



SALA DE SITUAÇÃO
FS/UNB

Orientações para frigoríficos e abatedouros: Adoção de medidas de controle durante a pandemia causada pelo novo coronavírus

Sala de Situação de Saúde
Faculdade de Ciências da Saúde
Universidade de Brasília

É permitida a reprodução parcial ou total desta obra desde que citada a fonte e que não seja para venda ou qualquer fim comercial.

Venda proibida. Distribuição gratuita. Versão digital.

1ª Edição – 2020 – Publicada em 04 de Dezembro de 2020

sds.unb.br

Elaboração: Sala de Situação de Saúde - UnB

Autores: Bryam Amorim Santana, Haiane Arruda Luz Amorim, Henrique Caetano Veadó, Liliane Maria do Rosario Batista, Mariana de Oliveira Bonow, Rafaella Silva da Conceição, Stephanie Carolliny Nunes Ferreira, Teresa Souza Alves

Revisão: Marcela Lopes Santos e Yara Cavalcante Vieira.

Coordenação: Jonas Brant e Marcela Santos

Diagramação: Kryslainne M. Oliveira de Jesus

Este documento tem a intenção de prestar orientações sobre a continuidade dos serviços em abatedouros e frigoríficos, tendo em vista a ocorrência da pandemia provocada pela Covid-19.



SUMÁRIO

1. Introdução	4
2. Panorama da produção de carne bovina no Brasil	5
3. Panorama da produção de carne de aves no Brasil	6
4. Orientações gerais para o setor de abatedouros e frigoríficos	7
5. Medidas preventivas individuais e coletivas que podem ser adotadas durante a pandemia	10
6. Medidas preventivas para o transporte dos trabalhadores	12
7. Recomendações para os espaços de vivência laborais	14
8. Identificação de casos positivos na equipe e rastreamento de contatos	17
9. Considerações Finais	17
10. Referências Bibliográficas	19

Introdução

Em dezembro de 2019, surgiu na China um novo vírus pertencente à família dos coronavírus, denominado SARS-CoV-2, responsável por causar a COVID-19. Em 30 de janeiro de 2020, a Organização Mundial de Saúde (OMS) declarou que o surto de COVID-19 tratava-se de uma Emergência de Saúde Pública de Importância Internacional, conforme previsto no Regulamento Sanitário Internacional. Quando atingiu uma escala global, em 11 de março de 2020, a doença foi classificada pela OMS como uma pandemia¹. Desde o seu surgimento até 19 de agosto de 2020, já foram confirmados aproximadamente 52,5 milhões de casos de COVID-19 e 1,3 milhões de mortes em todo o mundo².

Durante uma crise de saúde pública, como na atual pandemia, definir e assegurar o funcionamento das atividades consideradas como essenciais para a sociedade é muito importante. No Decreto 10.282, de 20 de março de 2020, foram estabelecidas as atividades consideradas como essenciais, entre elas encontra-se toda a cadeia de produção de alimentos. E em 18 de junho de 2020, foi publicada a Portaria Conjunta nº 19 que estabelece as medidas de prevenção, controle e mitigação dos riscos de transmissão de Covid-19 nas atividades desenvolvidas na indústria de abate e processamento de carnes e derivados, destinados ao consumo humano e laticínios.

Na atual situação, em que os números de contaminação de trabalhadores do setor de frigoríficos vêm aumentando consideravelmente³, estabelecer normas de segurança para ajudar a reduzir estes casos e garantir a continuidade do funcionamento deste setor torna-se cada vez mais necessário.

Desta forma, este documento tem por finalidade trazer uma proposta de plano de continuidade de atividades em abatedouros e frigoríficos. Serão fornecidas aqui desde orientações básicas, até medidas recomendadas pelos órgãos de saúde sobre as providências necessárias para combater e prevenir a transmissão da COVID-19. Este documento tem como objetivo, auxiliar a

manutenção da produção, segurança dos trabalhadores e segurança alimentar, diminuindo as chances de fechamento de empresas e seus impactos na economia.

Panorama da produção de carne bovina no Brasil

A renda da população, o preço da carne e de proteínas concorrentes são fatores que afetam a demanda por carne bovina. A seleção de alimentos se torna uma obrigação quando a população está com a renda baixa, o que gera um aumento no consumo da proteína de menor valor agregado, como demais produtos cárneos e ovos. Além disso, o isolamento social acarretou no fechamento de restaurantes, bares e hotéis, de grandes compradores e de importantes canais de distribuição de carne bovina, com o consumo passando a depender mais consideravelmente do cliente doméstico ⁴.

Uma redução substancial do consumo de carne bovina irá impor ajustes necessários nas escalas de abate das indústrias frigoríficas, visto que o consumo doméstico representa cerca de 80% do mercado total de carne bovina. A cada tonelada de carne bovina que deixa de ser consumida, diminui-se o abate de bovinos em números de cabeças, mantendo-se as exportações constantes ⁴.

