetuadas via remoto. Já os outros 8,69% (2/23) refere-se a medidas que não se aplicam ao frigorífico como a

utilização de barreiras físicas nos postos de trabalho e distanciamento dos colaboradores durante a linha de produção.

A ABPA (2020a), publicou recomendações a serem adotadas pelos associados, para a elaboração dos planos de contingência dentro da indústria, que permite atuar na identificação e contenção dos casos de Covid-19. Além disso, orienta-se que os estabelecimentos comuniquem aos seus funcionários sobre a doença, em relação a sintomas, formas de contágio, medidas de prevenção e a forma como se deve realizar a higienização das mãos, assim como vem sendo apontadas pelo Ministério da Saúde.

O distanciamento entre as pessoas na linha de produção dentro do frigorífico é uma forma de reduzir a chance de contaminação direta pelo Covid-19. Os órgãos públicos recomendam as instituições a realização de mudanças nos postos de trabalho, criando espaçamento de 2 metros (m) ou mínimo de 1m entre os funcionários e adoção de barreiras físicas, porém essas recomendações não são aplicadas no frigorífico de aves devido ao alto número de colaboradores em cada setor exercendo a mesma função durante a linha de abate, outro motivo é devido as grandes instalações e equipamentos dentro dos ambiente, limitando assim a adoção de barreiras físicas nos postos de trabalho (Brasil 2020).

Dessa forma, tópicos de Boas Práticas de Fabricação (BPF) já existentes dentro das empresas como práticas de higienização pessoal e ambiental são reforçadas no período de pandemia, além de enfatizar a importância da utilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPI) aos colaboradores, como uso de proteção buconasal, “toucas do tipo ninja” e o fornecimento de viseira plástica (face shield) como forma de prevenção de riscos ocupacionais à saúde dos trabalhadores, além disso, é fornecido pelo empregador vestimentas próprias aos trabalhadores de acordo com cada setor (ANVISA, 2020; CASTRO, T.R, OKAWA, C.P, 2016).

3.2 PRÁTICAS DE BOA HIGIENE E CONDUTA:

O manual traz medidas que retrata a questão da higienização pessoal dos funcionários como a higienização das mãos dos colaboradores, o uso de sanitizantes para as mãos em ambientes de circulação de pessoas, a limpeza dos ambientes comuns como sanitários e vestiários, higienização de superfícies de contato frequente das mãos, a condutas dos colaboradores a serem adotadas durante a realização das atividades e as adaptações de bebedouros para o tipo jato inclinado com uso de copo descartável, sendo assim, dessas medidas levantadas 91% (10/11) estão em

conformidade dentro do frigorífico e 9% (1/11) das orientações referente a esse tópico não estão conforme, os quais refere a dispensam da obrigatoriedade das assinaturas individuais dos funcionários em planilhas

Estudos apontam que os próprios manipuladores são os portadores de micro-organismos patogênicos para dentro do setor produtivo, causadas pelos maus hábitos higiênicos por parte dos funcionários, gerando assim a contaminação dos alimentos. Todavia, para todo tipo de estabelecimento de produtos de origem animal, a higiene pessoal e conduta dos funcionários que estão diretamente em contato com os alimentos, são tratadas no Decreto Nº 9.013, de 29 de março de 2017, o qual traz a importância de verificar tais medidas como cumprimento das boas práticas de fabricação (MIRANDA; BARRETO, 2012).

Nos frigoríficos, preconiza-se a instalação de barreiras físicas sanitária na entrada dos setores, possibilitando que os funcionários realizem higienização prévia das mãos, antebraços e botas, antes de acessar o setor produtivo, fazendo uso de pias com torneiras acionadas por pedal e lavador de botas preservando assim os riscos de contaminação dos alimentos (BRASIL, 2016).

A higienização das mãos dos colaboradores é feita sempre na entrada e saída do setor, realizadas regularmente como exigências de BPF, o qual preconiza o uso de água, sabonete líquido, papel toalha e uso de desinfetante apropriado como álcool em gel na entrada dos setores. A presença dos sanitizantes das mãos instalados na barreiras sanitárias já é uma medida adotadas pelos estabelecimentos, porém com o surgimento da pandemia houve o reforço do uso de dispersores de álcool 70% para a higienização das mãos em áreas de maior circulação de pessoas, como dentro dos setores, áreas de trânsito de veículos, refeitórios, escritórios, etc. (SILVEIRA; DUTRA, 2012; ABPA, 2020b).

Uma das atividades da garantia da qualidade dentro do frigorífico é inspeciona a cada entrada de turno a barreira sanitária, no intuito de checar a realização dos protocolos de BPF por parte dos trabalhadores, monitorando a higiene pessoal dos funcionários como corte de unhas, barbas, bigodes e a ausência de adornos, regras essas que devem ser seguidas para assegurar a qualidade do produto mantendo-os livres de contaminação microbiológica e física, e a saúde dos funcionários como medidas preventivas da covid-19 (ABPA,2020b; SAMULAK, et al,2011).

A higienização dos ambientes, equipamentos e utensílios dentro dos frigoríficos, são realizadas rotineiramente seguindo os protocolos de autocontrole como a adoção

do Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO), no intuito de preservar a qualidade dos produtos por meio da higienização pré-operacional, operacional e após as atividades. Além de reforçar a higienização e sanitização dos equipamentos da linha de abate, as áreas comuns aos funcionários como os vestiários, sanitários e pátios passam pelo processo de limpeza e desinfecção (KAUST,2016; BRASIL, 1997). A Nota técnica nº 48/ 2020/ SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA orienta o aperfeiçoamento da rotina e procedimentos de limpeza dessas áreas, assim como sua frequência de higienização. A superfícies que têm maior contato pelos trabalhadores como catraca, corrimão e maçanetas devem ter uma limpeza redobrada, com uso de água e saneantes adequados visando controlar quaisquer riscos de transmissão do covid-19.

Os treinamentos feitos com os colaboradores dentro das indústrias é realizado periodicamente, documentadas e registradas, tendo como finalidade capacitar os funcionários na execução das suas atividades, aprimorar a mão de obra tanto dos procedimentos de abate e produção de alimentos, como na questão de limpeza, higienização pessoal e do ambiente de trabalho (SAMULAK, et al,2011; SILVEIRA; DUTRA, 2012). No frigorífico, onde foi feito o levantamento das novas medidas adotadas, os treinamentos dos colaboradores continuavam sendo realizados semanalmente, ressaltando assuntos importantes referentes ao controle de qualidade dos produtos e segurança do trabalho. Ao final, cada ouvinte assina a ficha de treinamento para registrar a presença do funcionário em determinada reunião.

