



COMUNICAÇÃO SOBRE
O PROGRESSO

Esta é a nossa **Comunicação sobre o Progresso** na implementação dos princípios do Pacto Global das Nações Unidas e apoio aos objetivos mais amplos da ONU.

Comentários sobre o seu conteúdo são bem-vindos.



AVENORTE

GROUP

AVÍCOLA CIANORTE LTDA

Período coberto pela sua Comunicação de Progresso (COP)

De: 01/2020

A: 01/2021

Declaração de apoio continuado pelo Diretor

Com gratidão reafirmamos mais um ano o compromisso, apoio e continuidade da Avenorte Avícola Cianorte LTDA. com os dez princípios do Pacto Global das Nações Unidas, o qual temos a satisfação de ser signatária desde 2012.

Mantemos relações de respeito e confiança com nossos colaboradores, clientes, fornecedores e parceiros. Sempre agimos com ética e transparência a fim de realizar ações e projetos de responsabilidade socioambiental alinhados com os princípios do Pacto Global nas áreas de Direitos Humanos, Meio Ambiente, Trabalho e Combate à Corrupção.

Somos conhecidos pela seriedade de nossa empresa em cumprir com nossos compromissos, e a cada ano fortalecemo-nos com base nos princípios, junto com nossos colaboradores e todos aqueles que alcançamos por meio de nossas ações.

Trabalhamos em prol da saúde e a qualidade de vida dos nossos colaboradores, investimos no desenvolvimento de pessoas, na preservação do meio ambiente, na eliminação de qualquer tipo de discriminação e na redução da desigualdade.

Assim, continuamos comprometidos com os dez princípios do Pacto Global, pois é essencial que nossos laços estejam firmes para contribuirmos para um mundo mais justo e sustentável à todos. Diante disso, apresentamos em anexo a este COP, nosso plano de contingência para enfrentamento da pandemia causada pelo SARS-coV-2 (COVID-19).

Atenciosamente,

Sérgio Rodrigo Ruiz Guimarães

Diretor

QUEM SOMOS

Nascemos em 28 de fevereiro de 1997 na cidade de Cianorte, noroeste do Paraná e iniciamos nossas atividades de abate e processamento de carnes em 21 de maio de 1998. Somos uma empresa do ramo abatedouro de aves, composta por aproximadamente 3.200 colaboradores. Produzimos frangos inteiros, miúdos, cortes e temperado com a marca Guibon Foods e comercializamos nossos produtos dentro do território nacional e internacional.

A ração fornecida aos nossos parceiros integrados é produzida por nossa fábrica de rações, a qual possui equipamentos automatizados e softwares de alta tecnologia.

Atualmente possuímos um sistema de integração com mais de 390 aviários alojando milhares de aves mensalmente. As aves recebem todo suporte técnico desde o primeiro dia até o abate.

Para garantir a qualidade e segurança em todo o nosso processo, temos implementada as normas de Boas Práticas de Fabricação (BPF), possuímos certificação da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), nossas atividades seguem as práticas de Abate Humanitário, tendo também capacidade para abate Halal. Somos certificados pela norma Global de Segurança Alimentar que se chama British Retail Consortium (BRC) com a nota AA (em 2020 sem nenhuma não conformidade), por atender os mais altos padrões de controle de qualidade, nos colocando entre as 10 mais do Brasil. Exportamos nossos produtos desde 2011 e atendemos os mais altos padrões de exigências dos países.

Respeitamos o meio ambiente e por isso, investimos fortemente na Fábrica de Farinhas e Óleo, transformando seus subprodutos em novas matérias primas que passam por processos seguros com alto índice de automação, além de análises laboratoriais frequentes e uma rigorosa avaliação do controle de qualidade.

VISÃO

Ser reconhecida no mercado interno e externo por produtos e serviços de qualidade de forma sustentável, competitiva e rentável, através de uma equipe comprometida, eficiente e orgulhosa por participar desta história.

MISSÃO

Crescer com sustentabilidade e equilíbrio, produzindo alimentos com qualidade, legalidade e segurança, através de modernas instalações, desenvolvendo e valorizando colaboradores, parceiros, clientes, comunidades e meio ambiente, gerando segurança a todos os envolvidos nesta trajetória.

VALORES: NOSSO JEITO DE SER!

Compromisso é tudo: Acreditamos que somos preparados para alcançarmos nossos objetivos diários através do nosso envolvimento em todos os momentos. Esse é o nosso jeito de ser!

Credibilidade é confiar: Nos comunicamos e agimos com transparência e honestidade com foco na melhoria contínua para mantermos a imagem íntegra que a empresa assume com os colaboradores, clientes, fornecedores e sociedade.

Movidos por desafios: Sonhamos de olhos abertos! Não medimos esforços quando se trata da excelência em nossos processos e a satisfação de nossos clientes internos e externos.

Relações de respeito: Para nós, viver os valores Avenorte é sinônimo de respeito, esse é o alicerce de nossas relações. Respeito é bom e a gente gosta!

Paixão por nossa história: Temos nosso jeito simples de ser, acreditamos que não há fórmula mágica, mas sim, um grupo que visa soluções práticas e ágeis e juntos fazemos a diferença.

POLÍTICA DA QUALIDADE

POLÍTICA GLOBAL DA QUALIDADE

A direção da Avenorte Avícola Cianorte LTDA., empresa atuante no ramo alimentício, assume o compromisso de exercer suas responsabilidades individuais e coletivas. Para isto, define sua **POLÍTICA GLOBAL DA QUALIDADE**, considerando o respeito ao ambiente, a saúde e segurança no trabalho, a qualidade, segurança, legalidade e autenticidade dos produtos, conforme segue:

- ✓ Produzir alimentos seguros e autênticos;
- ✓ Melhorar continuamente os processos;
- ✓ Prover qualidade de vida e capacitação aos colaboradores;
- ✓ Atender a expectativa dos clientes;
- ✓ Cumprir requisitos legais e outros aplicáveis;
- ✓ Desenvolver e atuar em ações sociais e ambientais.



AVENORTE
GROUP
AVÍCOLA CIANORTE LTDA

PRINCÍPIOS DE DIREITOS HUMANOS



Princípio 1: As empresas devem dar apoio e respeitar a proteção aos direitos humanos proclamados internacionalmente; e

Princípio 2: certificarem-se de que não sejam cúmplices de abusos dos direitos humanos.

Relações de respeito é um dos nossos valores. Atuamos diariamente, apoiando e respeitando a proteção aos direitos humanos proclamados internacionalmente, não sendo cúmplice de abusos e violação dos direitos humanos.

Em nossa prática diária, realizamos negócios de forma responsável e ética, orientando sempre nossos colaboradores, fornecedores e parceiros à assegurarem e respeitarem as leis e regulamentos de forma íntegra, ética e responsável.

A relação com nossos colaboradores, clientes e fornecedores, é baseada na ética, transparência e no respeito mútuo, não permitindo nenhum tipo de discriminação (seja ela baseada em etnia, religião, origem, gênero, deficiência física ou mental), suborno e uso inadequado das ferramentas de informações corporativas, zelando pela honra e reputação dos mesmos.

Oferecemos oportunidade de emprego também aos estrangeiros (haitianos, venezuelanos e bengaleses), proporcionando igual remuneração para igual trabalho, com valores justos e compatíveis com o determinado em lei, sem discriminação de gêneros, dando todo apoio que se faz necessário. Acreditamos que essa ação dissemina o respeito e proteção aos direitos humanos.

Todos os colaboradores da Avenorte recebem uma integração sobre os princípios e valores da empresa, os seus direitos e deveres, normas de segurança, e possuem acesso direto à diretoria da empresa, de forma a informar qualquer violação nos direitos humanos.

Possuímos um canal de ouvidoria para denúncias anônimas referente ao assédio moral e sexual, desvio de conduta e, qualidade e legalidade dos produtos.

Existe uma comissão de representantes Grupo Avenorte, os quais se candidataram espontaneamente e foram eleitos pelos demais colaboradores. A comissão é composta por 5 integrantes, os quais atuam de forma independente. O objetivo dos representantes da comissão é serem mediadores entre colaboradores e a empresa, buscando soluções para os conflitos decorrentes da relação de trabalho com base nos princípios da boa fé e do respeito mútuo.

Respeitamos o direito ao repouso e ao lazer dos colaboradores. Durante a jornada de trabalho realizamos pausas, conforme NR 36, nas áreas que se fazem necessário.

Priorizamos o tratamento justo e educado a todos os colaboradores, assim como, devem ter respeito por seus superiores, subordinados e colegas.

Nossos benefícios

Nossos benefícios são oferecidos a 100% dos colaboradores, sem nenhum tipo de discriminação de gêneros e cargos.

- ✓ Acompanhamento mensal com as gestantes/Kit para bebê
- ✓ Almoços especiais nas datas comemorativas
- ✓ Área de descanso
- ✓ Atendimento voltado para orientação psicológica
- ✓ Bolo para os aniversariantes do mês
- ✓ Brindes em datas comemorativas
- ✓ Café da manhã e da tarde
- ✓ Campanhas de saúde
- ✓ Cartão alimentação
- ✓ Celular corporativo
- ✓ Confraternização colaboradores
- ✓ Consultório médico
- ✓ Convênio com farmácia
- ✓ Convênio com universidades
- ✓ Dentista
- ✓ Enfermeira
- ✓ Ergonomista
- ✓ Fisioterapeuta
- ✓ Fonoaudióloga
- ✓ Incentivo educacional
- ✓ Lavanderia
- ✓ Médico
- ✓ Nutricionista
- ✓ Parceria com academia
- ✓ Parceria com escolas de idiomas
- ✓ Parceria com laboratórios
- ✓ Parceria com especialistas de diversas áreas da saúde
- ✓ Restaurante
- ✓ Seguro de vida
- ✓ Uniforme
- ✓ Vale transporte

NOSSO DESENVOLVIMENTO

PROJETO GENTE

Acreditamos que uma empresa não obtém sucesso somente por causa dos produtos que vende ou, por seu capital monetário. Temos consciência que o sucesso está atrelado com as pessoas que a compõem e que compartilham da mesma visão e missão. Por isso, nosso Projeto Gente é direcionado para o acompanhar os colaboradores em período de experiência. Cuidamos dos nossos talentos desde sua chegada em nossa empresa. O projeto é realizado por meio de reuniões com 30 dias, 60 dias e 110 dias a partir da data de integração na empresa, com 100% dos colaboradores recém integrados. Assim, verificamos e damos suporte referente a adaptação, integração, relacionamento com equipe e demais dúvidas.

REUNIÕES DE CARDÁPIO



Realizamos reuniões mensais com colaboradores de setores aleatório, com o intuito de alinhar o cardápio do nosso restaurante e oferecer um cardápio mais saboroso e nutritivo. Como a maioria dos colaboradores fazem suas refeições na empresa, procuramos sempre adequar o cardápio conforme a orientação da nutricionista e sugestões dos colaboradores.

PROJETO BEM-ESTAR FUTURA MAMÃE

Desenvolvido pela Avenorte, prima pelo acompanhamento da colaboradora gestante, promovendo ações que conscientizam e auxiliam as colaboradoras no período gestacional. O acompanhamento é feito mensalmente (01 vez por mês) em horário de trabalho, pelos seguintes profissionais: Enfermeira, Psicóloga, Nutricionista, Fisioterapeuta, Dentista e Médico.

São atendidas 100% das gestantes.



Ao final do projeto é realizada uma avaliação de satisfação com as gestantes participantes do projeto. Temos um resultado muito satisfatório, classificando o projeto como excelente.

CAMPANHAS DE MEDICINA PREVENTIVA

Realizamos anualmente várias campanhas visando a saúde e bem-estar dos colaboradores. No último ano tivemos:

- ✓ Campanha Guibon Foods Previne – mamografia, exame de PSA e exame preventivo.
- ✓ Campanha vacina contra a gripe.

As campanhas são destinadas a todos os colaboradores, e a participação é opcional por parte do colaborador.



De 07/12 A 11/12, a Avenorte promoverá a **Campanha Guibon Foods Previne**. Uma ação voltada ao bem-estar e saúde dos nossos colaboradores, com exames gratuitos de: **Mamografias (para mulheres a partir dos 40 anos)**, **PSA (câncer de próstata, homens a partir de 40 anos)**, **Preventivos (Papiconitos para mulheres que tenham iniciado atividade sexual) e exames de pele (para pessoas que apresentem evidência/mancha preocupante)**.

OS INTERESSADOS DEVEM REALIZAR O AGENDAMENTO ATÉ O DIA 26/11 NO AMBULATÓRIO.

Guibon Foods Previne é um incentivo para que nossos colaboradores mantenham os cuidados com a saúde em dia. A ação é inspirada nas campanhas **Outubro Rosa** e **Novembro Azul**, meses que conscientizam mulheres e homens sobre a necessidade de realizar exames periódicos.

Todos os exames serão gratuitos e serão realizados na **carreta do SESI**, dentro da empresa.

Caso apresente sintomas gripais os exames serão cancelados.




Guibon Foods Previne:

105 exames preventivos

83 exames PSA

31 mamografias

05 exames de pele



QUANTO MAIS PREVENÇÃO, MAIS PROTEÇÃO!

O VALOR INTEGRAL DA DOSE SERÁ PAGO PELA EMPRESA

Aos colaboradores estará disponível a imunização (vacina) contra gripe causada pelo H1N1. Dado a importância da prevenção contra estes vírus esperamos que todos participem e sejam imunizados!

DATA: 04/05 E 05/05

HORÁRIO: 08:00H ÀS 12:00H E DAS 13:30H ÀS 17:00H

A vacina será realizada na sala de treinamento da catraca. Para os colaboradores do 3º Turno estaremos agendando outro dia.





Vacinação H1N1: 1.600 doses

CAMPANHA DO TRÂNSITO (MAIO AMARELO)

Com o objetivo de conscientizar nossos colaboradores, comunidade e parceiros, aderimos a campanha de trânsito (maio amarelo) através de mídia e material impresso (banner, adesivos para carro e faixas).



REALIZAÇÃO DE PROJETO PARA O ALCANCE DO ODS

Possuímos o selo ODM desde 2011, e em 2016 aderimos ao Movimento Nacional ODS - Nós Podemos, nos comprometemos a trabalhar em prol dos 17 objetivos de Desenvolvimento Sustentáveis (ODS) aprovados pela ONU. Anualmente inscrevemos projetos realizados para o alcance dos objetivos sustentáveis.



Em 2020 recebemos o reconhecimento do selo ODS pelas ações voltadas ao enfrentamento da pandemia causada pela covid-19.

PROGRAMA DE ACOMPANHAMENTO AOS ESTRANGEIROS

Desde a chegada dos colaboradores estrangeiros vindos do Haiti e de Bangladesh, buscamos preparar nossa equipe para integrá-los e fazer sentir-se parte da nossa empresa e cultura. Desde a contratação e até o momento, proporcionamos toda assistência necessária.

MESQUITA SHEIH RUHEIDY



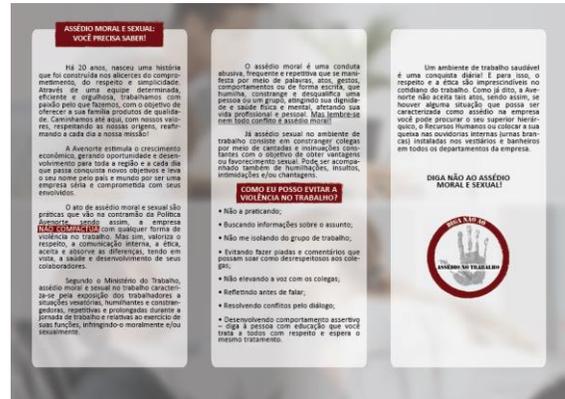
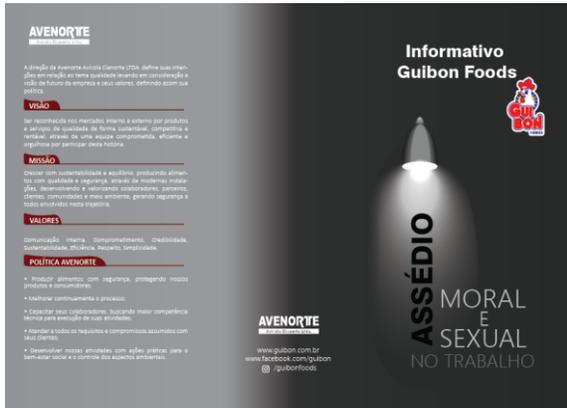
Construída em 2014, a mesquita está localizada na Avenorte e é direcionada aos colaboradores que professam o Islamismo, principalmente os Bengalis. O intuito da construção é que eles não percam as suas origens e possam ter um ambiente apropriado para a realização de suas orações. Demonstrando assim todo o respeito que temos por nossos colaboradores de culturas e denominações diferentes.

PCMSO (Programa de controle médico e saúde ocupacional) realizado anualmente.

PPRA (Programa de prevenção de riscos ambientais) realizado anualmente.

COMBATE AO ASSÉDIO MORAL E SEXUAL

Não compactuamos com nenhuma forma de assédio, por isso, disponibilizamos caixas brancas para denúncias anônimas. Todos os colaboradores recebem informativo sobre o combate ao assédio moral e sexual.



Treinamento Código de conduta e assédio moral e sexual realizado para 100% dos colaboradores.

ASSISTÊNCIA E ATENDIMENTO SOCIAL

Oferecemos atendimento aos colaboradores, visando a qualidade de vida, através de encaminhamentos e orientações sobre recursos internos e públicos.

ATENDIMENTO E ORIENTAÇÃO PSICOLÓGICA

Realizamos atendimento aos colaboradores, através da psicóloga, proporcionando uma escuta empática, na busca da resolução de conflitos e do desenvolvimento organizacional.

PROGRAMA JOVEM APRENDIZ



Possuímos o Programa Jovem Aprendiz em parceria com o Senai, com o objetivo de formar jovens qualificados para o mercado de trabalho, através de uma formação profissional básica, construídas por atividades práticas e teóricas.

Relatos de aprendizes:

“Gratificante, pois sendo um jovem aprendiz da Avenorte, que eu consegui a primeira vez ter a minha C.T assinada. ” – João Paulo Massuia.

“Legal, conheci várias pessoas que vão estar sempre em meu coração, aprendi mais um pouco sobre equipe e grupo, como agir diante de uma situação difícil e sempre ajudar as pessoas que tem dificuldade em relação alguma atividade que está sendo desenvolvida. ” – Isabela Moreira Silva.

“Eu gostei muito, consegui aprender muita coisa na empresa e também consegui amadurecer mais e criar mais responsabilidade. ” – Gleisson Henrique Santos Menotti.

“Achei uma oportunidade ímpar, porque aprendi várias coisas e consegui realizar vários sonhos com o salário que ganho. ” - Chrytian Darci Costa de Souza

TREINAMENTO E DESENVOLVIMENTO AVENORTE



Integração dos colaboradores

Na admissão de novos colaboradores, repassamos treinamentos sobre: Política Global da Avenorte, Boas Práticas de Fabricação, Segurança do Trabalho, Rotinas Trabalhistas, Desenvolvimento Organizacional, Procedimento interno do Restaurante, Almojarifado, Lavanderia e Medicina do Trabalho.

