

* Republicada

PORTARIA SES Nº 407/2020

Revogada pela Portaria SES Nº 388/2021

Estabelece protocolo para funcionamento das indústrias de abate e processamento de carnes e pescados em todas as suas plantas frigoríficas, para prevenção e controle da COVID-19, em conformidade com o Decreto nº 55.240, de 10 de maio de 2020

A SECRETÁRIA DA SAÚDE DO ESTADO DO RIO

GRANDE DO SUL, no uso das suas atribuições e no disposto no art. 90, inciso III, da Constituição do Estado e

Considerando a Lei Federal nº 8.080, de 19 de dezembro de 1990, que dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências da Lei Orgânica do Sistema Único de Saúde (SUS);

Considerando a declaração de emergência em saúde pública de importância internacional pela Organização Mundial de Saúde (OMS), em 30 de janeiro de 2020, em decorrência da infecção humana pelo novo coronavírus (COVID-19);

Considerando a Portaria nº 188/GM/MS, de 4 de fevereiro de 2020, que Declara Emergência em Saúde Pública de Importância Nacional (ESPIN), em decorrência da Infecção Humana pelo novo coronavírus (COVID-19);

Considerando a Lei Federal nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, que dispõe sobre as medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do coronavírus responsável pelo surto de 2019;

Considerando a Portaria nº 356, de 11 de março de 2020, do Ministério da Saúde, que dispõe sobre a regulamentação e operacionalização do disposto na Lei nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, que estabelece as medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do coronavírus (COVID-19);

Considerando o Decreto nº 55.240, de 10 de maio de 2020, que reitera a declaração de estado de calamidade pública em todo o território do Estado do Rio Grande do Sul para fins de prevenção e de enfrentamento à epidemia causada pelo COVID-19 (novo coronavírus), institui o Sistema de Distanciamento Controlado e dá outras providências;

Considerando o Decreto nº 55.248, de 10 de maio de 2020, que determina a aplicação das medidas sanitárias segmentadas de que trata o art. 19 do Decreto nº 55.240, de 10 de maio de 2020, que institui o Sistema de Distanciamento Controlado para fins de prevenção e de enfrentamento à epidemia causada pelo novo Coronavírus (COVID-19) no âmbito do Estado do Rio Grande do Sul, reitera a declaração de estado de calamidade pública em todo o território estadual e dá outras providências, e alterações posteriores;

Considerando os Planos de Contingência Nacional e Estadual deflagrados em função da COVID-19;

Considerando que a situação demanda o emprego urgente de medidas de prevenção, controle e contenção de riscos, danos e agravos à saúde pública, a fim de evitar a disseminação da doença no Estado do Rio Grande do Sul;

Considerando que compete à Secretaria da Saúde coordenar e executar as ações e serviços de vigilância, investigação e controle de riscos e danos à saúde, bem como acompanhar, controlar e avaliar os dados para a vigilância epidemiológica e coordenar as vigilâncias sanitária e da saúde do trabalhador:

Considerando que compete à Secretaria da Saúde a direção do Centro de Operações em Emergência em Saúde, de acordo com a Portaria GM/MS nº 188, de 03 de fevereiro de 2020 e o Decreto Estadual nº 55.135, de 23 de marços de 2020;

Considerando que os casos omissos e as situações especiais decorrentes da situação de emergência decretada em razão da COVID-19 serão analisados pelo Centro de Operações de Emergência em Saúde;

RESOLVE:

Art. 1º Estabelecer protocolo que deverá ser cumprido pelas indústrias de abate e processamento de carnes e pescados, em todas as suas plantas frigoríficas situadas no Estado do Rio Grande do Sul, adotando as medidas para prevenção e controle da COVID-19 (novo coronavírus), nos termos desta Portaria.

Art. 2º As indústrias de abate e processamento de carnes e pescados deverão elaborar plano de contingência para prevenção, monitoramento e controle da transmissão da COVID-19, firmado por profissional técnico, que contemple, no mínimo, as seguintes medidas:

I — Implementar o uso de equipamentos provisórios de material liso, resistente e de fácil higienização, com a finalidade de manter o afastamento entre os manipuladores, sem que altere a estrutura física existente e aprovada, bem como sem comprometer o fluxo de produção. O estabelecimento deverá comunicar previamente ao Serviço Oficial de Inspeção Sanitária da Secretaria de Agricultura, a quantidade e os locais onde esses equipamentos serão instalados, em caráter provisório;

II – identificar, de forma sistemática, os casos suspeitos e realizar constante monitoramento da saúde dos trabalhadores.