Nesse sentido, o mercado externo pode ser um fator determinante no desempenho do setor em 2020. Apesar da pandemia, os chineses aumentaram as importações de carne bovina do Brasil para US\$ 451,45 milhões (+101,%) em relação ao mesmo período de 2019, o que é explicado pelo aumento de plantas frigoríficas habilitadas para exportar para a China. Entretanto, a União Europeia, outro importante comprador para o Brasil, reduziu as compras da proteína, já afetados pelo recuo na demanda explicadas pelo isolamento, tendência que deve permanecer nos próximos meses, dada a incerteza sobre a duração da pandemia ⁵.

Do lado dos pecuaristas, a preocupação com o mercado de carne bovina é grande. O ano de 2019 não foi positivo até o mês de outubro, e apenas nos



últimos dois meses os preços se recuperaram ⁶. Pecuaristas com animais acabados, superiores e com menos de 30 meses, destinados à exportação, não estão encontrando maiores dificuldades de venda com bons valores. Aqueles com animais fora destas características têm tido um pouco mais de dificuldade na negociação, tendo que aceitar valores menores ou manter os animais no pasto. Os que fazem cria e recria, apesar das boas cotações para os animais de reposição, estão tendo problemas para comercializá-los, e os negócios estão acontecendo em ritmo mais lento. Os produtores estão cheios de incertezas, em especial em relação aos animais de reposição, e a maioria deles está repensando seu planejamento futuro ⁶.

Panorama da produção de carne de aves no Brasil

A produção de carnes de aves é uma das atividades que mais reflete economicamente no Brasil e no mundo. A complexidade do mercado é advinda, sobretudo, do ciclo de vida e da perecibilidade do produto final, associado à adoção de rigorosos protocolos de profilaxia sanitários exigidos e à crescente demanda por diversificação e por agregação de valor do produto ⁷.

Avanços tecnológicos somados aos sistemas de planejamento fazem com que se obtenha crescente aumento dessa atividade, tornando o Brasil o terceiro maior exportador mundial de carne de frango ⁸. Em 2019, o Brasil produziu 13.245 toneladas de carne de frango ^{8,9} e, em 2020, estima-se que possa aumentar a produção em até 5%, mesmo com as incertezas trazidas pela COVID-19, atingindo um novo recorde de produção em toneladas ^{8,9,10}.

Diariamente, milhares de aves são transportadas das granjas para o abate em frigoríficos, seguindo diversas exigências sanitárias, estabelecidas em legislação, para evitar a disseminação de patógenos ¹¹. Diante da atual situação de pandemia ocasionada pela COVID-19, deve-se estabelecer medidas excepcionais para reduzir os impactos econômicos e sociais causados. Sabe-se que a saúde humana deve ser a principal preocupação

nessa cadeia de produção, sendo a sanidade um dos critérios exigidos pelo mercado consumidor⁹.

Orientações gerais para o setor de abatedouros e frigoríficos

A higiene dentro das indústrias alimentares visa inicialmente preservar o grau de pureza, palatabilidade e qualidade microbiológica dos alimentos manipulados. Tais medidas garantem que o alimento produzido possua uma qualidade higio-sanitária, oferecendo menor risco para a saúde do consumidor¹².

A preservação da saúde de grupos de trabalhadores essenciais também deve ser priorizada, sendo fundamental controlar a disseminação do SARS-CoV-2, possibilitando assim que tais trabalhadores mantenham suas funções e que as demais pessoas possam seguir as recomendações de isolamento, confinamento ou quarentena¹³.

Entende-se que todo trabalhador em sua individualidade, deve estar preparado, visando não apenas a sua própria proteção, mas também a compreensão que sua atividade pode ter um papel significativo no combate à pandemia¹³. Evidencia-se assim que práticas de higiene individuais devem ser priorizadas, assim como capacitação de funcionários, aperfeiçoamento dos protocolos de biossegurança, monitoramento e afastamento de funcionários do grupo de risco (pessoas com mais de 60 anos de idade, gestantes, portadores de imunodeficiência de qualquer espécie, transplantados, cardiopatas e portadores de demais comorbidades associadas a COVID-19) são exemplos de medidas que podem ser implementadas.

Em relação ao ambiente, a potencial exposição ao vírus está associada às atividades laborais e às condições de trabalho⁷. É fundamental compreender de que maneira os ambientes laborais e quais condições de trabalho podem contribuir para a disseminação da doença, e especialmente, como estabelecer estratégias para impedir ou minimizar a disseminação do vírus nestes ambientes¹³.



Tratando-se da higiene no transporte, os gestores e operadores de transporte devem ser capazes de tomar decisões no sentido de proteger os trabalhadores, minimizando assim os impactos para a saúde do trabalhador e ainda fornecer um serviço apropriado para a situação ¹⁵. As áreas de vivência tão importantes para a qualidade de vida dos trabalhadores deste setor, devem ser consideradas como ambientes de trabalho. A melhoria de condições gerais de trabalho, redefinição de fluxos e o estabelecimento de protocolos de rotina para o controle da COVID-19 promovem a garantia de segurança para esses espaços ¹⁵.