Treinamentos internos e externos para os colaboradores

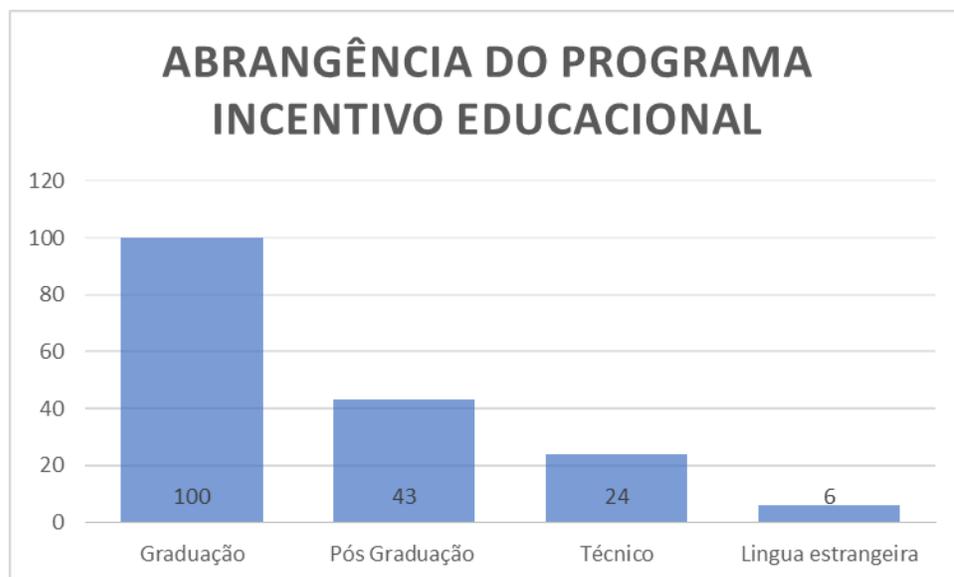
Realizamos treinamentos internos de nível operacional, técnico e comportamental e, também treinamentos externos quando a empresa não dispõe do mesmo. Os treinamentos são repassados de forma gratuita para os colaboradores.

Nota: Devido a Covid-19, treinamentos não essenciais foram suspensos e as salas de treinamento estão sendo utilizadas com capacidade reduzida.



Incentivo Educacional

Temos um programa de Incentivo Educacional com o objetivo de valorizar a pessoa humana por meio da profissionalização, do incentivo àqueles que buscam a melhoria da qualidade de vida através do conhecimento. Por isso, prestamos auxílio financeiro aos colaboradores que pretendem cursar nível superior e/ou profissionalizante/técnico em instituições de ensino devidamente reconhecidas pelas autoridades públicas, cujas regras e condições serão tratadas através do regulamento deste programa.



Período – 2008 a 2020

Convênio com Universidades

Possuímos convênio com diversas universidades, as quais oferecem descontos para colaboradores da Avenorte, incentivando o desenvolvimento e qualificação profissional.

Aulas de Inglês

A empresa fornece subsídio para aula de Inglês realizada in company, em horário de trabalho.



Educação para jovens e adultos - EJA

Para os colaboradores que não concluíram os estudos (ensino fundamental e médio), temos parceria com o SESI para que os colaboradores e seus dependentes possam concluir os estudos através do EJA (Educação de jovens e adultos) sem nenhum custo. Esta modalidade de ensino não tem custo e é oferecido a todos os colaboradores que possuem interesse (mediante disponibilidade de vagas). Sabemos que é uma grande possibilidade para aprimoramento intelectual dos colaboradores.

Atualmente estão matriculados 13 colaboradores, mas ao todo já são centenas de colaboradores ou dependentes buscando o conhecimento.

Cipa e Sipat

Cuidamos constantemente da prevenção de acidentes de trabalho, das condições do ambiente de trabalho, e de todos os aspectos que possam afetar a saúde e segurança do trabalhador. Anualmente realizamos a Semana interna de prevenção de acidente no trabalho (Sipat) com palestras relacionadas a saúde e segurança, os colaboradores (que possuem interesse) participam do concurso de frases, são escolhidas as 03 melhores frases e os colaboradores recebem uma premiação. Temos os cipeiros, devidamente treinados e certificados que compõem a comissão interna prevenção de acidentes, realizam reuniões mensais e extraordinária, se necessário.



Comitê Salmonela

O Comitê de controle de Salmonella é composto por uma equipe multidisciplinar, envolvendo membros da equipe da Garantia da Qualidade, produção, fomento, automação, manutenção, fábrica de ração e fábrica de farinha e óleos.

Mensalmente, é realizado uma reunião com os membros do comitê para divulgação e discussão dos resultados de controle de Salmonella da cadeia, ou seja, resultados obtidos no campo, produto final, ração e matéria prima para fabricação da ração. Quando há necessidade é proposto ações corretivas e preventivas para controlar a bactéria, garantido segurança alimentar no produto.



Parceria com a empresa Bridge – Fortalecimento liderança

Temos parceria com a empresa de consultoria Bridge com o intuito de fortalecer a diretoria e toda a liderança, para prepará-las para atender as demandas da Política Global da Qualidade e contribuir com o desenvolvimento organizacional.

Doações e patrocínios

Em nossas ações diárias, buscamos contribuir com a comunidade, projetos sociais e esportivos. Incentivamos nossos colaboradores à participarem de campanhas que envolvam a comunidade em que está inserida, dentre elas, destacamos a campanha do Natal Sem Fome, campanha do agasalho, Justiça no bairro, jogos do Sesi, doações para colaboradores necessitados, patrocínio para o esporte e atletas regionais, entre outros eventos sociais. Nosso objetivo é promover diariamente a mobilização entre todos os públicos.

Participação em eventos e comemorações

Estamos envolvidos em comemorações que promovem a integração social com toda a comunidade interna e externa, exemplo: dia das crianças, dia da mulher, dia das mães, dia dos pais, etc.

Campanha Natal solidário Avenorte

Realizamos a campanha natal solidário Avenorte com o objetivo de proporcionar um Natal mais feliz à população de Cianorte. O intuito é mobilizar fornecedores, clientes, colaboradores e a população em geral a contribuir com um Natal mais alegre à comunidade menos favorecida de Cianorte. A campanha arrecada dinheiro e repassa para as entidades do município de Cianorte.



Visita técnica

Oferecemos espaço para visitantes que necessitam e/ou desejam conhecer a empresa.

Nota: Devido ao coronavírus, as visitas técnicas estão suspensas.



Alunos da Universidade Paranaense – Unipar

Arraiá Avenorte

Realizado no restaurante da empresa, com comidas e decorações típicas, para promover a interação entre os colaboradores.



Ergonomia

Pensando sempre na qualidade de vida dos colaboradores e na adequação da NR 36, trabalhamos diariamente com a prevenção e cuidado com a saúde dos colaboradores. Temos uma ergonomista focada na análise dos postos de trabalho e prevenção de doenças.

Temos Comitês de Ergonomia Estratégico e Operacional com objetivo de analisar número de ações técnicas, rodízios de tarefas, ritmo e frequência dos movimentos na produção.

Possuímos área de descanso e respeitamos todas as pausas necessárias conforme a NR 36. Juntos, fazemos uma força tarefa para proporcionar um ambiente adequado e saudável aos nossos colaboradores.



Área de descanso



Ginástica laboral

NOSSAS IMAGENS



Nossa
motivação
de oferecer o
melhor todos
os dias!

Feliz dia do
consumidor

**GUI
BON**
FOODS

AVENORTE
GROUP



Mulheres

Transformam
desafios em
conquistas.

ENTREGA DE BRINDES 06/03

Horário: 11:00h às 17:00h
(1.º turno, administrativo e áreas de apoio).

3.º turno: Entrega pelo supervisor.

Colaboradoras que estiverem
de folga retirar na segunda-feira dia 09/03.

AVENORTE
GROUP

**GUI
BON**
FOODS



Mães
nossa maior Inspiração

**GUI
BON**
FOODS

AVENORTE
GROUP



Que nesta Páscoa
Jesus renasça em
nossos corações,
renovando o amor
e a esperança.

Feliz Páscoa!



AVENORTE
GROUP



Orgulho & gratidão
aos nossos colaboradores.
Juntos nos tornamos cada dia
mais fortes!

Feliz dia dos trabalhadores.



AVENORTE
GROUP

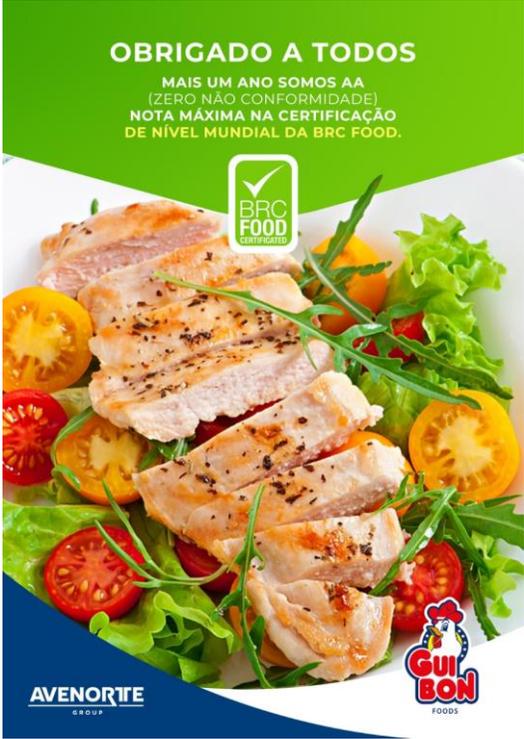


**PAI, EXEMPLO DE CONDUTA,
DEDICAÇÃO E AMOR.
FELIZ DIA DOS PAIS!**

AVENORTE
GROUP







Certificados de Qualidade







PRINCÍPIOS DO TRABALHO



Princípio 3: As empresas devem apoiar a liberdade de associação e o reconhecimento efetivo do direito à negociação coletiva;

Princípio 4: a eliminação de todas as formas de trabalho forçado e compulsório;

Princípio 5: a abolição efetiva do trabalho infantil; e

Princípio 6: a eliminação da discriminação com relação a emprego e profissão.

Apoiamos e respeitamos a liberdade de associação e o reconhecimento do direito à negociação coletiva. Não praticamos nenhuma forma de trabalho forçado, compulsório, trabalho infantil e qualquer discriminação com relação a emprego e profissão.

Atendemos rigorosamente todas as leis trabalhistas, fiscais e previdenciárias. Realizamos o pagamento do salário pontualmente, incluindo todas as verbas trabalhistas (salários, férias, adiantamento salarial, FGTS etc.), contribuições e tributos devidos por lei, atos normativos, acordo coletivo ou convenção coletiva. Todos os colaboradores trabalham sob registro em CTPS e têm seus créditos e débitos descritos em suas respectivas folhas de pagamento, de forma clara e transparente.

Trabalhamos corretamente, de forma a atender todas as informações e prazos solicitados pelo eSocial.

Mantemos boa relação com os sindicatos das categorias representantes dos colaboradores da empresa, com transparência e liberdade de expressão. Asseguramos que representantes e associados do sindicato exerçam suas atividades sindicais sem sofrer discriminação, assédio ou intimidação.

O Código de Ética da Avenorte não aceita nenhum tipo de discriminação, exploração infantil e trabalho escravo. Não forçamos colaboradores a exercer funções para as quais não foram

contratados e devidamente treinados ou, ainda, que exerçam atividades além de suas capacidades físicas e técnicas.

Respeitamos o direito de o colaborador fazer o correto intervalo para refeição, pausas e de sair após o término da sua jornada de trabalho. Estimulamos o desenvolvimento, oferecendo, a todos, igual oportunidade de crescimento profissional, com base no esforço pessoal, mérito, desempenho, conhecimento, habilidades e competências adquiridas.

Fornecemos gratuitamente os equipamentos de proteção individual - EPI's a todos os nossos colaboradores, e realizamos de forma efetiva a sua higienização e manutenção periódica.

Baseada nessas diretrizes e nos valores éticos, morais e de dignidade, nossa empresa busca garantir que todas as relações no ambiente de trabalho estejam alinhadas com os resultados econômicos estabelecidos para o próprio desenvolvimento do negócio e, sobretudo, para garantir o desenvolvimento da capacitação pessoal e social de todos os colaboradores.

Em junho de 2018, recebemos treinamento sobre Smeta, uma metodologia utilizada para auditorias relacionadas a Trabalho, Saúde e Segurança e Meio Ambiente. E atualmente, recebemos consultoria para atendimento de todos os requisitos exigidos pelo Smeta.

Implementação

Código de ética: Nosso código de ética fala abertamente sobre o respeito, a honestidade e a integridade, sendo valores imprescindíveis para o desempenho do trabalho. O Código de Ética serve como base para situar as boas ações e práticas adotadas pela Avenorte e esperadas junto aos seus públicos de relacionamento.

Matriz de capacitação colaboradores: Define a competência necessária do colaborador para desenvolvimento de sua atividade profissional em cada função e em cada setor da empresa. Buscamos desenvolver e qualificar o colaborador nas habilidades básicas, técnicas e pessoais.

Aprendizes: Possuímos um programa de aprendizagem onde os aprendizes exercem atividades em todos os departamentos da empresa. Os aprendizes além de estarem estudando, necessitam estar vinculados a uma instituição (Sesi/Senai) e realizando curso na área da aprendizagem. Esse processo engloba todo o programa determinado por lei.

Inclusão da pessoa com deficiência: O candidato é direcionado às avaliações médicas para posterior adequação de posto de trabalho.

Manual de integração: É entregue a todos os colaboradores com o objetivo de reforçar aos seus direitos, deveres e obrigações durante a vigência do contrato de trabalho.

Engenheiro de segurança do trabalho e Técnicos de segurança do trabalho: A Avenorte conta com 01 (um) engenheiro de segurança do trabalho e 11 (onze) técnicos de segurança do trabalho com atendimento 24h, em função da empresa trabalhar em turnos.

Saúde ocupacional: A empresa possui uma equipe especializada para prestar atendimento médico e proporcionar qualidade de vida a todos os colaboradores. O quadro é composto por: 01 (um) médico do trabalho, 01 (uma) enfermeira do trabalho, 10 (dez) técnicos de enfermagem, 01 (uma) dentista, 01 (uma) auxiliar de dentista, 01 (uma) fisioterapeuta, 01 (uma) fonoaudióloga e 01 (uma) ergonomista. Além dos atendimentos referentes à saúde ocupacional, a equipe também realiza atendimento ambulatorial.

Restaurante: Os colaboradores possuem a opção de realizar suas refeições no ambiente da empresa, em restaurante próprio, com cardápio elaborado e supervisionado por 02 (dois) nutricionistas, com desconto simbólico em folha de pagamento.

Medição de resultados

- ✓ Quantidade de homens: 1.771
- ✓ Quantidade de mulheres: 1.388
- ✓ Número de crianças: 00
- ✓ Número de colaboradores estrangeiros: 86
- ✓ Número de colaboradores de 01 a 04 anos na empresa: 2.164
- ✓ Número de colaboradores de 05 a 09 anos na empresa: 721
- ✓ Número de colaboradores de 10 a 14 anos na empresa: 184
- ✓ Número de colaboradores com 15 anos na empresa: 90
- ✓ Homens na liderança: 128
- ✓ Mulheres na liderança: 54
- ✓ Número de colaboradores que realizam refeição na empresa: 2.238

Grau de escolaridade dos colaboradores:

*Do ensino fundamental ao médio: 2.907

*Graduados (cursando ou concluído): 211

*Pós-Graduados (cursando ou concluído): 41

Faixa Etária dos Colaboradores:

- ✓ 15 a 20 anos: 252
- ✓ 21 a 30 anos: 1.039
- ✓ 31 a 40 anos: 785
- ✓ 41 a 50 anos: 607
- ✓ 51 a 60 anos: 382
- ✓ 61 a 70 anos: 90
- ✓ Acima de 71 anos: 04

PRINCÍPIOS AMBIENTAIS



Princípio 7: As empresas devem apoiar uma abordagem preventiva aos desafios ambientais;
 Princípio 8: realizar iniciativas para promover maior responsabilidade ambiental; e
 Princípio 9: encorajar o desenvolvimento e a difusão de tecnologias que não agridem o meio ambiente.

Apoiamos a abordagem preventiva e proativa frente aos desafios ambientais. Praticamos a responsabilidade ambiental e investimos em tecnologias que não agridem o meio ambiente.

Administramos nossos negócios visando o bem-estar dos colaboradores aliado ao respeito para com o meio ambiente. Dessa forma, buscamos alinhar nossas ações para contribuir de forma positiva e significativa na manutenção da preservação ambiental. Não acreditamos na possibilidade de vivermos com boa saúde e qualidade de vida, em um ambiente degradado e inóspito.

Nossos processos são realizados de forma a garantir que a energia, insumos e matéria prima sejam eficientemente utilizadas, maximizando o aproveitamento e minimizando a geração de resíduos ao longo do ciclo produtivo, e ao final, que a sua destinação acarrete o menor impacto possível, através de práticas de reuso, reciclagem, reprocesso e quando não mais possível nenhuma alternativa de reutilização, um descarte final em aterros controlados, devidamente licenciados para tais atividades.

Nossos colaboradores são treinados e orientados sobre a importância do seu papel nas ações ambientais, de forma a eliminar desperdícios e realizar ações proativas para melhorar o seu ambiente de trabalho, como é o caso da coleta seletiva realizada na planta da empresa.

Nos orgulhamos de possuir o Licenciamento Ambiental para todas as atividades desenvolvidas, evidenciando a preocupação para com o atendimento rigoroso às legislações ambientais aplicáveis vigentes, desde o início de nossas atividades.

Nossas atitudes em prol do meio ambiente sempre foram proativas e progressivas, tendo em vista, diuturnamente buscarmos novas tecnologias para modernização das operações e atividades a fim de garantir nosso desenvolvimento e crescimento de forma sustentável.

Implementação

Contamos com profissionais altamente capacitados para promover o monitoramento contínuo das atividades de tratamento e proteção ambientais e implantar medidas de melhoria contínua dos processos de sustentabilidade.

Frequentemente o órgão fiscalizador ambiental estadual, realiza vistorias compulsórias na planta da empresa a fim de comprovar o cumprimento das legislações ambientais aplicáveis vigentes.

Investimos em tecnologias e procedimentos técnicos que visam minimizar os impactos causados pelas atividades produtivas no que concerne à possíveis atos causadores de poluição do solo, das águas e do ar, tais como:

- Procedimentos técnicos para o tratamento e lançamento em corpo hídrico de todas as águas utilizadas nos processos industriais, atendendo as exigências da legislação ambiental vigente;
- Procedimentos técnicos para o gerenciamento, tratamento e destinação adequada de todos os resíduos sólidos gerados nos processos industriais, conforme previsto em lei;
- Procedimentos técnicos para o tratamento e posterior emissão dos gases, vapores e odores na atmosfera, provenientes dos processos produtivos, sobrepujando as exigências da legislação ambiental vigente;

As políticas escritas e conseqüentemente seguidas pela empresa no que tange às questões ambientais, originam-se das legislações aplicáveis vigentes, que são estudadas, compreendidas e então dispostas através de treinamentos a todos os colaboradores.

O cumprimento à legislação e procedimentos ultrapassa os limites físicos da empresa. É exigido de todos os parceiros, prestadores de serviços e fornecedores da matéria prima, tais como

os granjeiros produtores de frangos e as empresas responsáveis pela coleta e destinação dos resíduos.

Buscamos sensibilizar de maneira eficaz, os líderes de setores, quanto à implantação de práticas e atitudes de proteção do meio ambiente, tais como: redução de gastos de materiais, embalagens, otimização no consumo de água potável e energias.

