

**GUIA DE
ORIENTAÇÕES DA SAÚDE DO
TRABALHADOR/COGEPE:**

**CONVIVÊNCIA COM COVID 19
E ATIVIDADES DE TRABALHO**

Sumário

Apresentação	04
Introdução/Objetivo	05
Diretrizes	06
Atenção à Saúde do Trabalhador	08
Orientações Gerais	08
Monitoramento da Saúde	10
Limpeza dos Ambientes	12
Organização do Trabalho/Ergonomia	14
Orientações Gerais	14
Os Ambientes	15
Mobiliário/Equipamentos	16
Atividade Exigência Física	17
Atividade Exigência Cognitiva	17
Atividade Exigência Organizacional	17
Biossegurança	18
Orientações Gerais	18
Orientação para Laboratórios	19
Ambientes Alimentares	21
Orientações Gerais	21
Orientação Específicas	23
Plano de Comunicação	25
Materiais Técnicos/Guias	26
Cartilhas Enfrentamento Covid-19	

Organização

ALINE DE AZAMBUJA VIANA

CARLA CRISTINA COELHO AUGUSTO PEPE

SÔNIA REGINA DA CUNHA BARRETO GERTNER

Edição/Diagramação

REVISÃO:

EDUARDO MÜLLER

GLAUBER TIBURTINO

JULIANA XAVIER

PROJETO GRÁFICO:

MARCELO SANTOS

Grupo de trabalho

CST/Cogepe

ANDRÉA DA LUZ CARVALHO

SÔNIA REGINA DA CUNHA BARRETO
GERTNER

ALINE DE AZAMBUJA VIANA

CARLA CRISTINA COELHO AUGUSTO
PEPE

CECÍLIA DE AQUINO BARBOSA

CÍNTIA BORGES SILVA

DÉBORA KELLY OLIVEIRA DAS NEVES
FLAVIA SOARES LESSA

HELENA BEATRIZ DA ROCHA GARBIN

LORHANE CARVALHO MELONI

LUCIANA BICALHO CAVANELLAS

MARDEN SAMIR SANTA MARINHA

MONICA SIMONE PEREIRA OLIVAR
RENATA MENDES DA SILVA PINHEIRO

SIMONE LOPES SANTA ISABEL RICART

SUZANA SERÔA DA MOTA LUGÃO

THUANE PASSOS BARBOSA LIMA

VINICIUS DA SILVA PIRES

WANESSA NATIVIDADE MARINHO

Cesteh/Ensp

LUIZ CLÁUDIO MEIRELLES

MARCELO MORENO DOS REIS

SIMONE SANTOS OLIVEIRA

Grupo de trabalho

Biomanguihos

ANDRESSA GUIMARÃES DE SOUZA PINTO

INCQS

FERNANDA PERES SABAGH

IOC

HARRISON MADDINIER GOMES

RICARDO CUNHA MACHADO

Grupo de trabalho

EM DEFESA DA VIDA

APRESENTAÇÃO

DESDE O PRIMEIRO CASO DE COVID-19, NA PROVÍNCIA DE WUHAN NA CHINA, TEM SIDO UM DESAFIO PARA OS GOVERNOS E AS INSTITUIÇÕES DE SAÚDE ENCONTRAREM RESPOSTAS PARA O ENFRENTAMENTO DA PANDEMIA DO NOVO CORONAVÍRUS. ATÉ O MOMENTO, NÃO HÁ MEDICAMENTOS OU VACINAS PARA A DOENÇA E AS MEDIDAS DE CONSTANTE HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS COM ÁGUA E SABÃO, USO DO ÁLCOOL GEL E O ISOLAMENTO SOCIAL TEM SE MOSTRADO COMO AS MAIS EFICAZES.

PARA GARANTIR A PROTEÇÃO DOS SEUS TRABALHADORES E A MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES ESSENCIAIS, A FIOCRUZ PUBLICOU EM 13 DE MARÇO EM SUA PÁGINA ELETRÔNICA UM PLANO DE CONTINGÊNCIA QUE VEM SENDO CONSTANTEMENTE REVISADO ([HTTPS://PORTAL.FIOCRUZ.BR/SITES/PORTAL.FIOCRUZ.BR/FILES/DOCUMENTOS/PLANO DE CONTI-](https://portal.fiocruz.br/sites/portal.fiocruz.br/files/documentos/plano_de_conti-)

[GENCIA COVID19_FIOCRUZV1.4.PDF](#)).

ATUALMENTE, FAZ-SE NECESSÁRIA A ORGANIZAÇÃO DE UM PLANO DE CONVIVÊNCIA COM A COVID-19, QUE POSSUI UMA SÉRIE DE RECOMENDAÇÕES PARA O FUNCIONAMENTO DA INSTITUIÇÃO EM UM QUADRO SANITÁRIO QUE PERMITA QUE O RETORNO DE ATIVIDADES PRESENCIAIS SEJA FEITO DE FORMA SEGURA.

ESTE DOCUMENTO VISA A CONTRIBUIR DE FORMA A OFERECER A COMUNIDADE FIOCRUZ RECOMENDAÇÕES NA ÁREA DE SAÚDE DO TRABALHADOR E BIODIVERSIDADE PARA UM TRABALHO SEGURO. LEMBRAMOS QUE ESTAS ENVOLVEM RESPONSABILIDADES PELO CUIDADO COM A SAÚDE TANTO DO PONTO DE VISTA INDIVIDUAL QUANTO COLETIVO.

A PANDEMIA MUNDIAL CAUSADA PELO VÍRUS **SARS-COV-2**

ENTENDENDO A GRANDE DIVERSIDADE DE ATIVIDADES E AMBIENTES LABORAIS DA INSTITUIÇÃO SERÁ PRECISO, EM CONSONÂNCIA COM OS PRINCÍPIOS DE PRESERVAÇÃO E VALORIZAÇÃO DA VIDA OBSERVAR, CONTINUAMENTE, A ESPECIFICIDADE DOS PROCESSOS E DOS AMBIENTES LABORAIS PARA AVALIAR AS MEDIDAS A SEREM ADOTADAS PARA PROTEÇÃO CONTRA A COVID-19.

CABE RESSALTAR QUE ESTE DOCUMENTO SERÁ PERIODICAMENTE REVISADO E ATUALIZADO DE ACORDO COM OS PARÂMETROS EPIDEMIOLÓGICOS.



