



MINISTÉRIO DA ECONOMIA
Secretaria Especial de Previdência e Trabalho
Secretaria de Trabalho
Subsecretaria de Inspeção do Trabalho

OFÍCIO CIRCULAR SEI nº 1088/2020/ME

Brasília, 27 de março de 2020.

ORIENTAÇÕES GERAIS AOS TRABALHADORES E EMPREGADORES EM RAZÃO DA PANDEMIA DA COVID-19

A sociedade moderna passa por um período único em sua história. Grandes desafios se apresentam, demandando a tomada de decisões céleres para preservação da vida, do emprego e da renda dos cidadãos, de modo que possamos efetivamente enfrentar a emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do novo Coronavírus (COVID-19).

Diversas medidas são necessárias para promover o achatamento da curva de contágio, de modo que todos doentes tenham a oportunidade de receber os devidos cuidados médicos. Nesse contexto, o governo tem apresentado um conjunto de medidas urgentes necessárias à prevenção, controle e mitigação dos riscos. Como evento ímpar que é, demandará esforço conjunto de todos para minimização dos impactos sociais e econômicos, até que o estado de calamidade se encerre.

Especificamente em relação às exigências de Segurança e Saúde no Trabalho, destaca-se que as medidas adotadas não significam qualquer supressão ou autorização para o descumprimento das Normas Regulamentadoras de Segurança e Saúde no Trabalho, sendo imperativo que trabalhadores e empregadores mantenham foco na prevenção evitando a ocorrência de acidentes de trabalho e doenças ocupacionais.

Nesse contexto, orienta-se que trabalhadores e empregadores observem as medidas que se seguem como forma de prevenir/diminuir o contágio da COVID-19 e manter os empregos e a atividade econômica, certos de que superaremos as dificuldades que se apresentam.

Assim, a Subsecretaria de Inspeção do Trabalho (SIT) da Secretaria de Trabalho orienta as seguintes medidas aos trabalhadores e empregadores, como forma de prevenir/diminuir o contágio da COVID-19 e promover a adoção de medidas protetivas aos trabalhadores.

Por fim, salienta-se que as orientações gerais são aplicáveis na inexistência de orientações setoriais específicas, sendo que, em razão do avanço no conhecimento e controle da pandemia, tais orientações poderão ser revistas ou atualizadas.

MEDIDAS DE CARÁTER GERAL NO TRABALHO

PRÁTICAS DE BOA HIGIENE E CONDUTA

1. Criar e divulgar protocolos para identificação e encaminhamento de trabalhadores com suspeita de contaminação pelo novo coronavírus antes de ingressar no ambiente de trabalho. O protocolo deve incluir o acompanhamento da sintomatologia dos trabalhadores no acesso e durante as atividades nas dependências das empresas;

2. Orientar todos trabalhadores sobre prevenção de contágio pelo coronavírus (COVID-19) e a forma correta de higienização das mãos e demais medidas de prevenção;
3. Instituir mecanismo e procedimentos para que os trabalhadores possam reportar aos empregadores se estiverem doentes ou experimentando sintomas;
4. Adotar procedimentos contínuos de higienização das mãos, com utilização de água e sabão em intervalos regulares. Caso não seja possível a lavagem das mãos, utilizar imediatamente sanitizante adequado para as mãos, como álcool 70%;
5. Evitar tocar a boca, o nariz e o rosto com as mãos;
6. Manter distância segura entre os trabalhadores, considerando as orientações do Ministério da Saúde e as características do ambiente de trabalho;
7. Emitir comunicações sobre evitar contatos muito próximos, como abraços, beijos e apertos de mão;
8. Adotar medidas para diminuir a intensidade e a duração do contato pessoal entre trabalhadores e entre esses e o público externo;
9. Priorizar agendamentos de horários para evitar a aglomeração e para distribuir o fluxo de pessoas;
10. Priorizar medidas para distribuir a força de trabalho ao longo do dia, evitando concentrá-la em um turno só;
11. Limpar e desinfetar os locais de trabalho e áreas comuns no intervalo entre turnos ou sempre que houver a designação de um trabalhador para ocupar o posto de trabalho de outro;
12. Reforçar a limpeza de sanitários e vestiários;
13. Adotar procedimentos para, na medida do possível, evitar tocar superfícies com alta frequência de contato, como botões de elevador, maçanetas, corrimãos etc;
14. Reforçar a limpeza de pontos de grande contato como corrimões, banheiros, maçanetas, terminais de pagamento, elevadores, mesas, cadeiras etc;
15. Privilegiar a ventilação natural nos locais de trabalho. No caso de aparelho de ar condicionado, evite recirculação de ar e verifique a adequação de suas manutenções preventivas e corretivas;
16. Promover teletrabalho ou trabalho remoto. Evitar deslocamentos de viagens e reuniões presenciais, utilizando recurso de áudio e/ou videoconferência;