Investimos na realização de atividades voltadas para a melhoria da eficiência energética de produção, serviços e processos através de cursos, treinamentos e visitas técnicas em outras empresas dos mesmos ramos de atividades.

Devido ao alto consumo de água utilizada nos processos, atualmente a adução é realizada através da captação em lençol freático com extração subterrânea em 19 (dezenove) poços tubulares profundos que fornecem diariamente cerca de 6.500.000 (seis milhões e quinhentos mil) litros. Todos esses poços, encontram-se devidamente cadastrados e outorgados junto ao órgão outorgante estadual.

A água captada é armazenada num conjunto de cisternas com capacidade para 7.200.000 (sete milhões e duzentos mil) litros, sendo clorada e submetida à processo de hidrólise, para garantir sua potabilidade.

Tendo em vista as dificuldades, o custo para extração e principalmente a preocupação para com a redução da disponibilidade deste bem tão valioso, a empresa investe sistematicamente em treinamentos, tecnologias e meios de minimizar o consumo e evitar desperdícios de água potável.

Aliado a isso, adquirimos uma Estação de Tratamento de Águas – ETA, que pretendemos utilizar para a potabilizar uma futura captação no córrego que banha o imóvel onde se localiza a planta, e que recebe os lançamentos de efluentes tratados à montante, reduzindo significativamente a extração subterrânea.

Foi realizado ainda neste ano de 2020, a instalação de estruturadores moleculares de água nos condensadores evaporativos do sistema de resfriamento da planta, eliminando a utilização de produtos químicos. Esta eco tecnologia atua mecanicamente na estruturação das moléculas, evitando as incrustações nas paredes dos equipamentos sem a necessidade de utilização de produtos químicos.

Quanto ao Sistema de Tratamento dos Efluentes, atualmente possuímos uma Estação de

Tratamento de Efluentes – ETE, composta por um sistema físico-químico seguido por sistema biológico, composta por:

- Um tanque de equalização: proposto basicamente para regular e manter uma vazão e carga orgânica, praticamente constante ao longo do dia;
- Um flotor físico-químico: proposto basicamente para separar líquidos de sólidos através da ingestão de polímeros e coagulantes aliados à microbolhas de ar que levam as impurezas presentes no meio, para suspensão na superfície, removendo cerca de 90% da carga orgânica do efluente;
- Quatro lagoas anaeróbias: que tem por objetivo digerir, através de reações anaeróbias, a carga matéria orgânica restante no efluente. Esta eficiência na remoção de DBO (demanda bioquímica de oxigênio) pode chegar aos 70%;
- Três lagoas aeróbias: estas possuem sistemas de aeradores mecânicos que tem a finalidade de insuflar oxigênio no líquido visando a proliferação de microrganismos que degradam as substâncias orgânicas mediante processos oxidativos;
- Três lagoas de estabilização ou polimento: estas formam a parte final do tratamento e são locais para tratamento de efluentes através de processos biológicos, que tem o objetivo de decantar e reter a porção final de matéria orgânica presente no líquido e assim assegurar a qualidade da água em condições para retornar ao ambiente.

Os padrões de lançamento dos efluentes no corpo hídrico é quinzenalmente monitorado pela empresa, como parte integrante dos procedimentos internos e compromisso da mesma junto aos órgãos ambientais outorgantes.

Evidenciando o compromisso para com a eficiência no consumo de insumos e matérias primas e ainda a minimização dos impactos ambientais provenientes do processo produtivo, possuímos um sistema de secagem rotativo, que coleta o resíduo sólido gerado no flotor, conhecido como “lodo”, realiza um processo de secagem e destina este produto à queima em uma das caldeiras convertendo tal resíduo em fonte de calor diminuindo o consumo de matéria prima de origem florestal (lenha).

Possuímos na empresa duas caldeiras para geração de vapor e calor, movidas a biomassa de origem florestal, totalmente automatizadas, que somadas possuem potência térmica nominal de 30 Mw (megawatt). O combustível utilizado nas mesmas é o cavaco de madeira, processado

na própria empresa, que recebe a incorporação do lodo, contribuindo para a economia no consumo de matéria prima (lenha).

Os gases provenientes da operação das caldeiras, passam por um sistema de tratamento antes de serem liberados na atmosfera. Os padrões de lançamento são monitorados semestralmente, conforme preconiza a legislação ambiental.

As caldeiras possuem ainda um sistema autolimpante, para retirada dos resíduos sólidos (cinzas) provenientes da queima, que posteriormente são destinados à incorporação em solo agrícola devidamente licenciada para tal atividade, respeitando os preceitos legais e contribuindo para com a sustentabilidade.

No ano de 2014 foi iniciada a implantação de um sistema de captação e tratamento de odores, com a construção e operacionalização de um filtro biológico, para melhorar a qualidade odorífera das emissões gasosas provenientes do processamento das vísceras, penas e sangue em uma Fábrica de Farinha e Óleos existente na planta da empresa, como parte do processamento de abate das aves do frigorífico.

Atualmente, encontram-se em operação dois equipamentos denominados aer-condensadores que tem por finalidade condensar os gases condensáveis e auxiliar na diminuição da temperatura de entrada do elemento filtrante e daí ser devolvido a atmosfera ao ar livre de contaminantes.

Temos instalada na empresa uma estação meteorológica que tem por finalidade suprir com informações locais o órgão ambiental que executa um monitoramento contínuo das condições climáticas, a fim de diagnosticar eventuais desvios que possam ser alvo de reclamações por parte da sociedade no entorno.

Para contribuir com este diagnóstico, foi realizado por uma equipe especializada, um estudo de dispersão atmosférica da pluma de odor, gerado pelo software AERMOD a partir de dados provenientes dos gases emitidos pelos processos produtivos, da topografia encontrada no entorno da planta, e da predominância dos ventos na região, com a finalidade de demonstrar a abrangência, predominância e alcance da pluma de odores gerada.

Temos instalado na Fábrica de Rações, um equipamento responsável pela captação de pó proveniente da matéria-prima (milho e soja) descarregado no setor de recepção de grãos, com intuito de minimizar os impactos ambientais causados pela poeira gerada no momento da

descarga dos grãos. Toda poeira captada neste equipamento possui destinação adequada preconizada em lei.

Além do sistema de despoeiramento, o sistema de tombador hidráulico para descarregamento de grãos retira os operadores das proximidades dos caminhões, eliminando o risco de inalação de pó e reduzindo o número de acidentes de trabalho.

Participamos ainda do Programa Ambiental do Transporte – Despoluir desde 2012, que visa criar uma cultura de responsabilidade ambiental no setor transportador brasileiro e contribuir com os esforços mundiais visando a diminuição da emissão de CO₂, um dos principais responsáveis pelo aquecimento global.

Neste ano de 2020 foi adquirido ainda um Opacímetro, com o intuito de auxiliar na busca pela melhoria da eficiência da frota, composta por motores movidos a diesel.

Medição de resultados

Um dos maiores orgulhos de nossa empresa é sem dúvida a inexistência de processos judiciais, determinações, multas ou outros eventos negativos relevantes, relacionados às questões ambientais.

Outro item do processo de melhoria contínua é a realização de auditoria ambiental externa realizada por empresa credenciada junto ao Instituto Água e Terra – IAT, que é o órgão ambiental estadual licenciador e fiscalizador.

Trabalhamos constantemente respeitando os preceitos de proteção do solo, das águas e emissões atmosféricas. Nossa diretoria tem perfil presente e imbuída de espírito de proteção e preservação ambiental, realizando constante acompanhamento das avaliações dos resultados das ações pretendidas.

Em 2019, os veículos da Avenorte (truck câmara fria, carreta câmara fria, truck pega de frango, truck ração e graneleiro) foram inspecionados pelo Programa Ambiental do Transporte – Despoluir, e tais veículos foram certificados com o selo de qualidade, pois atenderam os padrões exigidos em tal programa.

Dentre os vários motivos de orgulho, podemos destacar ainda o percentual de 100% das

embalagens plásticas e caixas de papelão da marca Guibon possuem o selo “reciclável”.

Contamos ainda dentro da planta com uma Central de Recicláveis, que realiza uma triagem e acondicionamento temporário coberto de todos os resíduos sólidos recicláveis recolhidos nas lixeiras, devidamente identificadas existentes no pátio e ainda em setores geradores. Todos os resíduos que chegam a esta central são destinados à reciclagem, desde embalagens plásticas, papéis, papelão, vidros, entre outros, evitando o acúmulo a céu aberto de materiais capazes de ampliar a chance de proliferação de vetores na natureza.

No ano de 2019 foram destinadas à reciclagem cerca de 460 toneladas. Em de 2020, a destinação foi cerca de 520 toneladas de materiais, entre plásticos, papéis e papelões e metais, aproximadamente.

Possuímos ainda um lavador para higienização das peças e ferramentas utilizadas na manutenção interna. A empresa fornecedora do lavador, a NCH Parts Cleaning utiliza solventes que não são corrosivos, tóxicos ou cancerígenos, proporcionando um ambiente de trabalho mais saudável aos colaboradores.

Os solventes usados nestas máquinas para lavar peças da NCH Parts Cleaning oferecem uma evaporação baixa e um processo patenteado de clarificação, levando a um nível de saturação de 40%, fazendo-os durar até 8 vezes mais. A água residual dessa lavagem é armazenada em um reservatório, que é recolhido pela própria empresa fornecedora do equipamento que realiza a destinação adequada para tal. Esse procedimento atende as normas internas e externas do seguimento e também ao meio ambiente, pois assegura-se o correto descarte do resíduo contaminado.

Em dezembro/2020 a Avenorte recebeu o selo Clima Paraná promovido pela Secretaria de Estado do Desenvolvimento Sustentável e do Turismo. A outorga da certificação é um prêmio de reconhecimento às empresas que realizam e divulgam, voluntariamente, inventários sobre suas emissões de gases de efeito estufa e adotam medidas para reduzi-las contribuindo para a redução do aquecimento global e mudanças climáticas.

Desta forma, buscamos garantir que todos os resíduos gerados pela empresa possuam destinação ambientalmente correta.

PRINCÍPIOS ANTICORRUPÇÃO



Princípio 10: As empresas devem trabalhar contra a corrupção em todas as suas formas, incluindo extorsão e suborno.

Cumprimos rigorosamente com todos os preceitos legais vigentes. Temos o compromisso de combater a corrupção em todos os nossos processos, não admitindo nenhum tipo de extorsão, suborno e sonegação de impostos.

Todos os colaboradores, prestadores de serviço, terceiros e parceiros de negócios são orientados a não praticar nenhuma ação de caráter corrupto, de acordo com as políticas da empresa.

Não realizamos práticas de restrição de comércio, tais como: manipulação de proposta, licitações fraudulentas, pagamentos de propinas e ofertas de suborno.

Acreditamos firmemente numa economia de mercado livre e abraça a concorrência leal, consequentemente, evita todas as ações que sejam anticoncorrenciais.

Implementação

Auditoria do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA): São realizadas auditorias na área produtiva da empresa, visando garantir o cumprimento da instrução normativa vigente.

Auditoria contábil/fiscal: Periodicamente, são realizadas auditorias nos registros fiscais e contábeis da empresa, visando garantir o cumprimento da legislação vigente. Informações para

agentes públicos e financeiros: A empresa fornece, sempre que solicitado todas as documentações necessárias referentes às suas atividades aos agentes públicos e financeiros.

Auditoria Smeta: Trabalhamos com vistas a atender e estar em conformidade com os pilares: saúde e segurança, normas laborais, ambiente e ética comercial. São realizadas auditorias anualmente para verificar o atendimento dos requisitos do Smeta.

Auditoria de Segurança alimentar/Qualidade: São realizadas anualmente auditorias para verificar a conformidade dos processos e produtos referentes as certificações: BRC, Halal, APPCC (Análise de perigos de ponto crítico de controle).

Política de relacionamento com partes interessadas: Tem como objetivo construir uma cultura que incentiva relacionamentos de longo prazo com todas as partes interessadas - stakeholders, buscando firmar em todas as relações os princípios institucionais da Avenorte e aprimorar a comunicação.

Política de brindes, presentes e hospitalidades: Esta política tem o objetivo de orientar e auxiliar a conduta dos colaboradores da Avenorte quanto a receber ou oferecer brindes, presentes, hospitalidades e outros benefícios, tendo em vista a necessidade de evitar conflitos de interesse, reais, potenciais ou percebidos e situações que possam caracterizar suborno ou corrupção.

Parcerias: A Avenorte não admite de forma alguma, o favorecimento de fornecedores, clientes e parceiros em geral através de ganhos e concessão de favores para atendimento de interesses pessoais.

Medição de resultados

Cumprimos com as normas exigidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e possuímos habilitação para comercializar nossos produtos no mercado interno e externo.

A empresa possui certidões negativas perante as instituições públicas, tais como receita estadual e federal, secretaria da fazenda do município.

Os balanços sociais são 100% auditados por meio de auditoria externa.

Mensalmente todos os dados contábeis/fiscais são atualizados junto a instituições financeiras.

Auditoria realizada no setor de Relações Trabalhistas em conformidade com a legislação.

Certificados de qualidade: BRC (Nota AA – com zero não conformidade), Halal, APPCC.

Auditoria interna: A Avenorte possui uma equipe de auditores internos, composta por cinco auditores líderes e onze internos. As auditorias são realizadas anualmente, de acordo com cronograma pré-estabelecido, com o objetivo de manter e garantir a conformidade e legalidade dos produtos e processos, buscando sempre a melhoria contínua.

Anexo I

**PLANO DE CONTINGÊNCIA DIANTE DA
PANDEMIA DA DOENÇA PELO SARS-coV-2
(COVID-19)**

AVENORTE
GROUP

AVÍCOLA CIANORTE LTDA

DADOS DA EMPRESA

Razão Social: Avenorte Avícola Cianorte LTDA.

CNPJ: 01.682.147/0001-71

Endereço: Estrada para fécula, km 04 – lotes 905 a 910, zona rural, CEP: 87212-899 -Cianorte-PR.

Contato telefone: (44) 3619-5544

Número total de funcionários: 3120

PROFISSIONAL DE REFERÊNCIA PARA CONTATO

Nome completo: Hugo Leonardo Bongiorno

Função: Diretor Industrial

Setor: Diretoria

Telefone fixo e/ou Cel: (44) 99977-2744

E-mail: hugo@guibon.com.br

Nome completo: Aparecida Roberta Barreiro Morgado

Função: Enfermeira do trabalho

Setor: Medicina

Telefone fixo e/ou Cel: (44) 99118-6631

E-mail: roberta.semeghini@guibon.com.br

Número de funcionários por cidades:

Cianorte: 2096

Araruna: 1

Cruzeiro do Oeste: 44

Doutor Camargo: 24

Guaporema: 18

Indianópolis: 45

Japurá: 19

Jussara: 41

Moreira Sales: 102

Rondon: 47

São Manoel do Paraná: 32

São Tomé: 33

Tapejara: 283

Terra Boa: 56

Tuneiras do Oeste: 279

RELAÇÃO DE TRABALHADORES POR POSTO DE TRABALHO		
Organograma	Local	Nº Colaboradores
	Matriz	-
1.1	Diretoria	7
1.1.01	Administrativo	3
1.1.01.01	Controladoria	2
1.1.01.02	Tecnologia da Informação	
1.1.01.02.01	Infra Estrutura/Suporte	4
1.1.01.02.02	Sistemas	3
1.1.01.03	Processos	2
1.1.01.03.01	C.P.P 1º T	16
1.1.01.03.02	C.P.P 2ºT	13
1.1.01.03.03	C.P.P 3ºT	6
1.1.01.04	Contábil	5
1.1.01.05	Tributário	1
1.1.01.05.01	Fiscal	6
1.1.01.05.02	Faturamento	8
1.1.01.06	Comercial Commodities	1
1.1.03	Financeiro	2
1.1.03.01	Contas a Pagar	5
1.1.03.02	Contas a Receber	4
1.1.05	Comercial	1
1.1.05.01	Exportação	6
1.1.05.02	Mercado Interno	4
1.1.05.03	Garantia Qualidade	11
1.1.05.03.01	Gar. Qualidade 1º T	20
1.1.05.03.02	Gar. Qualidade 2º T	16
1.1.05.03.03	Gar. Qualidade 3º T	1
1.1.05.03.04	P.C.C. Garantia da Qualidade	
1.1.05.03.04.01	P.C.C. 1º T	44
1.1.05.03.04.02	P.C.C. 2º T	39

1.1.05.03.04.03	P.C.C. 3º T	-
1.1.05.03.05	Adm. Garantia da Qualidade	-
1.1.05.04	Lavanderia	-
1.1.05.04.01	Lavanderia 1º T	22
1.1.05.04.02	Lavanderia 2º T	18
1.1.05.04.03	Lavanderia 3º T	7
1.1.05.06	Desenvolvimento de Embalagem	4
1.1.05.06.01	Desenvolvimento de Embalagem 1º T	-
1.1.07	S.I.F.	3
1.1.07.01	S.I.F. 1º T	73
1.1.07.02	S.I.F. 2º T	72
1.1.07.03	Adm. S.I.F.	2
1.1.08	Abatedouro	4
1.1.08.01	Pendura	-
1.1.08.01.01	Pendura 1º T	45
1.1.08.01.02	Pendura 2º T	36
1.1.08.02	Depenagem	-
1.1.08.02.01	Depenagem 1º T	31
1.1.08.02.02	Depenagem 2º T	25
1.1.08.03	Evisceração	-
1.1.08.03.01	Evisceração 1º T	70
1.1.08.03.02	Evisceração 2º T	55
1.1.08.04	Resfriamento	-
1.1.08.04.01	Resfriamento 1º T	67
1.1.08.04.02	Resfriamento 2º T	69
1.1.08.05	Frango Inteiro	-
1.1.08.05.01	Frango Inteiro 1º T	15
1.1.08.05.02	Frango Inteiro 2º T	15
1.1.08.06	Sala de Cortes	-
1.1.08.06.01	Sala de Cortes 1º T	506
1.1.08.06.02	Sala de Cortes 2º T	397

1.1.08.07	Emb. Secundária	-
1.1.08.07.01	Emb. Secundária 1º T	60
1.1.08.07.02	Emb. Secundária 2º T	65
1.1.08.08	Expedição	-
1.1.08.08.01	Expedição 1º T	51
1.1.08.08.02	Expedição 2º T	50
1.1.08.08.03	Expedição 3º T	14
1.1.08.09	P.P.C.P.	3
1.1.08.09.01	P.P.C.P. 1º T	20
1.1.08.09.02	P.P.C.P. 2º T	16
1.1.08.09.03	P.P.C.P. 3º T	-
1.1.08.10	Paletização	-
1.1.08.10.01	Paletização 1º T	-
1.1.08.10.02	Paletização 2º T	-
1.1.08.11	Higienização	-
1.1.08.11.01	Higienização 1º T	23
1.1.08.11.02	Higienização 2º T	28
1.1.08.11.03	Higienização 3º T	94
1.1.09	Manutenção - Mecânica e Elétrica	1
1.1.09.01	P.C.M.	12
1.1.09.02	Sala de Máquinas	12
1.1.09.02.01	Sala de Máquinas - Operadores	-
1.1.09.02.02	Sala de Máquinas - Manutenção	-
1.1.09.02.03	Sala de Máquinas - Elétrica	-
1.1.09.03	Mecânica	-
1.1.09.03.01	Mecânica 1º T	12
1.1.09.03.02	Mecânica 2º T	8
1.1.09.03.03	Mecânica 3º T	10
1.1.09.03.04	Mecânica - Equipe de Melhorias	6
1.1.09.03.05	Pintura Industrial	5
1.1.09.04	Elétrica	-