OBJETIVO

INFORMAR À COMUNIDADE FIOCRUZ SOBRE AS MEDIDAS DE PROTEÇÃO À SAÚDE QUE DEVERÃO SER ADOTADAS PARA O RETORNO GRADUAL DAS ATIVIDADES PRESENCIAIS NOS CAMPI DA FIOCRUZ.

CUJA DOENÇA FOI DENOMINADA DE CORONAVÍRUS DISEASE 2019, MAIS CONHECIDA COMO COVID-19, FOI DECRETADA EM 11 DE MARÇO DE 2020, PELA ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE (OMS).

O MINISTÉRIO DA SAÚDE DECLAROU EMERGÊNCIA EM SAÚDE PÚBLICA DE IMPORTÂNCIA NACIONAL (ESPIN) PELA INFECÇÃO HUMANA DEVIDO À PANDEMIA DO COVID-19 NO DIA 3 DE FEVEREIRO DE 2020 (PORTARIA MS Nº 188, DE 3 DE FEVEREIRO DE 2020).

O PRIMEIRO CASO DE INFECÇÃO PELO NOVO CORONAVÍRUS FOI REGISTRADO NO BRASIL EM 25 DE FEVEREIRO DE 2020 E DE ACORDO COM ÚLTIMO BOLETIM EPIDEMIOLÓGICO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – BOLETIM EPIDEMIOLÓGICO PUBLICADO PELO CENTRO DE OPERAÇÕES DE EMERGÊNCIA EM SAÚDE PÚBLICA COVID-19 N.º 14, DE 26 DE ABRIL DE 2020. NA TERCEIRA SEMANA DE JUNHO DE 2020 O BRASIL CHEGOU A APRESENTAR 1.192.542 CASOS E 53.883 ÓBITOS, DE ACORDO COM O MONITORA COVID-19 - ICICT, (ATUALIZADO EM 25/06, ÀS 9:59 - [HTTPS://BIGDATA-COVID19.ICICT.FIOCRUZ.BR/](https://bigdata-covid19.icict.fiocruz.br/)), DADO QUE DEMANDA PREOCUPAÇÃO E ALERTA.

ALÉM DA CAPACIDADE DE DISSEMINAÇÃO DO SARS-COV-2 E DO CRESCENTE NÚMERO DE CASOS, AS AUTORIDADES

SANITÁRIAS, AS INSTITUIÇÕES DE SAÚDE E, SOBRETUDO, O CAMPO DA SAÚDE DO TRABALHADOR TÊM SE PREOCUPADO COM O ELEVADO NÚMERO DE PROFISSIONAIS DA SAÚDE INFECTADOS EM DECORRÊNCIA DA ATIVIDADE, O QUE AFETA NÃO APENAS A VIDA DO TRABALHADOR, MAS TRAZ CONSEQUÊNCIAS PARA O SETOR DE SAÚDE E DA POPULAÇÃO DE MODO GERAL, VISTO QUE ESSES TRABALHADORES ESTÃO NA LINHA DE FRENTE NO COMBATE À COVID-19 E ASSISTÊNCIA DIRETA ÀS VÍTIMAS DA DOENÇA.

ESTE GUIA TEM POR OBJETIVO TRAZER ORIENTAÇÕES GERAIS AOS TRABALHADORES E TRABALHADORAS DA FIOCRUZ, PARA QUE QUANDO FOR POSSÍVEL A RETOMADA DAS ATIVIDADES PRESENCIAIS, TODO O PROCESSO OCORRA COM O MÁXIMO DE CAUTELA E BASEADO EM INFORMAÇÕES ÚTEIS E CONDIÇÕES INSTITUCIONAIS QUE CONTRIBUAM PARA A SEGURANÇA DE TODOS NO ENFRENTAMENTO DOS RISCOS TRAZIDOS PELO NOVO CORONAVÍRUS. SEGUNDO DOCUMENTO DA ORGANIZAÇÃO INTERNACIONAL DO TRABALHO (OIT), OS TRABALHADORES E AS TRABALHADORAS DEVEM SE SENTIR PROTEGIDOS EM SEUS AMBIENTES DE TRABALHO NO QUE DIZ RESPEITO AOS RISCOS ASSOCIADOS À COVID-19, INCLUINDO TODOS OS ASPECTOS RELACIONADOS À SAÚDE DO TRABALHADOR.

COM BASE NO DOCUMENTO: EM DEFESA DA VIDA: CONVIVÊNCIA COM A COVID-19 NA FIOCRUZ, FORAM LISTADAS DIRETRIZES QUE DEVERÃO SER SEGUIDAS PELAS UNIDADES. COMPETE IGUALMENTE A CADA UM E A TODOS ABRAÇAREM ESSA INICIATIVA COM RESPONSABILIDADE.

diretrizes diretrizes

“

- 1. PROMOVER A ORIENTAÇÃO DOS TRABALHADORES E TRABALHADORAS SOBRE AS NOVAS CONDIÇÕES E CONFIGURAÇÕES DO TRABALHO.**

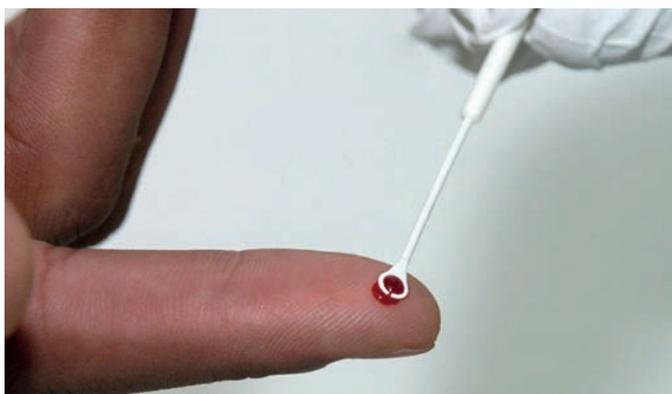


2. Promover o monitoramento e o acompanhamento das condições de saúde dos trabalhadores e das trabalhadoras.

3. Assegurar condições para o cumprimento do distanciamento social.

“

4. Fortalecer as medidas de saúde e segurança no enfrentamento dos riscos da Covid19 no ambiente de trabalho .



5. Afastar das atividades de trabalho as pessoas que apresentem sintomas compatíveis com a Covid-19.

6. Construir de forma coletiva e compartilhada com a comunidade Fiocruz, estratégias para desenvolvimento seguro de atividades de trabalho e de formação profissional.