Parágrafo único. O plano de contingência deverá ser disponibilizado às autoridades sanitárias estadual ou municipal sempre que requisitado.

Art. 3º As indústrias de abate e processamento de carnes e pescados deverão realizar as seguintes ações como medidas de Vigilância e Busca Ativa:

l — oportunizar a realização de trabalho remoto (teletrabalho) a todos os trabalhadores que possam executar suas atividades desta maneira, sem prejuízo às atividades da empresa, especialmente para os trabalhadores que pertençam ao grupo de risco, de acordo com os critérios

divulgados pelo Ministério da Saúde, e, em não sendo possível, assegurar que as atividades sejam realizadas em ambiente com menor exposição ao risco de contaminação;

II — realizar busca ativa, diária, em todos os turnos de trabalho, em colaboradores, funcionários, terceirizados, prestadores de serviços e visitantes, com sintomas de síndrome gripal (febre, tosse, coriza, dor de garganta e dificuldade respiratória), bem como, também, realizar anamnese dirigida à identificação de contato com casos suspeitos ou confirmados da doença no raio de 1,5 metro e no ambiente domiciliar;

III – estabelecer articulação com a Vigilância em Saúde do Município, com vistas ao repasse de informações dos casos identificados no processo de busca ativa mencionado no inciso anterior:

 IV – garantir o imediato afastamento dos trabalhadores sintomáticos de síndrome gripal, até a realização e a divulgação dos resultados de exames específicos, sequindo os protocolos das autoridades sanitárias;

 V – permitir que o trabalhador com resultado negativo para COVID-19 retorne às atividades laborais, desde que assintomático há mais de 72 horas e após avaliação clínica;

VI – definir estratégias de testagem de contatos próximos, como forma de identificar casos assintomáticos para afastamento e/ou retorno às atividades, quando ocorrer a identificação de surto de síndrome gripal no frigorífico;

VII – implantar protocolo para comunicação, identificação e afastamento de trabalhadores com sintomas da COVID-19, antes do embarque no transporte para o trabalho, quando fornecido pelo empregador, de maneira a impedir o embarque de pessoas sintomáticas, incluindo eventuais terceirizados da empresa de fretamento;

VIII - garantir que o atendimento ambulatorial de casos de síndrome gripal ou suspeitos de COVID-19 seja realizado em local separado dos demais atendimentos, fornecendo-se máscara cirúrgica a todos os trabalhadores a partir da chegada no ambulatório:

IX – orientar os trabalhadores afastados sobre as medidas de isolamento e os procedimentos a serem seguidos, mantendo o registro atualizado do monitoramento durante o período de afastamento, o qual deverá contemplar, no mínimo, as seguintes informações: nome completo; setor de trabalho; turno de trabalho; data do início dos sintomas; data de afastamento; contactantes domiciliares; data da notificação à Secretaria Municipal de Saúde sede da indústria e; data do retorno ao trabalho;

X – notificar imediatamente os casos suspeitos de síndrome gripal e confirmados de COVID-19, bem como todos os casos de afastamento, à Vigilância em Saúde do Município sede da indústria, bem como Coordenadoria Regional de Saúde;

XI – adotar sistemas de escalas de revezamento de turnos e de alterações de jornadas sempre que necessário, considerando a área física e o número de trabalhadores, a fim de reduzir fluxos, contatos e aglomerações, observando o afastamento mínimo, conforme Modelo de Distanciamento Controlado;

XII - adotar o distanciamento seguro de, no mínimo, 2,0 metros entre os trabalhadores, com demarcação do espaço de trabalho sempre que possível, dentro do fluxo operacional do trabalho, e também nos acessos, nas portarias, entradas e saídas dos turnos de trabalho, vestiários e áreas de lazer;

XIII — observar que o distanciamento mínimo de 2,0 metros entre os trabalhadores poderá ser reduzido para o mínimo de 1,0 metro no caso de utilização de Equipamentos de Proteção Individuais (EPIs) ou máscaras de proteção facial adequados para evitar contaminação e transmissão do novo Coronavírus;

XIV - recomenda-se de forma complementar ao disposto no inciso XIII, adotar barreiras físicas entre os trabalhadores, de material liso, resistente, impermeável e que permita fácil higienização a cada troca de trabalhador no posto de trabalho;

XV - fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para o exercício das atividades funcionais, em quantidades suficientes para cada trabalhador, e orientar sobre sua correta utilização, conforme especificado nas Normas Regulamentadoras da Secretaria do Trabalho do Ministério da Economia, normas e recomendações do Ministério da Saúde e da SES-RS, Normas Regulamentadoras da atividade e normas ABNT. Caso as atividades não possuam protocolos específicos de EPIs, o empregador deverá fornecer para cada trabalhador máscaras em quantidade e material adequados, conforme normas e recomendações do Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

XVI – escalonar os horários de pausas e refeições, obedecendo às regras de distanciamento interpessoal conforme estabelecido nas Regras Estaduais do Sistema de Distanciamento Controlado;

XVII - capacitar os trabalhadores para a execução das medidas de prevenção de contaminação pelo novo coronavírus, incluindo a capacitação para a paramentação e desparamentação dos Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e máscaras de proteção facial, inclusive com relação ao descarte:

XVIII – programar a utilização de vestiários a fim de evitar agrupamento e cruzamento entre trabalhadores (fluxo interno de entrada e saída), assegurando o distanciamento mínimo entre cada indivíduo e reforço nas rotinas de higienização;

XIX – proibir a reutilização de uniformes, Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e máscaras de proteção facial, quando tais vestimentas/equipamentos não estejam devidamente higienizados;

XX – adotar estratégias e ações educativas de divulgação e informação sobre as medidas de prevenção à COVID-19, assegurando ampla divulgação das informações a todos que acessem as dependências da indústria, principalmente nos pontos de maior fluxo, tais como entradas da empresa, refeitórios, áreas de convivência e de transporte;

XXI – observar, para o transporte fretado de trabalhadores, as regras estaduais do Sistema de Distanciamento Controlado em relação ao teto da operação, bem como as regras de higienização e ventilação;

XXII — disponibilizar sabonete líquido/espuma e papel toalha nos pontos de higienização das mãos, instalações sanitárias, lavatórios e refeitórios, e álcool em gel 70% ou outro antisséptico, nas áreas de convivência e nos acessos aos setores de trabalho onde houver maior circulação;

XXIII — higienizar, após cada uso, antes dos rodízios das funções e durante o período de funcionamento, as áreas de circulação (inclusive os refeitórios, vestiários e áreas de convivência), as superfícies de toque (cadeiras, maçanetas, portas, corrimãos, apoios em geral e objetos afins) e os veículos de transporte de trabalhadores ao final de cada viagem, preferencialmente com álcool 70% (setenta por cento) ou hipoclorito de sódio 0,1% (água sanitária), ou outro desinfetante indicado para este fim;

XXIV – realizar higienização total dos espaços de trabalho e de circulação após cada turno de atividade;

XXV – manter ligados, quando 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 ou pela Secretaria Estadual da Agricultura, visando a aumentar a taxa de renovação de ar:

XXVI – manter os ambientes com as seguintes condições:

a- os locais de circulação e as áreas comuns com pelo
menos uma janela externa aberta, contribuindo para a renovação do ar;

b- os locais climatizados com os sistemas de climatização limpos (unidades internas, filtros e dutos).

XXVII – proibir o uso de bebedouro no modo de uso jato inclinado, adaptando-o para que o consumo de água seja somente com uso de copos descartáveis;

XXVIII — afastar as mesas do refeitório e garantir que durante o seu uso os trabalhadores mantenham distância de, no mínimo, 2,0 metros entre si, organizando-se os assentos de forma alternada para que não sejam fixados ao lado ou a frente uns dos outros;

XXIX – substituir os sistemas de autosserviço de bufê nas empresas que disponibilizam refeitórios, pela entrega de porções individualizadas ou pela designação de trabalhadores(s) específico(s) para servir todos os usuários do refeitório, orientando esses para que mantenham, em filas, distância de 2,0 metros entre si, bem como a utilização de máscaras faciais até o final do processo, minimizando o risco de contaminação;

