



MINISTÉRIO DA ECONOMIA
Secretaria Especial de Previdência e Trabalho
Secretaria de Trabalho
Subsecretaria de Inspeção do Trabalho

OFÍCIO CIRCULAR SEI nº 1329/2020/ME

Brasília, 20 de abril de 2020.

ORIENTAÇÕES GERAIS AOS EMPREGADORES E TRABALHADORES DO SETOR DE SUPERMERCADOS EM RAZÃO DA PANDEMIA DA COVID-19

A sociedade moderna passa por um período único em sua história. Grandes desafios se apresentam, demandando a tomada de decisões céleres para preservação da vida, do emprego e da renda dos cidadãos, de modo que possamos efetivamente enfrentar a emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do Coronavírus (COVID-19).

Diversas medidas são necessárias para promover o achatamento da curva de contágio, de modo que todos os doentes tenham a oportunidade de receber os devidos cuidados médicos. Nesse contexto, o governo tem apresentado um conjunto de medidas urgentes necessárias à prevenção, controle e mitigação dos riscos. Como evento ímpar que é, demandará esforço conjunto de todos para minimização dos impactos sociais e econômicos, até que o estado de calamidade se encerre.

Especificamente em relação às exigências de Segurança e Saúde no Trabalho, destaca-se que as medidas adotadas não significam qualquer supressão ou autorização para o descumprimento das Normas Regulamentadoras de Segurança e Saúde no Trabalho, sendo imperativo que trabalhadores e empregadores mantenham foco na prevenção evitando a ocorrência de acidentes de trabalho e doenças ocupacionais.

Nesse contexto, orienta-se que trabalhadores e empregadores observem as medidas que se seguem como forma de prevenir/diminuir o contágio da COVID-19 e manter os empregos e a atividade econômica, certos de que superaremos as dificuldades que se apresentam.

Assim, a Subsecretaria de Inspeção do Trabalho (SIT) da Secretaria de Trabalho orienta as seguintes medidas aos trabalhadores e empregadores, como forma de prevenir/diminuir o contágio da COVID-19 e promover a adoção de medidas protetivas aos trabalhadores.

Por fim, salienta-se que, em razão do avanço no conhecimento e controle da pandemia, tais orientações poderão ser revistas ou atualizadas.

MEDIDAS DE CARÁTER GERAL

1. Criar e divulgar protocolos para identificação e encaminhamento de trabalhadores com suspeita de contaminação pela COVID-19 antes de ingressar no ambiente de trabalho. O protocolo deve incluir o acompanhamento da sintomatologia dos trabalhadores no acesso e durante as atividades nas dependências das empresas;
2. Orientar todos trabalhadores sobre prevenção de contágio pela coronavírus (COVID-19) e a forma correta de higienização das mãos e demais medidas de prevenção;
3. Instituir procedimentos para que os trabalhadores possam reportar se estiverem doentes ou com

sintomas. Se o trabalhador teve contato com pessoa diagnosticada com COVID-19, deve comunicar o fato à empresa;

4. Encaminhar para o serviço de saúde os trabalhadores com suspeita de contaminação por COVID-19, para avaliação e acompanhamento adequado;
5. Caso haja confirmação de trabalhador diagnosticado com COVID-19, este deve ser afastado, conforme orientações do Ministério da Saúde, devendo ser realizada a busca ativa dos trabalhadores que tiveram contato com o trabalhador inicialmente contaminado;
6. Estabelecer orientações para os trabalhadores terceirizados e as demais pessoas que adentrem no estabelecimento;
7. Adotar medidas para diminuir a intensidade e a duração do contato pessoal entre trabalhadores e entre esses e o público externo;
8. Manter distância segura entre os trabalhadores, considerando as orientações do Ministério da Saúde e as características do ambiente de trabalho;
9. Emitir comunicações sobre evitar contatos muito próximos, como abraços, beijos e apertos de mão;
10. Identificar as funções que podem efetuar suas atividades por meio de teletrabalho ou trabalho a distância, priorizando, sempre que possível, essa modalidade de trabalho;
11. Recomenda-se a marcação de distância segura nas filas dos caixas;
12. Recomenda-se a instalação de barreira física transparente nos caixas e balanças de pesagem;
13. Recomenda-se que reuniões presenciais, internas ou com fornecedores sejam suspensas ou realizadas, quando possível, por conferência por vídeo ou telefone. Caso a reunião seja inadiável ou não seja possível utilizar métodos para conversa a distância, recomenda-se que seja realizada em local aberto e arejado, assegurando distância segura entre as pessoas;
14. Priorizar medidas para distribuir a força de trabalho ao longo do dia para evitar aglomerações;
15. Na área de vendas, por ser um espaço fechado e de grande circulação de pessoas, deve ser intensificado o trabalho de higienização e adotadas as seguintes medidas:
 - a) Colocar dispensadores com sanitizante na entrada da loja e em áreas em que há concentração de pessoas, como o açougue, padaria e frios, por exemplo;
 - b) Disponibilizar nos banheiros da loja sabão e material descartável para secagem das mãos;
 - c) Reforçar a limpeza de pontos de grande contato, como corrimões, banheiros, maçanetas, checkouts, terminais de pagamento, teclado fiscal dos operadores de checkout, caixas eletrônicos, elevadores, puxadores de freezers, geladeiras e balcões refrigerados, mesas e cadeiras da praça de alimentação;
 - d) Suspender as ações de degustação nas lojas; e
 - e) Manter os componentes do sistema de ar condicionado limpos, de forma a evitar a propagação de agentes nocivos e evitar a recirculação de ar.
16. Nos setores de retaguarda da loja, como o estoque e as áreas de processamento de alimentos, que dão suporte às seções de açougue, padaria, rotisseria, frutas, legumes e verduras adotar as seguintes medidas:
 - a) Disponibilizar pias ou ampliar a quantidade de dispensadores com sanitizante nas áreas de processamento de alimentos e estoque;
 - b) Reforçar a limpeza de pontos como torneiras e maçanetas, balcões, equipamentos e utensílios para manipulação de alimentos, coletores de dados, carrinhos para paletes e empilhadeiras, outros equipamentos para a movimentação de produtos;