7. Buscar construir mecanismos de informação e comunicação que promovam a proteção da saúde.



ATENÇÃO À

SAÚDE DO TRABALHADOR

O R I E N T A Ç Õ E S G E R A I S

1. Garantir a todos os trabalhadores acesso a mecanismos de proteção, saúde e segurança no trabalho.
2. Lavar as mãos e/ou usar de álcool 70% regularmente e sempre que for necessário de acordo com as atividades de trabalho.
3. Manter nas proximidades dos lavatórios cartazes com as orientações sobre a forma correta de lavagem das mãos.
4. Disponibilizar dispensadores com álcool gel 70% em locais estratégicos para uso dos trabalhadores durante permanência no estabelecimento.
5. Disponibilizar álcool 70% ou outro produto, devidamente aprovado pela ANVISA, para higienização de superfícies.
6. Adotar a recomendação do uso permanente de máscaras em todos os ambientes, o tipo da máscara irá variar de acordo com a especificidade do processo de trabalho - conforme a PORTARIA Nº 1.565, DE 18 DE JUNHO DE 2020 e a NOTA TÉCNICA Nº 47/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA, as máscaras devem ser de uso individual, bem ajustadas ao rosto e proteger totalmente a boca e o nariz do trabalhador, não havendo espaços nas laterais.
7. Recomenda-se, de maneira geral, a troca da máscara a cada 2-3 horas de uso, no máximo. No entanto, mesmo em um intervalo de tempo menor se a máscara estiver úmida ou suja, deve ser substituída imediatamente.
8. Higienização das máscaras reutilizáveis, é recomendado no máximo 30 lavagens. A etapa inicial de desinfecção, ao deixar de molho por pelo menos 30 minutos em solução de água sanitária (prepare uma solução diluindo duas colheres de sopa do produto com concentração entre 2 e 2,5% para cada litro de água ou conforme orientação do fabricante no rótulo), em seguida enxaguar abundantemente e lavar com sabão neutro e água corrente. Deixe secar a máscara naturalmente. Passe a máscara com ferro quente e guarde em um recipiente fechado. (ORIENTAÇÕES GERAIS – Máscaras faciais de uso não profissional)
<http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NT+M%C3%A1scaras.pdf/bf430184-8550-42cb-a975-1d5e1c5a10f7>



“

**GARANTIR
A TODOS OS
TRABALHADORES
ACESSO A
MECANISMOS DE
PROTEÇÃO, SAÚDE
E SEGURANÇA NO
TRABALHO.**

9. Armazenamento das máscaras nos momentos das refeições em sacos de plástico, e em seguida guardar em seus pertences como bolsas, mochilas, bolsos de roupa. Recomenda-se a troca da máscara após a refeição. É proibido apoiar a máscara nas mesas ou cadeira, ou qualquer outra superfície nos ambientes alimentares.

10. Recomenda-se o distanciamento de 2 metros sempre que possível, quando não, deve-se respeitar o distanciamento mínimo de 1 metro, entre as pessoas, contanto que esteja sendo feito o uso de máscara. Deve-se evitar aglomerações.

11. Reforçar a etiqueta respiratória e de orientações que restrinjam assobios, cantos e similares.

12. O uso de luvas é necessário somente em situações específicas, variando de acordo com a especificidade do processo de trabalho. Não há garantia de proteção contra a Covid-19. É necessário que a lavagem de mãos seja frequente.

13. Equipamentos reutilizáveis, como óculos de proteção e protetores faciais (face-shields), devem ser assegurados em quantidade que permita sua troca na frequência necessária e devem ser devidamente higienizados.

monitoramento da saúde

1. Implementar medidas de monitoramento de sinais e sintomas dos trabalhadores:
 - 1.1. Questionários auto-aplicados antes de sair de casa, questionários aplicados no momento da chegada ao trabalho ou quando possível medição de temperatura corporal,
 - 1.2. Essas medidas serão alteradas de acordo com a dinâmica de transmissão viral no município/região e com o risco de exposição ao vírus na atividade laboral

“
**2. SE HOVER
ALGUM
TRABALHADOR
INFECTADO OU
COM SUSPEITA
DA COVID-19, A
ORIENTAÇÃO É:**



3. Orientar o trabalhador sobre a notificação dos sintomas na Plataforma digital: nust-covid19.fiocruz.br o que possibilitará o acompanhamento telefônico/remoto pelo Nust.

4. Proceder a testagem dos trabalhadores contactantes que trabalham no mesmo ambiente e testaram positivo.
 - 4.1. Agendamento para testagem RT-PCR para Covid-19 (RJ) 21 38851781 / 3885-1308/ 3885-1097 (segunda a sexta-feira, das 09 às 15 horas);
 - 4.2. Deve-se evitar aglomeração de pessoas em seu interior (recomendação de 1 pessoa por vez ou manter o distanciamento de 2 metros, quando possível. Em qualquer caso deve-se respeitar o distanciamento mínimo de 1 metro com o uso de máscara).

5. Garantir aos trabalhadores pertencentes ao grupo de risco (com mais de 60 anos ou com comorbidades mais associadas ao agravamento da Covid-19), atenção especial, priorizando sua permanência na própria residência em trabalho remoto, até haver condições de retomarem as atividades presenciais. Ver Plano de Contingência da Fiocruz https://portal.fiocruz.br/sites/portal.fiocruz.br/files/documentos/plano_de_contingencia_covid19_fiocruzv1.4.pdf

6. Oferecer atenção à saúde mental com acolhimento aos trabalhadores e realização do dispositivo “Diálogos sobre saúde mental e trabalho” presencial ou virtualmente.
 - 6.1. Contatos: psicologia@fiocruz.br / 38362221

7. Oferecer apoio através do Serviço Social aos trabalhadores e seus familiares nos casos de internação.

8. Oferecer a imunização aos trabalhadores influenza, Hepatite B e DT.

9. Comunicar os casos de covid-19 como doença do trabalho, após notificação e investigação. <https://nustcovid19.fiocruz.br/>



