

# Coronavírus

(COVID-19)



## Guia Prático

COMO MINIMIZAR  
OS IMPACTOS NAS  
PADARIAS

**MÁRCIO > RODRIGUES**  
& ASSOCIADOS

FONTE: ABRASEL

# O QUE É O CORONAVÍRUS

**Coronavírus** é uma classe de vírus que provocam doenças com sintomas parecidos com os de uma gripe comum. A **Covid-19**, causada pelo novo coronavírus (chamado de SARS-CoV-2), pode também evoluir para complicações no sistema respiratório, principalmente em pessoas com imunidade comprometida (pela idade avançada ou por doenças preexistentes).

O meio de **transmissão** da Covid-19 é o mesmo de outros tipos de gripe: por dispersão de **gotículas de saliva** através de **tosse ou espirro**, ou manusear objetos e

superfícies contaminadas e depois levar as mãos aos olhos ou à boca. Por isso, é essencial manter bons hábitos de **higiene**, como lavar as mãos.

Também é importante manter a calma só procurar um agente de saúde se houver, além dos sintomas de uma gripe comum, problemas respiratórios e também histórico de contato com outras pessoas infectadas pelo novo coronavírus. Vacinas ainda estão sendo desenvolvidas, então **a prevenção é sempre o melhor método para evitar o contágio.**

# CUIDADOS E BOAS PRÁTICAS

**As padarias** já têm procedimentos estabelecidos para evitar a transmissão de gripe e outras doenças (que também servem para evitar o contágio por coronavírus). No entanto, vale destacar alguns pontos, tanto em relação ao trabalho no estabelecimento, como na relação cotidiana com os clientes.



**Converse** com os **funcionários** - e explique a eles que não há razão para alarme. Reforce a importância de seguir os **procedimentos de higiene na cozinha**, no salão e no escritório. Oriente para que eles se vacinem contra a gripe comum - isso não evita o contágio por Coronavírus, mas diminui os casos de gripe (que podem ser confundidos com **Covid-19**) e desafoga o sistema de saúde.



**Lavar as mãos** é um dos itens mais importantes para todos - desde o pessoal da cozinha, salão/atendimento e até os clientes. Cuide para que todos estejam informados sobre a importância de manter as **mãos limpas** e cuide para que as pias estejam abastecidas com sabão, papel toalha e álcool 70%.



**Álcool em gel** - Se possível, disponibilize para os funcionários e clientes - manter um frasco de álcool gel 70% (o mais recomendado) perto dos pratos do bufê é uma boa iniciativa, por exemplo. Também é muito útil para os caixas e garçons, que não podem deixar o posto para lavar as mãos com frequência.



**Higienizar pratos, copos e talheres** com cuidado e de maneira correta é essencial. O funcionário encarregado de manipular itens sujos deve usar luvas - ao retirar restos de alimentos, por exemplo. Para disponibilizar os talheres, pratos ou copos é preciso seguir as boas práticas.



**Notícias Falsas** - desde o aparecimento da Covid-19, diversas notícias falsas têm surgido. Algumas delas fazem referência a falsas soluções e remédios caseiros inúteis. Evite passar adiante informações que não vieram de fonte confiável. Na dúvida, consulte o canal disponibilizado pelo Ministério da Saúde .



**Ar-condicionado** - Mantenha, se possível, o ambiente da cozinha e do salão bem ventilados. Verifique se o ar-condicionado está com os filtros limpos e manutenção em dia. Evite aglomerar muitas pessoas em reuniões em um mesmo local e não crie grupos isolados.

# COMUNICAÇÃO É ESSENCIAL

**Manter clientes e funcionários bem-informados sobre a doença é vital.** Também vale reforçar a comunicação visual do estabelecimento, com avisos que indicam como lavar as mãos de modo correto, por exemplo. O site do Ministério da Saúde (**[www.saude.gov.br](http://www.saude.gov.br)**) traz notícias confiáveis sobre esta e outras doenças, além de materiais que auxiliam no esclarecimento da população.

4



@mrpropan



/MarcioRodriguesAssociados

**Março de 2020**

[www.marciorodrigues.com.br](http://www.marciorodrigues.com.br)