Para garantir condições laborais que propiciem a redução da transmissão do vírus, é essencial que medidas organizacionais e melhorias sejam discutidas no âmbito de cada atividade e ambiente de trabalho ¹³. Almeida, 2020 ¹⁶, afirma que o efetivo controle da circulação de visitantes e prestadores de serviços pode reduzir as chances de contaminação. Na maior parte dos casos, as equipes de segurança desconhecem a gama de atividades e rotinas existentes no estabelecimento, cuja identificação revela alvos de prevenção ¹⁶. Para avançar nessa direção é preciso orientar a equipe responsável pelo controle de entrada e saída de pessoas desses estabelecimentos.

Já em relação às exigências administrativas em Saúde e Segurança do Trabalho, vale-se considerar a Medida Provisória 927 de 2020, constituída mediante a situação emergencial, que implanta normas no sentido de relativizar as exigências administrativas em segurança e saúde do trabalho. Dessa maneira, observa-se uma tendência por parte dos órgãos oficiais em relaxar as exigências das legislações que amparam a prevenção dos riscos laborais e de contágio viral ¹⁷.

Vale ressaltar que as Normas Regulamentadoras de Segurança e Saúde no Trabalho não devem ser suprimidas diante de medidas adotadas com o foco na prevenção da COVID-19. É essencial que empregadores e trabalhadores



mantenham o foco nos protocolos de prevenção, evitando acidentes de trabalho e doenças ocupacionais ¹⁸.

Procedimentos de Contingência devem ser pensados para a indústria e para os trabalhadores. Apesar de garantirem alimento de qualidade a populações inteiras, nem sempre a atenção à saúde e segurança dos trabalhadores do setor são incorporadas às medidas de enfrentamento do problema ¹⁴. Sabendo disso, essa dimensão precisa ser melhor explorada e, concomitantemente, medidas específicas devem ser priorizadas como resposta à pandemia de COVID-19.

Por último, a vigilância no frigorífico deve sempre estar atuante. A testagem para a COVID-19 em funcionários expostos ao risco de contaminação, independentemente da existência de sintomatologia, é de extrema importância. Tal ação deve ser sempre precedida de protocolos que estabeleçam as próximas etapas e quais medidas devem ser tomadas em cada resultado de testagem. Procedimentos operacionais padrão previamente definidos são essencialmente importantes, pois reduzem incertezas e inseguranças entre os trabalhadores, racionalizando os procedimentos estabelecidos ¹³.

Nesse contexto, orienta-se que trabalhadores, colaboradores e empregadores observem as recomendações que se seguem, como forma de prevenir e diminuir o contágio da COVID-19 no ambiente laboral. Tais recomendações visam permitir a normalidade de abastecimento alimentar, os empregos e a atividade econômica ¹⁹ garantindo o adequado fornecimento de alimento seguro à população.

Ressalta-se que, em razão de avanços no conhecimento e controle da pandemia, tais recomendações podem ser revistas ou atualizadas a qualquer momento.

Medidas preventivas individuais e coletivas que podem ser adotadas durante a pandemia

Nesta seção encontram-se instruções sobre medidas que podem ser adotadas durante a pandemia.

É essencial que cada empresa capacite seus funcionários em decorrência das modificações dos protocolos de higiene e prevenção da COVID-19. Para isso, devem ser realizadas reuniões onde ocorram treinamentos e esclarecimentos a respeito da doença e também para que se implemente informativos reforçando as medidas de higienização e prevenção da COVID-19 em todo o frigorífico ²⁰.

Os estabelecimentos devem disponibilizar aos seus funcionários kits de higiene, tais como, álcool 70% (líquido ou em gel), sabonete, papel toalha e lixeiras com pedal, bem como adotar medidas que criem condições de trabalho para o enfrentamento de uma pandemia, buscando aperfeiçoar a troca e higienização das botas e uniformes (calça, jalecos, toucas com cores determinadas de acordo com as funções exercidas) todas as vezes que os funcionários entrarem na produção ou sempre que necessário. É importante, ainda, aperfeiçoar as barreiras sanitárias na entrada e saída dos setores produtivos e disponibilizar um par de luvas, aventais e mangotes no início da produção ^{16; 20; 21}.

Recomenda-se que todos os estabelecimentos orientem seus colaboradores sobre os hábitos de higiene mínimos que devem ser adotados na rotina de trabalho. Para isso podem ser colocados cartazes em locais visíveis e que sejam didáticos e em linguagem acessível a todos com o fim de reforçar essa atividade. A técnica correta de lavagem de mãos implica numa lavagem de 40 segundos utilizando água e sabão e 20 segundos quando se faz uso de álcool em gel. É necessário enfatizar o uso de máscaras e protetores faciais nas dependências de todo abatedouro e frigorífico, salientando-se a importância de se evitar o toque da boca, nariz e olhos com as mãos, com o objetivo de reduzir a contaminação pelo novo coronavírus ²⁰.