LIMPEZA
dos ambientes

1. Reavaliar cronograma de limpeza dos ambientes de trabalho e intensificar a frequência priorizando os horários de pico de uso e desinfecção antes e após uso.
2. Reforçar limpeza de objetos e superfícies tocados com frequência (Ex.: mesa, telefone, teclado etc.).
3. As superfícies de todas as encomendas, pacotes, envelopes etc., devem ser higienizadas com álcool 70%.
4. Aumentar o rigor com a limpeza de áreas comuns, como refeitórios e banheiros.
 - 4.1. É recomendado que seja feita a limpeza de manutenção no mínimo a cada duas (2) horas, e a limpeza mais completa de acordo com o procedimento operacional padronizado (POP) incluindo as novas regras de prevenção à Covid-19 de acordo com a especificidade de cada serviço (Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa).
 - 4.2. Ter dispensador de álcool gel 70% nestes locais.
 - 4.3. Deve-se evitar aglomeração de pessoas em seu interior (recomendação de 1 pessoa por vez ou, quando possível, respeitando o distanciamento de 1 metro com o uso de máscara).
 - 4.4. Sempre que houver necessidade a realização da limpeza deve ser imediata.
5. Intensificar a higienização de maçanetas, corrimãos, pias e demais superfícies de contato frequente.
6. Utilizar EPIs básicos como, máscaras, luva de segurança, óculos de segurança, para as atividades limpeza/higienização do ambiente que requerem o seu uso. Após o uso dos EPI estes deverão ser limpos, desinfetados ou descartados seguindo as boas práticas gerenciamento de resíduos sólidos descritas no item relacionado à Biossegurança.
7. Máscaras descartáveis devem ser dispensadas em recipientes para resíduos biológicos.
8. Garantir abastecimento contínuo de sabonete líquido e toalhas de papel não reciclado nos banheiros, bem como álcool gel 70% em locais estratégicos nos ambientes de trabalho.

ORIENTAÇÕES GERAIS

organização do trabalho

1. Evite reuniões e encontros presenciais, quando não for possível garantir o distanciamento mínimo recomendado entre as pessoas e as condições seguras do ambiente. Privilegie atividades virtuais, com uso de ferramentas tecnológicas apropriadas.

2. Nas estações de trabalho mantenha o ambiente arejado com afastamento, sempre que possível de 2 metros e no mínimo 1 metro de distância entre cada posto. Avaliar a necessidade de mudança de layout e revisão de processos e controles. A quantidade de trabalhadores nas salas deve garantir o distanciamento seguro.

3. Priorizar as atividades remotas (Home office) sempre que possível.

4. Deve-se evitar a utilização de salas de reunião presenciais, estimulando as reuniões virtuais mesmo durante o trabalho presencial.

4.1. Em caso de extrema necessidade, relacionada às questões de sigilo, deve-se respeitar os itens referentes ao distanciamento e higienização, mantendo as portas das salas abertas e com mínimo de pessoas possível.

4.2. Ferramentas tecnológicas deverão ser disponibilizados para os trabalhadores e trabalhadoras

ergonomia



5. Adotar anteparo/barreiras de acrílico nos postos de trabalho fixo em que haja grande fluxo de pessoas (atendimento ao público), ou adotar utilização de Viseiras (EPI) por todos os profissionais que mantenham contato com fluxo elevado de trabalhadores.

A M B I E N T E S

1. Recomenda-se o distanciamento de 2 metros sempre que possível, quando não, deve-se respeitar o distanciamento mínimo de 1 metro com o uso contínuo de máscaras.

1.1. Previsão de lotação máxima - Determinar e sinalizar a capacidade máxima do local de trabalho e suas diferentes áreas de forma a garantir o distanciamento físico mínimo. (Elevadores, Locais de trabalho, Salas de reunião, Escritórios, Oficinas, Banheiros/Vestiários).

2. Sempre dar preferência ao uso de escadas (evitar a utilização de corrimão).

3. Fornecer materiais necessários para os trabalhadores realizarem limpeza dos seus postos de trabalho.

4. Organizar fluxos de entradas e saídas: Sistemas uni-direcionais com marcação no piso.

5. Eliminar a aglomeração de pessoas em momentos de descanso, no registro de ponto eletrônico.

6. Eliminar pontos de umidade que favoreçam o surgimento de mofo.

7. Ventilação

7.1. Ventilar o local de trabalho diariamente, de preferência com ventilação natural, abrindo as janelas. No caso de turnos de trabalho, repita a ventilação natural entre cada turno.

7.2. Ar-condicionado

7.2.1. Garantir a manutenção/instalação adequada do ar-condicionado e, quando possível, evitar a recirculação do ar.

7.2.2. No caso de ventilação mecânica, mantenha a recirculação com o ar externo.

7.2.3. Limpeza constante dos filtros.

7.2.4. Pastilhas bactericidas nas bandejas de equipamentos de grande porte.

7.2.5. Para as salas sem ventilação, sempre que possível, reestruturar os processos de trabalho para ambientes com possibilidade de ventilação.



MOBILIÁRIO

1. Para processos de trabalho com a necessidade de compartilhamento de mobiliários devem ser adotadas jornadas e turnos de trabalho alternados.
2. Para espaços com postos de trabalho compartilhados deve-se:
 - 2.1. Ter sobre as mesas objetos estritamente necessários.
 - 2.2. Ter locais destinados à guarda de objetos tanto pessoais quanto aos de trabalho.
 - 2.3. Recomenda-se que o próprio trabalhador higienize seu posto de trabalho a cada 2 horas em caso de compartilhamento de ambientes.
3. Higienização de todos os móveis no início da atividade pela equipe de serviços gerais (armários, mesas, gaveteiros, utensílios sobre as mesas).
4. Higienização Cadeiras
 - 4.1.1. Utilizar álcool 70% líquido e higienizar todas as superfícies de contato (Regulagens, apoios, assento e encontro).
 - 4.1.2. Para cadeiras em tecido recomenda-se forração com tecido impermeável.