XXX — entregar kits de utensílios higienizados (prato, talheres, guardanapo de papel) embalados individualmente para cada trabalhador nos locais das refeições;

XXXI – não disponibilizar dispenseres de temperos (azeite, vinagre e molhos), saleiros e farinheiros, bem como os porta-guardanapos de uso compartilhado;

XXXII – fornecer máscaras de proteção facial e luvas descartáveis aos trabalhadores que prepararem e servirem as refeições, bem como orientá-los a, promover rigorosa higiene das mãos;

XXXIII - limpar e desinfetar as superfícies das mesas

após cada utilização;

XXXIV – eliminar lixeiras cuja utilização demande contato manual para abertura da tampa;

XXXV — garantir a articulação entre o Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SESMT) e a Vigilância Epidemiológica do Município, com vista ao aprimoramento da detecção de possíveis casos suspeitos nos serviços de saúde, bem como observar as diretrizes do Ministério da Saúde, das Secretarias Estadual e Municipal de Saúde:

XXXVI – implantar medidas de fiscalização permanentes e efetivas para o cumprimento das determinações desta Portaria, especialmente quando a empresa depender da colaboração dos prestadores de serviço.

Art. 4º As empresas de que trata esta Portaria deverão adotar os seguintes procedimentos em caso de surtos de síndrome gripal ou constatação de crescimento exponencial de casos de COVID-19:

 I – considerar o afastamento das atividades, por grupo de trabalhadores de um setor, turno ou de toda a unidade como estratégia apta a conter o crescimento de casos e a repercussão na saúde pública local;

II — comunicar à Vigilância em Saúde Municipal, bem como à Coordenadoria Regional de Saúde, o local de residência dos trabalhadores afastados, a fim de que sejam traçadas estratégias conjuntas de orientação, isolamento e monitoramento.

Art. 5º Os trabalhadores das indústrias de abate e processamento de carnes e pescados nas plantas frigoríficas deverão adotar, sob as orientações e fiscalização da empresa, as seguintes medidas para prevenção e controle à COVID-19 (novo coronavírus):

l – usar, obrigatoriamente, máscara de proteção facial no transporte e no estabelecimento;

II – utilizar uniformes, Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e máscaras de proteção facial devidamente higienizados;

III – higienizar as mãos com água e sabonete líquido/espuma ou álcool em gel 70%, periodicamente, em especial ao mudar de ambiente de trabalho ou manusear uniformes, Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) ou máscaras de proteção facial;

IV - evitar tocar o rosto, em particular os olhos, a boca e o

nariz;

V - manter a distância de 2,0 metros em relação a outras pessoas ou de pelo menos 1 metro quando estiver utilizando Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) ou máscara de proteção facial, inclusive nos locais de entrada e saída da empresa, refeitórios, nas áreas de convivência durante as pausas programadas e nos meios de transporte fretados pela empresa;

VI – não compartilhar talheres, copos e utensílios de uso pessoal;

VII – observar a etiqueta respiratória, cobrindo a boca, ao tossir ou ao espirrar, com o antebraço ou com lenço descartável.

Art. 6º Os veículos transportadores de animais, matériaprima, insumos, embalagens e de produto pronto devem ser higienizados e sanitizados previamente ao seu acesso no perímetro industrial.

Art. 7º As medidas estipuladas nesta Portaria abrangem os trabalhadores, terceirizados, prestadores de serviços e visitantes, sendo responsabilidade da empresa garantir o seu cumprimento.

Art. 8º Os casos omissos e as eventuais exceções à aplicação desta Portaria serão avaliados e definidos pela Secretaria Estadual de Saúde.

Art. 9º A fiscalização das indústrias de que trata esta Portaria ficará a cargo das equipes de fiscalização competentes do Estado e dos respectivos Municípios.

Art. 10 O descumprimento das determinações desta Portaria constitui infração de natureza sanitária, sujeitando o infrator ao processo e às penalidades previstas na legislação pertinente, sem prejuízo de outras sanções cabíveis.

Art. 11 Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação e tem vigência limitada ao período em que durar o estado de calamidade pública em função da pandemia do Coronavírus.

Porto Alegre, 10 de junho de 2020.

ARITA BERGMANN, Secretária da Saúde

"(*) Republicada por haver constado com incorreção no DOE №116, 2ª Edição, de 08 de junho de 2020."