PRÁTICAS QUANTO ÀS REFEIÇÕES

17. Os trabalhadores que preparam e servem as refeições devem utilizar máscara cirúrgica e luvas, com rigorosa higiene das mãos;
18. Proibir o compartilhamento de copos, pratos e talheres não higienizados, bem como qualquer outro utensílio de cozinha;
19. Limpar e desinfetar as superfícies das mesas após cada utilização;
20. Promover nos refeitórios maior espaçamento entre as pessoas na fila, orientando para que sejam evitadas conversas;
21. 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;

PRÁTICAS REFERENTES AO SESMT E CIPA

22. 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;

23. Realizar as reuniões da CIPA por meio de videoconferência;
24. SESMT e CIPA, quando existentes, devem instituir e divulgar a todos os trabalhadores um plano de ação com políticas e procedimentos de orientação aos trabalhadores;
25. Os trabalhadores de atendimento de saúde do SESMT, como enfermeiros, auxiliares e médicos, devem receber Equipamentos de Proteção Individual - EPI de acordo com os riscos, em conformidade com as orientações do Ministério da Saúde;

PRÁTICAS REFERENTES AO TRANSPORTE DE TRABALHADORES

26. 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;
27. Desinfetar regularmente os assentos e demais superfícies do interior do veículo que são mais frequentemente tocadas pelos trabalhadores;
28. Os motoristas devem observar:
 - a) a higienização do seu posto de trabalho, inclusive volantes e maçanetas do veículo;
 - b) a utilização de álcool gel ou água e sabão para higienizar as mãos.

PRÁTICAS REFERENTES ÀS MÁSCARAS

29. A máscara de proteção respiratória só deve ser utilizada quando indicado seu uso. O uso indiscriminado de máscara, quando não indicado tecnicamente, pode causar a escassez do material e criar uma falsa sensação de segurança, que pode levar a negligenciar outras medidas de prevenção como a prática de higiene das mãos;
30. O uso incorreto da máscara pode prejudicar sua eficácia na redução de risco de transmissão. Sua forma de uso, manipulação e armazenamento devem seguir as recomendações do fabricante. Os trabalhadores devem ser orientados sobre o uso correto da máscara;
31. A máscara nunca deve ser compartilhada entre trabalhadores;
32. Pode-se considerar o uso de respiradores ou máscaras PFF2 ou N95, quando indicado seu uso, além do prazo de validade designado pelo fabricante ou sua reutilização para atendimento emergencial aos casos suspeitos ou confirmados da COVID-19, conforme NOTA TÉCNICA GVIMS/GGTES/ANVISA Nº 04/2020;
33. As empresas devem fornecer máscaras cirúrgicas à disposição de seus trabalhadores, caso haja necessidade;