EQUIPAMENTO

1. Equipamentos, compartilhados ou não, devem ser higienizados a cada uso.
2. Evitar compartilhamento de equipamentos (telefone celulares, fones de ouvido, mouses, teclados, notebooks).
3. Ajuste de tecnologias voltadas a diversidade entre trabalho presencial e/ou em home-office.
 - 3.1. Disponibilizar nos locais de trabalho presenciais as tecnologias de acordo com a necessidade (Computadores que se ajustem às necessidades da atividade, Webcam, Rede de Internet adequada, Fones de ouvido externo e individual).
4. Laboratórios devem seguir as recomendações relacionadas à Biossegurança <https://iris.paho.org/handle/10665.2/51968?locale-attribute=pt>.
5. Serviços de atenção à saúde devem seguir as orientações gerais dos documentos: NR 32, Nota técnica - 04/2020 (Orientações para os serviços de saúde - Medidas de prevenção e controle a assistência aos casos suspeitos ou confirmados de infecção pelo novo coronavírus) <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33852/271858/Nota+T%C3%A9cnica+n+04-2020+GVIMS-GGTES-ANVISA-ATUALIZADA/ab598660-3de4-4f14-8e6f-b9341c196b28>

ATIVIDADE EXIGÊNCIA FÍSICA

1. Para atividades de escritório ou em Home Office recomenda-se acessar o vídeo e/ ou o guia de orientações ergonômicas - Ajustes em Postos de Trabalho com computador.
 - 1.1. Vídeo - <https://youtu.be/TS01NzpuWsQ>
 - 1.2. Guia Ergonômico - <https://portal.fiocruz.br/documentos-para-comunidade-fiocruz>
2. Atividades que requeiram transporte de carga em que sejam necessários dois trabalhadores deve-se considerar, sempre que possível, a utilização de recursos como carrinhos ou redução da carga de forma a respeitar a distância mínima recomendada entre trabalhadores.

ATIVIDADE EXIGÊNCIA COGNITIVA

1. Recomenda-se a delimitação de tempo para reuniões virtuais de no máximo 2 horas com intervalo entre as reuniões.
2. Respeitar as pausas para as refeições, e descanso.
3. As mudanças na rotina da vida pessoal, nos processos de trabalho para o retorno podem gerar carga mental e/ou física elevada. Para tanto, o plano de trabalho e o prazo para o cumprimento deverão considerar tais ajustes e adaptações (ver item relacionado a saúde mental e trabalho).
4. Estabelecer escala e rotina de trabalho presencial que considere rede de apoio necessária para a tomada de decisão imediata.

ATIVIDADES EXIGÊNCIA ORGANIZACIONAL

1. Intercalar trabalho presencial x trabalho remoto (para o trabalho presencial, definir jornada e turnos de trabalho entre os profissionais da mesma equipe ou que trabalham na mesma sala). Deve-se considerar o tamanho das salas x o quantitativo de trabalhadores de forma a respeitar a recomendação de distanciamento de 2 metros entre os trabalhadores ou no mínimo de 1 metro com o uso contínuo de máscaras.
2. Adotar medidas de rotação do trabalho, incluindo alternância de dias úteis, para evitar grandes grupos de trabalhadores.
3. Construir rede de comunicação sobre o trabalho entre a equipe que agregue os que estão em trabalho remoto e presencial (reuniões de equipe virtuais, espaços possíveis de convivência).
4. Evitar a utilização de documentos impressos e papéis de toda forma.
 - 4.1. Estimular a digitalização de documentos e processos evitando a utilização de documentos impressos e papéis.
5. Horários de entrada e saída
 - 5.1. Estabelecer horários de chegada e partida escalonados ou flexíveis (na medida do possível) para evitar o uso de transporte de massa no pico horas e aglomeração nas entradas e saídas. No caso de turnos de trabalho, forneça um espaço entre a chegada de um turno e a partida de outro.
6. Transporte Coletivo Fiocruz
 - 6.1. No caso de uso de transporte coletivo, deve-se respeitar o distanciamento recomendado entre as pessoas.
 - 6.2. Ao utilizar o ônibus é obrigatório o uso de máscara.

biossegurança

APESAR DAS MEDIDAS DE BIOSSEGURANÇA ENVOLVEREM VÁRIOS AMBIENTES, ESTE TÓPICO DARÁ ATENÇÃO ESPECIAL ÀS ÁREAS LABORATORIAIS.

O R I E N T A Ç Õ E S G E R A I S

1. Locais de acesso/Portarias:
 - 1.1. Reduzir ao máximo acesso/compartilhamento à: livros de registro, quadro de chaves, canetas, entre outros objetos para minimizar contato de múltiplas pessoas nas bancadas das portarias.
 - 1.2. As chaves devem ser higienizadas ao serem retiradas ou devolvidas.
 - 1.3. Pequenas entregas deverão ser realizadas nas portarias dos pavilhões com o objetivo de minimizar a circulação de pessoas em seu interior.

2. Representantes comerciais devem ser aconselhados a priorizar o contato via telefone, E-mail ou Whatsapp.

3. Prestadores de serviços, inclusive da manutenção de equipamentos, devem agendar a visita aos setores. Estas visitas não devem ser realizadas em grupos, se não for necessário.

ORIENTAÇÕES PARA LABORATÓRIOS

1. Nos Laboratórios/biotérios devem ser seguidas recomendações descritas em outros itens deste documento. Em todos casos, há necessidade de usar todos os EPIs/EPC necessários conforme cada procedimento.

2. Mapear salas/laboratórios aonde será manipulado amostras possivelmente contaminadas com o novo Coronavírus (Sars-Cov-02), de forma a adotar a precauções cabíveis para a mitigação dos riscos;
 - 2.1. Para os trabalhos em laboratórios/biotérios envolvendo cultura de Sars-CoV-2 ou animais infectados com o vírus, as atividades devem ser realizadas em NB3/NBA3 como nível de biossegurança mínimo (Orientações de biossegurança laboratorial relativa à doença do coronavírus (Covid-19): orientação provisória, 19 de março de 2020. <https://iris.paho.org/handle/10665.2/51968?locale-attribute=pt>).
 - 2.2. Já os trabalhos visando diagnósticos (sem cultura do vírus) podem ser realizados em NB2.
 - 2.3. Se o projeto envolver Organismos Geneticamente Modificados (OGM), conforme a legislação, a Comissão Interna de Biossegurança (CIBio) da Unidade deverá ser contatada previamente.

3. É recomendável, principalmente para os trabalhadores que lidam diretamente com o Sars-CoV-2 ou pacientes de Covid-19, a realização de testes periódicos.

4. Para os trabalhos com Sars-Cov-2:
 - 4.1. Todos devem ser realizados em cabines de segurança biológica (CSB) qualificada de acordo com o Nível de Biossegurança.
 - 4.2. O profissional deverá ser treinado para atividades em CSB e estar devidamente paramentado (jaleco, touca, luvas descartáveis, óculos de proteção, protetor facial e demais EPI de acordo com a avaliação de risco biológico e Nível de Biossegurança).
 - 4.3. É imprescindível que as CSB estejam devidamente qualificadas.

