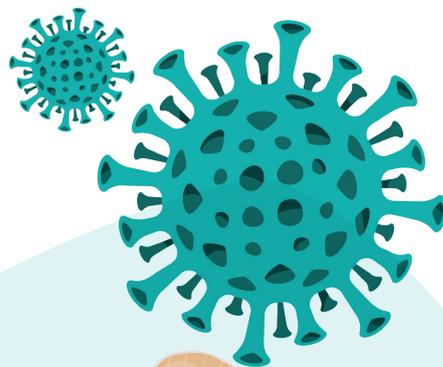


COVID-19

orientações para a prevenção em indústrias de alimentos



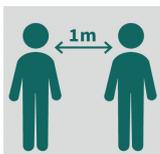
Lave as mãos com frequência.



Pratique etiqueta respiratória.



Use equipamento de proteção individual.



Distanciamento físico de pelo menos 1 metro entre funcionários.



Forneça água e sabão e/ou dispenser de álcool gel 70% em todas as etapas de produção e comercialização.



Fixe cartazes que orientem os funcionários a lavarem as mãos com frequência.



Limpe e desinfete com frequência os equipamentos, instalações e superfícies.



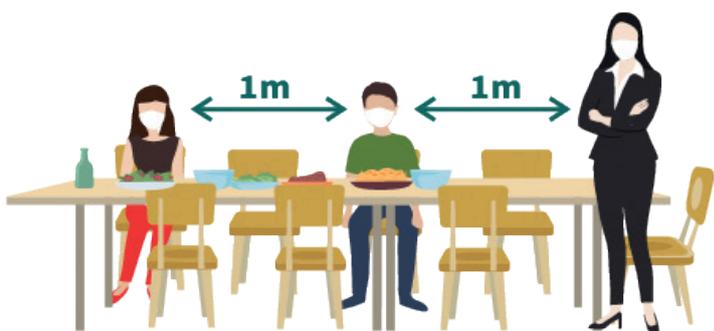
Forneça treinamentos sobre como evitar a propagação da COVID-19.



Desenvolva um plano de ação para gerenciar possíveis casos da COVID-19 na empresa.



Crie canais de comunicação para os funcionários relatarem sintomas da doença.



Organize os funcionários em grupos de trabalho para reduzir aglomeração.