Algumas modificações devem ser realizadas no ambiente do abatedouro, tais como, substituição dos bebedouros a jato inclinado por bebedouros que possam ser usados apenas para encher copos e/ou garrafas de água de uso individual; fixação de dispersores de álcool em gel ou álcool 70%; troca das lixeiras com abertura manual, para as de abertura automática; eliminação dos secadores automáticos de mãos; programação do uso de equipamentos provisórios de material liso, resistente e de fácil higienização, com a finalidade de manter o afastamento entre os manipuladores, sem que a estrutura física existente seja alterada, bem como sem comprometer o fluxo de produção; realização de marcações/sinalizações expondo o distanciamento de 2 (dois) metros entre as pessoas; verificação da 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^{16; 21}.

É orientado que seja realizada a fixação de cartazes informativos de forma clara e objetiva, com linguagem de fácil entendimento, podendo fazer uso de imagens, nos ambientes de maior fluxo de pessoas, tais como, refeitórios, vestiários e corredores, sobre as medidas de prevenção e controle da COVID-19, como o uso correto das máscaras, a forma correta de higienização das mãos com álcool em gel ou água e sabão, a importância de evitar tocar olhos, boca e nariz com as mãos e como adotar etiqueta respiratória ao tossir e/ou espirrar. Os proprietários são orientados a assegurar que os trabalhadores não estejam com dúvidas no novo manejo sanitário instituído, caso haja dúvidas, pode-se convidar um profissional da área da saúde para que esclareçam da melhor forma essas medidas, podendo ser realizada uma reunião online, evitando assim aglomerações^{16; 19; 21}.

O manejo sanitário dos frigoríficos deve adaptar-se para melhor prevenção e controle, dessa forma, aconselha-se que a cada pausa na produção (diversas vezes ao dia), toda a planta frigorífica seja higienizada e



SALA DE SITUAÇÃO FS/UNB

desinfectada com desinfetantes apropriados (hipoclorito de sódio a 0,1%, alvejantes contendo hipoclorito de sódio ou de cálcio - a 0,1%, dicloroisocianurato de sódio com concentração de 1.000 ppm de cloro ativo, iodopovidona 1%, peróxido de hidrogênio 0.5% ou ácido peracético 0,5%) e que eliminem a COVID-19. Esta higienização deve ser realizada a cada lote de animais. Superfícies e locais de contato frequente com as mãos, tais como, teclados, corrimões, maçanetas, terminais de pagamento, botoeiras de elevadores, mesas, cadeiras e outros que também deverão ser desinfetados ¹⁶; ¹⁹; ²².

A realização da capacitação dos empregados terceirizados responsáveis pela limpeza e desinfecção do abatedouro é indispensável, assim como o treinamento dos responsáveis pela cozinha. Todos esses profissionais devem ser orientados quanto às adequações feitas no novo manejo sanitário dos ambientes e higienização dos alimentos. Esses treinamentos devem esclarecer dúvidas e demonstrar a importância das mudanças para prevenção e controle da COVID-19 ¹⁶.

Os trabalhadores dos abatedouros e frigoríficos precisam ser orientados a trazer copos, talheres e pratos, além de garrafas de água de uso individual, produtos de higiene (toalha, sabonete), a fim de evitar compartilhamento de material de uso pessoal, além de serem incentivados para que não coloquem as máscaras em locais não higienizados, tais como bancadas, cadeiras, mesas e armários. Os equipamentos de proteção individual, que permitam a higienização só poderão ser reutilizados após limpeza e desinfecção adequada. Qualquer troca e compartilhamento de pertences individuais entre os colaboradores, tais como: fones, celulares, rádios, cronômetros, máscaras faciais, cinturões de segurança, etc deve ser desencorajada ²¹; ²⁰; ²².



Medidas preventivas para o transporte dos trabalhadores

Os gestores precisam identificar todos os colaboradores que utilizam o transporte, listando por veículo e viagem, caso seja necessário realizar um possível rastreamento de contatos, realizando um cronograma de horário de viagens e determinando a quantidade de pessoas por veículo. Caso seja necessário, aumentar a frota de ônibus é uma opção válida, a fim de garantir que todos mantenham distanciamento de 2 metros por pessoa. No veículo, recomenda-se que seja interditado ou retirado o banco contralateral de cada fileira, em forma de zig-zag, reduzindo sua ocupação máxima em 50%, sempre que possível ^{16; 23; 24}.

Os gestores dos abatedouros são responsáveis por realizar a fixação de dispersores de álcool em gel no interior dos veículos para que seja promovida a desinfecção das mãos e elaboração de demarcação no chão do veículo, sinalizando o distanciamento adequado que deve ser mantido entre as pessoas ^{16; 24}.

Os colaboradores dos frigoríficos devem ser orientados a evitar a aglomeração no momento do embarque e desembarque dos veículos, lembrando sempre de manter o distanciamento de 2 (dois) metros por pessoa, sendo permitido o embarque somente com uso de máscaras e protetores faciais, preferencialmente após aferição de temperatura. Deve-se orientar que os trabalhadores evitem contato físico, tais como, abraços, beijos e apertos de mãos, além de tocar olhos, nariz e boca com as mãos não higienizadas corretamente, e que se lembrem de, ao tossir, sempre cobrir a boca com o braço. Os colaboradores que tenham sintomas compatíveis com COVID-19 não devem embarcar no transporte, os mesmos devem ser orientados a buscar atendimento médico ^{24; 25}.

Os empregadores devem buscar fornecer equipamentos de proteção aos motoristas e, se possível, programar barreiras mecânicas (proteção, divisórias, cortinas), entre o motorista e os passageiros. Os motoristas dos ônibus devem ser orientados a manter preferencialmente a ventilação natural



no interior do veículo. Dessa forma, as janelas devem permanecer abertas durante todo o trajeto, evitando a utilização do ar condicionado e a recirculação do ar. Estes devem ser incentivados a manter higiene adequada no seu posto de trabalho, como o volante, câmbio de marcha, cinto de segurança, chaves e as mãos ^{16; 24; 25}.

A limpeza e desinfecção dos veículos deve ser realizada com produtos viricidas como o hipoclorito de sódio a 0,1% ou álcool 70%, após cada viagem realizada. Os locais com contato frequente, tais como, corrimão, catracas, barras de apoio, devem receber atenção redobrada, sendo necessária a limpeza no mínimo a cada 2 (duas) horas. Se possível, as cadeiras devem ser revestidas com material plástico impermeável, facilitando sua higienização ^{21; 23}.

Recomendações para os espaços de vivência laborais

A seção a seguir abordará as medidas referentes à prevenção e controle da COVID-19 nas áreas de vivência laborais de frigoríficos e abatedouros.

Adaptações em todos os ambientes serão necessárias para que se adequem às novas medidas sanitárias de prevenção e controle da COVID-19. Dessa forma, orienta-se que seja realizado a demarcação no chão dos refeitórios, vestiários e banheiros, bem como nas demais áreas de comum acesso, sinalizando o distanciamento de até 2 (dois) metros por pessoas ^{16; 21}.

A reorganização dos horários de entrada e saída, acesso aos vestiários, horários de refeições e pausas, devem ser modificadas. Uma opção seria aumentar o número de turnos, estipulando um tempo específico por funcionário. Essa medida tem intuito de evitar aglomeração e manter o distanciamento adequado, sendo obrigatório para entrar nos ambientes o uso de máscaras e protetores faciais e aferição de temperatura corporal ^{16; 25; 26}.

Em todas as áreas de comum acesso, tais como vestiários, banheiros e refeitórios, orienta-se para que seja realizada a fixação de dispersores de álcool em gel e/ou álcool líquido 70%, dentro e fora dos ambientes e, se necessário, fixar suportes de papel toalha e lixeiras com abertura automática.



Além disso, os empregadores são orientados a manter as janelas dos ambientes abertas, para que haja a troca de ar natural, evitando o uso de ar condicionado e a conseqüente recirculação do ar. Recomenda-se também eliminar os itens compartilhados nas áreas de lazer, como baralhos, jogos de dominó, pingue-pongue, damas, dentre outros ^{16; 21; 24; 25; 26}.

A limpeza e desinfecção dos vestiários, banheiros e refeitórios, deve ser realizada após cada turno de funcionários, sendo recomendado a utilização de desinfetantes apropriados (hipoclorito de sódio a 0,1%, alvejantes contendo hipoclorito de sódio ou de cálcio - a 0,1%, dicloroisocianurato de sódio com concentração de 1,000 ppm de cloro ativo, iodopovidona 1%, peróxido de hidrogênio 0,5% ou ácido peracético 0,5%) que eliminem a COVID-19, principalmente nos locais com contato frequente, tais como, maçanetas de portas, chuveiros e torneiras, bancos, cadeiras, corrimãos, apoios de toalha e/ou roupas, mesas, dentre outros. Os funcionários devem ser alertados para não colocarem objetos pessoais, tais como, máscara, protetor facial, celulares e etc, em superfícies de contato frequente ^{16; 21; 25; 26}.