5. O sistema de climatização do laboratório deve estar com a manutenção em dia, conforme o Plano de Manutenção, Operação e Controle (PMOC) estabelecido (Lei 13.589/2014).

6. Jalecos:

- 6.1. Sempre que possível não reutilizar os jalecos e descartá-los a cada uso para posterior descontaminação.
- 6.2. Caso o jaleco não seja descartável, realizar ciclo de descontaminação antes do encaminhamento para lavagem.
- 6.3. Acondicionar o jaleco em local específico e sinalizado.

7. Máscaras

- 7.1. O trabalhador não deve utilizar dentro do ambiente laboratorial a mesma máscara utilizada no ambiente externo ao laboratório.
- 7.2. Recomenda-se para ambiente laboratorial máscara descartável com tripla camada ou superior, de acordo com os riscos envolvidos.
- 7.3. As máscaras para aqueles que trabalham diretamente com Sar-CoV-2 ou pacientes de Covid-19, onde há possibilidade de geração de aerossol contaminante, devem ser do tipo PFF2/N95 (ou com barreira de filtração superior), sem válvula de exalação. Os modelos dessas máscaras devem ser certificados pelo INMETRO (segundo a ABNT 13698/2011) ou outro órgão reconhecido (por exemplo, National Institute for Occupational Safety and Health - NIOSH - EUA).

8. Todo resíduo gerado no laboratório deve receber o tratamento adequado antes do descarte (Guia para Elaboração de Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde nas Unidades da Fiocruz – Cquali/CTBio).

9. Todos os EPI/EPC devem ser descontaminados após o uso.

10. As boas práticas de laboratório (não tocar o rosto, lavar as mãos, trabalhar de cabelo preso, não aplicar cosméticos etc.) devem ser rigorosamente seguidas (Procedimentos para a manipulação de microrganismos patogênicos e/ou recombinantes na Fiocruz-2005).

11. Capacitação

- 11.1. Todo profissional do laboratório/biotério deve estar treinado em biossegurança.
- 11.2. Trabalhadores das demais áreas que sentirem necessidade de orientações em biossegurança deve procurar o setor responsável de sua unidade.
- 11.3. Os treinamentos em biossegurança devem ser realizados preferencialmente via remota.

ambientes alimentares

1. Higienização das mãos

1.1. Disponibilizar lavatórios para que todos os usuários higienizem as mãos, mantendo nas proximidades o cartaz com as orientações sobre a forma correta de lavagem de mãos.

1.2. Disponibilizar dispensadores com álcool gel 70% em locais estratégicos para uso dos usuários durante permanência nos ambientes.

2. Água

2.1. Reforçar a Higienização da saída do purificador e galões de água de acordo com o anexo (POP Cogic).

2.2. Recomenda-se uso de copos individuais e identificados.

3. Mesas e/ou cadeiras devem respeitar o espaçamento mínimo de dois 2 metros de distância entre elas.

4. Afixar os seguintes cartazes e informações educativas em locais de fácil visualização: Uso obrigatório das máscaras, descarte das máscaras, lavagem das mãos, etiqueta respiratória.

5. Máscaras:

5.1. O uso de máscara é obrigatório, só é permitido sua retirada durante a refeição, a máscara deverá ser guardada em sacos de plástico durante a refeição. É proibido colocar a máscara nas mesas ou cadeira, ou qualquer outra superfície nestes locais.

5.2. Disponibilizar sacos coletores aos usuários, quando eles não possuírem local adequado para armazenar a máscara de proteção durante a refeição.

5.3. Disponibilizar uma lixeira específica para o descarte de máscaras de proteção e luvas.

O R I E N T A Ç Õ E S G E R A I S

6. Cuidados e Boas práticas nos ambientes alimentares

6.1. As boas práticas são medidas e ações implementadas nos serviços de alimentação de qualquer segmento com a finalidade de atender às normas de qualidade determinadas para cada tipo de serviço

6.2. Aumentar a assiduidade de higienização de acordo com cada especificidade dos serviços de alimentação. Mas sempre que houver necessidade a realização da limpeza deve ser imediata.

6.3. Não compartilhar em hipótese alguma, objetos de uso pessoal (copos, talheres, toalhas etc.).

7. Dimensionamento e fluxo dos ambientes alimentares

7.1. Recomenda-se utilizar a marcação do piso com o distanciamento mínimo de 2 metros.

7.2. Em cada mesa deve ser respeitada a ocupação de, no máximo, 50%, e a capacidade máxima no ambiente, de acordo com o limite de 4 metros quadrados por usuário.

7.3. É proibido aos usuários reposicionar o mobiliário.

7.4. Para desinfecção (diminuição da quantidade de micro-organismos) das superfícies, podem ser utilizados, por exemplo: solução de hipoclorito a 1%, ou seja, água sanitária na diluição e tempo recomendados no rótulo, álcool 70% líquido ou gel, e os próprios desinfetantes (seguir a orientação do rótulo).

8. Sistema de pagamento

8.1. Deve ser estimulado o pagamento com cartões, seguindo a sinalização do distanciamento necessário indicando a posição de cada usuário nas filas, a fim de evitar a aglomeração nos caixas.

8.2. Máquinas de pagamento com cartão deverão ser envoltas com filme plástico e higienizadas com álcool 70% após cada utilização.

8.3. Caso possível, priorizar modalidade pagamento por aproximação.

9. Orientações gerais sobre Alimentação e Exercícios Físicos poderão ser encontradas neste link: <https://portal.fiocruz.br/documento/orientacoes-alimentacao-e-exercicios-fisicos>