1.1.09.04.01	Elétrica 1º T	9
1.1.09.04.02	Elétrica 2º T	4
1.1.09.04.03	Elétrica 3º T	5
1.1.09.04.04	Suporte Eletrônico	3
1.1.09.05	T.R.V.	-
1.1.09.05.01	T.R.V. 1º T	5
1.1.09.05.02	T.R.V. 2º T	6
1.1.09.05.03	T.R.V. Elétrica	1
1.1.09.05.03.01	T.R.V. Elétrica 1º T	1
1.1.09.05.03.02	T.R.V. Elétrica 2º T	2
1.1.09.05.03.03	T.R.V. Elétrica 3º T	-
1.1.09.05.04	T.R.V. 3º T	8
1.1.09.06	Pátio	6
1.1.09.07	Engenharia de Manutenção	2
1.1.09.08	Manutenção - Fáb. de Ração	-
1.1.09.08.01	P.C.M. - Fábrica de Ração	2
1.1.09.08.02	Mecânica - Fábrica de Ração	3
1.1.09.08.03	Elétrica - Fábrica de Ração	12
1.1.09.09	Tecnologia da Automação - T.A.	3
1.1.10	Automação Industrial	8
1.1.10.01	Automação Industrial 1º T	43
1.1.10.02	Automação Industrial 2º T	28
1.1.10.03	Automação Industrial 3º T	15
1.1.10.04	Adm. Automação	2
1.1.11	Logística	3
1.1.11.01	Adm. Logística	17
1.1.11.02	Transporte	-
1.1.11.02.01	Apoio	17
1.1.11.02.02	Câmara Fria	57
1.1.11.02.03	Graneleiro	10
1.1.11.02.04	Transp. Frango Vivo	45

1.1.11.02.05	Transporte Ração	34
1.1.11.02.06	Apoio - Lenha	11
1.1.11.02.07	Posto de Combustível	3
1.1.11.02.08	Transp. Agropecuário	1
1.1.14	Fáb. de Farinha e Óleo	1
1.1.14.01	Administrativo F.F.O.	3
1.1.14.02	Recepção F.F.O.	-
1.1.14.02.01	Recepção F.F.O. 1º T	4
1.1.14.02.02	Recepção F.F.O. 2º T	1
1.1.14.02.03	Recepção F.F.O. 3º T	-
1.1.14.04	Lenha	-
1.1.14.04.01	Lenha 1º T	4
1.1.14.04.02	Lenha 2º T	-
1.1.14.04.03	Lenha 3º T	-
1.1.14.05	Caldeira	1
1.1.14.05.01	Caldeira 1º T	3
1.1.14.05.02	Caldeira 2º T	1
1.1.14.05.03	Caldeira 3º T	2
1.1.14.06	Manutenção F.F.O.	-
1.1.14.06.01	Manutenção F.F.O. 1º T	7
1.1.14.06.02	Manutenção F.F.O. 2º T	4
1.1.14.06.03	Manutenção F.F.O. 3º T	4
1.1.14.06.04	Manutenção F.F.O. PCM	3
1.1.14.07	Elétrica F.F.O.	-
1.1.14.07.01	Elétrica F.F.O. 1º T	4
1.1.14.07.02	Elétrica F.F.O. 2º T	2
1.1.14.07.03	Elétrica F.F.O. 3º T	2
1.1.14.08	Higienização F.F.O.	-
1.1.14.08.01	Higienização F.F.O. 1º T	13
1.1.14.08.02	Higienização F.F.O. 2º T	8
1.1.14.08.03	Higienização F.F.O. 3º T	9

1.1.14.09	Garantia da Qualidade - F.F.O	7
1.1.14.09.01	Gar. Qual. F.F.O. 1º T	1
1.1.14.09.02	Gar. Qual. F.F.O. 2º T	2
1.1.14.09.03	Gar. Qual. F.F.O. 3º T	1
1.1.14.10	Estação de Tratamento de Efluentes	-
1.1.14.10.01	Estação de Tratamento de Efluentes 1º T	4
1.1.14.10.02	Estação de Tratamento de Efluentes 2º T	1
1.1.14.10.03	Estação de Tratamento de Efluentes 3º T	1
1.1.14.11	Laboratório - F.F.O.	5
1.1.14.11.01	Laboratório - F.F.O. 1º T	-
1.1.14.12	C.P.P. - F.F.O.	-
1.1.14.12.01	C.P.P. - F.F.O. 1º T	5
1.1.14.12.02	C.P.P. - F.F.O. 2º T	1
1.1.14.12.03	C.P.P. - F.F.O. 3º T	-
1.1.14.13	Processos F.F.O.	4
1.1.14.13.01	Processos F.F.O. 1º T	11
1.1.14.13.02	Processos F.F.O. 2º T	5
1.1.14.13.03	Processos F.F.O. 3º T	14
1.1.14.14	Expedição F.F.O	-
1.1.14.14.01	Expedição F.F.O 1º T	4
1.1.14.14.02	Expedição F.F.O 2º T	3
1.1.14.14.03	Expedição F.F.O 3º T	1
1.1.15	Relações Trabalhistas	1
1.1.15.01	Administração de Pessoal	1
1.1.15.01.01	Admin. de Pessoal - Dpto. Pessoal	7
1.1.15.01.02	Admin. de Pessoal - Atendimento	1
1.1.15.01.02.01	Admin. de Pessoal - Atendimento 1º T	2
1.1.15.01.02.02	Admin. de Pessoal - Atendimento 2º T	4
1.1.15.02	Recepção	2
1.1.15.03	Zeladoria	3
1.1.15.04	Portaria	24

1.1.15.05	Jurídico	1
1.1.16	Desenvolvimento Organizacional - D.O.	1
1.1.16.01	Gestão de Pessoas	2
1.1.16.01.01	Recrutamento e Seleção	2
1.1.16.01.02	Treinamento	2
1.1.16.01.03	Desenvolvimento Humano	3
1.1.16.02	SESMT	-
1.1.16.02.01	Medicina	15
1.1.16.02.01.01	Adm. Medicina	4
1.1.16.02.02	Segurança do Trabalho	11
1.1.16.02.02.01	Adm. Segurança do Trabalho	3
1.1.16.03	Restaurante	2
1.1.16.03.01	Restaurante 1º T	41
1.1.16.03.02	Restaurante 2º T	27
1.1.16.03.03	Restaurante 3º T	1
1.1.16.04	Marketing	-
1.1.16.05	Gestão de Processos	3
1.1.16.05.01	Sistema de Gestão de Documentos - SGD	2
1.1.17	Suprimentos	1
1.1.17.01	Adm. Suprimentos	4
1.1.17.02	Almoxarifado	1
1.1.17.02.01	Almoxarifado Geral	10
1.1.17.02.02	Almoxarifado Embalagem	7
1.1.17.02.03	Almoxarifado Barracão	7
1.1.18	Técnico e Ambiental	-
1.1.18.01	Engenharia e Desenvolvimento	-
1.1.18.02	Departamento Ambiental	1
2	Filial 02 - Agropecuário	-
2.1	Diretoria	1
2.1.01	Fomento	3
2.1.01.01	Adm. Fomento	9

2.1.01.02	Depto. Técnico	15
2.1.01.03	Incubatório	1
2.1.02	Fábrica de Ração	1
2.1.02.01	Adm. Fáb. Ração	8
2.1.02.04	Produção	0
2.1.02.04.01	Produção 1º T	34
2.1.02.04.02	Produção 2º T	16
2.1.02.04.03	Produção 3º T	14
2.1.02.04.04	Pesagem de Sal	-
2.1.02.05	Recepção de Grãos	-
2.1.02.05.01	Recepção de Grãos 1º T	14
2.1.02.05.02	Recepção de Grãos 2º T	5
2.1.02.05.03	Recepção de Grãos 3º T	1
2.1.02.06	Manutenção	-
2.1.02.06.01	Adm. Manutenção	1
2.1.02.07	Higienização - Fáb. Ração	3
2.1.03.01	Transporte Ração	1
2.1.04	Nutrição	1
2.1.04.01	Laboratório	6
2.1.04.03	Garantia da Qualidade	11
2.1.05.01	Cria e recria	1
6	Construção Civil	-
6.1	Canteiro de Obra	9
Total de Colaboradores		3120

ESCALAS DE HORÁRIOS

1° TURNO				
SETOR	INÍCIO	ALMOÇO		TÉRMINO
PENDURA, DEPENAGEM E EVISCERAÇÃO	3:20 / 3:30	07:00	08:00	13:08 / 13:18
		08:00	09:00	
		09:00	10:00	
RESFRIAMENTO	3:30 / 4:50	08:00	09:00	13:18 / 14:38
		09:00	10:00	
		10:00	11:00	
SALA DE CORTES	5:00	08:30	09:30	14:48
		09:30	10:30	
		10:30	11:30	
EMBALAGEM SECUNDÁRIA E EXPEDIÇÃO	5:10	08:30	09:30	14:58
		09:30	10:30	
		10:30	11:30	

2° TURNO				
SETOR	INÍCIO	ALMOÇO		TÉRMINO
PENDURA, DEPENAGEM E EVISCERAÇÃO	14:00 / 14:10	17:00	18:00	23:48 / 23:58
		18:00	19:00	
		19:00	20:00	
RESFRIAMENTO	14:10 / 15:40	18:00	19:00	23:58 / 01:28
		19:00	20:00	
		20:00	21:00	
SALA DE CORTES	15:40	19:30	20:30	1:28
		20:30	21:30	
		21:30	22:30	
EMBALAGEM SECUNDÁRIA E EXPEDIÇÃO	15:50	19:00	20:00	1:38
		20:00	21:00	
		21:00	22:00	

Obs: Colaboradores da higienização, entram nos horários escalonados acima.

LAYOUT DO ABATEDOURO



1. INTRODUÇÃO

O plano de contingência para enfrentamento do covid-19 da empresa Avenorte Avícola Cianorte LTDA. foi elaborado por membros do comitê de Gestão de Crises e contempla procedimentos e protocolos adotados para prevenção, conscientização, mitigação e contenção da pandemia provocada pelo novo coronavírus, conforme diretrizes contidas na Nota Orientativa 31/2020 e demais recomendações aplicáveis pelos órgãos competentes:



CORONAVÍRUS

(COVID-19)



RECOMENDAÇÕES PARA A INDÚSTRIA DE ABATE E PROCESSAMENTO DE CARNES (FRIGORÍFICOS) PARA O ENFRENTAMENTO À PANDEMIA DA COVID-19

NOTA ORIENTATIVA
31/2020

COVID-19 é uma doença infecciosa causada pelo novo coronavírus SARS-coV-2. Os sintomas mais comuns são: febre, tosse seca e dificuldade para respirar, os quais aparecem gradualmente e geralmente são leves. A transmissão costuma ocorrer no contato com infectados, por meio de secreções, como gotículas de saliva ou contato indireto com superfícies contaminadas.
 Mais informações: <http://www.coronavirus.pr.gov.br/Campanha#>

RECOMENDAÇÕES GERAIS

Os frigoríficos empregam um grande número de trabalhadores no Brasil, em especial no Paraná. São ambientes propícios para disseminação da COVID-19 por apresentar concentração de trabalhadores em ambientes fechados, com baixa taxa de renovação de ar, baixas temperaturas, umidade e com diversos postos de trabalho sem o distanciamento mínimo de segurança, além da presença de diversos pontos de aglomeração de trabalhadores, tais como: transporte coletivo, refeitórios, salas de descansos, salas de pausas, vestiários, dentre outros.

Os frigoríficos devem elaborar plano de contingência para a prevenção da COVID-19, que deverá conter no mínimo as seguintes medidas gerais:

- Garantir a participação de um representante dos trabalhadores da Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA) na elaboração e execução do plano de contingência, e na ausência da CIPA, a participação de um trabalhador indicado pelos trabalhadores;
- Incluir no Plano de Contingência da empresa: relação de trabalhadores por posto de trabalho, planta baixa e layout do processo produtivo;
- Garantir a reavaliação periódica e sistemática do Plano de Contingência, diante de novas evidências ou recomendações das autoridades sanitárias, tendo em vista o desenvolvimento de conhecimento científico;
- Adotar sistemas de escalas de trabalho com vistas a reduzir fluxos, contatos, aglomerações e o número de trabalhadores por turno (incluindo o não contato de trabalhadores de turnos diferentes), garantindo a distância de no mínimo de 1,5 metro entre os trabalhadores nos postos de trabalho e nas áreas de circulação e convivência;
- Reorganizar os horários de entradas e saídas, o acesso aos vestiários, e os horários de refeições, pausas térmicas e psicofisiológicas, de modo a evitar - de todas as maneiras - contatos, horários de pico e aglomerações de trabalhadores, garantindo-se que os trabalhadores mantenham distância de no mínimo, 1,5 metro;
- Substituir o sistema de ponto biométrico por aproximação de cartão e/ou crachá ou disponibilizar álcool gel 70% para desinfecção das mãos antes e após o registro;
- Permitir e organizar os processos de trabalho para a realização de teletrabalho nas atividades compatíveis. Nas atividades incompatíveis, garantir a dispensa remunerada dos trabalhadores

SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE - Diretoria de Atenção e Vigilância em Saúde
 Rua Piquiri, 170 - Rebouças - CEP: 80230-140 - Curitiba /PR - Telefone: (41) 3330-4300 - www.saude.pr.gov.br

que compõem o grupo de risco: adultos com mais de 60 anos, portadores de doenças crônicas, imunocomprometidos, gestantes, lactantes e pessoas com doenças preexistentes (hipertensão arterial, diabetes, doença cardíaca, doença pulmonar, neoplasias, transplantados, uso de imunossupressores);

- Disponibilizar água potável e fresca. É proibido o uso de copos coletivos e bebedouros que possibilitem o contato de boca e mãos com o dispensador e botão de acionamento;
- Disponibilizar vacina contra o vírus Influenza de forma gratuita a todos os trabalhadores, preferencialmente, com vistas a melhor identificação dos casos sintomáticos de COVID-19;
- Proibir os trabalhadores de utilizarem equipamentos dos colegas de trabalho ou compartilharem equipamentos, como fones, aparelhos de telefone, rádios, cronômetros, cinturões de segurança, talabartes, máscaras faciais, entre outros;
- Higienizar, após cada uso, antes dos rodízios das funções e, no mínimo, a cada 3 (três) horas, durante o período de funcionamento, as áreas de grande circulação de pessoas e as superfícies de toque (cadeiras, maçanetas, portas, corrimão, apoios em geral), EPI's, ferramentas e equipamentos (linha-guia, talabartes, facas e outros), preferencialmente com álcool 70% (setenta por cento) ou hipoclorito de sódio 0,1% (água sanitária), ou outro desinfetante indicado para este fim;
- Fornecer aos seus empregados EPI's e EPC's indicados pelas autoridades de saúde (incluindo aos profissionais de saúde do SESMT), de acordo com as orientações mais atualizadas;
- Garantir treinamento e orientação sobre uso, remoção e descarte, bem como sobre a higienização das mãos antes e após seu uso;
- Realizar a limpeza e lavagem dos EPI's e uniformes dos trabalhadores;
- Disponibilizar lavatórios e manter os mesmos abastecidos com sabonete líquido para higienização das mãos e papel toalha e/ou álcool 70% e/ou outro sanitizante equivalente nas instalações sanitárias, refeitórios, recepção, salas de pausas, áreas de descanso dos motoristas, acesso e saídas dos setores de trabalho e após as portas das barreiras sanitárias, quando houver contato das mãos com escovas manuais, barras de acionamento de escovas mecânicas usadas na limpeza dos calçados ou com maçanetas/barras de abertura de portas;
- Eliminar lixeiras que precisam de contato manual para abertura da tampa e os secadores automáticos de mãos, substituindo-os por toalhas de papel;
- Proibir o compartilhamento de armários individuais, tanto para guarda de pertences pessoais como para guarda EPI;
- Evitar a prática de anotações manuais em papéis (tais como: registros de produção, metas, controle de pausas, dentre outras) e evitar a circulação de tais anotações entre os trabalhadores;
- Assegurar que os procedimentos de manutenção, operação e controle dos sistemas de climatização e limpeza dos ambientes não tragam riscos à saúde dos trabalhadores que os executam, nem aos ocupantes dos ambientes climatizados;
- Manter os exaustores existentes nos ambientes refrigerados ligados durante todo o período de trabalho, visando aumentar a taxa de renovação de ar;

- Proibir a utilização de salas de setores administrativos sem renovação de ar (artificial ou natural), de maneira que o acesso transitório a esses ambientes somente seja realizado por trabalhadores equipados com as máscaras recomendadas pelo SESMT;
- Implementar, de forma integrada com a empresa prestadora de serviços, todas as medidas de prevenção recomendadas, de forma a garantir a proteção a todos os trabalhadores do estabelecimento e dos trabalhadores terceirizados.

SERVIÇO ESPECIALIZADO EM ENGENHARIA DE SEGURANÇA E MEDICINA DO TRABALHO (SESMT)/ OU SERVIÇOS DE MEDICINA DO TRABALHO CONTRATADOS OU SETOR DE RECURSOS HUMANOS (RH)

- Organizar fluxo de atendimento para verificação de sinais e sintomas na entrada do ambulatório, bem como separação de pacientes sintomáticos dos demais trabalhadores que procurarem o serviço.
- Disponibilizar máscara cirúrgica de forma imediata aos trabalhadores com sinais e sintomas e garantir sua utilização durante o período de espera e atendimento ambulatorial;
- Realizar busca ativa, diária, em todos os turnos de trabalho, em trabalhadores, terceiros e visitantes, de sintomas compatíveis com síndrome gripal (febre, tosse, coriza, dor de garganta e dificuldade respiratória); ademais, perguntar sobre viagem e contato domiciliar ou não, com casos suspeitos ou confirmados da doença; realizar controle de temperatura com termômetro digital laser;
- Garantir o imediato afastamento do trabalho (sem prejuízo da remuneração), após a identificação dos casos suspeitos, até realização de exame específico que confirme ou não o caso, ou por 14 dias do início dos sintomas. Custear os valores decorrentes da realização de testes;
- Monitorar diariamente a condição de saúde dos trabalhadores que foram afastados do trabalho por suspeita de COVID-19;
- Aceitar a autodeclaração do estado de saúde dos trabalhadores e/ou aceitar os atestados por e-mail para evitar que os mesmos tenham que comparecer a empresa;
- Garantir o afastamento do trabalho de todos os trabalhadores que tenham tido contato direto (no raio menor de 1,5 metro), com um caso confirmado ou suspeito, avaliando o processo de trabalho ou em áreas de convívio e transporte;
- Orientar o trabalhador com sinais e sintomas de síndrome gripal que os seus contatos domiciliares também devem ficar em isolamento domiciliar;
- Elaborar e divulgar materiais informativos sobre as medidas de prevenção, controle e potenciais sinais e sintomas suspeitos do novo coronavírus, no interior da fábrica, durante o transporte e em áreas de vivência;
- Notificar imediatamente todos os casos suspeitos ou confirmados de infecção humana pela COVID-19 para a Secretaria Municipal de Saúde e para o Centro de Informações Estratégicas em

2. RESPONSABILIDADES

2.1. Comitê de crises

Participar da elaboração do plano de contingência, realizar reuniões constantes para tomada de decisões relativas as ações implementadas, bem como, revisão do plano para mantê-lo atualizado e vigente de forma a atender as necessidades de cada momento.