3.3 PRÁTICA QUANTO ÀS REFEIÇÕES:

A empresa em análise fornece as principais refeições aos funcionários do abatedouro. De todas as orientações expostas sobre o refeitório, 100% (8/8) da medidas recomendadas se encontram em conformidade, ou seja, adoção de espaçamento interpessoal dos funcionários durante as refeições, uso de kits individuais de utensílios, como talheres, copos, e medidas como o uso obrigatório de máscaras, toucas e luvas pelos colaboradores que preparam e servem os alimentos, sendo que esse materiais são oferecidas pela empresa assim como aborda a resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento.

Medidas adotadas pelo estabelecimento como o aumento dos horários de fornecimento das refeições e o escalonamento de horários para a entrada dos

funcionários no refeitório, permite reduzir o número de pessoas dentro do mesmo ambiente (ABPA,2020b). Nesse mesmo setor, aplica-se o espaçamento interpessoal com a adoção de barreiras físicas sobre as mesas, juntamente com a sinalização dos locais que pode ser ocupado. Além disso, preconizam-se na empresa a utilização de álcool 70% e luvas descartáveis pelos trabalhadores antes de se servirem, sendo que as luvas descartáveis nos refeitórios não é uma exigência da legislação sanitária, pois não garante proteção contra o covid-19 e nem ausenta lavagem das mãos, é usado apenas como prevenção para a manipulação de utensílios que são compartilhados entre outros usuários como os pegadores de alimento. Dentro dos refeitórios, passam a priorizar o uso de kit de utensílios como talheres e guardanapos para uso individual e a retirada de dispersores de temperos como azeites, molhos, saleiros e farinhas que apresentavam uso compartilhado entre os trabalhadores (BRASIL, 2020; ABPA,2020c).

3.4 PRÁTICAS REFERENTES AOS VESTIÁRIOS:

Os vestiários se encontram localizados separados do setor industrial, são distribuídos por sexo feminino e masculino e é apropriado para os funcionários realizarem a troca de roupa e colocação o uniforme adequado para cada função prestada dentro da indústria. Contém armários de uso individuais, no qual permite guardar os pertences dos funcionários (SILVEIRA e DUTRA, 2012). Desse tópico, 33,3% (1/3) das medidas orientadas pelo manual encontram-se em conformidade como práticas que evita aglomeração dos trabalhadores na entrada, na saída e durante a troca de roupa, com adoção de diferentes turnos de trabalho dentro da empresa e uso de sinalização de distanciamento social na entrada do estabelecimento. Já as outras 66,60% (2/3) das medidas classificam se como não conforme, que refere se a distanciamento social dentro do vestiário e sobre a instalação de dispersores de sanitizantes para as mãos na entrada e saída dos vestiários.

3.5 PRÁTICAS REFERENTE AO SESMT E CIPA:

Durante o levantamento das novas medidas adotadas durante a pandemia, 75% (4/5) das orientações sobre esse serviço estão em conformidade de acordo com o manual, como a presença da Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA)

dentro dos setores até o final do período de calamidade pública, a instituição e divulgação de plano de ação quanto a procedimento de orientações aos trabalhadores e uso de máscaras pelos enfermeiros e médicos no atendimento ao ambulatório. E 25% (1/4) das medidas recomendadas a esse serviço encontram em não conforme, os quais referem se a realização das reuniões da CIPA por videoconferência.

Ambos os serviços, Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SESMTS) e CIPA, são departamentos existentes dentro da indústria de abate e processamento de carne e derivados. O SESMT tem como finalidade promover a saúde e proteger a integridade do trabalhador no local de trabalho, de acordo com as respectivas Norma Regulamentadora 4 (NR-4), o qual classifica os riscos das atividades dos abatedouros de frango em grau 3, por isso, o SESMT tem um importante papel dentro desse tipo de estabelecimento, sendo composto por Técnico de segurança do trabalho, engenheiro de segurança do trabalho, auxiliar de enfermagem e Médico (BRASIL, 1978).

A CIPA, atua com o objetivo de prevenir acidentes e doenças decorrente do ambiente de trabalho, preservando a vida e saúde do trabalhador. Essa comissão é composta por representantes do empregador, os quais passam por um processo de eleição e são treinados para exercer as funções do comitê. As reuniões da CIPA ocorrem mensalmente nos horários de expediente em locais apropriados. Porém com a pandemia do Covid-19 as atividades dessa comissão são mantidas durante o estado de calamidade pública, podendo ser suspenso os processos eleitorais em curso e indicado a realização dos encontros mensais por vídeoconferência, porém, as reuniões continuam sendo presenças dentro do estabelecimento, seguindo as normas de biossegurança assim como afirma a Portaria Conjunta Nº 19, de 18 de julho de 2020.

Assim como todos os empregados da empresa os funcionários do SESMT recebem e fazem o uso dos Equipamentos de Proteção Individual, de acordo com o risco que são expostos, fazendo assim o uso de máscaras, luvas e uniformes apropriadas para as suas atividades, assim como definido pelo Serviço de Inspeção do Trabalho (BRASIL, 2020).

3.6 PRÁTICAS REFERENTES AO TRANSPORTE DE TRABALHADORES FORNECIDO PELO EMPREGADOR:

O transporte oferecido pelo empregador aos funcionários é prestado por uma empresa terceirizada, que recebe recomendações da indústria referente aos novos protocolos a serem adotados. As orientações sobre o transporte dos funcionários encontram-se 100% (10/10) conforme dentro do frigorífico analisado, comparado as medidas abordadas pelo manual como: Não se deve embargar no veículo trabalhadores com sintomas da Covid-19, adoção de distanciamento dos indivíduos durante o transporte, adoção de medidas de higienização e desinfecção do veículo, o uso obrigatório de máscaras e adoção de ventilação natural dentro do veículo.

Assim como aumenta a exigência de higienização e cuidados no ambiente de trabalho, há medidas cautelosas referente ao meio de transporte dos colaboradores até a indústria como o uso obrigatório de máscara de proteção ao embarcarem no veículo, impede o embarque de pessoas com suspeita de covid-19 ou por apresentar qualquer sintoma de síndrome gripal, devendo assim, eles entrarem em contato com o empregador antes de se direcionar ao trabalho, uso de ventilação natural dentro dos veículos, permitindo assim maior circulação de ar e adoção de distanciamento interpessoal dentro do meio de transporte, respeitando um espaço seguro entre os trabalhadores, mantendo assentos vazios entre as pessoas com uso de sinalização. Além disso, atende-se regras de higiene, como limpeza e desinfecção regular das superfícies internas do veículo como os assentos e os posto de trabalho do motorista, fazendo o uso de quaternário de amônia como recomendado por estudos. (BRASIL,2020; TOLEDO, 2020).

3.7 PRÁTICAS REFERENTE ÀS MÁSCARAS DE PROTEÇÃO

Do uso correto das máscaras adotadas dentro do frigorífico, 100% (7/7) das medidas quanto a esse tipo de recomendação encontram-se em conformidade como: o uso obrigatório de máscaras aos funcionários no ambiente de trabalho e realização das orientações quanto a forma de uso, a retirada e troca desse tipo de Equipamento de Proteção Individual (EPI).

O uso de máscaras é uma intervenção não farmacêutica, no qual a utilização correta impede a dispersão das partículas expelidas por meio da tosse, espirros ou conversas entre as pessoas, se tornando assim uma barreira física para a transmissão

de doenças respiratórias como o Coronavírus e até mesmo o vírus da Influenza para outras pessoas que compartilham o mesmo ambiente (GARCIA, 2020).

No estabelecimento onde foi realizado o estudo, as orientações do uso de máscaras seguem a Nota técnica nº 23/2020/ SEI/ GGALI/DIRE2/ ANVISA tornando obrigatório o uso individual de máscaras dentro do estabelecimento. O empregador realiza a distribuição das máscaras tipo N95 a todos os funcionários da linha de produção, fazendo as trocas periódicas conforme o fabricante. O uso de máscaras artesanais adotado pelos colaboradores dentro da empresa como equipamento de proteção que previne a transmissão da covid-19, segue as orientações quanto ao tipo de material, como deve ser usado, a troca e sua higienização. Estudos apontam que as máscaras artesanais, feitas de tecidos e pela própria população apresenta eficácia no combate à doença juntamente com adoção de estratégias como higienização das mãos, corroborando para o controle da pandemia (LIMA, et al., 2020; ABPA, 2020d).

3.8 SUSPENSÃO DE EXIGÊNCIAS ADMINISTRATIVAS EM SST:

De acordo com as orientações vindas do manual sobre esse serviço, 50% (4/8) das medidas são adotadas pela empresa referente a: suspensão da prática de exames ocupacionais, exceto os demissionais durante a pandemia e sobre as medidas a serem tomadas em razão da presença de funcionários que pertencem a grupo de risco. Por outro lado, há 12,5% (1/8) das medidas recomendadas classificadas em não conforme, sendo essas relacionadas a suspensão de treinamentos dos funcionários e 37,5% (3/8) das orientações do manual não aplica ao estabelecimento como o prazo dado para a realização do treinamento periódico e eventuais ao final do estado de calamidade. Sendo assim, o estabelecimento adotou outras estratégias.

Os estabelecimentos voltados para a produção de alimentos de origem animal como os matadouros-frigoríficos apresentam atividades operacionais rotineiras, fixas e intensa devido a escala de produção. Por essa razão, exige aos trabalhadores uma maior atenção nas operações para evitar acidentes e danos durante as atividades. Além disso, o próprio ambiente da unidade frigoríficas expõe os funcionários a diferentes tipos de riscos causados por exemplo pela umidade dos setores, níveis alto de ruídos, alternância em baixas e altas temperaturas, riscos nas operação de máquinas, contato com os alimentos e entre outros fontes de riscos que podem afetar a saúde dos colaboradores (MARRA, 2010).

Devido a complexidade dos perigos apresentados no ambiente de trabalho, desde a recepção dos animais até a expedição dos produtos dentro da indústria frigorífica, tem se a necessidade da adoção do SST, assim como é estabelecido pela Consolidação das Leis Trabalhistas (CLT). O SST, tem como objetivo de preservar a saúde e minimizar os riscos de acidentes ou doenças ocupacionais aos trabalhadores por meio da avaliação, identificação dos mesmos existentes no ambiente de trabalho, permitindo assim, a criação de medidas que visa reduzir e proporciona um ambiente seguro e saudável para trabalhar (SILVA,2004; SEBRAE, 2019).

Uma das medidas adotadas pela empresa é a suspensão da realização dos exames médicos ocupacionais, o qual foi adotado no início da pandemia dentro do frigorífico de aves. Porém, na hipótese de que a prorrogação desse exame pode gerar riscos à saúde do empregado, o médico coordenador do programa de controle médico de saúde ocupacional (PCMSO) do estabelecimento, adota estratégias para a realização dos exames admissionais, ocupacionais e demissionais, no objetivo de acompanhar o quadro de saúde dos colaboradores durante a pandemia e ao mesmo tempo prevenir a exposição dos funcionários ao SARS CoV-2 (BRASIL, 2020).

Todavia, o estabelecimento em estudo adotou como estratégia a realocação das especialidades médicas dentro do próprio estabelecimento e priorizou o agendamento de horários no intuito de evitar a aglomeração dos funcionários na ida ao ambulatório e na sala de espera para a realização dos exames, assim como orienta a Nota Informativa SEI nº 19627/2020/ME, o que explica a não adoção da suspensão dos exames ocupacionais nesse momento de crise.

A Nota Informativa SEI nº 19627/2020/ME, bem como o Manual de Orientação Gerais para Frigoríficos em razão da pandemia da Covid-19, explicam a suspensão dos exames demissionais caso o empregado tenha realizado o exame ocupacional em menos de 180 dias. Ocorre que, o frigorífico em estudo continua realizando os exames demissionais, assegurando todos os direitos e garantias ao empregado. Sabe-se que devido a crise sanitária decorrente do SARS-Covid 19, a Norma Informativa adotou o procedimento de suspender a realização dos exames demissionais àqueles que realizaram o ocupacional no período indicado (180 dias), período este considerado muito complexo, onde o Poder Público não abrange melhor sobre o período prolongado mencionado, pois pode ocasionar prejuízos irreparáveis ao empregado como a perda dos direitos e garantias advindos da CLT, caso o

mesmo tenha adquirido uma doença decorrente de suas atividades laborais no ato do desligamento da empresa.

Com base nos treinamentos periódicos e eventuais dos empregados, de acordo com a Nota Informativa SEI nº 19627/2020/ME fica suspenso a obrigatoriedade dos mesmos, devendo ser feitos no prazo de noventa dias, contado da data de encerramento do estado de calamidade pública, tal medida visa a redução de reuniões e aglomerações de empregados, sendo que algumas capacitações, devem ser realizadas presencial em razão do conteúdo prático. Contudo, os treinamentos para os novos empregados (admissionais) não abrange a prorrogação mencionada, devendo, portanto, continua sendo realizado como forma de resguardar a segurança do indivíduo para executarem as atividades.