ORIENTAÇÕES ESPECÍFICAS

RESTAURANTE

1. As mesas e cadeiras devem ser higienizadas após a utilização de cada usuário com álcool 70%. Recomenda-se a identificação com o aviso "ASSENTO HIGIENIZADO / MESA HIGIENIZADA".
2. As filas (parte externa e interna) e a entrada devem ser organizadas e controladas pelo responsável do local, de maneira a respeitar o distanciamento mínimo de dois metros e a capacidade máxima no ambiente, de acordo com o limite de quatro metros quadrados por usuário.
3. Nos ambientes com sistema de buffet, os estabelecimentos deverão direcionar copeiras (os) utilizando os equipamentos de proteção individual (EPI) como touca e máscara, para realizar a distribuição da alimentação aos usuários, sem gerar aglomeração ou cruzamento de fluxo.
4. Mesas, balcões, pistas e outros equipamentos de buffet, assim como móveis onde os alimentos são ofertados aos usuários, devem ter protetores salivares que funcionarão como barreira física para garantir a proteção dos alimentos.
5. Sempre que possível, as refeições empratadas e os lanches rápidos devem ser levados à mesa protegidos por tampa prato.
6. Todos os temperos (açúcar, adoçante, canela, sal, molhos em geral) devem ser disponibilizados em sachês individuais. Fica proibido uso de dispensers de temperos (azeite, vinagre, molhos), saleiros e farinheiras compartilhados.
7. É proibido o uso de guardanapos, jogos americanos e toalhas de mesa de tecido durante o período de pandemia. Os guardanapos descartáveis devem ser embalados individualmente em embalagem de papel ou plástico, fica proibido o uso de porta-guardanapos em mesas neste período.
8. Todos os talheres devem ser embalados individualmente em embalagem de papel ou plástico.
9. Deve-se incentivar que os ambientes sejam ventilados naturalmente, mantendo portas e janelas abertas. Caso os ambientes sejam climatizados, a qualidade do ar deve ser garantida através da manutenção dos aparelhos de ar condicionado.
10. As comandas devem ser descartáveis.

Áreas de convivência, **SALAS DE CONVÍVIO E COPAS**

1. Para locais menores sugere-se que seja construída uma lista com horários a fim de organizar o dimensionamento do espaço.
2. Fica proibido o compartilhamento de objetos pessoais como pratos, talheres e copos.
3. Fica proibido os dispensadores de temperos (azeite, vinagre, molhos), saleiros, açucareiro e farinheiras compartilhados.
4. Deve-se incentivar que os ambientes sejam ventilados naturalmente, mantendo portas e janelas abertas. Caso os ambientes sejam climatizados, a qualidade do ar deve ser garantida através da manutenção dos aparelhos de ar condicionado.
5. As embalagens/potes/marmitas deverão:
 - 5.1. Seguir as orientações descritas para armazenamento na geladeira.
 - 5.2. Não podem ser guardadas na geladeira ou refrigerador em sacos plásticos ou bolsas térmicas, pois estes podem servir de veículo para contaminação de outros alimentos.
 - 5.3. O recipiente onde a comida está armazenada deverá estar bem vedado,
 - 5.4. Os recipientes deverão estar identificados com nome e data de fabricação e validade, destacando que refeições prontas são válidas por um (1) dia.

PARA ENTREGAS DE ALIMENTOS:

1. Nas compras dos alimentos, é importante que o trabalhador verifique se a embalagem está bem vedada.
2. Antes da higienização dos produtos, sempre lave as mãos com água e sabão. As embalagens que podem ser lavadas como garrafas, latas e plástico podem ser lavadas com água e sabão.
3. Para embalagens que não podem ser lavadas, pode-se utilizar, com o auxílio de um borrifador e um pano limpo, álcool 70% ou solução de água sanitária. O pano deve ser lavado após o uso. Após a higienização dos produtos, lave as mãos com água e sabão.
4. Sempre que possível, descarte as embalagens dos alimentos.
5. Ao solicitar refeições, procure escolher locais que tenha confiança quanto às práticas de higiene e segurança a alimentar.
6. Sempre que possível opte pelo pagamento no cartão online, para evitar o contato com a máquina do cartão.

SINALIZAÇÃO

1. Organizar a sinalização ou outro material gráfico em locais visíveis dos ambientes de trabalho com as medidas a serem tomadas contra a Covid-19.
2. Instalar placas pelos campi (informes) e na entrada de cada prédio
3. Afixar informes nos banheiros ou locais de uso coletivo (Ex: Copa, Refeitórios).
4. Definir fluxo e distanciamento com a fixação de sinalização no chão nas áreas de circulação interna.
5. Produzir material em diversas mídias para conscientização sobre as formas de enfrentamento e de proteção do contágio da Covid19 no ambiente de trabalho.



AÇÕES DE COMUNICAÇÃO

1. Elaborar um plano de comunicação para disseminação das diretrizes da Fiocruz para a retomada das atividades presenciais, bem como reforçar as ações e orientações do presente documento de Saúde do Trabalhador, alinhado ao plano geral da CCS/Presidência.
2. Utilizar canais on-line e offline para estimular o conhecimento amplo das estratégias de promoção e proteção a saúde dos trabalhadores e trabalhadoras da Fiocruz e esclarecimento de dúvidas e orientações gerais, como por exemplo: evitar a aglomeração de pessoas, mesmo nos espaços abertos, como aqueles utilizados nos horários do almoço.

AÇÕES DE CAPACITAÇÃO

1. Promover capacitação continuada.
2. Sobre as novas medidas de prevenção e controle da disseminação do Covid-19 no ambiente de trabalho.
3. Sobre as tecnologias necessárias ao ajuste às novas formas de organização do trabalho.
4. Fornecer aos trabalhadores todas as informações necessárias sobre o processo e as medidas tomadas antes de reabrir o local de trabalho e após a reabertura.

A responsabilidade do cuidado é de
todos para todos

MATERIAIS TÉCNICOS/ GUIAS/ CARTILHAS PRODUZIDAS PARA O ENFRENTAMENTO DA PANDEMIA DA COVID19

Para acesso a Plataforma eletrônica Covid19:

<https://nustcovid19.fiocruz.br>

Para acesso aos documentos da comunidade Fiocruz e acompanhar a atualização de informações relacionadas à pandemia de Covid-19:

<https://portal.fiocruz.br/documentos-para-comunidade-fiocruz>

Neste link você encontrará:

1. Plano de contingência da Fiocruz
2. Orientações para manipuladores de alimentos
3. Orientações Alimentação e Exercícios Físicos
4. Orientações Saúde Mental
5. Orientações Núcleo de Atenção Integral à Aposentadoria: Covid-19
6. Orientações Ergonômicas
7. Orientações Gestantes e Lactantes
8. Orientações Trabalho Remoto
9. Os Boletins epidemiológicos dos trabalhadores da Fiocruz
10. Entre outras atualizações

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Boletim Epidemiológico n.º 14, Centro de Operações de Emergência em Saúde Pública COVID-19, de 26 de abril de 2020. Disponível em: <https://portalarquivos.saude.gov.br/images/pdf/2020/Abril/27/2020-04-27-18-05h-BEE14-Boletim-do-COE.pdf>. Acesso em 01/07/2020.

