

Olá aos trabalhadores e trabalhadoras do setor frigorífico!

Este material é um resumo de várias publicações que a FIOCRUZ e o DIESAT estão produzindo para trazer informações seguras às pessoas que seguem trabalhando durante a pandemia. Já temos material sobre várias áreas profissionais (operações vulneráveis, trabalho rural, construção civil, indústria do petróleo e gás e frigoríficos).

Abaixo, reproduzimos um dos anexos do nosso Informe 6, que fala do **trabalho** do pessoal do abate de animais (**frigoríficos**). Este material é uma tradução do que a agência norte americana orienta, com uma adaptação mais recente para o Brasil.



Faça uma triagem dos funcionários para possíveis sintomas da COVID-19 antes da entrada no local de trabalho.

Consulte autoridades de saúde e profissionais de medicina do trabalho estaduais e locais sobre os procedimentos de triagem. Mandar os funcionários com sintomas para suas casas imediatamente, orientando-os a se auto isolarem e a entrar em contato com um profissional de saúde. Forneça informações sobre quando eles poderão voltar ao trabalho.

Promova a higiene adequada das mãos.

Forneça acesso à água corrente, sabão, toalhas de papel e latas de lixo (com abertura por pedal). Peça aos funcionários que lavem as mãos por pelo menos 20 segundos. Disponha estações de lavagem ou álcool 70% para mãos em vários locais.



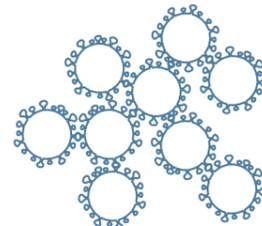
Incentive os funcionários doentes a ficarem em casa.

Desenvolva políticas que permitam que os funcionários doentes fiquem em casa sem perda de incentivos. Garanta que os funcionários estejam cientes e compreendam essas políticas. Trabalhe com profissionais de medicina do trabalho para desenvolver políticas aos funcionários que podem estar em maior risco para a COVID-19.

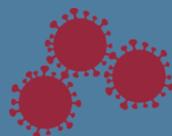


Instalações de processamento de carnes e aves (frigoríficos):

Principais estratégias para prevenir a infecção por COVID-19 entre os funcionários



Os empregadores devem avaliar seu local de trabalho em busca de fatores que possam aumentar o risco de transmissão da COVID-19. Desenvolva um plano de contingência usando as seguintes orientações de prevenção. Mantenha contato frequente com funcionários de saúde pública e profissionais de saúde e segurança ocupacional estaduais e/ou locais para obter informações relevantes e atualizadas sobre a COVID-19 em sua área.



Incentive os funcionários a praticar o distanciamento social.

Escalone os intervalos e os horários de chegada e partida. Coloque lembretes visuais (marcações e sinais no chão) onde os funcionários costumam se reunir, incluindo áreas de trabalho, áreas de descanso, vestiários, corredores e áreas de entrada e saída. Incentive os funcionários a evitar pegar/oferecer carona para e do trabalho. Se houver necessidade de pegar/oferecer carona, limite o número de pessoas por veículo o máximo possível. Isso pode exigir o uso de mais veículos. Incentive os funcionários em um espaço compartilhado dentro de uma van ou carro a usarem máscaras.

Fornecer máscaras PFF2**

Certifique-se de que as máscaras sejam usadas corretamente (ajustadas confortavelmente sobre o nariz e a boca). Substitua as máscaras quando estiverem úmidas, sujas ou contaminadas. Treine os funcionários sobre como colocar e retirar o EPI sem se contaminar.



Orientar e treinar os funcionários e supervisores sobre como eles podem reduzir a transmissão da COVID-19.

Aborde tópicos como: ficar em casa quando estiver doente, distanciamento social, como usar máscaras e higiene adequada das mãos. Forneça materiais em um formato fácil de entender e no idioma apropriado. Existem pôsteres disponíveis para download na nossa página.

Aumente a frequência da limpeza e desinfecção e verifique se há ventilação adequada nos espaços compartilhados.



Mantenha os funcionários a uma distância de pelo menos 2 metros uns dos outros, tanto quanto possível (incentive o distanciamento social).

Use barreiras ou divisórias físicas, reduza a equipe ou modifique estações ou procedimentos de trabalho para aumentar a distância entre os funcionários. Implemente áreas de ponto adicionais para os funcionários, aumente o espaço entre as cadeiras nas salas de descanso e adapte o espaço externo para uso nos intervalos.

Limpe e desinfete ferramentas e outros equipamentos pelo menos na mesma frequência com que os funcionários trocam de estação de trabalho. Desinfete as superfícies tocadas com maior frequência nos espaços de trabalho, salas de descanso e ônibus ou vans, caso sejam usados, no final de cada turno ou com maior frequência. Redirecione ou retire os ventiladores para impedir que o ar sopra diretamente de um funcionário para outro. Se os ventiladores forem retirados, os empregadores deverão tomar medidas para prevenir os riscos oriundos do calor.



O material completo você pode ver no nosso site.

Frigoríficos:

http://www.cesteh.ensp.fiocruz.br/sites/default/files/rede_de_informacao_e_comunicacao_sobre_a_exposicao_de_trabalhadores_e_trabalhadoras_ao_sars-cov-2_no_brasil_-_informe_6.pdf

Informações gerais:

<http://www.cesteh.ensp.fiocruz.br/rede-de-informacoes-e-comunicacao-sobre-exposicao-de-trabalhadores-ao-sars-cov-2>

* Anexo I – Veja o anexo completo no nosso boletim 6.

** No texto original do anexo consta a indicação de uso de máscara de pano, mas com a evolução das pesquisas científicas e acordos do Ministério Público do Trabalho com os frigoríficos, a indicação da PFF2 ou N95 se mostrou a melhor opção para uso durante o exercício das atividades funcionais.