Ocorre que, no Frigorífico de estudo as medidas referentes aos treinamentos, tanto periódicos e eventuais, quanto aos admissionais dos colaboradores continuam sendo feitas presencialmente, porém sendo adotado medidas de segurança dos funcionários, tais como: redução de pessoas, a exigência do uso de EPIs, higienização, entre outras, sendo que os funcionários pertencentes ao grupo de risco recebem uma atenção maior, bem como foi feito um levantamento de funcionários que são maiores de 60 anos dentro da empresa, os quais realizam suas atividades em ambientes abertos, ventilados e sem contato direto com outras pessoas, permitindo assim com que permaneçam realizando suas funções dentro da empresa.

3.9 PROCEDIMENTOS DE CONTINGÊNCIA

As medidas abordadas nesse tópico com base no manual, apresenta 100% (9/9) das orientações em conformidade dentro do frigorífico de aves, sendo essas medidas referente ao afastamento de colaboradores que apresentam sintomas de síndrome gripal ou com diagnóstico positivo para a Covid-19 durante o período de 14 dias, assim como recomendado pelo Órgão de Saúde Pública. Além disso, fica a função do estabelecimento de comunicar a equipe ou as pessoas que tiveram contato sobre o afastamento do colega de trabalho e conscientizá-los a informar o surgimento de qualquer sintoma que venha a surgir, intensificar a limpeza e desinfecção dos locais de trabalho e reforças as orientações de medidas preventivas da doença dentro da empresa.

Diante a pandemia, as associações como a ABPA, SEBRAE, MAPA, MS e entre outras, que são de grande relevância no enfrentamento do novo vírus, divulgam e

orientam os empregadores sobre a importância da criação de plano de contingência para o combate da doença nos estabelecimentos e indústrias frigoríficas. O plano de contingência contém medidas específicas de prevenção, monitoramento e controle da transmissão do Coronavírus, assim como descreve a Portaria 407/2020 da Secretaria da Saúde (SES) do Estado do Rio Grande do Sul, o qual traz medidas como utilização de EPI's, distanciamento dos funcionários na linha de trabalho, bem como higienização pessoal e para o manuseio de alimentos e produtos dentro do estabelecimento.

Uma das medidas de controle é intensificação do processo de desinfecção dos locais de trabalho, a higienização dos ambientes, das áreas comuns e dos veículos. Com a detecção do primeiro caso dentro do estabelecimento, deve-se intensificar os protocolos de prevenção e reforçar as orientações aos trabalhadores sobre a doença e a importância da adoção das novas medidas adotadas nesse período de pandemia dentro do ambiente de trabalho. Todavia, os testes de diagnóstico de covid-19 são conduzidos por estabelecimentos de saúde habilitados, sendo que a empresa disponibiliza o teste sorológico aos funcionários.

3.10 RETOMADA DAS ATIVIDADES DE SETOR OU DO ESTABELECIMENTO

Com o anúncio da pandemia e relatos de casos de covid-19 em plantas frigoríficas, o estabelecimento de abate de aves, no qual foi realizada a análise observacional, passou por uma paralisação de suas atividades para implantação de medidas de segurança para retornarem às atividades. Sobre esse tópico do manual referente ao retorno das atividades, 100% (3/3) encontram-se em conformidade, assim como traz no anexo I da Portaria Conjunta Nº 19, de 18 de Junho de 2020, o qual orienta a adoção de medidas como higienização e desinfecção dos postos de trabalho, avaliar e criar protocolos, intensificar as medidas preventivas e reforçar as orientações aos funcionários que retornam a empresa sobre as medidas preventivas.

A portaria 407/2020 da Secretaria da Saúde (SES) do Estado do Rio Grande do Sul explica que os funcionários que foram diagnosticados com Covid-19 e que passaram pelo isolamento de 14 dias, pode retornar as atividades dentro da indústria desde que estejam assintomáticos há mais de 72 horas por meio da avaliação clínica e após constatar resultado negativo para o vírus da covid-19 por meio de exames laboratoriais.

3.11 OUTRAS MEDIDAS ADOTADAS

São adotadas pela empresa, demais medidas conforme previstas na portaria conjunta Nº 19, DE 18 DE JUNHO DE 2020, a qual busca prevenir, controlar e mitigar os riscos de transmissão da Covid-19 em ambientes de trabalho que realiza o abate e processamento de carnes e derivados. Conforme a legislação citada, são aplicadas medidas como:

- Aferição da temperatura dos colaboradores na entrada da indústria em todos os turnos por meio de termômetro infravermelho, sendo esta medida um procedimento para a identificação de casos suspeitos;
- Registro atualizado sobre os casos confirmados, dos trabalhadores afastados e das mudanças aplicadas para a adequação do ambiente de trabalho. Dados estes disponíveis aos órgãos de fiscalização;
- Ampliação da Área de descanso dos funcionários, permitindo o distanciamento entre as pessoas (sendo uma medida interna para manter o distanciamento pessoal);
- Aumento da frota de ônibus fornecido por empresa terceirizada com separação dos assentos proibidos de serem ocupados, mantendo o distanciamento interpessoal dentro dos veículos;
- Uso de cartão individual para os funcionários passarem na catraca da entrada na indústria, refeitórios e ao bater o ponto, ausentando assim o uso da digital e evitando o contato em superfícies;
- Aumentar a temperatura das salas de produção por meio dos exaustores instalados, os quais permitem uma maior renovação de ar para dentro das salas.
- As empresas terceirizadas que prestam serviço à indústria devem seguir o protocolo de prevenção e controle da doença, assim como apresentar exames negativos para Covid-19 de seus funcionários.
 - Visitas técnicas e auditorias são realizadas por videoconferência;
 - Casos suspeitos ou funcionários que tiveram contato com pessoas infectadas permanecem isoladas em período de 10 dias.
 - Pulverização de desinfetantes nas áreas externas da empresa.

4 CONCLUSÃO

O estudo permitiu avaliar as adaptações implantadas dentro do frigorífico de aves em estudo, o qual adotou mais de 80% das medidas que o Manual de orientação, ou seja,

a indústria se encontra com mais da metade das recomendações vindas dos órgãos públicos em conformidades dentro do estabelecimento.

Vale apontar que por se tratar de um tema atual, há poucos estudos específicos desenvolvidos nessa área, em relação as novas formas de trabalho adotadas durante a pandemia dentro dos estabelecimentos de abate e frigorífico. Logo, nota-se que cabe a realização de novos estudos nessa vertente para avaliar se houve eficácia das mudanças efetuadas dentro das indústrias frigoríficas em relação ao número de casos confirmados dentro dos estabelecimentos de alimentos registrados pelo poder público.

Sabe-se que o Médico Veterinário tem um papel importante nos serviços de saúde pública se encontram aliados aos profissionais de saúde no combate ao novo vírus, no intuito primordial de resguardar a saúde da população.

5. REFERÊNCIAS

ABIA. Associação Brasileira da Indústria de Alimentos. **Balanco do 1º semestre/2019**. Disponível em: <https://www.abia.org.br/numeros-setor>

ABIA. Associação Brasileira da Indústria de Alimentos. **Boas práticas na indústria de alimentos. Covid-19. Recomendações às associadas e aos colaboradores**. Disponível em: <https://www.abia.org.br/>. Acessado em: 08 de nov. de 2020a.

ABPA. Associação Brasileira Proteína Animal. **Recomendações às associadas. Ações preventivas e de contingenciamento**. 2020c. Disponível em: <https://abpa-br.org/tecnico/>

ABPA. Associação Brasileira Proteína Animal. **COVID-19 (Coronavírus). Recomendações aos Associados. Uso de máscaras**. 2020d. Disponível em: <https://abpa-br.org/tecnico/>. Acesso em: 10 nov.2020.

ABPA. Associação Brasileira Proteína Animal. **Covid-19 (Coronavírus). Práticas Adotadas nos Frigoríficos**. 2020b. Disponível em: <https://abpa-br.org/tecnico/>

ALPINO, T.M.A, et al. **COVID-19 e (in)segurança alimentar e nutricional: ação do Governo Federal brasileiro na Pandemia frente aos desmontes orçamentários e institucionais**. Cadeia de Saúde Pública. 2020

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Nota Técnica Nº23/2020/SEI/GGALI/DIRE2/ANVISA. Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento do COVID-19**. 2020. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br>. Acesso em: 30 out. 2020.

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **NOTA TÉCNICA Nº 48/ 2020/ SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA. Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19**. 2020 Disponível em:

<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2020/anvisa-atualiza-orientacoes-para-empresas-de-alimentos>.

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **NOTA TÉCNICA Nº 47/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento ao COVID-19.** 2020. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2020/anvisa-atualiza-orientacoes-para-empresas-de-alimentos>.

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **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.** 2020. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2020/anvisa-atualiza-orientacoes-para-empresas-de-alimentos>.

BOND, Letycia. **Indústria de alimentos e bebidas faturou R\$699,9 bi em 2019. A quantia representa 9,7% do Produto Interno Bruto.** Agência Brasil. São Paulo. 2020. Disponível em: <https://agenciabrasil.ebc.com.br/economia/noticia/2020-02/industria-de-alimentos-e-bebidas-faturaram-r-6999-bi-em-2019#> Acesso em: 03 out. de 2020.

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Medidas de Prevenção. O novo coronavírus pode ser transmitido por alimentos?** Atualizado em 21 de março de 2020. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2020/o-novo-coronavirus-pode-ser-transmitido-por-alimentos>. Acessado em: 06 de nov. de 2020.

ANVISA. **Cartilha Boas Práticas para Serviços de Alimentação.** 2020. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/cartilha-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf/view>

BRASIL. **Decreto Nº 9.013, de 29 de março de 2017. RIISPOA.** Disponível em: https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/arquivos/decreto-n-9013-2017_alt-decreto-9069-2017_pt.pdf/view.

BRASIL. Inspeção do Trabalho. Ministério da Economia. **Orientações gerais aos Trabalhadores e Empregadores em Razão da Pandemia da COVID-19.** 2020. Disponível em: <https://sit.trabalho.gov.br/portal/index.php/covid-19>. Acesso em: 20 de out. 2020.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Combate ao Coronavírus. Governo Federal divulga manual com recomendações para frigoríficos por causa da pandemia da Covid-19.** 2020. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/governo-federal-divulga-manual-com-recomendacoes-para-frigorificos-para-pandemia-covid-19>. Acesso: 28 de out. de 2020.

BRASIL. Ministério da Economia. **Sistema do Portal Único Siscomex. Classificação Fiscal de Mercadorias 2019.** Disponível em:

<http://www.siscomex.gov.br/sistema/sistemas-em-producao/> Atualização: 18 maio de 2020.

BRASIL. Ministério da Economia. **Nota Informativa SEI nº 19627/2020/ME. 29 jul.2020.** Disponível em: https://www.anamt.org.br/portal/wp-content/uploads/2020/07/NOTA_MP927_SST-1.pdf. Acesso em: 20 nov. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Coronavírus. Sobre a doença. 2020.** Disponível em: <https://coronavirus.saude.gov.br/>. Acessado em 06 de nov. de 2020.

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. **Norma Regulamentadora 04. Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho. 1978.** Disponível em: <https://enit.trabalho.gov.br/portal/index.php/seguranca-e-saude-no-trabalho/sst-menu/sst-normatizacao/sst-nr-portugues?view=default>. Acesso em: 28 out.2020.

BRASIL. Secretaria da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul. **Portaria SES Nº 407/2020.** Porto Alegre. 8 jun. 2020. Disponível em: <https://coronavirus.rs.gov.br/upload/arquivos/202006/09105206-portaria-ses-407.pdf>. Acesso em: 27 nov.2020.

BRASIL. **Portaria Conjunta Nº 19 de junho de 2020.** Diário Oficial da União. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-conjunta-n-19-de-18-de-junho-de-2020-262407973>

BRASIL. Ministério da Economia/ Secretaria Especial de Previdência e Trabalho. **Resolução Nº 216, de 15 de setembro de 2004.** Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 15 nov. 2020

BRASIL. AGRODEFESA. Governo do Estado de Goiás. **PAC 09- Higiene, Hábitos, higiênicos e Saúde dos Colaboradores.** 18 Jul 2016 Disponível em: <https://www.agrodefesa.go.gov.br/defesa-sanitaria-animal/programas/160-defesa-sanit%C3%A1ria-animal/programas-de-autocontrole.html>. Acesso em: 16 set. 2020.

CASTRO, T.R; OKAWA, C.P. **Auditoria de Segurança e Saúde do Trabalho em uma Indústria de Alimentos do Estado do Paraná.** Revista Produção Online. Florianópolis, SC. Abr/jun. 2016. V.16, n.2, p.678-704.

