

4-08-2009

GRIFE A(H1N1)v

Recomendações sobre medidas a adoptar por Empresas do Sector Alimentar

Não estão previstas medidas especiais para as empresas do sector alimentar, sendo de aplicar as preconizadas para as empresas em geral. No entanto, como representam um sector essencial para o País e para a manutenção da actividade de muitas outras empresas, referem-se os seguintes aspectos a ter em consideração:

Elaboração de um plano de contingência/continuação da actividade

1. Todas as empresas, mesmo as mais pequenas, deverão desenvolver um plano de contingência/continuação da actividade de molde a poderem fazer face ao eventual absentismo gerado pela gripe e poderem manter a laboração.
2. Estas empresas, sobretudo aquelas que fornecerem refeições a outras empresas ou organismos, deverão assegurar que os fornecedores de bens e produtos essenciais à laboração garantam esse fornecimento (se têm, por exemplo, o seu próprio plano de contingência).
3. Na elaboração deste plano, as empresas deverão recorrer aos seus serviços de segurança, higiene e saúde no trabalho, pois a participação do técnico de segurança e do médico do trabalho são essenciais, especialmente deste último. Note-se que este profissional já teve que conhecer a realidade das empresas e dos seus trabalhadores aquando da realização dos exames que lhe permitiu emitir as respectivas fichas de aptidão.
4. Existem no *microsite* da Gripe, em www.dgs.pt, documentos que poderão auxiliar as empresas no desenvolvimento desta actividade (ver Empresas).
5. Medidas destinadas aos trabalhadores:
 - Higiene das mãos – os trabalhadores deverão ser incentivados a lavar as mãos sempre que possível e ter, também, à sua disposição solução de base alcoólica para lavagem de mãos quando não for possível ou conveniente usar água e sabão. O recurso a solução de base alcoólica só é aceitável quando as mãos se encontrarem limpas e sem restos de alimentos ou outras substâncias. Os trabalhadores deverão ser treinados na forma correcta de lavar as mãos, tanto com água e sabão

como com a solução alcoólica. Para o efeito poderá ser utilizado o material disponibilizado no *microsite* da Gripe em www.dgs.pt (panfletos, cartazes, apresentações, etc.)

- Etiqueta respiratória – deverão ser disponibilizados lenços de papel para os trabalhadores e para os utentes e sacos de recolha apropriados. Os trabalhadores ou o pessoal de limpeza que fizerem a sua recolha deverão ser instruídos na forma correcta de o fazer.
6. O facto de algum trabalhador adoecer com gripe não obriga ao encerramento da empresa ou serviço, mas sim ao seu imediato afastamento, da linha de produção e dos restantes trabalhadores, como mandam as boas práticas em manipulação de alimentos. Para estes casos **e apenas para estes**, recomenda-se a colocação imediata de máscara cirúrgica, o isolamento do trabalhador em local apropriado e proceder de acordo com a recomendação em vigor à data (contactar a *Saúde 24* – 808 24 24 24). Para este último aspecto sugere-se a consulta regular do *microsite* da Gripe em www.dgs.pt onde a informação é regularmente actualizada de acordo com a situação.
7. Salieta-se que, mais do que nunca, é importante **observar boas práticas na manipulação de alimentos**, uma vez que assim sendo contribui-se para minimizar a propagação de agentes biológicos.