



# GUIA DE BOAS PRÁTICAS **CORONAVÍRUS**

**(COVID-19)**



**SIPCEP**

SINDICATO DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO  
E CONFEITARIA NO ESTADO DO PARANÁ

FUNDADO EM 1942

# O QUE É O CORONAVÍRUS (COVID-19)

Coronavírus é uma família de vírus que causam infecções respiratórias. O novo agente do coronavírus foi descoberto em 31/12/19 após casos registrados na China. Provoca a doença chamada de coronavírus (COVID-19).

Os primeiros coronavírus humanos foram isolados pela primeira vez em 1937. No entanto, foi em 1965 que o vírus foi descrito como coronavírus, em decorrência do perfil na microscopia, parecendo uma coroa.

A maioria das pessoas se infecta com os coronavírus comuns ao longo da vida, sendo as crianças pequenas mais propensas a se infectarem com o tipo mais comum do vírus. Os coronavírus mais comuns que infectam humanos são o alpha coronavírus 229E e NL63 e beta coronavírus OC43, HKU1.



# SINTOMAS

Os sinais e sintomas do coronavírus são principalmente respiratórios, semelhantes a um resfriado. Podem, também, causar infecção do trato respiratório inferior, como as pneumonias. No entanto, o coronavírus (SARS-CoV-2) ainda precisa de mais estudos e investigações para caracterizar melhor os sinais e sintomas da doença.



# O QUE FAZER SE UM FUNCIONÁRIO APRESENTAR SINTOMAS?

EM CASO DE SUSPEITA OU CONFIRMAÇÃO DE UM CASO DA DOENÇA CAUSADA PELO NOVO CORONAVÍRUS, EMPRESAS DEVEM ORIENTAR FUNCIONÁRIOS E RESPEITAR RECOMENDAÇÕES OFICIAIS

Assim como os cidadãos, as empresas devem adotar uma postura responsável para evitar a disseminação do novo coronavírus, causador da doença Covid-19. Entre as medidas recomendadas estão garantir a limpeza do ambiente e higienização dos ambientes. Caso um ou mais funcionários apresentem sintomas da doença, porém, a postura deve ser especialmente cuidadosa.

**Quem tiver histórico de viagem ou contato com algum caso suspeito ou confirmado deve ser enviado para casa imediatamente**





**SIPCEP**

SINDICATO DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO  
E CONFEITARIA NO ESTADO DO PARANÁ  
FUNDADO EM 1942

## CONVERSE COM OS FUNCIONÁRIOS

Reforce a importância de seguir os procedimentos de higiene na cozinha, no salão e no escritório.

## LAVE AS MÃOS

É um dos itens mais importantes para todos desde o pessoal da cozinha, produção, atendimento e até os clientes

## ÁLCOOL EM GEL

É outra maneira eficiente de manter as mãos higienizadas se evitar o contágio por contato. Se possível, disponibilize para os funcionários e clientes o álcool 70%

## MANUTENÇÃO DO 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.

Para esclarecer dúvidas sobre a doença, o Ministério da Saúde lançou o aplicativo Coronavírus-SUS. Nele é possível saber mais sobre os sintomas do Covid-19, verificar as unidades de saúde mais próximas e receber notícias sobre o assunto. O app está disponível para Android e IOS.



# SIPCEP

SINDICATO DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO  
E CONFEITARIA NO ESTADO DO PARANÁ

FUNDADO EM 1942

[WWW.SIPCEP.ORG.BR](http://WWW.SIPCEP.ORG.BR)