BRASIL. Portaria MS nº 188, de 3 de fevereiro de 2020. Declara Emergência em Saúde Pública de importância Nacional (ESPIN) em decorrência da Infecção Humana pelo novo Coronavírus (2019-nCoV). Disponível em: <http://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-n-188-de-3-de-fevereiro-de-2020-241408388>

BRASIL. Portaria Conjunta nº 20 de 18 de junho de 2020. Estabelece as medidas a serem observadas visando à prevenção, controle e mitigação dos riscos de transmissão da COVID-19 nos ambientes de trabalho (orientações gerais). Disponível em: <http://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-conjunta-n-20-de-18-de-junho-de-2020-262408085>. Acesso em: 01/07/2020

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. NOTA TÉCNICA Nº 47/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA. Ementa: Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento ao Covid-19. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA_TECNICA_N_47.2020.SEI.GIALI_0_uso_de_EPIs.pdf/41979d87-50b8-4191-9ca8-aa416d7fdf6e Acesso em: 14/06/2020.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. NOTA TÉCNICA Nº 48/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA Ementa: Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA_TECNICA_N_48_Boas_Praticas_e_Covid_19_Revisao_final.pdf/ba26fbe0-a79c-45d7-b8bd-fbd2bfbdb2437 Acesso em: 14/06/2020.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. NOTA TÉCNICA Nº 49/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA Ementa: Orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA_TECNICA_N_49.2020.GIALI_orientacoes_atendimento_ao_cliente.pdf/e3cb8332-e236-482f-b446-cb2a39dc4589 Acesso em: 14/06/2020.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. 16 de setembro de 2004. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%25830-RDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEM%2BRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b> Acesso em: 12 de junho de 2020.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. ORIENTAÇÕES GERAIS – Máscaras faciais de uso não profissional. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NT+M%C3%A1scaras.pdf/bf430184-8550-42cb-a975-1d5e1c5a10f7>. Acesso em: 29/06/2020.

FIOCRUZ. Coordenação Geral de Gestão de Pessoas. Guia de orientações em relação à alimentação e exercício físico diante da pandemia da doença pelo Sars-Cov-2 (Covid-19). Rio de Janeiro: Fiocruz/COGEPE, 2020. 22 p.

https://www.arca.fiocruz.br/bitstream/icict/41417/2/cartilha_cogepe_alimentacao-exercicio_2020-05-14.pdf

FIOCRUZ. Guia prático de orientações para manipuladores de alimentos nos ambientes alimentares da Fiocruz diante da Pandemia da da doença pelo Sars-Cov-2 (Covid-19). Rio de Janeiro: Fiocruz, 2020. 18 p.

https://portal.fiocruz.br/sites/portal.fiocruz.br/files/documentos/guia_manipuladores_de_alimento_novaversao0506_final.pdf

FIOCRUZ. ICICT Instituto de Comunicação e Informação Científica e Tecnológica em Saúde. Monitora Covid-19 – Sistema de Informação para Monitoramento da Pandemia de Coronavirus (Covid-19). Disponível em: <https://bigdata-covid19.icict.fiocruz.br/>. Acesso em 25/06/2020.

FIOCRUZ. Em Defesa da Vida: Convivência com a Covid-19 na Fiocruz. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2020. 152 p.

https://portal.fiocruz.br/sites/portal.fiocruz.br/files/documentos/guia_manipuladores_de_alimento_novaversao0506_final.pdf

ILO - International Labor Organization. A safe and healthy return to work during the COVID-19 pandemic: Policy Brief. Genebra 2020. https://www.ilo.org/global/topics/safety-and-health-at-work/resources-library/publications/WCMS_745549/lang-en/index.htm

ILO - International Labor Organization. Safe Return do Work: Ten Action Points. Practical Guidance. Genebra 2020.

OSHA - Occupational Safety and Health Administration. Dez Medidas que Todos os Locais de Trabalho podem tomar para Reduzir o Risco de Exposição ao Coronavírus. Whashington. <https://www.osha.gov/Publications/OSHA4009.pdf>

OPAS - Organização Pan-americana de saúde, 2020. Folha informativa – COVID-19 (doença causada pelo novo coronavírus). Atualizada em 30 de junho de 2020. Disponível em: https://www.paho.org/bra/index.php?option=com_content&view=article&id=6101:covid19&Itemid=875. Acesso em 01/07/2020.

OPAS - Organização Pan-americana de saúde, 2020. Orientações de biossegurança laboratorial relativa à doença do coronavírus (COVID-19): orientação provisória, 19 de março de 2020. Disponível em: <https://iris.paho.org/handle/10665.2/51968?locale-attribute=pt>.

OPAS - Organização Pan-americana de saúde, 2020. COVID19 e a Segurança de Alimentos: Orientações para empresas do setor de alimentos Orientações provisórias. abril de 2020 OPAS - Organização Pan-americana de saúde, 2020. Folha informativa. Disponível em: https://www.paho.org/bra/index.php?option=com_content&view=article&id=6101:covid19&Itemid=875. Acesso em: 10 junho 2020.

RIO DE JANEIRO. Decreto N° 47282 DE 21/03/2020, Determina a adoção de medidas adicionais, pelo Município, para enfrentamento da pandemia do novo Coronavírus - COVID - 19, e dá outras providências. Disponível em: http://www.rio.rj.gov.br/documents/8822216/11086083/DECRETO_47282_2020.pdf Acesso em 11 Jun 2020.

RIO DE JANEIRO. Lei N° 8818 DE 14/05/2020, Publicado no DOE - RJ em 15 maio 2020. Dispõe sobre a obrigatoriedade de fornecimento gratuito de Equipamentos de Proteção Individual (EPIS) durante o plano de contingência do Novo Coronavírus (Covid-19) no Estado do Rio de Janeiro, na forma que menciona. Disponível em: <https://www.ioerj.com.br> Acesso em 11 Jun 2020.

RIO DE JANEIRO. Vigilância Sanitária e Controle de Zoonozes. Protocolo de prevenção à Covid-19. Medidas para o retorno dos serviços de alimentação. Junho 2020. Disponível em: <http://www.rio.rj.gov.br/documents/4144698/cf8f763e-24ae-40bc-88bd-ee0050fdf63f> Acesso: 12/06/2020.

Imagens:

Peter Illiciev
Raquel Portugal
shutterstock



 **COGEPE**
Gestão de pessoas



Ministério da Saúde

FIOCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz