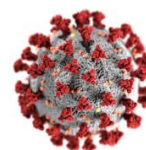


## NOTA TÉCNICA Nº 006/2020

### NOTA TÉCNICA: RECOMENDAÇÕES AOS TRABALHADORES E EMPREGADORES DE SUPERMERCADOS, PADARIA E SIMILARES.

#### O COVID-19 e as repercussões no mundo do trabalho



#### 1. Introdução

A Doença provocada pelo Coronavírus 2019, a COVID-19, é uma doença respiratória causada pelo **NOVO** vírus SARS-CoV-2. Ele se espalhou da China, a partir da cidade de Wuhan, para muitos outros países ao redor do mundo com destaque para Itália, Estados Unidos e atualmente inclui o Brasil. Diante deste impacto de âmbito mundial, o COVID-19 atingiu o nível de uma pandemia e provoca prejuízo sobre todos os aspectos da vida cotidiana, incluindo viagens, comércio, turismo e mercados financeiros.

Com a finalidade de reduzir o impacto da pandemia do COVID-19 em empresas, trabalhadores, usuários dos serviços e o público em geral, necessário um plano de ataque que coíba ao máximo a cadeia de transmissão deste vírus. Trabalhadores e Empregadores devem usar destas informações e orientações para ajudar a identificar os níveis de risco nas configurações do local de trabalho e determinar medidas de controle apropriadas a serem executadas, considerando inclusive a dinamicidade do comportamento do vírus e da transmissão que podem proporcionar novas informações diariamente.

Vale lembrar que os Serviços de Medicina do Trabalho e Engenharia de Segurança – SESMT são os responsáveis por determinar medidas de controle nas empresas. Contudo, enquanto o Centro de Referência em Saúde do Trabalhador de Salvador – Cerest Salvador tem competência para desenvolver ações de vigilância e atenção em saúde do trabalhador, publicamos as seguintes Recomendações para que se faça cumprir nas empresas de supermercados, padarias e similares, não esgotando as ações que a empresa possa realizar na perspectiva de prevenir a disseminação de COVID19.



## **2. Como os trabalhadores podem ser afetados?**

O trabalhador pode ser contaminado no contato direto, principalmente de pessoa a pessoa, semelhante a um resfriado comum. Isso geralmente acontece quando uma pessoa, infectada com o vírus, tosse ou espirra próximo de outra pessoa (até cerca de 1,8 metro). Outra forma de transmissão ocorre se você tocar uma superfície contaminada pelo o vírus e depois tocar a sua boca, nariz ou olhos. Isso também inclui contato pessoal próximo (como abraço, aperto de mão) em pessoas que estejam com o Novo Coronavírus.

De acordo com o Centro de Controle e Prevenção de Doenças dos Estados Unidos (CDC) e o Ministério da Saúde (MS) os sintomas do COVID-19 podem aparecer em apenas dois (02) dias ou 14 dias após a exposição (Período de incubação).

## **3. O risco de contaminação dos trabalhadores de supermercados, padarias e similares:**

Os trabalhadores de supermercados, padarias e similares compõem o grupo de médio risco, conforme a classificação OSHA, 2020. As atividades de risco médio de exposição incluem aquelas que requerem contato frequente e/ou estreito (ou seja, a menos de 1,8 metro) com pessoas que podem estar infectadas com SARS-CoV-2, uma vez que já existe transmissão comunitária no município de Salvador.

## **4. Recomendações para supermercados, padarias e similares:**

- Orientar aos profissionais e clientes as rotinas de Etiqueta respiratória (exemplo: aviso sonoro, cartazes), quais sejam:
  - Crianças e adultos com sintomas respiratórios, como tosse, coriza e congestão nasal, devem ser orientados a seguir as seguintes recomendações:
  - Cobrir a boca e nariz com um lenço de papel quando tossir ou espirrar e descartar o lenço usado no lixo;
  - Caso não tenha disponível lenço descartável, tossir ou espirrar no



- antebraço e não em suas mãos, que são importantes veículos de contaminação;
- Higienizar as mãos com frequência e sempre após tossir ou espirrar;
  - Evitar tocar nos olhos, nariz e boca sem ter higienizado as mãos;
  - Usar máscara cirúrgica se estiver com coriza ou tosse.
- Orientar cuidados higiênicos frequentes como lavagens das mãos com água e sabão, utilizando toalha de papel para fechamento de torneira, quando indisponível torneira de fechamento automático;
  - Disponibilizar álcool a 70% e toalha de papel para que seja realizada com frequência a higienização das mãos e dos postos de trabalho, incluindo os equipamentos utilizados. Também podem ser utilizados produtos de limpeza recomendados como hipoclorito de sódio 0,1% (água sanitária diluído) para superfícies, seguindo as orientações de higiene de equipamento e mobiliário;
  - Disponibilizar álcool gel a 70% nos ambientes de grande circulação de trabalhadores e clientes, para uso no local de trabalho;
  - Promover medidas administrativas para reduzir o quantitativo de trabalhadores ao mesmo tempo, nos espaços de convivência (refeitório, área de lazer, etc.);
  - Realizar busca ativa e monitoramento dos sintomáticos respiratórios e afastar da atividade de trabalho presencial, como medida de controle sanitário (pode ser realizado pelo serviço ocupacional da empresa, caso haja). Manter as recomendações do Ministério da Saúde;
  - Manter nas dependências da empresa a divulgação sobre os sintomas do COVID-19, a solicitação que minimizem o contato próximo entre os próprios trabalhadores e os clientes, orientando-se distância mínima 1,8 metros entre as pessoas (exemplo: aviso sonoro, cartazes);
  - Instalar barreiras físicas para assegurar o distanciamento entre trabalhadores e clientes nos balcões de atendimento;
  - Assegurar o distanciamento entre trabalhadores, com aumento do



distanciamento entre os caixas em atividade;

- Quando da impossibilidade de manter barreira física ou distanciamento recomendado entre trabalhadores e clientes, disponibilizar máscaras cirúrgicas a trabalhadores de checkout e empacotadores;
- Os estabelecimentos que possuam trabalhadores realizando entrega em domicílio, ainda que terceirizados, devem orientar esses trabalhadores sobre cuidados higiênicos, como não tocar no rosto e lavagens das mãos com água e sabão frequentes, tendo como alternativa o uso de álcool a 70%.
- Deve-se buscar minimizar sobrecargas físicas e psíquicas dos trabalhadores nos diversos setores dessa atividade econômica, devendo-se adequar o número de trabalhadores às demandas de trabalho. É importante que o processo de trabalho contemple pausas para a satisfação das necessidades fisiológicas durante a atividade laboral, a exemplo da alimentação e hidratação.
- Recomenda-se reduzir o quantitativo de clientes presentes de forma simultânea no supermercado/padaria, orientando os clientes a uma distância mínima de 1,8 metro. Orienta-se, caso necessário, organizar fila na área externa do estabelecimento, mantendo os clientes a uma distância de pelo menos 1,8 metro.
- Estas Recomendações poderão sofrer alteração em virtude do surgimento de novas evidências ou recomendações dos órgãos oficiais, as quais devem frequentemente ser atualizadas pelos responsáveis das empresas.



**Luiza Côrtes Mendes**  
Diretora de Vigilância da Saúde



**Tiza Trípodí Marchi Mendes**  
Gerente do CEREST Salvador