

Protocolos de Reabertura

Protocolo Setorial 3 - Indústria Agroalimentar



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ

PROTÓCOLOS SETORIAIS

Protocolo Setorial 3 - Indústria Agroalimentar

1. NORMAS GERAIS

1.1. Cumprir os requisitos de **boas práticas** de manipulação de alimentos conforme Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA.

1.2. Criar **Comitê Interno multiprofissional** de contingência responsável pela proposição de diretrizes para implementação de plano de ação para prevenção a Covid-19.

1.3. Contratar assessoria especializada em saúde para prevenção e contingência no combate à COVID-19 para analisar a rotina do negócio e orientar sobre modificações a serem feitas para garantir a segurança dos trabalhadores. A empresa pode ser desobrigada de referida contratação caso possua, em seu corpo de funcionários, profissionais com atribuições regulamentadas para esta atividade.

1.4. Elaborar **plano de ação** com o objetivo de evitar **aglomerações** nas áreas comuns (refeitório, convivência, etc.), como o estabelecimento de escala para utilização dos citados espaços.

PROTOCOLOS SETORIAIS

1.5. Limitar o **acesso de visitantes** no estabelecimento, permitindo a entrada apenas quando imprescindível, por exemplo, de fornecedores e prestadores de serviços, assegurando-se que estes cumpram todos os requisitos de higiene e conduta, bem como as medidas de prevenção estabelecidas.

2. TRANSPORTE E TURNOS

2.1. Para indústrias acima de 300 (trezentos) colaboradores, fornecer **transporte para funcionários**, com utilização de veículos particulares, próprios ou alugados, evitando assim aglomerações no transporte coletivo público.

2.2. Sempre que possível, deverão ser **suspensos os controles de acesso** que exijam contato manual dos colaboradores, tais como controle biométrico de ponto e catracas com leitura de digitais. Na impossibilidade de tal medida, disponibilizar ao lado preparação alcoólica a 70% para higiene das mãos.

3. EPIS

3.1. Nada a acrescentar para este item sobre as recomendações do Protocolo Geral.

PROTOSCOLOS SETORIALS

4. SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS

- 4.1. Checar periodicamente o **equilíbrio físico e emocional** dos colaboradores em home office mantendo-os em contato diário com seus líderes e agentes de recursos humanos das empresas.
- 4.2. No caso de **transporte e entrega de produtos**, disponibilizar aos funcionários álcool 70% para higienização de mãos e superfícies. Exigir que veículos sejam higienizados diariamente (assento, volante, piso) e manter higienizados os equipamentos de ar condicionado dos veículos.
- 4.3. Realizar diariamente a **medição da temperatura** utilizando termômetro digital infravermelho.

PROTOSCOLOS SETORIALS

5. CONDIÇÕES SANITÁRIAS

5.1. Higienizar com **pulverização**, diariamente, as instalações de uso nos ambientes de trabalhos.

5.2. **Reforçar a rotina de higienização** e limpeza de máquinas, equipamentos e materiais de toques frequentes, como os botões para as suas operações. Em caso da existência de freezers e câmaras-frias e outros compartimentos, reforçar a higienização de suas portas e objetos que necessitam de toques para operar.

5.3. Reforçar os cuidados de Segurança do Trabalho quanto a utilização de álcool ou outra **substância inflamável próximos a ambientes com incidência de calor**, como fogões, fornos e quaisquer outros que que possam causar chamadas em geral, se houver.

PROTÓCOLOS SETORIAIS

5.4. Estabelecer **turnos diferenciados** e alternados nas **refeições**, a fim de evitar aglomerações ou convivência de mais de uma pessoa por mesa.

5.5. Orientar diariamente e sistematizar a alocação dos colaboradores, organizando o trânsito e a distribuição das turmas dentro das instalações industriais, estabelecendo a **regra de distanciamento** entre cada indivíduo.

5.6. Uso obrigatório ou disponibilização de limpa sapato, higienizadora de calçados, tapete ou toalha umidificada de hipoclorito de sódio a 2% para **higienização e desinfecção de sapatos** na entrada do estabelecimento.



GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