c) Alinhar procedimentos com a indústria, em relação aos promotores de vendas que acessam a área de estoque; e

d) Orientar os entregadores de mercadorias para que observem as recomendações de práticas de boa higiene, inclusive em relação a seus veículos de transporte.

17. Priorizar o porcionamento de frutas, legumes e verduras, evitando manipulações desnecessárias;

OPERAÇÕES DE TELE ENTREGA

18. Os produtos utilizados na montagem do pedido do cliente devem ser, preferencialmente, originados diretamente do depósito, sem passar pelo salão de vendas, para evitar a contaminação. Se algum produto for pego do salão de vendas, higienizar cuidadosamente sua embalagem;

19. Incentivar o pagamento remoto, evitando o uso da maquininha;

20. Fornecer álcool em gel e lenços para os entregadores, para que possam higienizar as mãos e as maquininhas de cartão;

21. Orientar os entregadores para manter a distância segura e deixar as compras, quando possível, na porta, evitando contato próximo com o consumidor;

PRÁTICAS DE BOA HIGIENE E CONDUTA.

22. Adotar procedimentos contínuos de higienização das mãos, com utilização de água e sabão em intervalos regulares. Caso não seja possível a lavagem das mãos, utilizar imediatamente sanitizante adequado, como álcool 70%;

23. Observar as precauções quanto ao uso do álcool 70% ou álcool gel, tendo em vista que ambos são materiais inflamáveis;

24. Orientar que todos os operadores de caixa higienizem as mãos com sanitizantes adequados para as mãos após a finalização de cada compra/atendimento;

25. Evitar tocar a boca, o nariz e o rosto com as mãos;

26. Disponibilizar equipamentos de proteção e higiene para trabalhadores de áreas comuns, como profissionais de limpeza e de refeitórios;

27. Disponibilizar meios para higienização das mãos logo após o registro de ponto pelo trabalhador;

28. Mapear os principais pontos de contato das pessoas no supermercado para que a rotina de higienização possa ser reforçada em cada um deles;

29. Higienizar mobiliário e equipamentos dos postos de trabalho sempre que houver a designação de trabalhador para ocupar o posto de trabalho de outro;

30. Reforçar a limpeza de sanitários e vestiários;

31. Realizar a higienização frequente de carrinhos e cestas de compra;

PRÁTICAS QUANTO ÀS REFEIÇÕES

32. Os trabalhadores que preparam e servem as refeições devem utilizar máscara e luvas, com rigorosa higiene das mãos;

33. Proibir o compartilhamento de copos, pratos e talhares não higienizados, bem como qualquer outro utensílio de cozinha;

34. Limpar e desinfetar as superfícies das mesas após cada utilização;

35. Promover nos refeitórios maior espaçamento entre as pessoas na fila, orientando para que sejam evitadas conversas;

36. Espaçar as cadeiras para aumentar as distâncias interpessoais. Considerar aumentar o número de turnos em que as refeições são servidas, de modo a diminuir o número de pessoas no refeitório a cada momento;
37. Priorizar o escalonamento de horários para entrada nos refeitórios nos horários de refeição além dos já em curso, de forma a reduzir o número de pessoas utilizando o espaço no mesmo tempo;