As equipes de cozinha devem ser orientadas sobre a importância de se seguir os procedimentos de higiene na cozinha e no refeitório, tais como: utilização de máscara cirúrgica e luvas, com rigorosa higiene das mãos; limpeza e desinfecção de alimentos perecíveis e não perecíveis e/ou outras medidas equivalentes definidas pelos Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho – SESMT. A forma de servir as refeições também deve ser modificada, de maneira a garantir que empregados do próprio setor da alimentação, dotados de máscara e protetor facial, sirva as refeições de todos os demais trabalhadores que, por sua vez, devem ser organizados em filas que garantam distância de, no mínimo, 2 (dois) metros entre eles, de forma a evitar o compartilhamento de talheres e contaminações dos pratos do buffet ^{21; 24; 25; 26}.

Ainda no ambiente do refeitório, orienta-se que seja realizado um distanciamento adequado (mínimo 1,5 metros) entre as mesas e cadeiras dos



SALA DE SITUAÇÃO FS/UNB

refeitórios, se necessário, a interdição e/ou retirada da cadeira/banco contralateral, sendo recomendada a utilização em forma de zig-zag. Os funcionários devem manter-se alertas a tirarem a máscara e/ou protetor facial apenas no momento em que estiver realizando uma refeição. É recomendada, quando necessário, a disponibilização de talheres, copos e pratos descartáveis, devidamente embalados e em kits, para serem disponibilizados aos funcionários ao adentrarem o refeitório. O uso de garrafas de água de uso individual deve ser incentivado, evitando o compartilhamento de materiais ^{12; 19; 21; 24; 25; 26}.

Os vestiários e banheiros também devem receber atenção redobrada, sendo recomendado orientar os trabalhadores a não compartilhar sabonetes, toalhas, e/ou quaisquer materiais de uso pessoal, além de instruir os mesmos a tomarem banho antes de entrar na área limpa do abatedouro e separar roupas e calçados (ou pro-pé descartável) de uso exclusivo nas dependências. Preconiza-se também que, ao sair das dependências do frigorífico, ao fim do turno de trabalho, deve-se tomar banho, descartar EPIs descartáveis, tais como pro-pé e máscaras, deixando a roupa de trabalho no local, sem contato com as roupas dos demais trabalhadores. Será importante aos trabalhadores implantarem locais para a lavagem diária de roupas, antes e depois do trabalho ^{12; 19; 21; 24; 25; 26}.

Algumas medidas devem ser adotadas com a finalidade de promover a renovação de ar. Para isso se faz necessário que toda empresa garanta que a renovação do ar nos locais de trabalho atenda às prescrições das normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), e proíba a utilização de salas sem renovação de ar (artificial ou natural), de maneira que o acesso transitório a esses ambientes somente seja realizado por trabalhadores equipados com as máscaras recomendadas pelo SESMT, observadas as normas introduzidas pelas autoridades de saúde locais, nacionais e internacionais ²⁷.

Para ambientes artificialmente frios é ideal que se mantenha aberturas de entrada de ventilação natural (portas de corredores, aberturas de nórias e esteiras, dentre outras) abertas e desobstruídas para uma melhor circulação de ar. É importante que nesses ambientes sejam utilizadas pausas psicofisiológicas e térmicas para que não ocorra aglomeração de colaboradores em ambientes com baixa taxa de renovação de ar ²⁷.

Também podem ser utilizados filtros de alta eficiência para ambientes que forem administrativos, vestiários e refeitórios buscando manter ligado sempre que possível, durante a jornada laboral e, obrigatoriamente durante o período de higienização, os exaustores existentes nos ambientes refrigerados, atendendo os parâmetros de temperatura setorial determinados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) ou pela Secretaria Estadual da Agricultura, visando também aumentar a taxa de renovação de ar ²⁷.

Identificação de casos positivos na equipe e rastreamento de contatos

O protocolo para identificação e afastamento de trabalhadores deve priorizar a comunicação de sintomas da COVID-19 pelo trabalhador antes do embarque no transporte para o trabalho, quando fornecido pelo empregador .

Dadas situações onde ocorra identificação de trabalhadores sintomáticos ou confirmados positivos para COVID-19, algumas precauções devem ser seguidas. Em casos de trabalhadores que apresentem sinais e sintomas como: febre, coriza, tosse, dor no corpo, na garganta ou na cabeça e perda de olfato ou paladar ou diagnosticado com COVID-19, esse deverá ser afastado totalmente de suas atividades por um período de no mínimo 10 dias ou conforme estabelecido pelas autoridades médicas locais ^{28,29}.

Visando minimizar a contaminação de mais colaboradores, é importante que todo estabelecimento procure levantar dados visando identificar contatos feitos pelo trabalhador suspeito ou positivo para COVID-19 no ambiente de

trabalho e durante seu transporte para o trabalho, quando fornecido pela empresa. Em situações onde trabalhadores que trabalham próximo ao trabalhador suspeito, esses devem ser informados sobre o afastamento do outro funcionário, bem como serem estimulados a relatar qualquer sinal ou sintoma que venham apresentar nos próximos dias ^{28, 30}.