GARCIA, L.P. **Uso de máscara facial para limitar a transmissão da COVID-19.** Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada, Diretoria de Estudos e Políticas Sociais. Epidemiol. Serv. Saude. Vol. 29. n.2. Brasília-DF. 2020.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Sistema de Recuperação Automática-SIDRA. **PIA Produto-Produção e vendas dos produtos e/ ou serviços industriais.** 2018. Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/pesquisa/pia-produto/quadros/brasil/2018>. Acesso em: 28 de set. de 2020.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Painel de Indicadores econômicos**. 2020. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/indicadores#variacao-do-pib>.

KAUST. M.C.A, **Readequação do Programa de Auto controle (PAC) de um Frigorífico localizado na região da comunidade dos municípios de campo Mourão (COMCAM)**. Campo ourão. 2016

LIMA, M.M.S, et al. **Máscaras de tecido para a prevenção da COVID-19 e outras infecções respiratórias**. Revista Latino-Americano de Enfermagem. USP. 2020; vol. 28. e 3353.

MARRA, G.C; Souza, L.H; CARDOSO, T.A.O. **Biossegurança no trabalho em frigoríficos: da margem do lucro à margem da segurança**. Ciência & Saúde coletiva. Revista Review. Vol. 18. Nº11. Rio de Janeiro. 2013.

MIRANDA, P.C.; BARRETO, N.S.E. **Avaliação Higiênico-Sanitária de diferentes estabelecimentos de comercialização da carne-de-sol no Município de Cruz das Almas-BA**. Revista Caatinga, Mossoró. Mar.-Jun de 2012. V.25, n.2, p. 166-172.

Organização Mundial da Saúde -OMS. **WHO Coronavirus Disease (COVID-19) Dashboard**. Atualização 05 de out. de 2020. Disponível em: <https://covid19.who.int/> . Acesso em: 05 de out. de 2020.

SAMULAK, L., et al. **Padronização Higiênico-Sanitária em Frigorífico de Suíno, Ponta Grossa (PR)**. Revista Gestão Industrial. Universidade Tecnológica Federal do Paraná-UTFPR campus Ponta Grossa. Paraná. 2011. v.07, n.01, p. 175-189.

SEBRAE. **Liderança e Pessoas. Saúde e segurança do trabalho para micro e pequenas empresas**. Bolg do SEBRAE MS. 29 abril 2019. Disponível em : <https://sebrae.ms/gestao-de-pessoas/seguranca-do-trabalho/#>.

SILVEIRA, A.V.M; DUTRA, P.R.S. **Programa boas práticas de fabricação. Curso técnico em Alimentos**. EDUFRPE. Recife. 2012. 106 p. Disponível em: http://pronatec.ifpr.edu.br/wp-content/uploads/2013/06/Programa_Boas_Praticas_de_Fabricacao.pdf

SILVA, C.K.F, et al. **Sistema de gestão de segurança e saúde no Trabalho em empresa de fabricação de suco e polpas de frutas**. XXIV Encontro Nacional de Engenharia de Produção (ENEGER). Florianópolis-SC. Brasil. 2004.

SOENDERGAARD, Niels; GILIO, Leandro; SÁ, Camila Dias; JANK, Marcos Sawaya. INSPER-Centro de Agronegócio Global. **Impactos da covid-19 no Agronegócio e o papel do Brasil**. Parte: Cadeia Produtivas e Segurança Alimentar. Texto para Discursão. n.2. Jun de 2020.

TOLEDO, P. **Covid-19: Informações sobre a desinfecção e limpeza de superfícies e objetos**. INCQS. FIOCRUZ. 2020. Disponível em: <https://portal.fiocruz.br/noticia/covid-19-informacoes-sobre-desinfeccao-e-limpeza-de-superficies-e-objetos>. Acesso em: 15/11/2020.

APÊNDICE I: Cheklist com as medidas abordadas no manual, para coleta de dados.

CHECK LIST DE AVALIAÇÃO DAS ORIENTAÇÕES GERAIS PARA FRIGORÍFICOS EM RAZÃO DA PANDEMIA DA COVID-19			
Itens	Conforme	Não conformes	Não Aplica
MEDIDAS DE CARÁTER GERAL			
1.Criação de protocolos para identificação e afastamento de trabalhadores com suspeita de contaminação pelo novo coronavírus antes de ingressar no ambiente de trabalho	X		
2.Divulgação de protocolos para identificação e afastamento de trabalhadores com suspeita de contaminação pelo novo coronavírus antes de ingressar no ambiente de trabalho	X		
3.Criação de plano de contingência identificando ponto focal ou equipe responsável.	X		
4.O protocolo para identificação e afastamento de trabalhadores deve priorizar a comunicação dos sintomas do COVID-19 pelo trabalhador antes do embarque no transporte para o trabalho, quando fenecido pelo empregador.	X		
5.O trabalhador que apresente sintomas da COVID- 19 não deve embarcar no meio de transporte	X		
6.O protocolo para identificação e afastamento de trabalhadores contempla estratégia para a identificação precoce de casos suspeitos de COVID-19 (busca ativa de casos)	X		
7.Institui o mecanismo e procedimentos para que os trabalhadores possam reportar à empresa se tiverem sintomas, diagnóstico ou se tiveram contato com pessoa diagnosticada com COVID- 19	X		
8.É realizado o encaminhamento para o ambulatório médico da empresa, quando existente, os trabalhadores com suspeita de contaminação por COVID-19, para avaliação e acompanhamento adequado.	X		
9.O atendimento de trabalhadores sintomáticos é separado dos demais trabalhadores	X		
10.É realizado a orientação de todos trabalhadores sobre a COVID-19. Cite quais são:	X		
11.É estabelecido orientações para os trabalhadores terceirizados e as demais pessoas que adentrem no estabelecimento.	X		