2.2. Gerências

Implementar e acompanhar as medidas de prevenção e enfrentamento contra o novo coronavírus, de acordo com as medidas descritas neste plano e demais orientações dos órgãos oficiais. Treinar e monitorar constantemente as equipes com o propósito de mantê-los orientados sobre todos os procedimentos e protocolos a serem seguidos por todos.

2.3. Medicina do Trabalho

Atuar na condução dos processos e tomadas de decisões, manter vigilância ativa para detectar, investigar e notificar casos suspeitos ou confirmados da doença respiratória aguda pelo COVID-19. Executar procedimentos de triagem e avaliação dos colaboradores e prestadores de serviços. Elaborar relatórios para monitorar e avaliar a evolução das medidas implementadas neste plano.

2.4. Diretoria

É de responsabilidade da diretoria a aprovação do plano de contingência, bem como, prover os recursos necessário para atendimento das medidas adotadas para prevenção e controle da pandemia nas instalações da empresa.

3. MEDIDAS ADOTADAS PARA O ENFRENTAMENTO DO COVID-19

3.1. Comitê Gestão de Crises

O comitê de gestão de crises é composto por diretorias, gerências corporativas, lideranças e por representantes da equipe de medicina e segurança do trabalho com o intuito de implantar e avaliar constantemente as medidas adotadas para enfrentamento da pandemia, conforme evolução da situação de emergência.

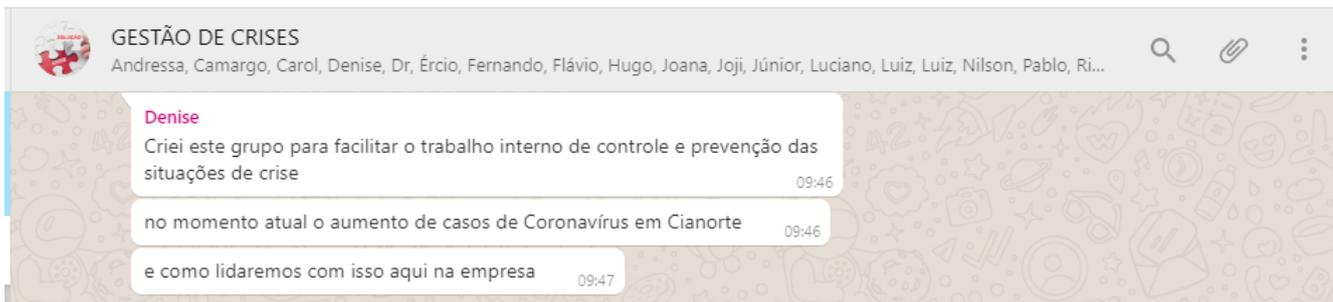
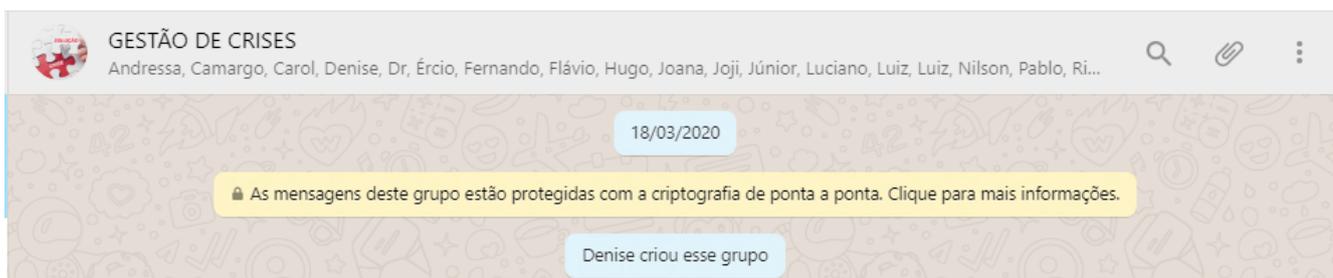
O grupo se reúne sempre que necessário para avaliar ações e definir novos protocolos necessários. Diariamente conversam por meio do aplicativo WhatsApp através do grupo criado exclusivamente para assuntos da gestão de crises. São discutidas ações implementações, novas medidas, avaliação e ajustes.

Membros do comitê gestão de crises:

Nome	Cargo
Hugo Leonardo Bongiorno	Diretor Industrial
Luiz Camargo Nascimento	Diretor Tec. Ambiental
Luciano César Guimarães	Diretor Comercial
Luiz Fernando Lima Nascimento	Diretor Agropecuário
Rodrigo Guimarães	Diretor Financeiro/Administrativo
Marcos Aurélio Aleotti	Medico do Trabalho
Aparecida Roberta Barreiro Morgado	Enfermeira do trabalho
Luiz Felipe Gelfei	Engenheiro de Segurança
Joana Guimarães Arantes	Gerente de Desenvolvimento Organizacional
Andressa Lima Nascimento Araldi	Gerente Financeiro
Victor Rodrigo Bongiorno	Gerente de Suprimentos
Rose Aparecida Diniz	Gerente de Relações Trabalhistas
Ricardo Salgado Tolomeotti	Gerente Fomento
Wanderley de Paula Barbosa	Gerente Administrativo
Nilson Flausino da Silva	Gerente Fábrica de Ração
Rogério do Nascimento	Gerente Fábrica de Farinha e Óleo
Luiz Ricardo Cavichioni	Gerente de Transporte
Fernando Mariano da Silva	Gerente Automação
Ércio de Oliveira	Gerente de Manutenção
Vicente Lopes Junior	Gerente de Produção
Denise Kelly Ortega	Gerente Garantia da Qualidade
Pablo de Souza Santos	Técnico de Segurança
Flávio Júnior Moretto	Supervisor de Almoxarifado

Carolina Magalhães Benedicti	Supervisora Garantia da Qualidade
Jorge Joji Yamaue	Supervisor de Suporte
Thais Francine Teschi Coelho	Sup. Gestão de Pessoas
Cleyton Ricardo Rinaldi	Analista Ambiental
Luís Henrique Garcia Mendes	Sup. Manutenção Elétrica

Criação do grupo Gestão de Crises no WhatsApp para facilitar o trabalho interno de controle e prevenção das situações de crise:



Ata reunião realizada em 18/03/2020 com os membros do comitê Gestão de Crises:

ATA DE REUNIÃO TIME ALINHADO		Nº
form_dir_003 r-01		
ATA DE REUNIÃO TIME ALINHADO		Data: 18/03/20
		Hora Inicial: 15:00
		Hora final: 16:30
		Local: sala 4to andar
Assunto: Comitê de crise Covid-19		
Participantes	Nº Pessoa	Assinatura
Valéria da Silva		
Luciano de Paiva		
Roberto da Silva		
Renata de Paiva		
Alexandre de Paiva	4252	
Alana de Paiva		
Rafael de Paiva	19192	
Ricardo de Paiva	13828	
Ricardo de Paiva	9224	
Pauta		
- Comunicação interna		
- Covid-19 medidas preventivas		
Assuntos discutidos		
-> Comunicação		
-> Reunião realizada pela Diretoria para analisar as medidas que deverão ser implementadas pelo processo para garantir a saúde dos colaboradores e a produtividade dos atendidos.		
-> Foram convocados os principais membros do comitê de crise e demais áreas dessa forma, com presença representativa das seguintes áreas: compras, transporte, manutenção, automação, infraestrutura, administração, segurança da informação, limpeza, além de representantes da área de saúde e segurança do trabalho e representantes dos colaboradores.		
-> O comitê de crise irá analisar e aplicar as medidas recomendadas pelo OMS e demais órgãos oficiais.		
-> Foram apresentadas medidas preventivas para evitar, desde que as medidas implementadas não comprometam em usar comunicação interna.		
-> Foi discutido aqui se qualquer momento mais medidas poderão ser implementadas.		

Membros da Cipa (comissão interna de prevenção de acidentes) são convidados a participar das ações e atualizações deste plano e realizam reunião extraordinária se necessário para discutir os procedimentos e protocolos adotados para enfrentamento do novo coronavírus.

3.2. Grupo de Risco

Como medida preventiva, os colaboradores identificados como pertencentes ao grupo de risco (pessoas acima de 60 anos; cardiopatias graves ou descompensadas: insuficiência cardíaca, infartados, revascularizados, portadores de arritmias, hipertensão arterial sistêmica descompensada; pneumopatias graves ou descompensadas: dependentes de oxigênio, portadores de asma moderada/grave e Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica – DPOC; imunodeprimidos; doentes renais crônicos em estágio avançado graus 3, 4 e 5; diabéticos, conforme juízo clínico, e; gestantes de alto risco) dos quais a empresa tem ciência e/ou comprovada a sua doença, tiveram suas atividades readaptadas. Quando compatível realizam o teletrabalho (ou home office). Quando a função impossibilita o trabalho remoto, é garantido o afastamento remunerado, seja por concessão de férias, suspensão temporária do contrato de trabalho, banco de horas ou outra medida administrativa para afastamento de acordo com o protocolo do Ministério da Saúde e Medidas Provisórias ou legislação vigente.

MINISTÉRIO DA ECONOMIA
PORTARIA CONJUNTA Nº19, DE 18 DE JUNHO DE 2020

AVENORTE
AVENORTE

ATENÇÃO COLABORADORES

São consideradas condições clínicas de risco para o desenvolvimento da Covid-19 as seguintes comorbidades (doenças):

- Cardiopatias graves ou descompensadas (insuficiência cardíaca, infartados, revascularizados, portadores de arritmias, hipertensão arterial sistêmica descompensada);
- Pneumopatias graves ou descompensadas (dependentes de oxigênio, portadores de asma moderada/grave e, Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica - DPOC);
- Imunodeprimidos (câncer, HIV, hepatite, transplantes, reumatismo; etc.);
- Doentes renais crônicos em estágio avançado (graus 3, 4 e 5);
- Diabéticos, conforme juízo clínico, e;
- Gestantes de alto risco.

Apresentando as comorbidades acima, comunicar imediatamente ao líder/ encarregado de sua área. O colaborador será encaminhado ao Ambulatório para que seja realizada a avaliação e o acompanhamento adequado.

Avenorte contra o Covid-19
Coloque em prática essas simples medidas e ajude no combate ao Corona Vírus.



Use máscara (obrigatório) Lave bem as mãos Use álcool gel Não compartilhe objetos Cubra o rosto ao tossir Mantenha distância de outras pessoas

3.3. Comunicação/informação aos colaboradores

Os colaboradores são orientados frequentemente sobre as medidas adotadas pela empresa para combater o novo coronavírus.

Realizamos divulgação e contínua comunicação sobre todas as medidas de prevenção e cuidados, conscientização sobre higienização das mãos, uso do álcool em gel e distanciamento social, entre outros. Utilização de canais de comunicação nas unidades, com TVs, murais, caixa de som, redes sociais, assinatura de e-mail e campanhas audiovisuais (Cartazes dispostos nos 16 quadros de avisos da empresa contendo orientações sobre medidas preventivas e recomendações para o combate do coronavírus).

São orientados sobre:

- Uso obrigatório da máscara;
- Evitar contato físico como aperto de mão, abraço ou beijo no rosto;
- Respeitar o distanciamento social recomendado, conforme demarcações da empresa;
- Ao tossir ou espirrar, cubra nariz e boca com a parte interna do cotovelo. Fazer a higiene das mãos com água e sabão após espirrar ou tossir;
- Lavar as mãos frequentemente com água e sabão e posteriormente, fazer uso do álcool em gel;
- Não compartilhar objetos de uso pessoal como copo, talheres, pratos e garrafas;
- Limpar com álcool em gel os objetos que são tocados frequentemente;
- Em caso de quadro gripal, informar o gestor e/ou ambulatório para avaliação e encaminhamento adequado;

- Quando possível, manter local de trabalho com portas e janelas abertas para evitar contato com maçaneta e fechadura e assim manter ambiente arejado;
- Limpeza reforçada nas superfícies em que há contato frequente das mãos como maçanetas, portas, corrimãos, botões de controle de equipamentos, telefones, crachá, teclados, mesas, cadeiras, etc.



Comunicado enviado a todos e-mails corporativos em 18/03/2020:

Cartaz divulgado em quadros de aviso, intranet e demais meios de comunicação com os colaboradores:

IMPORTANTE

O Que é? Coronavírus?



É um vírus que causa doenças que variam do resfriado comum a problemas respiratórios mais graves.

PRINCIPAIS SINTOMAS



Febre



Tosse



Dificuldade de respirar

Como Transmite?

A transmissão ocorre através de contato próximo com pessoas doentes.

Após esse contato o período para apresentação dos sintomas é de 5 a 16 dias.



Fique Atento

RECOMENDAÇÕES

Lave as mãos frequentemente com água e sabão. Se não houver água e sabão, use álcool em gel.



Cubra boca e nariz ao tossir ou espirrar com um lenço de papel e jogue no lixo. Ou cubra a boca com o braço dobrado. E sempre lave as mãos com água e sabão após a tosse ou espirro.



Não compartilhe objetos de uso pessoal, como talheres, pratos, copos ou garrafas.



Mantenha o ambiente bem ventilado e as janelas abertas.



Lave as mãos com água e sabão antes e depois de tocar nos olhos, nariz e boca.



Se apresentar sintomas, procure o serviço de saúde mais próximo.



Caso você apresente os principais sintomas
+
tenha viajado para a China nos últimos 14 dias
ou
teve contato com pessoas de casos suspeitos ou confirmados para o coronavírus,

↓
procure a Unidade de Saúde mais próxima de sua casa.

MEDIDAS PREVENTIVAS



Lave as mãos frequentemente com água e sabão. Se não houver água e sabão, use álcool em gel.

Cubra boca e nariz ao tossir ou espirrar com um lenço de papel e jogue no lixo. Ou cubra a boca com o braço dobrado. E sempre lave as mãos com água e sabão após a tosse ou espirro.



Não compartilhe objetos de uso pessoal, como talheres, pratos, copos ou garrafas.

MEDIDAS PREVENTIVAS



Mantenha o ambiente bem ventilado e as janelas abertas.

Lave as mãos com água e sabão antes e depois de tocar nos olhos, nariz e boca.



Se apresentar sintomas, procure o serviço de saúde mais próximo.

Intranet

← → ↻ 🏠 Não seguro | guibon.com.br/intranet/?doing_wp_cron=1583524022.8005280494689941406250

Apps Painei < Guibon —... Guibon Global Reporting In... Senior | Gestão de... RH Portal - O maior... Guibon - Intranet QUALYTEAM Homepage | UN Gl... Avicultura Industrial »



HOME CARDÁPIO ANIVERSARIANTES TRWeb ABRIR CHAMADO POLÍTICAS AVENORTE POLÍTICAS DA INFORMAÇÃO

Importante: Medidas preventivas e recomendações

13/03/2020 por: Thais



SAÚDE SE INFORMA **NOVO CORONAVÍRUS** **PARANÁ GOVERNO DO ESTADO**

IMPORTANTE

Que é o Coronavírus?

É um vírus que causa doenças que variam do resfriado comum a problemas respiratórios mais graves.

PRINCIPAIS SINTOMAS

Febre Tosse Dificuldade

RECOMENDAÇÕES

Lave as mãos frequentemente com água e sabão. Se não houver água e sabão, use álcool em gel.

Cubra boca e nariz ao tossir ou espirar com um lenço de papel e jogue no lixo. Ou cubra a boca com o braço dobrado. E sempre lave as mãos com água e sabão após a tosse ou espirro.

Não compartilhe objetos de uso pessoal, como talheres, pratos, copos ou garrafas.

Mantenha o ambiente bem ventilado e as janelas abertas.

LISTA DE LINKS

- ADMINISTRAR PORTAL
- CONTATOS EXTERNOS
- ABRIR CHAMADO
- CONSULTAR CHAMADO
- VAGAS
- RAMAIS
- WEB MAIL

CATEGORIAS

javascript;

← → ↻ 🏠 Não seguro | guibon.com.br/intranet/?doing_wp_cron=1590067109.9386029243469238281250

HOME CARDÁPIO ANIVERSARIANTES TRWeb ABRIR CHAMADO POLÍTICAS AVENORTE POLÍTICAS DA INFORMAÇÃO

Comunicado para os Setores Administrativos/ similares

29/05/2020 por: lara



PREZADOS COLABORADORES!

Mantenha os ambientes limpos e ventilados:

- As **portas e janelas dos setores** devem permanecer abertas, afim de ventilar o ambiente e evitar que seja necessário tocar maçanetas;
- Aplique álcool nas superfícies que estiverem sendo tocadas com frequência. Previna-se!

AVENORTE GROUP

LISTA DE LINKS

- ADMINISTRAR PORTAL
- CONTATOS EXTERNOS
- ABRIR CHAMADO
- CONSULTAR CHAMADO
- PARCERIAS GUIBON
- RAMAIS
- WEB MAIL

CATEGORIAS

- Ação Social

COMENTÁRIOS(0)

USO DA MÁSCARA



Como usar?



1- Higienizar as mãos com água e sabão ou álcool em gel



2- Coloca-las tocando apenas nos elásticos



3- Cobrir a boca e nariz



4- Não tocar na máscara durante o uso



5- Retirar pelo elástico e entrega-la ao responsável do setor ou descartar em local identificado



6- Higienizar as mãos com água e sabão ou álcool em gel

- AS MÁSCARAS DEVERÃO SER TROCADAS A CADA 03h DE USO.
- AO ACESSAR O REFEITÓRIO A MÁSCARA SÓ DEVERÁ SER RETIRADA DURANTE A REFEIÇÃO.
- TODAS AS MÁSCARAS SÃO LAVADAS DIARIAMENTE COM PRODUTOS ESPECÍFICOS E ÁGUA A 65°C O QUE GARANTE UMA HIGIENIZAÇÃO TOTAL E EFICIENTE.
- O NÃO USO DA MÁSCARA ACARRETERÁ EM MEDIDAS DISCIPLINARES.

Observação: *Máscaras descartáveis devem ser descartadas somente em lixeiras identificadas para este fim.*

COMUNICADO - CORONAVÍRUS



Sem máscara, a chance que a pessoa saudável pegue a Covid-19 da pessoa que está doente é **muito alta**



Quando a pessoa saudável passa a usar a máscara, a chance de contágio diminui, mas permanece **alta**



Já quando a máscara é colocada apenas na pessoa que **está** doente, a chance de contágio diminui mais, mas ainda é **média**



Quando as duas pessoas – tanto a que está doente como a que está saudável – usam a máscara, a chance de contágio pela Covid-19 é **baixa**

Fonte: <https://g1.globo.com/bemestar/coronavirus/noticia/2020/04/14/uso-das-mascaras-diminui-chance-de-contagio-por-coronavirus-veja-ilustracoes.ghtml>



VOCÊ JÁ HIGIENIZOU SEU CRACHÁ HOJE?!



Pedimos a colaboração de todos para que realizem a higienização de seu crachá!

- ✓ Utilize **água corrente e sabão** ou **álcool em gel**, preferencialmente antes de acessar o refeitório e quando chegar em casa ou sempre que houver a necessidade de limpá-lo.



Orientação sobre higienização do crachá

AVISO



ESTE AMBIENTE ESTÁ SENDO MONITORADO POR DRONE

ATENÇÃO:

- Mantenha o distanciamento social e respeite as demarcações colocadas no chão;
- Use máscara (obrigatório).