Considerações Finais

As atividades de abatedouros e frigoríficos possuem normas de higiene rigorosas para assegurar um produto final seguro e de qualidade para o consumidor. Diante da pandemia de COVID-19, houve a necessidade de intensificar medidas que já eram adotadas e de implementar novas medidas tendo como base as recomendações da Organização Mundial da Saúde (OMS), órgãos governamentais e instituições com reconhecida expertise em saúde pública.

O presente plano de continuidade de atividades para abatedouros e frigoríficos proporciona uma alternativa para as empresas. Foram propostas aqui opções de adequações, além de incentivos a realização de mapeamento epidemiológico, incluindo a logística de funcionários, familiares, produtos e insumos para seguir com a atividade sem restrições.

Tais medidas, se implementadas, irão fornecer maior segurança aos colaboradores do setor, promovendo sustentabilidade da cadeia produtiva, abrandando impactos negativos na produção e diminuindo possíveis paralisações totais de atividades laborais no estabelecimento.



Referências Bibliográficas

- 1 - WHO. World Health Organization. Organização Mundial da Saúde. [publicação online]; 2020 [acesso em 06 out 2020]. Disponível em: <https://www.euro.who.int/en/health-topics/health-emergencies/coronavirus-covid-19/news/news/2020/3/who-announces-covid-19-outbreak-a-pandemic&sa=D&ust=1606790593454000&usg=AOvVaw34EjMTHDjVS-9jMaP-5iHu>
- 2 - WHO. World Health Organization. Organização Mundial da Saúde. Dashboard. [publicação online]; 2020 [acesso em 12 nov 2020]. Disponível em: https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019?gclid=Cj0KCQiA-rj9BRCAARIsANB_4AB1hZAhoimV7hKBdlrSnAT7F1b2h7LKNsVxvGZXI_FZcDvia48qOqoaAt04EALw_wcB
- 3 - Dyal JW, Grant MP, Broadwater K, et al. COVID-19 Among Workers in Meat and Poultry Processing Facilities — 19 States, April 2020. MMWR Morb Mortal Wkly Rep 2020;69:557–561. DOI: <http://dx.doi.org/10.15585/mmwr.mm6918e3>
- 4 - MALAFAIA, G. C.; BISCOLA, P. H. N.; DIAS, F. R. T. Os impactos da COVID-19 para a cadeia produtiva da carne bovina brasileira. [publicação online]; 2020 [acesso em 06 out 2020]. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1121736/os-impactos-da-covid-19-para-a-cadeia-produtiva-da-carne-bovina-brasileira#:~:text=Buscando%20contribuir%20para%20o%20debate,e%20impactar%20o%20desempenho%20da>
- 5 - MALAFAIA, G. C.; BISCOLA, P. H. N.; DIAS, F. R. T. Surtos de novo coronavírus em frigoríficos e o abastecimento do mercado de carne bovina. [publicação online]; 2020 [acesso em 06 out 2020]. Disponível em: <https://www.embrapa.br/documents/1355108/51748908/Boletim+CiCarne+006/ed2c021c-f2d1-8f61-c5d6-1b81c74a6c12>



6 - PINATTI, E. Covid-19: impactos na cadeia produtiva da carne bovina. [publicação online]; 2020 [acesso em 06 out 2020]. Disponível em: <http://www.iea.sp.gov.br/out/TerTexto.php?codTexto=14800>

7 – PEREIRA, S. C. F. Gerenciamento de Cadeias de Suprimentos: análise da avaliação de desempenho de uma cadeia de carne e produtos industrializados de frango no Brasil. 2003. 356f. Tese (Doutorado em Economia) - Fundação Getulio Vargas Escola de Administração de Empresas de São Paulo, São Paulo, 2003. Disponível em: <http://www.uel.br/pessoal/ambridi/Carneseccarcacasarquivos/QualidadedaCarneparaMercadoInternacional.pdf>

8 - Avicultura no brasil: pandemia não afetou as boas projeções para 2020. [acesso em 26 de ago 2020] Disponível em: <https://www.canalrural.com.br/ligados-e-integrados/avicultura-no-brasil-pandemia-nao-afetou-as-boas-projecoes-para-2020/>

9 - As exportações brasileiras de carne de frango devem crescer 5% em 2020. [acesso em 26 ago 2020] Disponível em: <https://avicultura.info/pt-br/brasil-exportacoes-recorde-2020-usda/#:~:text=As%20exporta%C3%A7%C3%B5es%20brasileiras%20de%20carne,no%20%C3%BAltimo%20dia%2012%2F3.>

10 - Livestock and Poultry: World Markets and Trade. United States Department of Agriculture Foreign Agricultural Service July 10, 2020. Disponível em: https://apps.fas.usda.gov/psdonline/circulars/livestock_poultry.pdf

11 - Embrapa Suíno e Aves. Estatísticas Mundo [acesso em 27 ago 2020] Disponível em: <https://www.embrapa.br/suinos-e-aves/cias/estatisticas/frangos/mundo>