PRÁTICAS REFERENTES AO SESMT E CIPA

38. As comissões internas de prevenção de acidentes - CIPA existentes poderão ser mantidas até o fim do período de estado de calamidade pública, podendo ser suspensos os processos eleitorais em curso;
39. Realizar as reuniões da CIPA por meio de videoconferência;
40. SESMT e CIPA, quando existentes, devem instituir e divulgar um plano de ação com políticas e procedimentos de orientação aos trabalhadores;
41. Os trabalhadores de atendimento de saúde do SESMT, como enfermeiros, auxiliares e médicos, devem receber e usar máscaras, durante o atendimento, de acordo com as orientações do Ministério da Saúde, e demais EPI definidos para os riscos;

PRÁTICAS REFERENTES ÀS MÁSCARAS

42. Mesmo não sendo consideradas EPI, recomenda-se a utilização por todos os trabalhadores de máscaras de proteção, fornecidas pelo empregador;
43. O uso incorreto da máscara pode prejudicar sua eficácia na redução de risco de transmissão. Os trabalhadores devem ser orientados quanto a forma de uso, manipulação e armazenamento;
44. A máscara nunca deve ser compartilhada entre trabalhadores;

SUSPENSÃO DE EXIGÊNCIAS ADMINISTRATIVAS EM SST

45. Fica suspensa a obrigatoriedade de realização dos exames médicos ocupacionais, clínicos e complementares, exceto dos exames demissionais durante o período de calamidade, conforme MP N° 927, de 22 de março de 2020, devendo ser realizados até o prazo de sessenta dias, contado da data de encerramento do estado de calamidade pública;
46. O exame médico demissional poderá ser dispensado caso o exame médico ocupacional mais recente tenha sido realizado há menos de 180 dias;
47. Na hipótese de o médico coordenador do programa de controle médico de saúde ocupacional considerar que a prorrogação representa risco para a saúde do empregado, o médico indicará ao empregador a necessidade de sua realização;
48. Durante o estado de calamidade pública, fica suspensa a obrigatoriedade de realização de treinamentos periódicos e eventuais dos atuais empregados, previstos em normas regulamentadoras de segurança e saúde no trabalho;
49. Os treinamentos periódicos e eventuais serão realizados no prazo de noventa dias, contado da data de encerramento do estado de calamidade pública;
50. Durante o estado de calamidade pública, todos os treinamentos previstos nas Normas Regulamentadoras (NR), incluindo os admissionais, poderão ser realizados na modalidade de ensino a distância e caberá ao empregador observar os conteúdos práticos, de modo a garantir que as atividades sejam executadas com segurança;

PRÁTICAS REFERENTES AOS TRABALHADORES PERTENCENTES A GRUPO DE

RISCO

51. Os trabalhadores pertencentes a grupo de risco (com mais de 60 anos ou com comorbidades de risco, de acordo com o Ministério da Saúde) devem ser objeto de atenção especial, priorizando sua permanência na própria residência em teletrabalho ou trabalho remoto;
52. Caso seja indispensável a presença na empresa de trabalhadores pertencentes a grupo de risco, deve ser priorizado trabalho interno, sem contato com clientes, em local reservado, arejado e higienizado ao fim de cada turno de trabalho;

DISPOSIÇÕES GERAIS

53. As Normas Regulamentadoras de segurança e saúde do trabalho apresentam uma série de medidas de prevenção aos trabalhadores e podem ser consultadas no sítio eletrônico enit.trabalho.gov.br/;
54. A Secretaria de Trabalho do Ministério da Economia disponibiliza ao cidadão o serviço de informações pela Central de Atendimento Alô Trabalho, com ligação gratuita pelo telefone 158. O horário de atendimento da Central é das 7 às 19 horas, de segunda-feira a sexta-feira, exceto nos feriados nacionais.

Documento assinado eletronicamente

CELSO AMORIM ARAÚJO

Subsecretário de Inspeção do Trabalho

Documento assinado eletronicamente

BRUNO SILVA DALCOLMO

Secretário do Trabalho



Documento assinado eletronicamente por **Celso Amorim Araújo**, **Subsecretário de Inspeção do Trabalho**, em 26/04/2020, às 18:09, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Bruno Silva Dalcolmo**, **Secretário(a) do Trabalho**, em 29/04/2020, às 16:26, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.fazenda.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **7635319** e o código CRC **1CD85640**.

Esplanada dos Ministérios - Bloco F Ministério da Economia, Anexo B, sala 176

CEP 70056-900 - Brasília/DF

sit@mte.gov.br - www.economia.gov.br

Referência: ao responder este Ofício, favor indicar expressamente o Processo nº 19966.100323/2020-74. SEI nº 7635319