*"Unidos contra a Covid-19
Juntos somos mais fortes!"*

AVENORTE
GROUP



Monitoramento por drone.



Assinatura e-mail.



Divulgação de material informativo para colaboradores.



Vídeo infectologista: preocupada em esclarecer as principais dúvidas referentes ao COVID-19 diante no cenário atual, selecionou as perguntas mais frequentes dos seus colaboradores e encaminhou ao Infectologista Dr. Luiz Jorge Moreira Neto.

Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=1HrFHFctx7M>



Instalação de caixas de som para comunicados/orientações aos colaboradores

3.4. Higienização Reforçada

A prática de higiene já fazia parte da nossa rotina diária, e como prevenção foi intensificada (mais reforçada e contínua) em todas as áreas de circulação, descanso, refeitório, sanitários, vestiários, ambulatório médico e salas administrativas.

A implementação deste reforço foi feita com base nas necessidades de cada setor, levando em consideração, principalmente, a quantidades de pessoas e riscos inerentes.

A higienização reforçada é realizada conforme instrução de trabalho abaixo:

AVENORTE	SGQ_HIG_IT_018 Sanitização dos Complexos Industrial	GULBON
1. OBJETIVOS		
Procedimentar a sanitização dos complexos industrial da empresa e registrar em planilha o controle do processo.		
2. RESULTADO ESPERADO		
Locais devidamente livres de proliferação de contaminação biológica.		
3. RESPONSÁVEIS		
Auxiliar de Higienização.		
4. CONDIÇÕES E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS		
Pulverizador, jarra dosadora, produto Quartec, Alcool em gel 70%, pano de limpeza, tapete de espuma, galão de 5 litros, planilha, caneta e equipamentos de proteção individual (Luvas nitrílicas amarelas, bota PVC, máscara e óculos transparente).		
Observação: Todo Auxiliar de Higienização deve ter treinamento de manuseio de produto químico.		
5. FREQUÊNCIA		
5.1 Rodoviária, ônibus, catraca, tapetes de espuma: Diariamente antes do início de cada turno.		
5.2 Salas da balança, corrimões, maçanetas das portas, cadeiras de descanso, vestiários, sanitários, ambulatório, pátio, manutenção, salas administrativo, diretores e recepção: Diariamente a cada 3 horas.		
Obs: Caso necessário o procedimento será realizado antes da frequência estabelecida		
6. PROCEDIMENTO		
6.1 Colocar os EPIS.		
6.2 Diluir o produto Quartec a 2% com o auxílio da jarra dosadora e um galão de 5 litros já identificado, ou seja, a cada 5 litros de água inserir 100 ml de produto.		
		
Imagem 01: Produto utilizado para colocar nos tapetes de espuma.		
COPIA NÃO CONTROLADA - Revisão 2 - Controle de documentos - 22/09/2020 Página 1 de 10		

Sanitização dos Complexos Industrial

6.2.1 Colocar todo produto já diluído no galão de 5 litros, no tapete de espuma posicionado na entrada próximo a catraca.

Observação: Para cada tapete de espuma colocar 5 litros do produto já diluído.



Imagem 02: Especificação do procedimento.

6.3 Colocar água dentro do recipiente do pulverizador até atingir a marca dosadora de 20 litros.

6.4 Diluir o produto Quartec a 2% com o auxílio da jarra dosadora dentro do recipiente do pulverizador já completo com água, ou seja, a cada 20 litros de água, colocar 400 ml do produto Quartec.



Imagem 03: Produto utilizado para a sanitização

Sanitização dos Complexos Industrial

6.5 Realizar a aplicação do sanitizante com o auxílio do pulverizador nos seguintes locais, reforçando sempre em portas, maçanetas e corrimão:

6.5.1 Pátio: Aplicar nas paredes, chão, corrimões, armários em toda parte externa, cadeiras e bancos de descanso.



Imagem 04: Pulverização do local

6.5.2 Vestiários: Aplicar nos bancos, trinco das portas, paredes, box, papelarias, parte externa dos armários e chão.



Imagem 06: Pulverização do local

6.5.3 Ambulatório: Aplicar nos trincos das portas, puxadores de gaveta dos armários, paredes, cadeiras, balcões e chão.



Imagem 06: Pulverização do local

6.5.4 Sanitários: Aplicar nos trincos das portas, paredes, papeleiras e chão.



Imagem 07: Pulverização do local

6.5.5 Rodoviária: Aplicar nas paredes, grades, pilar e chão.



Imagem 08: Pulverização do local

6.5.8 Ônibus e Vans:



Imagem 09: Pulverização do local

6.5.7 Catraca:



Imagem 10: Pulverização do local

6.5.8 Salas da balança, Admin. Pessoal Atendimento, faturamento: Aplicar, sobre os balcões, cadeiras, portas, janelas, sanitários e chão.

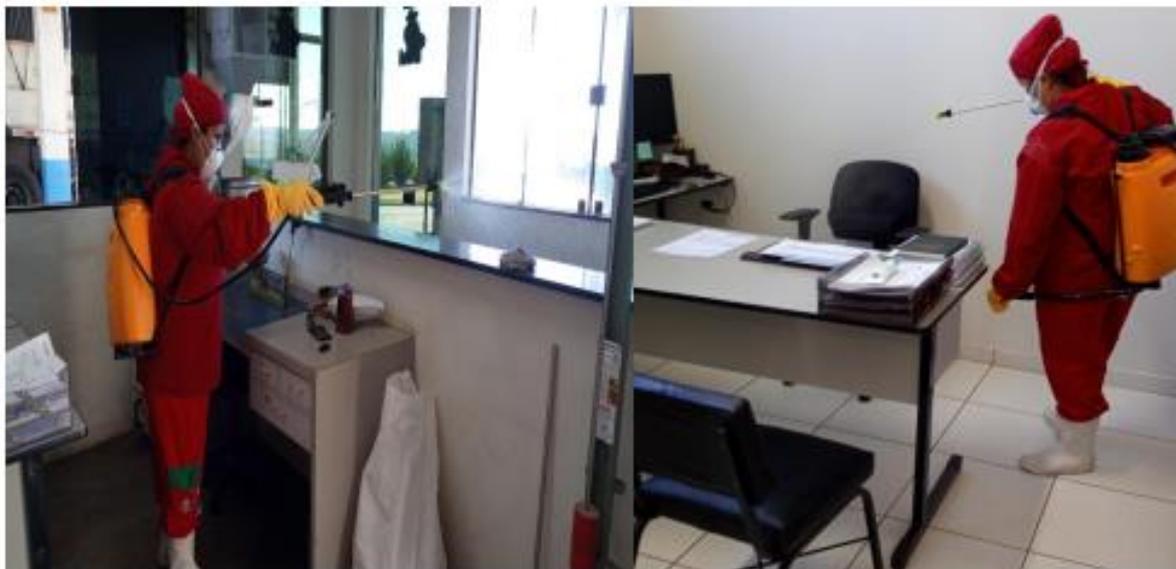


Imagem 11: Pulverização do local

6.5.9 Salas do administrativo e diretores: Aplicar em todas as salas auxiliares do administrativos, na parte externa dos armários e gavetas, sobre os balcões, cadeiras, portas, paredes, sanitários, janelas, chão e estacionamento.



Imagem 12: Pulverização do local

6.5.10 Salas auxiliares do fomento: Aplicar, sobre os balcões, cadeiras, portas, janelas, sanitários e chão.



Imagem 13: Pulverização do local

6.5.11 Corrimões, maçanetas das portas e cadeiras de descanso: Aplicar com auxílio de um pano de limpeza e o produto álcool em gel 70%, sobre as superfícies dos locais.



Imagem 14: Sanitização do local

	SGQ_HIG_IT_018	
Sanitização dos Complexos Industrial		
<p>Observação: Essas medidas foram intensificadas após a pandemia do corona vírus (Covid-19).</p>		
7. DESVIOS – AÇÕES		
<p>7.1 Não realizar a mistura do produto Quartec mais que 2%, visto que podem ocasionar acidentes.</p>		
<p>7.1.1 Em caso de acidentes, procurar o ambulatório de imediato.</p>		
<p>7.2 Não passar em aparelhos eletrônicos, pois pode danificar o mesmo.</p>		
<p>7.2.1 Em caso de acidentes, procurar o responsável do local.</p>		
<p>CÓPIA NÃO CONTROLADA - Revisão 2 - Controle de documentos - 22/09/2020</p>		
<p>Página 10 de 10</p>		

3.5. Medidas para Transporte dos colaboradores

Ampliação da frota dos veículos de transporte fretados para locomoção dos colaboradores, os quais transitam com 50% da capacidade de ocupação, sendo obrigatório o uso de máscara durante o trajeto de ida para o trabalho e retorno para casa. As poltronas são identificadas (proibido sentar) para garantir o distanciamento recomendado, e os colaboradores são orientados a sentar em bancos individuais.

Antes do embarque é realizada a aferição da temperatura corporal e triagem de possíveis sintomas de síndrome gripal. Em caso de febre (37,8 graus) ou qualquer sinal gripal o colaborador é orientado a procurar a unidade de saúde do seu município para consulta médica e impedido de embarcar no veículo.

Há dispenser de álcool gel 70% em todos os veículos e os colaboradores são orientados a fazer o uso do mesmo antes do embarque.

Os assentos dos ônibus são identificados (enumerados) para possibilitar o rastreamento de pessoas, em caso de necessidade de identificação para fins de isolamento, as quais tiveram contato próximo a pelo menos 1,5m da pessoa suspeita/confirmada, durante mais de 15 minutos.

Caso alguém apresente tosse, espirros, coriza e/ou febre durante a viagem, deve passar pelo posto de triagem e avaliação médica assim que desembarcar.

Contamos com uma equipe de monitores identificados (01 em cada veículo) para monitoramento nos veículos que transportam colaboradores a fim de otimizar e garantir o cumprimento de todas as medidas preventivas no traslado dos colaboradores.

É realizada a sanitização dos ônibus (aplicação de quaternário de amônia, produto que não deixa cheiro e tem ação mais duradoura que o álcool 70%) antes e após de cada transporte de passageiros. Cada veículo possui uma bomba pulverizadora para sanitização.

As cortinas foram retiradas dos veículos e todos são orientados a manter janelas (ou escotilhas para ônibus com ar condicionado) abertas durante a viagem.

A rodoviária para estacionamento dos ônibus na empresa foi ampliada com o intuito de reduzir fluxos e aglomerações de colaboradores. Ao chegar na empresa os ônibus são controlados e orientados a liberar os colaboradores pausadamente.



Dispenser com álcool na entrada do veículo



Higienização dos veículos.



Assentos identificados.



Assentos identificados.





Equipe identificada de monitores

FORM_ITO_003_R00

AVENORTE		REGISTRO DE TREINAMENTO	
ÁREA: <i>Distrito</i>		HORÁRIO: <i>15:00</i>	
INSTRUTOR/ CRACHÁ: <i>Hugo Bonguano 3891</i>		CARGA HORÁRIA: <i>15 min</i>	
DATA: <i>08-06-2020</i>		LOCAL: <i>Sala de treinamento</i>	
TREINAMENTO: <i>Formação da equipe de monitoramento nos ônibus</i>			
OBJETIVO: <i>Alinhar e definir responsabilidades dos líderes de monitoramento nos ônibus que promovem colaborações a fim de otimizar as medidas preventivas no transporte dos colaboradores</i>			
CONTEÚDO ABORDADO: <i>monitoramento das medidas preventivas, definição de responsabilidades</i>			
COLABORADOR	CADASTRO	ASSINATURA	
<i>Aldemir do Canto Santana</i>	<i>93 93</i>	<i>Valdemir</i>	
<i>Roniel de Oliveira dos Santos</i>	<i>102 719</i>	<i>Roniel de Oliveira dos Santos</i>	
<i>Renata Paula Galdino Nova</i>	<i>18850</i>	<i>Renata Paula Galdino</i>	
<i>Wilson G. de Oliveira</i>	<i>11.840</i>	<i>Wilson G. de Oliveira</i>	
<i>OLGA ADRIANA JÚNIOR DOS SANTOS</i>	<i>102287</i>	<i>Olga</i>	
<i>Roberto do Amaral</i>	<i>13517</i>	<i>Roberto</i>	
<i>Diego Roberto</i>	<i>102592</i>	<i>Diego</i>	
<i>Benedito de Jesus</i>	<i>89805</i>	<i>Benedito</i>	
<i>André do Silva dos</i>	<i>101115</i>	<i>André</i>	
<i>Caroline Tompkins</i>	<i>200888</i>	<i>Caroline</i>	
<i>Isabela G. N. Ferraz</i>	<i>19998</i>	<i>Isabela</i>	
<i>Lúcia Cristiane Martins</i>	<i>19190</i>	<i>Lúcia</i>	
<input checked="" type="checkbox"/> Instrução Interna	Código: <i>AVI_0513</i>	Assinatura do instrutor: <i>[Signature]</i>	
<input type="checkbox"/> Procedimento Operacional		Entregue por: <i>[Signature]</i>	
<input type="checkbox"/> Reorientação		Recebido por: <i>[Signature]</i>	

FORM TTO_003 R00

AVENORTE		REGISTRO DE TREINAMENTO	
ÁREA: <u>Diário</u>		HORÁRIO: <u>15:00</u>	
INSTRUTOR/ CRACHÁ: <u>Hugo Bongianni 3891</u>		CARGA HORÁRIA: <u>15 min</u>	
DATA: <u>08-06-2020</u>		LOCAL: <u>Sala de treinamento</u>	
TREINAMENTO: <u>Formação da equipe de monitoramento nos ônibus</u>			
OBJETIVO: <u>Alinhar e definir responsabilidades dos labores de monitoramento nos ônibus que transportam colaboradores, a fim de otimizar as medidas preventivas no transporte dos colaboradores</u>			
CONTEÚDO ABORDADO: <u>monitoramento das medidas preventivas, definição de responsabilidades</u>			
COLABORADOR	CADASTRO	ASSINATURA	
<u>Waldemar da Auto castano</u>	<u>93 93</u>	<u>Waldemar</u>	
<u>Raniel de Oliveira dos Santos</u>	<u>702779</u>	<u>Raniel de Oliveira dos Santos</u>	
<u>Cina Paula galdino n. fira</u>	<u>18850</u>	<u>Cina Paula galdino</u>	
<u>Risiane G de Oliveira</u>	<u>11.840</u>	<u>Risiane G de Oliveira</u>	
<u>Olga Adriana Jovco Davino</u>	<u>102287</u>	<u>Olga</u>	
<u>Paulo Paulo do sil 710</u>	<u>13517</u>	<u>Paulo</u>	
<u>Dusiele Nepesiano</u>	<u>102592</u>	<u>Dusiele</u>	
<u>Benedito Benedito n. s. s. s.</u>	<u>19805</u>	<u>Benedito</u>	
<u>André do Silva de J.</u>	<u>701115</u>	<u>André</u>	
<u>Caroline Tampellini</u>	<u>200788</u>	<u>Caroline</u>	
<u>Isabela G. N. Ferrares</u>	<u>19998</u>	<u>Isabela</u>	
<u>Sônia cristiane martins</u>	<u>79190</u>	<u>Sônia</u>	
<input checked="" type="checkbox"/> Instrução Interna	Código: <u>17</u> (campos exclusivos de uso do treinador)	Assinatura do instrutor:	
<input type="checkbox"/> Procedimento Operacional	<u>AI: 0513</u>	Entregue por: <u>1000</u>	
<input type="checkbox"/> Reorientação		Recebido por: <u>1000</u>	

CERTIFICADO

ANTÔNIO CARLOS MENDES – 792.349.259-04, pessoa jurídica de direito privado, devidamente inscrita no CNPJ sob nº 36.403.584/0001-93, através de seu administrador, Senhor **Antônio Carlos Mendes**, brasileiro, maior, portador do CPF sob nº **792.349.259-04**, residente e domiciliado na Cidade de Nova Aurora, Estado do Paraná. Certifica que os carros abaixo relacionados possuem manutenção periódica no sistema de ar condicionado, inclusive com devida higienização do sistema, tendo sido executada a última na segunda quinzena de maio, estando os mesmos aptos para a utilização e operação do sistema.

Carro	Sistema de ventilação forçada	Nível de gás e óleo	Limpeza de filtros Higienização	Teste de rendimento
1801 – DTC 8219	Ok	Ok	Ok	Ok
1802- DTC 8210	Ok	Ok	Ok	Ok
1803 - DTC 8212	Ok	Ok	Ok	Ok
1804 – DTC 8227	Ok	Ok	Ok	Ok
1805 - DTC 8228	Ok	Ok	Ok	Ok
1806 – DTC 8234	Ok	Ok	Ok	Ok
1807- DTC- 8209	Ok	Ok	Ok	Ok
1808 – DTC 8211	Ok	Ok	Ok	Ok
1408 - LQI 1429	Ok	Ok	Ok	Ok
1506 LBB 9155	Ok	Ok	Ok	Ok
318 – DTC 8213	Ok	Ok	Ok	Ok
320 - KMN 3376	Ok	Ok	Ok	Ok
VAN – AXZ 2413	Ok	Ok	OK	OK

Cafelândia, em 29 de maio de 2020.



Ampliação rodoviária

3.6. Triagem e monitoramento

Implementação de triagem de possíveis sintomas e aferição da temperatura corporal antes do embarque no transporte (quando fornecido pela empresa) e na catraca de acesso dos colaboradores, prestadores de serviços e visitantes na empresa.

A triagem inicial tem como objetivo observar eventual apresentação de sintoma compatível com síndrome gripal (febre de 37,8 graus ou mais, tosse, dor de garganta, coriza e falta de ar, dores musculares, cansaço ou fadiga, congestão nasal, perda do olfato ou paladar e diarreia), bem como, perguntar sobre viagem e contato domiciliar ou não com casos suspeitos ou confirmados da doença. O Controle de temperatura é realizado com termômetro digital laser infravermelho.

A triagem prévia é realizada antes do embarque no veículo de transporte, com o intuito de identificar e segregar imediatamente o colaborador com qualquer sintoma citado acima, evitando que o trabalhador venha até a empresa. Quando identificado qualquer sinal gripal, o mesmo é impedido de embarcar no veículo e orientado a procurar a unidade de saúde do seu município para consulta médica.

Quando identificado sinais e sintomas gripais na chegada do colaborador, o mesmo é impedido de acessar a empresa, recebe máscara cirúrgica (ou PFF2), sendo direcionado para atendimento no ambulatório de campanha (exclusivo para atendimento pessoas com sintomas de síndrome gripal) e, quando necessário, orientado e encaminhado para assistência médica externa (do município).

Os colaboradores são orientados a comunicar imediatamente o líder caso apresentem sintomas durante a jornada de trabalho, sendo encaminhados para o ambulatório médico. O fluxo de atendimento para paciente sintomático é separado dos demais colaboradores que buscam atendimento médico. Há cadeiras de aguardar e sala para avaliação clínica exclusiva para pessoa sintomática e/ou suspeita da doença (sala covid-19), sendo fornecida máscara cirúrgica. Após atendimento, o colaborador é afastado imediatamente

de suas atividades, até realização de exame específico, seguindo protocolos das autoridades sanitárias ou pelo período mínimo de 14 dias, bem como todos aqueles que tenham tido contato com o colaborador suspeito no raio de 1,5m (ainda que assintomáticos). Na sequência deve-se comunicar a Secretaria de Saúde do Município de origem para acompanhamento, orientações e demais procedimentos necessários.

