



Produção de Alimentos e Bebidas

SARS-CoV-2(novo Coronavírus)





Gerenciar riscos no ambiente de produção

Reduzir o risco para seus funcionários, fornecedores e visitantes é essencial para manter a produção ativa durante qualquer surto viral

Falhar ao criar um processo de redução de riscos pode resultar em perda de negócios, arriscar o valor de sua marca, reduzir a eficiência da sua equipe e até mesmo vidas.

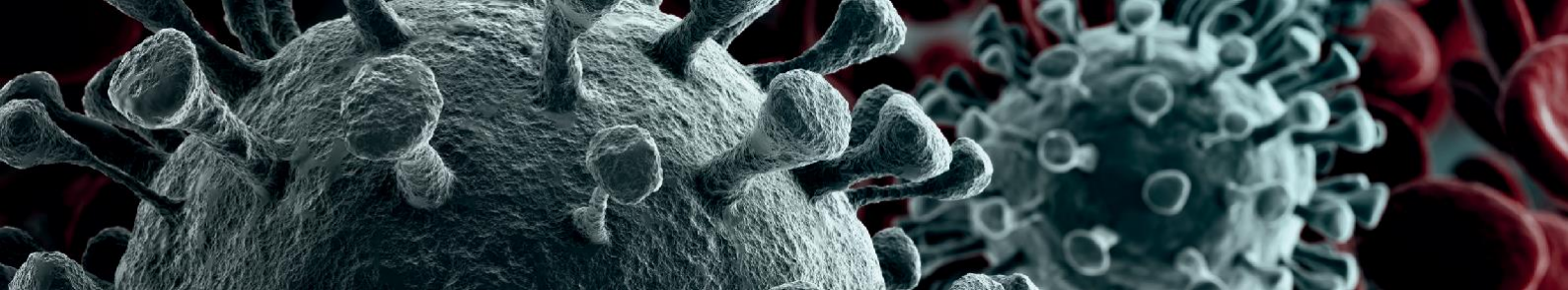
Limpeza e Desinfecção são peças essenciais para prevenir infecções e controle de surtos. Em todas as áreas de limpeza e desinfecção, preste atenção aos procedimentos de operação padrões, utilizando apenas os produtos recomendados.

Atenção especial deve ser dedicada à higiene das mãos e superfícies sólidas frequentemente tocadas para controlar contaminação cruzada.

Conteúdos

Sobre coronavírus e o SARS-CoV-2 (novo coronavírus) originado em Wuhan, China	3
Como prevenir surtos	4
Como prevenir que o vírus se espalhe durante um surto	5
Limpeza de superfícies de contato para reduzir riscos	6
Recomendação da Organização Mundial de Saúde (OMS)	7





Sobre os coronavírus e o SARS-CoV-2(novo coronavírus) originário de Wuhan, China

O que é o Coronavírus?

O Coronavírus (CoV) é uma ampla família de vírus que foi denominado depois de apresentar picos em forma de coroa em suas superfícies. Eles geralmente causam doenças do trato respiratório, de leve a moderadas nos seres humanos, mas podem também causar infecções mais graves, como pneumonias e outras infecções. Existem alguns coronavírus que podem ser transmitidos de animais para pessoas. E há fortes evidências de transmissão secundária de pessoa para pessoa com o novo Coronavírus SARS-CoV-2

Como o SARS-CoV-2 (novo coronavírus) se compara?

Em dezembro de 2019, o Coronavírus foi identificado em centenas de pessoas em Wuhan, China, a maioria das quais tiveram contato com o mesmo mercado de frutos do mar em Wuhan.

Nesse ponto, a maioria dos infectados apresentava sintomas leves da doença, mas 10 a 20% apresentavam pneumonia. A taxa de mortalidade até agora é de cerca de 2 - 3%.

Como comparação, o SARS-CoV teve uma taxa de mortalidade de 9,6% (9,6% das pessoas infectadas morreram pela doença) e a Mers-CoV teve uma taxa de mortalidade de 34,5%.



O período de incubação é de 1 a 14 dias, mas pode durar mais tempo em alguns casos. As pessoas são mais contagiosas quando apresentam sintomas.

SINTOMAS

- Febre Alta (38,3°C)
- Tosse
- Dificuldades respiratórias

Como o SARS-CoV-2 se propagou dos animais para as pessoas



Morcegos e animais de caça



Visitando mercado de frutos do mar, contato com animais vivos ou mortos



Pessoas que manipulam os animais ou que são expostas às suas secreções

Como o SARS-CoV-2 se propaga de pessoa para pessoa



Transmissão pessoa a pessoa



Por gotículas
Quando as pessoas infectadas tosse, espirram ou falam



Toque
Superfícies e objetos infectados

Como evitar surtos

Sabemos que proteger sua equipe, colaboradores e visitantes é a sua prioridade número um e o surto pode impactar significativamente seus negócios.