12. Adotação de medidas para diminuir a intensidade e a duração do contato pessoal entre trabalhadores e entre esses e o público externo, evitando ainda a circulação de pessoas de outras cidades e/ou estados na empresa, à exceção dos próprios trabalhadores.	X		
13. Identificar as funções que podem efetuar suas atividades por meio de teletrabalho ou trabalho remoto, priorizando, sempre que possível, essa modalidade de trabalho.		X	
14. Evitar deslocamentos de viagens e reuniões presenciais, utilizando recurso de áudio e/ou videoconferência;	X		
15. Organizar os postos de trabalho de forma que haja um espaçamento de 2 metros entre os trabalhadores, preferencialmente, ou distância de pelo menos 1 metro, medido de ombro a ombro na linha de produção;			X
16. Havendo o fornecimento de proteção buconasal, tais como: “toucas tipo ninja”, capuz, respirador ou máscaras de proteção facial, associado à utilização de vestimentas de trabalho estabelecidas pela vigilância sanitária, a empresa poderá adotar outro espaçamento seguro entre os trabalhadores do setor produtivo	X		
17. Utilizar marcas, placas ou outra sinalização para que os trabalhadores mantenham sua localização e respectivo distanciamento;	X		
18. Avaliar as características do processo e dos postos de trabalho com o objetivo de verificar a possibilidade de utilização de barreiras físicas de materiais impermeáveis entre os trabalhadores, observada a manutenção das condições higiênico-sanitárias, devendo ser realizada sua higienização ou substituição a cada troca de trabalhador no posto de trabalho			X
19. Evitar trabalho em linhas de produção em que o mesmo ocorra dos dois lados da linha de processamento (situações em que um trabalhador fica de frente para outro, com distância inferior a 1 metro). Caso não seja possível evitar, pode-se fornecer proteção facial adicional (face shield).	X		
20. Priorizar medidas para distribuir a força de trabalho ao longo do dia, evitando concentrá-la em um turno só.	X		
21. Evitar a aglomeração de trabalhadores na entrada e saída do estabelecimento;	X		
22. Disponibilizar equipamentos de proteção e higiene para funcionários de áreas comuns, como profissionais de limpeza, de refeitórios e enfermarias	X		

23.Promover, se possível, a vacinação contra gripe (H1N1) para todos os trabalhadores, evitando outras síndromes gripais que possam ser confundidas com COVID-19.	X		
Práticas de boa higiene e conduta			
24.Disponibilizar material para higienização das mãos, consistindo de água e sabonete líquido, suporte toalha, papel toalha, lixeira com tampa e abertura sem contato manual	X		
25.Disponibilizar dispensadores de sanitizante adequado para as mãos, como álcool 70%, nas áreas de circulação de pessoas e nas áreas comuns, na entrada das salas e ambientes de trabalho e orientar os trabalhadores quanto à importância de sua utilização;	X		
26.Adotar procedimentos contínuos de higienização das mãos, com utilização de água e sabonete em intervalos regulares. Caso não seja possível a lavagem das mãos, utilizar imediatamente sanitizante adequado para as mãos, como álcool 70%;	X		
27.Orientar os trabalhadores para que eles evitem tocar a boca, o nariz e o rosto com as mãos;	X		
28.Emitir comunicações sobre evitar contatos muito próximos, como abraços, beijos, apertos de mão;	X		
29.Limpar e desinfetar os locais de trabalho e áreas comuns no intervalo entre turnos ou sempre designação de um trabalhador para ocupar o posto de trabalho de outro;	X		
30.Reforçar a limpeza de sanitários e vestiários;	X		
31.Reforçar a higienização de superfícies de contato frequente das mãos, como catracas, maçanetas, portas, corrimãos, botões de controle de equipamentos;	X		
32.Dispensar a obrigatoriedade de assinatura individual dos trabalhadores em planilhas, formulários e controles, tais como de presença em reunião, diálogos de segurança ou controle de pausas		X	
33.Adaptar bebedouros do tipo "jato inclinado", de modo que somente seja possível o consumo de água com o uso de copo descartável;	X		

34. Adotar medidas para aumentar ao máximo o número de trocas de ar dos recintos, trazendo ar limpo do exterior. Caso sejam utilizados, aparelhos de ar condicionado devem ser ajustados para maximizar a troca do ar, evitando a recirculação de ar.	X		
Práticas quanto às refeições			
35. Os trabalhadores que preparam e servem as refeições devem utilizar máscara de proteção facial e luvas, com rigorosa higiene das mãos, ou outras medidas equivalentes definidas pelo SESMT;	X		
36. Proibir o compartilhamento de copos, pratos e talheres não higienizados, bem como qualquer outro utensílio de cozinha;	X		
37. Limpar e desinfetar as superfícies das mesas após cada utilização;	X		
38. Promover nos refeitórios maior espaçamento entre as pessoas na fila, orientando para que sejam evitadas conversas;	X		
39. Retirar os dispersores de temperos (azeite, vinagre, molhos), saleiros e farinheiras, bem como os porta-guardanapos, de uso compartilhado;	X		
40. Entregar kits de utensílios (talheres, guardanapos de papel EMBALADOS INDIVIDUALMENTE);	X		
41. Espaçar as cadeiras para aumentar as distâncias interpessoais. Considerar aumentar o número de turnos em que as refeições são servidas, de modo a diminuir o número de pessoas no refeitório a cada momento;	X		
42. Priorizar o escalonamento de horários para entrada nos refeitórios nos horários de refeição além dos já em curso, de forma a reduzir o número de pessoas utilizando o espaço ao mesmo tempo	X		
Práticas referentes ao vestiário			
43. Evitar aglomeração de trabalhadores na entrada, na saída e durante a troca de roupas;	X		
44. Adotar procedimento para que os trabalhadores que utilizem o vestiário ao mesmo tempo mantenham a distância de um metro entre si durante a troca de roupas.		X	

45. Disponibilizar dispensadores de sanitizante adequado para as mãos, como álcool 70%, na entrada e na saída dos vestiários.		X	
Práticas referentes ao SESMT e CIPA			
46. As comissões internas de prevenção de acidentes - CIPA existentes poderão ser mantidas até o fim do período de estado de calamidade pública, podendo ser suspensos os processos eleitorais em curso	X		
47. Realizar as reuniões da CIPA, preferencialmente, por meio de videoconferência;			X
48. SESMT e CIPA, quando existentes, devem instituir e divulgar um plano de ação com políticas e procedimentos de orientação a todos os trabalhadores	X		
49. Os trabalhadores de atendimento de saúde do SESMT, como enfermeiros, auxiliares e médicos, devem receber e usar máscaras, durante o atendimento, de acordo com as orientações do Ministério da Saúde, e Equipamentos de Proteção Individual definidos para os riscos.	X		
Práticas referentes ao transporte de trabalhadores fornecido pelo empregador			
50. O trabalhador que apresente sintomas da COVID-19 não deve embarcar no meio de transporte;	X		
51. Identificar os trabalhadores que utilizam o transporte, de forma a possibilitar a busca ativa, caso seja necessário;	X		
52. Somente permitir o embarque no veículo com a utilização de máscara de proteção facial;	X		
53. Orientar os trabalhadores no sentido de evitar aglomeração no embarque e no desembarque do veículo de transporte;	X		
54. Manter a ventilação natural dentro dos veículos através da abertura das janelas. Quando for necessária a utilização do sistema de ar condicionado, deve-se evitar a recirculação do ar;	X		
55. Priorizar medidas para manter uma distância segura entre trabalhadores, realizando o espaçamento dos trabalhadores dentro do veículo de transporte	X		