SUSPENSÃO DE EXIGÊNCIAS ADMINISTRATIVAS EM SST

34. Fica suspensa a obrigatoriedade de realização dos exames médicos ocupacionais, clínicos e complementares, exceto dos exames demissionais durante o período de calamidade, conforme Medida Provisória Nº 927, de 22 de março de 2020, devendo ser realizados até o prazo de sessenta dias, contado da data de encerramento do estado de calamidade pública;
35. O exame médico demissional poderá ser dispensado caso o exame médico ocupacional mais recente tenha sido realizado há menos de 180 dias;
36. 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;
37. Durante o estado de calamidade pública, fica suspensa a obrigatoriedade de realização de

treinamentos periódicos e eventuais dos atuais empregados, previstos em normas regulamentadoras de segurança e saúde no trabalho;

38. Os treinamentos periódicos e eventuais serão realizados no prazo de noventa dias, contado da data de encerramento do estado de calamidade pública;
39. 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;

PRÁTICAS REFERENTES AOS TRABALHADORES PERTENCENTES A GRUPO DE RISCO

40. Os trabalhadores pertencentes a grupo de risco (com mais de 60 anos ou com comorbidades de risco, de acordo com o Ministério da Saúde) devem ser objeto de atenção especial, priorizando sua permanência na própria residência em teletrabalho ou trabalho remoto;
41. 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;

DISPOSIÇÕES GERAIS

42. As Normas Regulamentadoras de segurança e saúde do trabalho apresentam uma série de medidas de prevenção aos trabalhadores e podem ser consultadas no sítio eletrônico enit.trabalho.gov.br/;
43. A Secretaria de Trabalho do Ministério da Economia disponibiliza ao cidadão o serviço de informações pela Central de Atendimento Alô Trabalho, com ligação gratuita pelo telefone 158. O horário de atendimento da Central é das 7 às 19 horas, de segunda-feira a sexta-feira, exceto nos feriados nacionais.

Documento assinado eletronicamente

CELSO AMORIM ARAÚJO

Subsecretário de Inspeção do Trabalho

Documento assinado eletronicamente

BRUNO SILVA DALCOLMO

Secretário do Trabalho



Documento assinado eletronicamente por **Celso Amorim Araújo**, **Subsecretário de Inspeção do Trabalho**, em 28/03/2020, às 18:19, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Bruno Silva Dalcolmo**, **Secretário(a) do Trabalho**, em 28/03/2020, às 21:15, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.fazenda.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código

**NOTA TÉCNICA Nº 15/2020/SEI/GGALI/DIRE2/ANVISA**

Processo nº 25351.911346/2020-38

Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento do COVID-19

Conforme notícia divulgada pela Anvisa em seu portal^[1] no dia 21/3/2020, não há nenhuma evidência de que o novo coronavírus possa ser transmitido por meio dos alimentos.

A dinâmica da pandemia do novo Coronavírus mostra que a transmissão do vírus tem ocorrido de pessoa a pessoa, pelo contato próximo com um indivíduo infectado ou por contágio indireto, ou seja, por meio de superfícies e objetos contaminados, principalmente pela tosse e espirro de pessoas infectadas.

Segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS), o comportamento do COVID-19 deve ser semelhante ao de outros tipos de coronavírus da mesma família, portanto, ele pode persistir por poucas horas ou vários dias, dependendo do tipo de superfície, temperatura e umidade do ambiente. Entretanto, são eliminados pela higienização ou desinfecção das superfícies (tanto pela ação de detergentes, sabões e desinfetantes) e pela lavagem das mãos, além de serem sensíveis às temperaturas normalmente utilizadas para cozimento dos alimentos (em torno de 70°C). Além disso, o vírus precisa de um hospedeiro – animal ou humano – para se multiplicar.

Assim, uma das estratégias mais importantes para evitar a exposição é redobrar os cuidados com a higiene, particularmente, a lavagem frequente das mãos.

O uso de luvas para redução da contaminação de alimentos é regulamentado pela Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) 216/2004, que define as Boas Práticas para Serviços de Alimentação, e pela Portaria SVS/MS n. 326/1997, que define as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para indústrias de alimentos.