É difícil prever doenças ou surtos, especialmente quando um grande número de pessoas trabalha próximas umas das outras. O importante é estar preparado.

Tomar medidas de precaução e garantir que você tenha os recursos certos para possibilitar uma resposta rápida às doenças, pode ser a diferença entre casos isolados e um surto. Os surtos são mais difíceis de controlar e são ruins para os negócios, e é por isso que a prevenção é melhor que a cura

O que é uma infecção?

As infecções são causadas por patógenos, como bactérias, vírus ou fungos que invadem o corpo. Pode levar algum tempo até que os micróbios se multipliquem o suficiente para desencadear os sintomas de uma doença, o que significa que uma pessoa apresentará os sintomas quando eles estão com alto risco de transmitir os patógenos para os outros.

Casos de transmissão podem rapidamente se transformar em um surto, geralmente difíceis de controlar, o que são extremamente prejudiciais para a saúde e aos negócios.

É de responsabilidade dos empregadores fornecer um local de trabalho seguro, que inclua o fornecimento de procedimentos adequados no controle de infecção.

No entanto, existem precauções que você pode tomar para reduzir o risco de um surto e aumentar sua habilidade de controlá-lo quando este ocorrer.

Como as infecções são transmitidas?

Os patógenos podem ser transmitidos por diversos meios e entendê-los ajudará a sua equipe a adotar boas práticas de controle de infecções.

A transmissão de gotículas é provável. Nesta transmissão, as gotículas infectadas são emitidas pelas pessoas infectadas (por exemplo, tossindo ou espirrando) e percorre até 2 metros antes de se estabelecer rapidamente nas superfícies. As gotículas não são transportadas pelo ar por uma distância maior, minimizando o risco de transmissão.

Algumas das infecções que se espalham dessa maneira incluem:

- Coronavírus
- Resfriados comuns
- Gripes

Objetos contaminados, humanos ou alimentos: Contaminação cruzada carrega os patógenos de um lugar para o outro. Se uma pessoa estiver indisposta, ela pode carregar o vírus, bactérias ou parasitas. Além disso, uma pessoa que não esteja indisposta, também pode carregar um patógeno.

Para garantir que os patógenos não sejam transmitidos, deve-se prestar atenção na higienização das mãos e da superfície.

Esses objetos e superfícies incluem:

- Torneiras
- Botões de descarga
- Mesas de trabalho
- Telefones
- Maçanetas
- Computadores e painéis de controle



Como evitar a propagação de um vírus durante um surto

Como você pode controlar infecções?

As infecções podem ser prevenidas ou controladas reduzindo as oportunidades de transmissão das infecções. Isso pode ser alcançado com a adoção de práticas básicas de controle de infecção.

Prática básica de controle de infecção

Um bom controle de infecção começa presumindo que todos são potencialmente infecciosos e seguindo procedimentos adequados o tempo todo.

Abaixo seguem orientações para reduzir a transmissão da infecção:

Higiene das mãos: A higiene eficaz das mãos é a melhor medida que você pode fazer para evitar a proliferação dos patógenos.

Procedimentos de lavagem de mãos devem estar disponíveis em sua área de produção. Garanta que seus funcionários estejam seguindo os procedimentos de maneira correta e consistente. Além disso, a lavagem de mãos deve ser promovida em áreas **não produtivas**, com disponibilidade de sanitizante de mãos.

Situações especiais

Curativos: Feridas na pele oferecem uma oportunidade para patógenos penetrarem no corpo. Indivíduos com cortes, queimaduras, outras formas de feridas abertas devem cobri-las com curativos à prova de água.

Resíduos infecciosos: Para descartar os resíduos infecciosos que foram contaminados com sangue ou outros fluidos corporais, você deve:

- Vestir luvas de serviço pesado.
- Descartar resíduos em sacolas de descarte amarela sinalizada como “Lixo Contaminado”.
- Eliminar resíduos de acordo com regulamentação da ANVISA.

Procedimentos recomendados para limpeza dos fluidos corporais:

1. Avalie o tamanho do derramamento e determine se foi baixo ou alto.
2. Realize higiene das mãos e coloque o equipamento de proteção individual (EPI) apropriado para prevenir exposição a patógenos transmitidos pelo sangue durante a descontaminação, incluindo luvas descartáveis de látex, vinil ou nitrilo, roupas resistentes a fluídos, máscaras faciais e protetor ocular (óculos ou escudo facial). Observe que pode ser necessário o uso de EPI, para determinados desinfetantes ou se houver risco de respingos. Consulte o FISPQ (Ficha de Informações de Segurança de Produto Químico) para obter informações adicionais sobre o desinfetante.
3. Execute um dos procedimentos para descontaminação de superfície com baixo ou alto derramamento.
4. Remova o EPI, descarte-o corretamente e lave as mãos.

