

**SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE PÚBLICA**

Av. Marechal Deodoro da Fonseca, 730, - Bairro Centro, CEP: CEP 59012-240, Natal-RN

Site - <http://www.saude.gov.br>

**NOTA INFORMATIVA Nº 2/2021 - SESAP - CVS - SUVIST****Assunto: RECOMENDAÇÕES PARA TRABALHADORES DE BARES E RESTAURANTES SOBRE A INFLUENZA**

CONSIDERANDO que estão incluídas no campo de atuação do SUS a execução de ações de vigilância epidemiológica, sanitária e de saúde do trabalhador

CONSIDERANDO que é direito dos trabalhadores urbanos e rurais, além de outros que visem à melhoria de sua condição social, a redução dos riscos inerentes ao trabalho por meio de normas de saúde, higiene e segurança (art. 7º, XXII, da Constituição Federal);

CONSIDERANDO que a Portaria nº 1.823/2013, ao instituir a Política Nacional de Saúde do Trabalhador e da Trabalhadora, estabelece que um dos objetivos da Política é a “intervenção nos processos e ambientes de trabalho”;

CONSIDERANDO que a Política Nacional de Saúde do Trabalhador e da Trabalhadora alinha-se com o conjunto de políticas de saúde no âmbito do SUS, considerando a transversalidade das ações de saúde do trabalhador e o trabalho como um dos determinantes do processo saúde-doença” (art. 3º, parágrafo único, da Portaria nº 1.823/2012). Diante dos fundamentos expostos, a SUVIST/RN no âmbito de suas atribuições construiu essa nota técnica contendo as recomendações às empresas de restaurantes e bares do estado do Rio Grande do Norte, para controle/minimização de casos da Influenza.

I – DA NOTA Esta Nota foi elaborada no âmbito das ações do Centro de Referência em Saúde do Trabalhador - CEREST/RN, que vem realizando uma série de medidas que garantam a saúde e segurança dos trabalhadores e trabalhadoras essenciais nesse período de Pandemia.

O presente documento destina-se aos trabalhadores e trabalhadoras de bares e restaurantes do estado do Rio Grande do Norte, bem como aos empregadores desses estabelecimentos, visando informar e orientar sobre as responsabilidades trabalhistas e minimizar o número de casos de influenza no estado.

II – OBJETO DESTA NOTA TÉCNICA A Influenza é uma doença infecciosa, transmitida através do vírus influenza que afeta o sistema respiratório ocasionando febre, dor de garganta, tosse, dor no corpo e mal estar. A transmissão ocorre através das secreções das vias respiratórias de uma pessoa contaminada ao falar, espirrar ou tossir. Também pode ocorrer por meio das mãos, que após contato com superfícies contaminadas por secreções respiratórias de um indivíduo infectado, podem carrear o agente infeccioso diretamente para a boca, nariz e olhos. NOTIFICAÇÃO: A definição de caso e os procedimentos de registro como agravo de notificação compulsória, em todo o território nacional, estão amplamente divulgados pelo Ministério da Saúde para toda a sociedade. O diagnóstico inclui a avaliação clínica a partir dos sintomas relatados e exames laboratoriais subsequentes. Onexo-causal entre a INFLUENZA e o trabalho, como resultado da efetiva exposição, independe do tipo de vínculo e relação de trabalho, incluindo contratos de

trabalho regidos pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT) e aqueles de trabalhadores em cargos de serviço público, contratados, terceirizados, entre outros. Ademais, os procedimentos de registro e enquadramento legal dos casos devem ser adotados de acordo com as regulamentações vigentes do Sistema Único de Saúde - SUS e/ou da Previdência Social, conforme cabível, mencionadas a seguir nesta Nota Técnica.

III – MEDIDAS GERAIS DE CARÁTER PREVENTIVO Considerando tratar-se de um “risco biológico” de elevado poder de infectividade, as medidas de proteção individual especificadas ou os Equipamentos de Proteção Individual (EPI) assumem importância central na pandemia, uma vez que não podemos eliminar o risco biológico. São preconizadas em normas técnicas e/ou legais, entre elas a da Anvisa, a Norma Regulamentadora 32, e guia da Occupational Safety and Health Administration (OSHA). Ressaltamos que todas as medidas de prevenção, coletiva e individual, devem ser priorizadas, seguindo normas técnicas, documentos e orientações universais e oficiais, amplamente difundidos. São enumeradas a seguir, as medidas de caráter preventivos, a serem adotadas por clientes e funcionários, dentro dos bares e restaurantes, visando a minimização de casos de Influenza, a saber:

1. Incentivar o uso da máscara pelos clientes durante a permanência dentro do estabelecimento, quando não estiver na mesa de refeição;
2. Incentivar o uso de máscaras pelos funcionários durante todo o horário de trabalho, inclusive durante o preparo de alimentos;
3. O empregador deve fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPI) adequados para os funcionários;
4. Dar preferência ao uso de máscaras descartáveis por todos os profissionais em serviço, especialmente àqueles que trabalham com atendimento direto ao cliente. Realizar a troca de máscaras na troca de turno. E, em caso de sujidade e/ou umidade da máscara, realizar a troca do EPI de forma imediata;
5. Disponibilizar álcool a 70% na entrada do estabelecimento e em todas as mesas;
6. Realizar a higienização adequada das mesas (incluindo todos os utensílios disponíveis na mesa, tais como saleiros, porta-temperos, entre outros) entre um cliente e outro. Sempre que possível utilizar esses dispositivos descartáveis e individualizados (sachês);
7. Manter espaçamento entre as mesas, visando evitar aglomeração e transmissão da influenza;
8. Providenciar lixeiras com tampa e acionamento no pedal;
9. Instalar barreiras de acrílico no caixa;
10. Estimular que os próprios clientes coloquem a refeição no seu prato, diminuindo a quantidade de pessoas que irão veicular os alimentos, bem como minimizando a exposição do funcionário com os clientes sem máscaras;
11. Orientar quanto às medidas de prevenção nos locais de troca de roupas pessoais para uso de vestimentas, roupas e uniformes profissionais nos locais de trabalho (incluindo o direito a armários individuais, entre outros);
12. Adotar medidas de prevenção em locais de higiene pessoal e sanitários;
13. Incentivar medidas de prevenção no transporte (de ida e volta ao trabalho) e nos locais de refeição, incluindo normas para evitar a aglomeração de pessoas;
14. Organizar o acesso e a saída dos clientes evitando aglomerações;
15. Incentivar a higienização das mãos enquanto estratégia efetiva para reduzir o risco de transmissão e de contaminação pela Influenza. É importante garantir que todos os trabalhadores realizem a lavagem cuidadosa e frequente das mãos;
16. Realizar rotina de limpeza e desinfecção de superfície, equipamentos e utensílios, visando minimizar a transmissão da Influenza. Recomenda-se que as empresas verifiquem a necessidade de aperfeiçoar suas rotinas de limpeza e a sua frequência. Os detergentes e desinfetantes utilizados devem ser adequados para a sua finalidade (leia o rótulo) e devem estar regularizados pela Anvisa;
17. Estimular/monitorar a completude do esquema vacinal para COVID-19, bem como a vacinação para influenza, de todos os funcionários.

#### IV - AVALIAÇÃO DO ESTADO DE SAÚDE DO TRABALHADOR

É fundamental que a empresa adote estratégias que permitam a identificação imediata de casos suspeitos e o afastamento do ambiente de trabalho de forma a diminuir a transmissão pessoa a pessoa e garantir o pleno funcionamento do estabelecimento. Recomenda-se que a empresa estabeleça

procedimentos específicos de avaliação do estado de saúde dos trabalhadores, de forma a identificar de maneira proativa possíveis suspeitas ou contaminação com o vírus da Influenza. As empresas devem capacitar seu quadro de funcionários, de maneira a torná-los capazes de reconhecer os sintomas da doença precocemente, minimizando o risco de contaminar os seus colegas de trabalho. Quando o transporte for fornecido pela empresa, deve-se priorizar a comunicação dos sintomas da Influenza antes do embarque para o trabalho. O trabalhador sintomático não deve embarcar no meio de transporte. O funcionário que for considerado caso suspeito deve ser afastado de suas atividades, além de seguir as recomendações das autoridades de saúde. No caso da identificação de funcionários doentes, além do seu afastamento, é importante reforçar as medidas de higienização do ambiente, equipamentos e superfícies de seu local de trabalho.

#### V - REFERÊNCIAS

BRASIL. MEDIDA PROVISÓRIA No 927, DE 22 DE MARÇO DE 2020. Disponível em: . Occupational Safety and Health Administration (OSHA). (<https://www.osha.gov/Publications/OSHA3990.pdf>).

BRASIL. ANVISA. NOTA TÉCNICA Nº 48: documento orientativo para produção segura de alimentos.

Disponível em: .

SINAN/MS. Sistema de Informação de Agravos de Notificação - Disponível em: . SEI/SEARH. 28/05/2020 - 5714088 - Nota Informativa. Disponível em: <<https://sei.rn.gov.br/sei/controlador.php?>

#### MEMBROS DO GRUPO DE TRABALHO:

Daniella Mylena Paiva de Oliveira  
Edna Patrícia Dias Alves  
Karylane Rayssa de Oliveira Pessoa Araújo  
Mariana da Costa Batista

Karla Maria Falcão Lima  
Subcoordenadoria de Vigilância em Saúde do Trabalhador



Documento assinado eletronicamente por **KARLA MARIA FALCAO LIMA, Subcoordenadora da Vigilância em Saúde do Trabalhador**, em 30/12/2021, às 08:45, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º do [Decreto nº 27.685, de 30 de janeiro de 2018](#).



Documento assinado eletronicamente por **DEUMA MARIA ALVES SANTOS DE OLIVEIRA, Coordenador(a) em Substituição Legal**, em 30/12/2021, às 08:50, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º do [Decreto nº 27.685, de 30 de janeiro de 2018](#).



Documento assinado eletronicamente por **CIPRIANO MAIA DE VASCONCELOS, Secretário de Estado da Saúde Pública**, em 30/12/2021, às 15:59, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º do [Decreto nº 27.685, de 30 de janeiro de 2018](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [https://sei.rn.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.rn.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **12632302** e o código CRC **C3130D18**.