[QUEM É VOCÊ?]

**EMPRESÁRIO**

[SUGESTÃO DE IMAGEM]

<https://www.shutterstock.com/image-photo/meat-industrymeats-hanging-cold-store-cattles-1331553740>

[TÍTULO]

# **Governo divulga recomendações a frigoríficos durante pandemia**

[CORPO]

**O que é?**

Manual com recomendações para frigoríficos em razão da pandemia do novo **C**oronavírus.

**O que esse serviço oferece?**

Orientações de como prevenir o contágio do **C**oronavírus nos ambientes de trabalho e, assim, manter a normalidade do abastecimento alimentar, a manutenção dos empregos e da atividade econômica.

O documento elenca mais de 70 medidas divididas ~~preventivas, como práticas de boa higiene e conduta, cuidados nas refeições e no vestiário, uso de máscaras de proteção facial.~~ em: caráter geral, práticas de boa higiene e conduta, cuidados nas refeições e no vestiário, sobre as comissões internas de prevenção de acidentes, transporte de trabalhadores fornecido pelo empregador, máscaras de proteção facial, trabalhadores pertencentes ao grupo de risco, suspensão de exigências administrativas em segurança e saúde no trabalho, procedimentos de contingência e retomada das atividades de setores ou do estabelecimento.

**Onde acessar?**

Acesse [aqui](https://www.gov.br/agricultura/pt-br/mapacontracoronavirus/documentos/manual-orientacoes-gerais-para-frigorificos-em-razao-da-pandemia-da-covid-19/@@download/file/Manual%20-%20ORIENTAC%CC%A7O%CC%83ES%20GERAIS%20PARA%20FRIGORI%CC%81FICOS%20EM%20RAZA%CC%83O%20DA%20PANDEMIA%20DA%20COVID-19.pdf)o manual com orientações para frigoríficos em razão da pandemia da Covid-19.

**Quanto tempo leva?**

Orientação gratuita para empresários do setor.

Documento disponível online. **(incluir link para o documento)**

**Outras Informações**

Entre as medidas recomendadas estão a identificação e o afastamento de trabalhadores com suspeita ou com a confirmação da doença, distanciamento de dois metros entre cada funcionário na linha de produção, entrada no estabelecimento somente com máscara de proteção facial, proibição do compartilhamento de copos, pratos e talheres não higienizados ou qualquer outro utensílio de cozinha, evitar a aglomeração de trabalhadores na entrada e saída do estabelecimento, entre outras.