56.Desinfetar regularmente os assentos e demais superfícies do interior do veículo que são mais frequentemente tocadas pelos trabalhadores;	X		
Os motoristas devem observar:			
57.A higienização do seu posto de trabalho, inclusive volantes e maçanetas do veículo;	X		
58.A higienização das mãos com sanitizante adequado para as mãos, como álcool 70%, ou água e sabonete;	X		
59.O uso constante da máscara de proteção facial.	X		
Práticas referentes às máscaras de proteção			
60.Somente permitir a entrada no estabelecimento com a utilização de máscara de proteção facial;	X		
61.Promover o uso de máscaras de proteção facial por todos os trabalhadores dentro do estabelecimento incluindo a área administrativa, bem como fora do ambiente de trabalho;	X		
62.Para os trabalhadores de linha de produção, devem ser fornecidas proteção buconasal, tais como: "toucas tipo ninja", capuz, respirador ou máscaras de proteção facial, juntamente com as vestimentas de trabalho, devendo ser garantida a troca de máscaras de proteção facial a cada 4 horas de uso ou quando estiverem sujas ou úmidas;	X		
63.Adotar medidas para as máscaras de proteção facial do tipo artesanal fornecidas aos trabalhadores atendam as orientações disponíveis no endereço eletrônico do Ministério da Saúde	X		
64.Orientar os trabalhadores para o uso, retirada, descarte e substituição da máscara facial, higienização das mãos antes e após o seu uso, e, inclusive, limitações de sua proteção contra o coronavírus.	X		
65.Sua forma de uso, manipulação e armazenamento devem seguir as recomendações do fabricante ou do Ministério da Saúde, quando houver	X		
66.Proibir o compartilhamento de máscaras entre trabalhadores.	X		
Suspensão de exigências administrativas em SST			

67. Realização dos exames médicos ocupacionais, exceto os exames demissionais durante o período de calamidade	X		
68.O exame médico demissional poderá ser dispensado caso o exame médico ocupacional mais recente tenha sido realizado há menos de 180 dias;	X		
69.Na hipótese de o médico coordenador de programa de controle médico de saúde ocupacional considerar que a prorrogação representa risco para a saúde do empregado, o médico indicará ao empregador a necessidade de sua realização;	X		
70.Durante o estado de calamidade pública, fica suspensa a obrigatoriedade de realização de treinamentos periódicos e eventuais dos anuais empregados, previstos em normas regulamentadoras de segurança e saúde no trabalho;		X	
71.Os treinamentos periódicos e eventuais serão realizados no prazo de noventa dias, contado da data de encerramento do estado de calamidade pública.			X
72.Durante o estado de calamidade pública, todos os treinamentos previstos nas Normas Regulamentadoras (NR), de segurança e saúde do trabalho, incluindo os admissionais, poderão ser realizados na modalidade de ensino a distância e caberá ao empregador observar os conteúdos práticos, de modo a garantir que as atividades sejam executadas com segurança.			X
73.Os trabalhadores pertencentes a grupo de risco (com mais de 60 anos ou com comorbidades de risco, de acordo com o Ministério da Saúde, conforme Boletim Epidemiológico 08/2020, acessível no endereço eletrônico https://www.saude.gov.br/images/pdf/2020/April/09/be-covid-08-final-2.pdf) devem ser objeto de atenção especial, priorizando sua permanência na própria residência em teletrabalho ou trabalho remoto;			X
74.Caso seja indispensável a presença na empresa de trabalhadores pertencentes a grupo de risco, deve ser priorizado trabalho interno, sem contato com clientes, em local reservado, arejado e higienizado ao fim de cada turno de trabalho	X		
Procedimentos de contingência			
Em casos de identificação de trabalhadores sintomáticos ou confirmação de COVID-19, após procedimentos previstos nos itens 2 a 5, os seguintes passos deverão ser seguidos:			

75.O trabalhador com sinais e sintomas, como febre, tosse, coriza, dor no corpo, na garganta ou na cabeça e perda de olfato ou paladar (compatíveis com síndrome gripal), ou diagnosticado com COVID-19 deverá ser afastado de suas atividades pelo período mínimo de 14 dias;	X		
76.A empresa deverá conduzir busca ativa visando identificar contatos feitos pelo trabalhador suspeito ou diagnosticado com COVID-19 no ambiente fabril e durante seu transporte para o trabalho, quando fornecido pela empresa;	X		
77.Os trabalhadores contactantes próximos de um trabalhador suspeito de COVID-19 (ex. trabalhadores do mesmo setor e/ou que compartilhem equipamentos de trabalho e/ou que utilizaram o mesmo veículo de transporte) devem ser informados sobre o afastamento do colega e estimulados a informar qualquer sinal ou sintoma compatível com a doença	X		
78.Devem ser acompanhados trabalhadores que tiveram contato com indivíduos suspeitos ou diagnosticados com COVID-19 (ex. trabalhadores do mesmo setor e/ou que compartilhem equipamentos de trabalho) e/ou que utilizaram o mesmo veículo de transporte;	X		
79.Aqueles trabalhadores devem ser avaliados antes do início da jornada de trabalho quanto a sinais e sintomas compatíveis com COVID-19. Caso a avaliação seja positiva, o trabalhador deve ser afastado das suas atividades	X		
80.No caso de diagnóstico de COVID-19 de contactantes domiciliares, desde que apresentado documento comprobatório, o trabalhador deve ser afastado de suas atividades por 14 dias	X		
81.Deve ser intensificada a desinfecção do local de trabalho, das áreas comuns frequentadas e dos veículos utilizados pelos trabalhadores com diagnóstico de COVID-19 ou com contactantes domiciliares diagnosticados;	X		
82.A partir da detecção do primeiro caso, devem ser intensificadas as medidas preventivas presentes nos protocolos e reforçadas as orientações aos trabalhadores	X		
83.A realização dos testes diagnósticos de COVID-19 deverá ser conduzida por estabelecimentos de saúde habilitados, sendo utilizadas as alternativas disponíveis autorizadas pela ANVISA e Ministério da Saúde.	X		
Retomada das atividades de setor ou do estabelecimento			
Antes da retomada das atividades:			

84.O setor ou o estabelecimento deve ser completamente desinfetado;	X		
85.Os protocolos devem ser revistos com o intuito de aprimorá-los, intensificando as medidas preventivas	X		
86.Devem ser reforçadas as orientações aos trabalhadores sobre as medidas preventivas antes do retorno ao trabalho.	X		