Em ambos os regulamentos e, portanto, tanto para serviços de alimentação, como restaurantes e lanchonetes, quanto para indústrias de alimentos, **o uso de luvas descartáveis não é uma exigência e não isenta o manipulador da lavagem das mãos.**

Como a atividade de produção, preparação e comercialização de alimentos é muito dinâmica, são diversos os momentos em que a lavagem das mãos é necessária.

Os trabalhadores de alimentos devem lavar as mãos:

- antes de começar o trabalho;
- depois de tossir, espirrar, assoar o nariz ou levar a mão ao rosto;
- antes de manusear alimentos cozidos ou prontos para o consumo;
- antes e depois de manusear ou preparar alimentos crus;
- depois de manusear lixo, sobras e restos;
- após tarefas de limpeza;
- depois de usar o banheiro;
- depois de comer, beber ou fumar;
- depois de lidar com dinheiro;
- ou seja, **REGULARMENTE.**

Quando se usa luvas, um erro comum é não trocar as luvas na frequência que se deveria, fazendo dela um fator de risco. Outro problema é que a luva passa uma falsa sensação de segurança, fazendo com que o operador ou manipulador negligencie algumas condutas de higiene, como a própria lavagem de mãos. As luvas também são frequentemente vistas como uma barreira à contaminação dos alimentos; os manipuladores acabam realizando muitas tarefas não relacionadas a alimentos (por exemplo, manusear dinheiro, esvaziar caixas, limpar balcões) enquanto usam o mesmo par de luvas que eles usam para preparar os alimentos.

Assim, alerta-se que a imposição do uso da luva em estabelecimentos da área de alimentos pode produzir efeito contrário ao pretendido. Via de regra, as autoridades sanitárias somente recomendam o uso das luvas em atividades muito específicas, como a manipulação de alimentos prontos para o consumo, em substituição a utensílios (como pegadores).

Portanto, o uso de luvas, além de não ser obrigatório, deve ser feito com bastante cuidado. Além disso, o uso de luvas não substitui a lavagem de mãos.

Deve-se reforçar que a lavagem das mãos é medida efetiva na redução do risco de contaminação dos alimentos por agentes transmissores de doença, incluindo o COVID-19, desde que seja realizada na frequência necessária. A forma correta de lavar as mãos pode ser visualizada em:

http://www.anvisa.gov.br/servicosaude/controle/higienizacao_simplesmao.pdf

O uso de máscaras em estabelecimentos, por sua vez, nem mesmo é citado nos regulamentos e também não é obrigatório. Deve atentar-se ainda às recomendações do Ministério da Saúde de que esse tipo de proteção não deve ser usado por pessoas saudáveis, até para que a máscara não falte quando ela é necessária. Essa recomendação é diferente no caso de serviços de saúde, onde os cuidados seguem protocolos mais rígidos em razão da maior exposição ao risco. A máscara também é importante no ambiente doméstico, quando as pessoas estão em quarentena por suspeita ou confirmação de infecção.

Assim, a prática ideal em estabelecimentos de alimentos é lavar as mãos corretamente e frequentemente, não havendo previsão legal para exigir o uso de luvas e máscaras pelos manipuladores de alimentos.

Caso um operador ou manipulador apresente sintomas compatíveis com o COVID-19, ele deve reportar imediatamente a situação ao supervisor, o qual deve afastá-lo da atividade, além de seguir os procedimentos definidos em âmbito local.

[1] http://portal.anvisa.gov.br/noticias?p_p_id=101_INSTANCE_FXrxp9qY7FbU&p_p_col_id=column-2&p_p_col_pos=1&p_p_col_count=2&_101_INSTANCE_FXrxp9qY7FbU_groupId=219201&_101_INSTANCE_FXrxp9qY7FbU_urlTitle=o-novo-coronavirus-pode-ser-transmitido-por-alimentos-&_101_INSTANCE_FXrxp9qY7FbU_struts_action=%2Fasset_publisher%2Fview_content&_101_INSTANCE_FXrxp9qY7FbU_assetEntryId=5818946&_101_INSTANCE_FXrxp9qY7FbU_