Lavagem das mãos: Para lavar suas mãos de forma eficaz, molhe-as, aplique o sabão, ensaboe e esfregue as mãos, por pelo menos 20 segundos. Enxágue todo o sabão e seque-as com papel toalha. Para garantir que você lavou todas as partes da sua mão, nós recomendamos seguir os procedimentos da ilustração abaixo.



Higiene das mãos: Para esfregar as mãos, aplique 3ml de álcool gel e esfregue-as por 30 segundos. Não enxágue ou seque, o álcool gel irá evaporar.





Limpar superfícies de contato para reduzir riscos

A Limpeza e desinfecção de superfícies reduzirá a chance de surtos patogênicos e propagação de vírus.

1. Limpe todas as áreas, conforme seu procedimento de operação padrão.
2. Use um desinfetante para pontos de desinfecção de superfícies de contato, conforme seus procedimentos de operação padrão.
3. Em situação de surtos você pode precisar aumentar a frequência na limpeza e desinfecções.
4. Assegure-se que seus funcionários estão treinados em procedimentos de operação de limpeza padrões e higiene das mãos.

Áreas Não-Produtivas de Alto Risco

Áreas de alto risco de infecção devem ser limpas regularmente para criar proteção contra propagação de patógenos. Algumas condições oferecem aos patógenos a habilidade de se propagar mais facilmente de um indivíduo para o outro. Isto inclui áreas onde o tráfego é intenso, derramamento de líquidos é frequente ou onde tem um baixo nível de limpeza, no geral.

Áreas a serem consideradas de Alto Risco:

- Banheiros e Vestiários
- Refeitórios e áreas de preparação de comida

Como a Diversey pode ajudar?

Nossa extensa gama de formulações inclui:

- HIGIENE DAS MÃOS
- DESINFECÇÃO DE SUPERFÍCIES SÓLIDAS
- FORMULAÇÕES OPC E CIP

Contate seu representante Diversey para discutir suas necessidades e confirmar a linha de produtos disponíveis para sua região.

Web: www.diversey.com



Orientação da Organização Mundial de Saúde (OMS)

Lave suas mãos

Lave as mãos com sabão e enxágue com água, quando as mãos estiverem visivelmente sujas



Se as suas mãos não estiverem visivelmente sujas, Lave-as com água e sabão e/ou use álcool gel.



World Health Organization

Proteja você mesmo e os outros para não ficarem doentes

Lave as mãos

- Depois de tossir ou espirrar;
- Quando estiver cuidando de pessoas doentes;
- Antes, durante e depois de preparar a comida;
- Antes de comer;
- Depois de usar o banheiro;
- Quando as mãos estiverem visivelmente sujas;
- Depois de manipular animais ou seus dejetos.



World Health Organization

Proteja outras pessoas de ficarem doentes



Evite contato próximo quando você estiver tossindo ou com febre

Evite espirrar em público



World Health Organization

Se você tiver febre, tosse e dificuldade de respiração procure ajuda médica o mais breve possível e compartilhe o histórico de viagens com o responsável de saúde.

Proteja outras pessoas de ficarem doentes

Quando tossir e espirrar cubra a boca e o nariz com o cotovelo flexionado e um lenço.



Jogue fora o lenço imediatamente após o uso

Lave as mãos com água e sabão ou sanitizante à base de álcool depois de tossir ou espirrar e quando estiver cuidando de pessoas doentes



Pratique a segurança dos alimentos

Use diferentes tábuas de corte e facas para carne crua e alimentos cozidos



Lave as mãos entre a manipulação de alimentos crus e cozidos.



World Health Organization

Pratique a segurança dos alimentos

Animais doentes e animais que morreram por alguma doença não devem ser ingeridos



World Health Organization

Pratique a segurança dos alimentos

Mesmo em áreas que estão passando por surtos, carnes podem ser consumidas se estas forem cozidas e preparadas adequadamente.



World Health Organization



A Diversey tem sido, e sempre será, pioneira e facilitadora da vida. Entregamos, constantemente, tecnologias de higiene e limpeza revolucionárias que oferecem absoluta confiança aos nossos clientes em todos segmentos que atuamos.

Diversey com sede social em Fort Mill, Carolina do Sul, EUA.

Para mais informações, visite www.diversey.com ou siga-nos nas redes sociais.