Os colaboradores são orientados constantemente a se apresentarem ao serviço médico da empresa, seja na chegada ao trabalho ou durante sua jornada de trabalho, sempre que apresentarem qualquer sinal ou sintoma de síndrome gripal.

É disponibilizado máscara modelo PFF2 ou máscara cirúrgica para colaborador que manifestar sintoma durante o trabalho.

Realizamos imediatamente o afastamento dos colaboradores no trabalho (sem prejuízo a remuneração) após identificação de casos suspeitos, até a realização de exame específico que confirme ou não o caso, e/ou por 14 dias do início dos sintomas.

Os atestados médicos (para casos de influenzas gripais) podem ser enviados por e-mail ou WhatsApp, com vistas a garantir o isolamento do colaborador com alguma suspeita da covid-19. Atestados de isolamento e/ou com CID's de influenzas gripais são lançados de modo a impedir que haja prejuízo na remuneração e/ou bonificação, com o intuito de evitar que quando o colaborador apresente sintomas compatíveis com a covid-19, ainda que iniciais, deixe de comunicar tal condição a empresa e/ou equipe de saúde.

Os colaboradores que tenham tido contato direto (no raio menor de 1,5 metro) com um caso confirmado, serão também afastados do trabalho (mesmo que assintomático) considerando o processo de trabalho, áreas de convívio e transporte.

Colaborador com resultado positivo, é mantido em isolamento domiciliar por, pelo menos, 14 dias, podendo retornar a sua atividade laboral após esse período desde que esteja assintomático por, no mínimo 72 horas, tendo sido a condição avaliada pelo médico.

O colaborador com resultado negativo deve retornar às atividades laborais desde que assintomático por, no mínimo 72 horas, tendo sido sua condição avaliada pelo médico.

Monitoramos diariamente a condição de saúde dos colaboradores afastados através de ligações telefônicas e/ou mensagem pelo WhatsApp.

Seguindo orientação dos órgãos de saúde, aplicamos questionário para triagem em 100% dos colaboradores.

Orientamos diariamente sobre a importância dos cuidados com a higiene pessoal, o isolamento social e protocolos sobre cuidados ao sair e voltar para casa e com os grupos de risco.

Aumentamos a equipe de profissionais de saúde com a contratação de mais 01 médico clínico geral, mais 04 técnicos de enfermagem e mais 02 psicólogas.

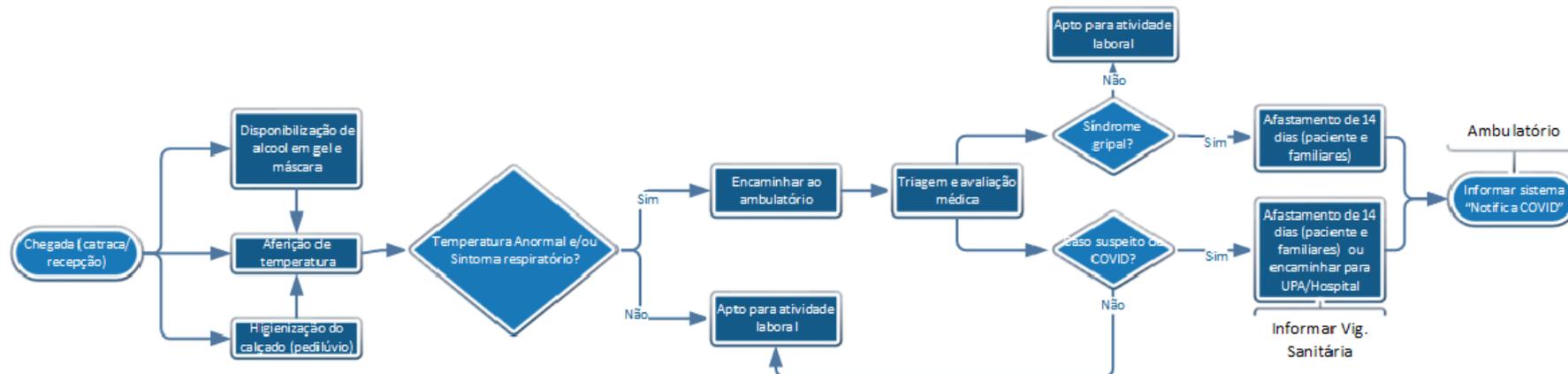
A realização de exames ocupacionais clínicos complementares está suspensa temporariamente, exceto exames admissionais e demissionais, com o intuito de prevenir que colaboradores saudáveis frequentem unidades de saúde, façam exames ocupacionais e possam vir a se contaminar.

Ao retornar de férias e/ou outro tipo de afastamento (licença maternidade, auxílio doença, acidente de trabalho, etc) é necessário realizar anamnese (exame físico) com o médico da empresa. Para aqueles que apresentarem sintomas de infecções respiratórias, serão adotadas as medidas necessárias.

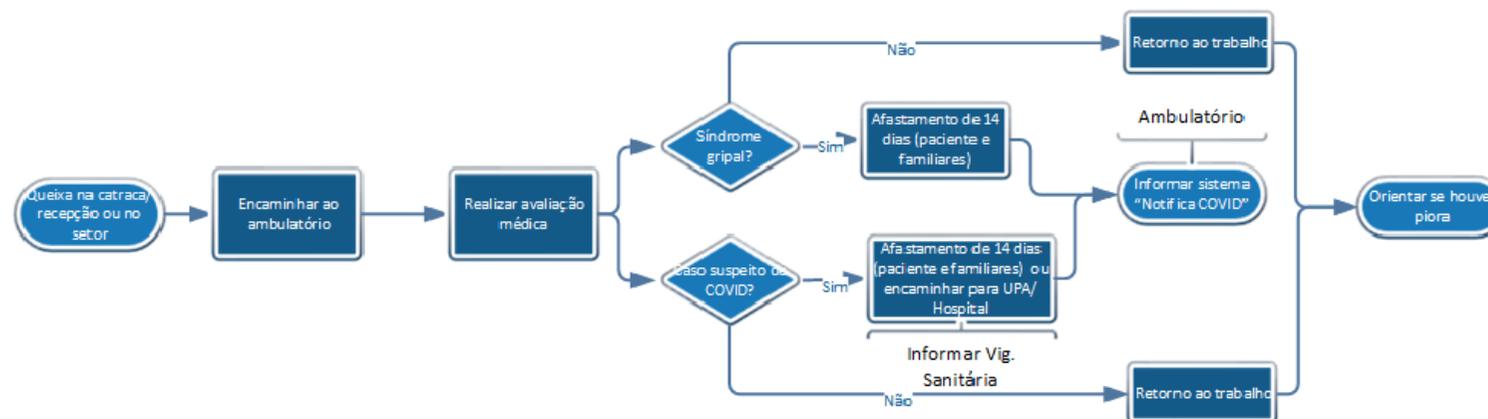
Todos os colaboradores afastados são orientados a permanecerem em isolamento domiciliar, bem como, as pessoas que residem na mesma casa.

Disponibilizado gratuitamente vacina contra o vírus da influenza a todos os colaboradores, com o intuito de melhor identificação nos casos sintomáticos do novo coronavírus.

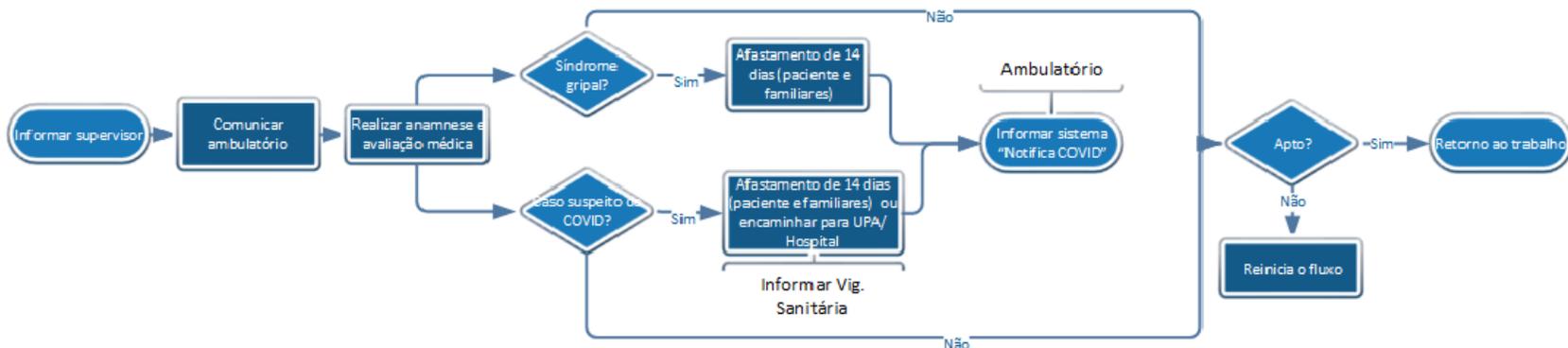
Controle de pessoas



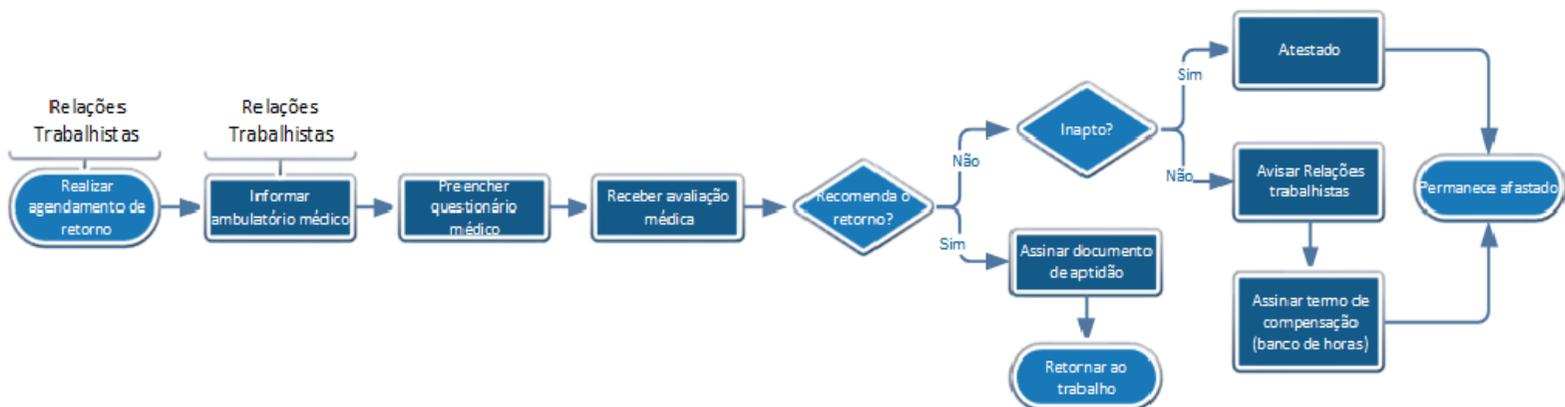
Triage de caso suspeito (c/ sintoma)



Contato com caso confirmado/suspeito



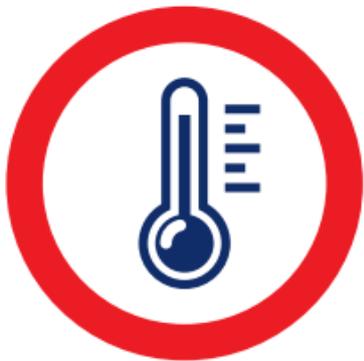
Retorno do grupo de risco





Ambulatório de Campanha.

ATENÇÃO



**NÃO ENTRAR
SEM AFERIR
TEMPERATURA**





Aferição temperatura corporal antes do embarque no veículo de transporte dos colaboradores.



Aferição de temperatura corporal no acesso a empresa.



Sala exclusiva para atendimento de sintomas gripais.

CONTRATA-SE

*VAGA PARA TRABALHO TEMPORÁRIO

DEVIDO A PANDEMIA DO COVID-19 CONTRATA-SE PROFISSIONAIS DA ÁREA DA SAÚDE PARA REALIZAR ATIVIDADES DE PREVENÇÃO E ATENDIMENTO AO CORONAVÍRUS.

CARGOS

MÉDICO CLÍNICO GERAL;
MÉDICO DO TRABALHO;
ENFERMEIRO;
TÉCNICO DE ENFERMAGEM;
ESTAGIÁRIOS (ENFERMAGEM).

REQUISITOS

FORMAÇÃO SUPERIOR EM MEDICINA, ENFERMAGEM E TÉCNICO EM ENFERMAGEM, E AOS ESTAGIÁRIOS QUE ESTÃO CURSANDO ENFERMAGEM;

DISPONIBILIDADE PARA ATUAR/ATENDER EM CIANORTE-PR;

CONTRATAÇÃO NA MODALIDADE "TEMPORÁRIO".

INTERESSADOS ENVIAR CURRÍCULO PARA
RECRUTAMENTO@GUIBON.COM.BR
INFORMAÇÕES ENTRE EM CONTATO ATRAVÉS DO
WHATSAPP (44) 9176-6127.



Contratação de mais 01 médico e 04 técnicos de enfermagem

TRABALHE CONOSCO

Vaga para trabalho temporário

FUNÇÃO
PSICÓLOGO

PRÉ-REQUISITOS

FORMAÇÃO SUPERIOR EM PSICOLOGIA;

CRP ATIVO;

DISPONIBILIDADE DE ATENDER/ATUAR EM CIANORTE;

DISPONIBILIDADE DE HORÁRIO;

CONTRATAÇÃO NA MODALIDADE TEMPORÁRIA.

INTERESSADOS DEVERÃO ENTRAR
EM CONTATO VIA WHATSAPP
(44) 99176-6127 ATÉ DIA 17/04/2020.



Contratação de mais 02 psicólogos para atendimento clínico

QUANTO MAIS PREVENÇÃO, MAIS PROTEÇÃO!



O VALOR INTEGRAL DA DOSE SERÁ PAGO PELA EMPRESA

Aos colaboradores estará disponível a imunização (vacina) contra gripe causada pelo H1N1. Dado a importância da prevenção contra estes vírus esperamos que todos participem e sejam imunizados!

DATA: 04/05 E 05/05

HORÁRIO: 08:00H ÀS 12:00H E DAS 13:30H ÀS 17:00H

A vacina será realizada na sala de treinamento da catraca. Para os colaboradores do 3º Turno estaremos agendando outro dia.



AVENORTE
GROUP

Disponibilização e aplicação gratuita da vacina contra a gripe **para os colaboradores (dias 04 e 05/maio).**

Data: 04 e 05/04/2020

QUANTO MAIS PREVENÇÃO, MAIS PROTEÇÃO!



O VALOR INTEGRAL DA DOSE SERÁ PAGO PELA EMPRESA

ATENÇÃO COLABORADORES DO 3º TURNO

DATA: 11/05

HORÁRIO: 21:00H

A vacina será realizada na sala
de treinamento da catraca.



AVENORTE
GROUP



Data: 11/05/2020

**ATENÇÃO COLABORADORES QUE AINDA
NÃO TOMARAM A VACINA CONTRA H1N1.**

**QUANTO MAIS PREVENÇÃO,
MAIS PROTEÇÃO!**



**O VALOR INTEGRAL DA DOSE
SERÁ PAGO PELA EMPRESA**

Aos colaboradores estará disponível a imunização (vacina) contra gripe causada pelo H1N1. Dado a importância da prevenção contra estes vírus esperamos que todos participem e sejam imunizados!

DATA: 15/07 (QUARTA-FEIRA)

HORÁRIO: 08:00H ÀS 23:00H

A vacina será realizada no ambulatório.



AVENORTE
GROUP

Data: 15/07/2020



Orientação aos colaboradores sobre protocolos a serem seguidos em suas residências, conforme nota orientativa 16/2020:



CORONAVÍRUS (COVID-19)



PREVENÇÃO DA PROPAGAÇÃO DA COVID-19 EM RESIDÊNCIAS E COMUNIDADES RESIDENCIAIS

NOTA ORIENTATIVA
16/2020

COVID-19 é uma doença infecciosa causada pelo novo coronavírus SARS-coV-2. Os sintomas mais comuns são: febre, tosse seca e dificuldade para respirar, os quais aparecem gradualmente e geralmente são leves. A transmissão costuma ocorrer no contato com infectados, por meio de secreções, como gotículas de saliva.

Mais informações: <http://www.coronavirus.pr.gov.br/Campanha#>

RECOMENDAÇÕES GERAIS

É importante evitar sair de casa. Caso seja imprescindível, ao retornar para casa alguns cuidados são necessários:

- Higienize as mãos com água e sabonete líquido (por no mínimo 40 segundos) ou álcool 70% (20 segundos) assim que chegar em casa;
- Ao chegar em casa evite tocar as superfícies sem antes higienizar as mãos;
- Antes de entrar em casa tire os sapatos na porta lembrando de higienizá-los antes de guardar;
- Separe um local na entrada de casa para guardar alguns objetos que acabam ficando mais expostos à contaminação fora de casa, por exemplo: pastas, chaves, bolsas, celular, óculos, etc.;
- Remova as camadas mais externas da sua vestimenta e separe-as em um local reservado, caso pense em reutilizá-las no dia seguinte. Caso as peças de roupa não sejam utilizadas novamente, procure lavá-las antes de guardar no armário;
- Faça a desinfecção com álcool 70%, ou outro produto similar, dos materiais muito tocados por você durante o dia, como: óculos, celular, pasta de trabalho, etc.;
- Procure tomar um banho para se sentir mais seguro ao circular pela casa com roupas que não foram usadas no ambiente externo.