12 – CASTRO, S. A. R. S. Boas práticas de higiene: um pilar para a produção de alimentos seguros. Lisboa, 2008. Disponível em:



<https://www.repository.utl.pt/bitstream/10400.5/866/5/Boas%20Pr%C3%A1ticas%20de%20Higiene%20um%20 pilar%20para%20a%20produ%C3%A7%C3%A3o%20de%20alimentos%20seguros.pdf>

13 – FILHO, J. M. J. ASSUNÇÃO, A. A., ALGRANTI, E., GARCIA, E. G., SAITO, C. A., MAENO, M. A saúde do trabalhador e o enfrentamento da COVID-19. Rev. bras. saúde ocup. vol.45 São Paulo 2020 Epub Apr 17, 2020 <https://doi.org/10.1590/2317-6369ed0000120>

14 – FLETCHER, K., AMARAKOON, S., HASKELL, J., PENN, P., WILMOTH, M., MATHERLY, D., & LANGDON, N. (2014). A guide for public transportation pandemic planning and response (No. Project 20-59 (44)).

15 – HELIOTÉRIO, M. C., LOPES, F. Q. R. S., SOUZA, C. C., PINHO, P. S., SOUSA, F. N. F., ARAÚJO, T. M. Covid-19: Por que a proteção de trabalhadores e trabalhadoras da saúde é prioritária no combate à pandemia? Trab. educ. saúde vol.18 no.3 Rio de Janeiro 2020 Epub July 31, 2020 Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1981-7746-sol00289>

16 – ALMEIDA, I. M. Proteção da saúde dos trabalhadores da saúde em tempos de COVID-19 e respostas à pandemia. Rev. bras. saúde ocup. vol.45 São Paulo 2020 Epub June 10, 2020. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/scielopreprints.140>

17 – NAHAS, T. C., MARTINEZ, L. Considerações sobre as medidas adotadas pelo Brasil para solucionar os impactos da pandemia do COVID-19 sobre os contratos de trabalho e no campo da Seguridade Social e da de prevenção de riscos laborais. Cielo Laboral versão online. Disponível em: http://www.cielolaboral.com/wp-content/uploads/2020/04/brasil_noticias_cielo_coronavirus.pdf



SALA DE SITUAÇÃO
FS/UNB

18 - BRASIL, Orientações gerais aos trabalhadores e empregadores em razão da pandemia da COVID-19. OFÍCIO CIRCULAR SEI nº 1088/2020/ME. Brasília, 27 de março de 2020.

19 - BRASIL. Ministério da Economia/Secretaria Especial de Previdência e Trabalho, Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento e Ministério da Saúde. Orientação Conjunta nº1, de 07 de maio de 2020. Orientações Gerais para Frigoríficos em Razão da Pandemia da COVID-19. Disponível em: <https://central3.to.gov.br/arquivo/507166/>.

20 – WHO. World Health Organization. Organização Mundial da Saúde. Disponível em: www.who.int.

21 - Segurança e Saúde no Trabalho: Orientações para combate e prevenção da COVID-19 em frigoríficos. Educação continuada SESI. Confederação Nacional da Indústria (CNI). 2020.

22 - Embrapa Suíno e Aves. Estatísticas Mundo [acesso em 27 ago 2020] Disponível em: <https://www.embrapa.br/suinos-e-aves/cias/estatisticas/frangos/mundo>.

23 - Orientações para Frigoríficos: Medidas para prevenir e evitar a disseminação no novo Coronavírus (COVID-19). Associação Brasileira de Criadores de Suínos (ABCS). 2020.

24 - Ministério Público do Trabalho Coordenadoria Nacional de Defesa do Meio Ambiente do Trabalho - CODEMAT - Projeto Nacional de Adequação do Meio Ambiente do Trabalho em Frigoríficos, de 31 de março de 2020.

25 - Embrapa Suíno e Aves. Estatísticas Mundo. Disponível em: <https://www.embrapa.br/suinos-e-aves/cias/estatisticas/frangos/mundo>.

26 - COVID-19 (Coronavírus): Práticas Adotadas nos Frigoríficos. Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA). 2020.



SALA DE SITUAÇÃO
FS/UNB

27 - Segurança e Saúde no Trabalho: Orientações para combate e prevenção da COVID-19 em frigoríficos. Educação continuada SESI. Confederação Nacional da Indústria (CNI). 2020.

28 - BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Cartilha: Tem dúvidas sobre o coronavírus? O Ministério da Saúde te responde! 21 de março de 2020.

29 – BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Guia de Vigilância Epidemiológica. Emergência de Saúde Pública de Importância Nacional pela Doença pelo Conoravírus 2019. [publicação online]; 2020 [acesso em 12 nov 2020]. Disponível em:
http://www.dive.sc.gov.br/notas-tecnicas/docs/af_gvs_coronavirus_6ago20_ajustes-finais-2.pdf

30 - OPAS. Organização Pan-Americana da Saúde. Disponível em:
www.paho.org