RECOMENDAÇÕES PARA CONTATOS PRÓXIMOS

As orientações abaixo são recomendadas para familiares ou contatos próximos de pacientes suspeitos ou confirmados de COVID-19, que estão em isolamento domiciliar:

- Tanto os familiares, como os contatos próximos* devem monitorar sua saúde com frequência. Caso desenvolvam sintomas sugestivos da COVID-19 (febre, tosse, falta de ar, etc.) devem ligar para 0800 644 44 14 ou, dependendo da gravidade, procurar um serviço de saúde para avaliação;
- Caso o paciente suspeito ou confirmado de COVID-19 tenha dificuldade na compreensão dos cuidados necessários orientados pelo médico, o familiar ou contato próximo deverá ajudá-lo. Para isso, é importante certificar-se que compreendeu as instruções do médico para uso dos

medicamentos indicados, bem como das recomendações de cuidados básicos em casa;

- Se o estado de saúde do paciente confirmado com COVID-19 piorar, o mesmo deverá ser levado para uma unidade de assistência. Ao chegar, informe os profissionais de saúde a respeito do diagnóstico do paciente, pois isso ajudará a equipe de saúde a tomar as medidas necessárias para impedir que outras pessoas sejam infectadas;
- Caso ocorra alguma emergência médica com o paciente suspeito ou confirmado de COVID-19 que seja necessário ligar para o número 192 (SAMU), informe a equipe de urgência e emergência que se trata de um paciente com este diagnóstico;
- Respeite o tempo de quarentena prescrito pelo médico, mesmo se não apresentar sintomas;
- Os membros da família devem ficar em ambiente separado do paciente suspeito ou confirmado de COVID-19 o máximo de tempo possível e, se possível, não devem compartilhar do mesmo banheiro. Caso não seja possível o uso de banheiro separado, deverá ser realizada uma desinfecção das superfícies (principalmente nos pontos mais tocados, como: descarga, torneira, pia, maçanetas, etc), imediatamente após o uso do banheiro pelo paciente;
- Higienize as mãos com água e sabonete líquido (por no mínimo 40 segundos) ou álcool 70% (20 segundos) sempre que necessário;
- Não toque nas mucosas dos olhos, nariz e boca sem que as mãos tenham sido higienizadas previamente;
- Lembre de usar a técnica da higiene respiratória quando tossir ou espirrar. Para isso, cubra a boca e o nariz com o braço flexionado, na direção do cotovelo. Também é possível usar a parte interna da camisa ou um lenço descartável. É fundamental evitar tossir ou espirrar diretamente sobre as mãos;
- Qualquer material (lenços, papel higiênico, etc.) que tenha sido utilizado para a limpeza das secreções do paciente deve ser depositado em uma lixeira exclusiva, instalada no local do isolamento. Este lixo deverá ser retirado diariamente e desprezado juntamente com os demais resíduos de banheiro;
- O paciente não deve receber visitas, exceto casos de extrema necessidade;
- Enquanto estiver doente evite manusear animais de estimação, pois eles irão circular em outros ambientes da casa;
- Mantenha ambientes sempre arejados a maior parte do tempo;
- Caso possua ar condicionado, é importante que os componentes do sistema de climatização estejam limpos para assegurar a qualidade interna do ar;
- Quando o paciente suspeito ou confirmado com COVID-19 estiver perto de outras pessoas (a menos de 2 metros) deverá usar máscara cirúrgica. Caso ele não tolere o uso destas máscaras, a pessoa próxima ao paciente (a menos de 2 metros) deverá usá-la;
- O uso de luvas descartáveis é indicado quando houver risco de contato com fluidos corporais do paciente (sangue, fezes, saliva, escarro, muco nasal, vomito ou urina);
- Máscaras cirúrgicas e luvas descartáveis não podem ser reutilizadas. Após o uso devem ser descartadas;

- Muito cuidado quando remover um equipamento de proteção individual. Jamais toque na parte da frente da máscara, pois é considerada contaminada e sempre depois de retirar estes equipamentos de proteção, higienize as mãos com água e sabonete líquido (por no mínimo 40 segundos) ou álcool 70% (20 segundos);
- O compartilhamento de objetos (pratos, copos, xícaras, talheres, toalhas, roupas de cama, celular, caneta ou outros itens) com o paciente suspeito ou confirmado com COVID-19 é contra-indicado;
- A roupa pessoal ou de cama do paciente suspeito ou confirmado com COVID-19 deve ser cuidadosamente manuseada. É ideal que o próprio paciente as remova e acondicione em um saco plástico para ser levada até o local de lavagem. Evite sacudir estas peças e lave-as separadamente das demais roupas da casa. Não é necessário o uso de nenhum produto especial, além do habitual, para lavagem das roupas do paciente. Também não é indicado que estas roupas sejam encaminhadas para lavanderias externas;
- O paciente deve sair de casa apenas em situações de extrema necessidade e emergência. Neste caso, sempre colocar máscara cirúrgica durante todo o período que estiver fora de casa;
- Em caso de necessidade de aquisição de insumos (medicamentos ou alimentos), em que não seja possível a realização por outra pessoa da residência, fazer preferencialmente o pedido por via remota e receber o entregador com as mãos limpas e utilizando máscara. Pode-se combinar a entrega em frente à porta e somente pegar quando o entregador tiver se ausentado;
- Todas as pessoas que convivem com o paciente em isolamento que apresentem sintomas de febre (mesmo que não aferida) ou sintomas respiratórios (tosse, falta de ar, coriza, dor de garganta), são consideradas casos suspeitos e deverão iniciar o seu próprio isolamento por 14 dias, a partir do início dos sintomas.

Mais informações podem ser encontradas em:

<http://www.coronavirus.pr.gov.br/Campanha/Pagina/GUIA-DO-ISOLAMENTO-DOMICILIAR>

Observação: O contato próximo é definido como: a) ficar a aproximadamente a uma distância de 2 metros de um paciente com COVID-19, confirmado ou em investigação, por um período prolongado de tempo (mais de 15 minutos). Pode ocorrer um contato próximo ao cuidar, morar, visitar ou compartilhar uma área ou sala de espera de cuidados de saúde com um caso COVID-19; b) ter contato direto com secreções infecciosas de um paciente com COVID-19, confirmado ou em investigação, por exemplo: gotículas após espirro ou tosse.

REFERÊNCIAS

CDC. Preventing the Spread of Coronavirus Disease 2019 in Homes and Residential Communities. EUA:Atlanta, last reviewed March 6, 2020. Disponível em: <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/hcp/guidance-prevent-spread.html>

CONTATOS:

Telefone: 41 9 9117 3500 | Telefone: 0800-644 4414 | WhatsApp: 41 3330 4414

Editada em 31/03/2020.

AÇÕES CONTRA A COVID-19

PROTOCOLOS PARA ENTRADA EM CASA

1



Ao voltar para casa, não toque em nada antes de se higienizar.

2



Tire os sapatos.

3



Desinfete as patas do seu pet após passear com ele.

4



Tire a roupa e coloque-a em uma sacola plástica no cesto de roupas.

5



Deixe bolsa, carteira, chaves e etc, em uma caixa na entrada.

6



Tome banho! Se não puder lave bem todas as áreas expostas. Mãos, punhos, rosto, pescoço e etc.

Lave suas roupas com alvejante e em temperatura recomendada acima de 60° C.

7



Limpe seu celular e seus óculos com sabão e água ou álcool.

8



Limpe as embalagens que trouxe de fora antes de guardar.

Utilize luvas e para cada 1 litro de água, 20 ml de alvejante.

9



Tire as luvas com cuidado, jogue-as fora e lave as mãos.

10



Lembre-se: não é possível fazer uma desinfecção total, mas o objetivo é reduzir o risco.

AÇÕES CONTRA A COVID-19

PROTOCOLOS PARA SAIR DE CASA

<p>1</p>  <p>Ao sair, coloque uma jaqueta de manga longa.</p>	<p>2</p>  <p>Prenda o cabelo e evite usar brincos, anéis, correntinhas.</p>
<p>3</p>  <p>Ao sair de casa, use máscara.</p>	<p>4</p>  <p>Evite utilizar transportes públicos.</p>
<p>5</p>  <p>Se sair com seu pet, tente evitar que ele se esfregue contra superfícies externas.</p>	<p>6</p>  <p>Leve lençinhos descartáveis e use-os para tocar as superfícies.</p>
<p>7</p>  <p>Amasse o lenço e jogue-o em um saco fechado dentro da lata de lixo.</p>	<p>8</p>  <p>Ao tossir ou espirrar, não utilize as mãos. Cubra a boca com o cotovelo.</p>
<p>9</p>  <p>Evite o manuseio de dinheiro. Caso tenha que usar, higienize suas mãos imediatamente após tocar as notas ou moedas.</p>	<p>10</p>  <p>Lave ou higienize suas mãos após tocar em qualquer objeto ou superfície.</p>
<p>11</p>  <p>Não toque seu rosto antes de higienizar suas mãos.</p>	<p>12</p>  <p>Mantenha distância das pessoas.</p>

AÇÕES CONTRA A COVID-19

PROCOLOS PARA CONVIVÊNCIA COM PESSOAS NOS GRUPOS DE RISCO



Dormir em camas separadas.



Utilizar banheiros diferentes e desinfetá-los com água sanitária

Utilize luvas e para cada 1 litro de água, 20 ml de alvejante.



Não compartilhe toalhas, talheres, copos e etc.



Limpe e desinfete diariamente superfícies de alto contato. Interruptores, mesas, encostos de cadeira, puxadores e etc.



Lave roupas, lençóis e toalhas com mais frequência.



Mantenha distância, durma em quartos separados.



Mantenha os ambientes ventilados.



Se houver mais de 38° C de febre e dificuldade em respirar.



Não quebre a quarentena por 2 semanas. Toda saída de casa é uma reinicialização do contador.

CANAL DE ATENDIMENTO COVID-19



Informamos o novo número de celular exclusivo para o esclarecimento de dúvidas e orientações sobre o novo Corona Vírus (Covid-19):

  **(44) 9 9176-2076**



Canal de ouvidoria para esclarecimento covid-19.

A empresa disponibiliza profissionais de psicólogas para atendimento presencial e/ou através do canal de atendimento telefônico e/ou WhatsApp como forma de apoio à saúde mental e orientações aos colaboradores.



FICHA DE IDENTIFICAÇÃO		
Nome:	Data Nasc.: / /	idade:
Setor:	Turno:	Subgrupo:
Local de trabalho:		
COMORBIDADES <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO		
<input type="checkbox"/> Hipertensão	<input type="checkbox"/> Diabetes	<input type="checkbox"/> Asma
<input type="checkbox"/> Cardiopatia	<input type="checkbox"/> Pneumopatia	<input type="checkbox"/> Reumatismo
<input type="checkbox"/> Outros - Quais:	<input type="checkbox"/> Tabagismo	<input type="checkbox"/> Doença Renal
	<input type="checkbox"/> Doença Auto Imune (Lúpus, etc.)	
VIAGEM <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO		
Viajou nos últimos 15 dias: <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim Data ida: ___/___/___ Data retorno: ___/___/___		
Destino: _____ Acompanhante: _____		
CONTATO DIRETO <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO		
Teve contato com alguém que continha sintomas de síndrome viral nos últimos 15 dias: <input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não		
Data do Contato: ___/___/___ Nome do Contato: _____		
Tipo e o Contato: _____		
SINTOMAS <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO		
<input type="checkbox"/> Hipertermia (febre)	<input type="checkbox"/> Mialgia (dor no corpo)	<input type="checkbox"/> Dispneia (falta de ar)
<input type="checkbox"/> Cefaleia (dor de cabeça)	<input type="checkbox"/> Perda de Paladar	<input type="checkbox"/> Fadiga ou Cansaço
<input type="checkbox"/> Outros Sintomas	<input type="checkbox"/> Tosse	<input type="checkbox"/> Coriza
<input type="checkbox"/> Diarreia		
Quais: _____		
Data dos primeiros sintomas: ___/___/___		
Orientações:		
<input type="checkbox"/> Isolamento Domiciliar	- Data Início: ___/___/___	Data Fim: ___/___/___
<input type="checkbox"/> Isolamento Social	<input type="checkbox"/> Higienização Das Mãos	<input type="checkbox"/> Uso De Máscara
<input type="checkbox"/> Mediante Agravo Procurar Serviço De Urgência		
<input type="checkbox"/> Outros: _____		
Data Da entrevista: / / Colaborador: _____		
Tem parentesco na Avenorte <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO		
Nome:	Setor:	Vínculo Familiar:
Obs.:		

Questionário aplicado para triagem dos colaboradores.

3.7. Saúde e Segurança

O fornecimento de EPI's e EPC's aos colaboradores atende rigorosamente as recomendações das Normas Regulamentadoras pertinentes. Como fator complementar e de prevenção, medidas adicionais foram implementadas como o fornecimento de máscara de tecido e/ou máscara descartável para todos os colaboradores, prestadores de serviços e terceiros que acessarem a empresa, com orientação de troca a cada 03 horas, ou sempre que a máscara apresentar umidade ou sujidade. Para setores específicos, há fornecimento também de face Shield (máscara protetora facial).

Todos os colaboradores recebem treinamento quanto ao uso correto (colocar e retirar a máscara) da máscara, o ajuste apropriado à face, tempo de uso e descarte, bem como sobre a higienização das mãos antes e após o seu uso.

As máscaras de tecido fornecidas aos colaboradores são da DIKLATEX, as quais tem comprovação de atendimento às especificações da ABNT e NR-06, sendo recomendada pelo Ministério da saúde. Após o uso são higienizadas seguindo procedimento (anexo 01) eficaz para eliminação dos patógenos de interesse à saúde dos colaboradores.

Distribuição de dispensers de álcool gel 70% em muitos locais da empresa como: catracas de acesso, entrada dos setores, área de descanso, refeitório, vestiários, portarias, relógio ponto, áreas de circulação de pessoas, áreas administrativas, entre outras.

Disponibilização de lavatórios de mãos e sanitizantes na entrada do refeitório, ambulatório, barreiras sanitárias, sanitários, bem como, papel toalha e álcool gel 70%. Nos locais estão fixadas orientações sobre o correto procedimento de lavagem e secagem das mãos e uso do álcool.

O sistema de registro de cartão ponto é por aproximação, e todos são orientados a fazer higiene do cartão, bem como, das mãos após o registro.

Todos os bebedouros possuem sistema de acionamento pelo toque do joelho ou pé. Em alguns pontos também foram instalados acionamentos por sensores de movimento. Dessa forma eliminamos a possibilidade de contato com mão e bocas. Há disponível dispenser de copos descartáveis em todos os bebedouros.

Todas as lixeiras possuem acionamento no pedal para abertura da tampa.

Os supervisores e encarregados são orientados para avaliar constantemente se os colaboradores estão utilizando os EPI, conforme padronizado pela equipe de Segurança do trabalho.

Realizamos a lavagem dos uniformes dos colaboradores garantindo a limpeza eficaz.

Readequamos procedimentos com vistas a evitar práticas de anotações manuais em papéis para evitar a circulação entre os colaboradores.

Os armários para guarda de pertences são individuais e todos são orientados a não fazer compartilhamento do mesmo.

Os colaboradores são orientados a não compartilhar equipamentos de trabalho e compartilhar objetos, como fones, aparelhos de telefone, rádio, cronômetro, máscaras faciais, entre outros.



Utilização da máscara Diklatex.



Máscara cirúrgica entregue aos colaboradores com sintomas gripais.





Aumento na quantidade de recipientes com álcool em gel em todos os acessos à empresa, entrada dos setores, vestiários, sanitários, restaurante, escritório, inclusive locais de aguarde dos terceiros.



Pedilúvio nas entradas do administrativo.



Pedilúvio nas catracas de acesso aos colaboradores.



Lavagem de botas na entrada dos setores (produtivo).



Bebedouros coletivos com acionamento e disponibilização de copo descartável.

ITEM	DESCRICAO	QUANTIDADE	VALOR	PRECO MEDIO
RES053 RELATORIO DE ESTOQUE POR LOCAL DE ARMAZENAGEM PAGINA.: 1/1				
AVENORTE AVICOLA CIANORTE LTDA DATA...: 09/06/2020				
EMPRESA(S)...: 1 HORA...: 10:21				

EMPRESA: .:1.: - AVENORTE AVICOLA CIANORTE LTDA				
LOCAL DE ARMAZENAGEM: .:4-0-0-0-0-0.: - ALMOXARIFADO INDUSTRIA				
193674	.ALCOOL EM GEL 70% GALAO DE 5 LITROS SEM PERFUME	163,00	11.488,49	70,48
990252	.ALCOOL GEL 500 ML	473,00	3.364,82	7,11
22885	.ALCOOL LIQUIDO 70%	137,00	1.094,94	7,99
671614	.ALCOOL LIQUIDO 92,8%	1.607,00	10.221,65	6,36
226413	.MASCARA DESCARTAVEL TIPO CIRURGICA C. ELASTICO	53.130,00	31.016,78	0,58
64851	.MASCARA (ESTOQUE) PFF2	15.873,00	99.832,19	6,29
1147416	.MASCARA MOD.SAVANA BRANCO VIES 100%POLIESTER	7.500,00	20.418,75	2,72
48635	.MASCARA RESPIRADOR DRAGER 1310 V CONCHA	2.536,00	13.808,52	5,45
1158635	.MASCARA TNT TRIPLA DESCARTAVEL C/ ELASTICO	1.600,00	3.039,62	1,90
629762	.PERATEC (BB 28 KG)	16,00	7.001,37	437,59
1136051	.PROTETOR FACIAL COM PREGAS E EL BRANCO 001 U	3.240,00	8.820,89	2,72
517439	.QUARTEC (BB 25 L)	380,00	122.193,14	321,56
TOTAL LOCAL DE ARMAZENAGEM:		86.655,00	332.301,16	
TOTAL DA EMPRESA:		86.655,00	332.301,16	
TOTAL GERAL:		86.655,00	332.301,16	

Estoque de EPI's e produtos para prevenção do covid-19.



Disponibilização de face shield para colaboradores do frigorífico.

PROTEJA-SE



UTILIZE SUA MÁSCARA
CUBRA O NARIZ E A BOCA

USO OBRIGATÓRIO, CONFORME DECRETO MUNICIPAL nº 73/2020.



AVENORTE
GROUP

PROTEJA-SE



**LAVAR AS
MÃOS**
**MÍNIMO DE
20 SEGUNDOS**



AVISO



**EVITE
AGLOMERAÇÃO**
**MANTENHA 2,0 m
DE DISTÂNCIA**



3.8. Distanciamento, áreas comuns e postos de trabalho

Adotamos novas regras e protocolos para coibir a aglomeração e promover o distanciamento seguro entre colaboradores e demarcação de intervalos de espaços.

Os horários de entrada e saída dos turnos, o acesso e interiores dos vestiários, os horários de refeições e pausas foram reorganizados e fracionados de modo a evitar contatos, horários de pico e aglomerações de colaboradores, demarcação de espaços e implantação de rotinas de fiscalização, com vistas a garantir que mantenham distância de no mínimo 1,5 metro.

Realizada a liberação de mais relógios pontos para inclusão de batidas para evitar aglomeração.

A frota de ônibus para transporte de colaboradores foi ampliada para promover um intervalo de 30 minutos entre a saída do 1º turno e chegada do 2º turno. Com essa medida garantimos que não há contágio entre colaboradores de turnos diferentes (1º e 2º turno não se encontram e não utilizam o mesmo ônibus), nem aglomerações nas catracas e vestiários.

Os postos de trabalhos foram readaptados com demarcações no piso garantindo distanciamento lateral mínimo de 1 metro (ombro a ombro). Alguns postos de trabalho, onde há maior disponibilidade de espaço, o distanciamento foi realizado com separação física (PVC) sempre obedecendo no mínimo 1 metro.

Nos setores em que verificada a inviabilidade técnica de adoção de distanciamento de 1 metro entre colaboradores, é realizado o fornecimento de máscara PFF2. Os colaboradores são orientados a substituir a proteção respiratória imediatamente quando estiverem sujas ou úmidas.

Para cargos compatíveis, colaboradores foram realocados para sistema de trabalho home office/revezamento.

Contratação de equipe terceirizada (seguranças) para ronda nas dependências da empresa, com vistas a orientar sobre o distanciamento adequado, uso de máscara e demais medidas necessárias.

DISTANCIAMENTO NO SETOR

Os setores em que verificada a inviabilidade técnica de adoção de distanciamento de 1 metro entre os trabalhadores, tais como: pendura, recepção de aves, evisceração, SIF, dentre outros, será realizado o fornecimento de proteção respiratória para particulado **PFF2 e/ou equivalentes**.



Distanciamento menor que 1,0 metro: será fornecida máscara PFF2 e face shield (viseira).

Obs: A máscara PFF2 tem durabilidade de um dia - Se molhar muito ou sujar trocar com o seu supervisor.



Distanciamento de 1,0 metro com anteparos físicos: será fornecida máscara facial (da ABNT PR 1002:2020) e face shield (viseira).

Obs: A máscara facial deve ser substituída, no mínimo, a cada 3 horas.



Distanciamento igual e/ou superior a 1,5 metro será fornecida máscara facial (da ABNT PR 1002:2020).

Obs: A máscara facial deve ser substituída, no mínimo, a cada 3 horas.

AVENORTE
GROUP



Demarcações de distanciamento mínimo nos postos de trabalho.



Barreira física de PVC.





3.8.1. Vestiários

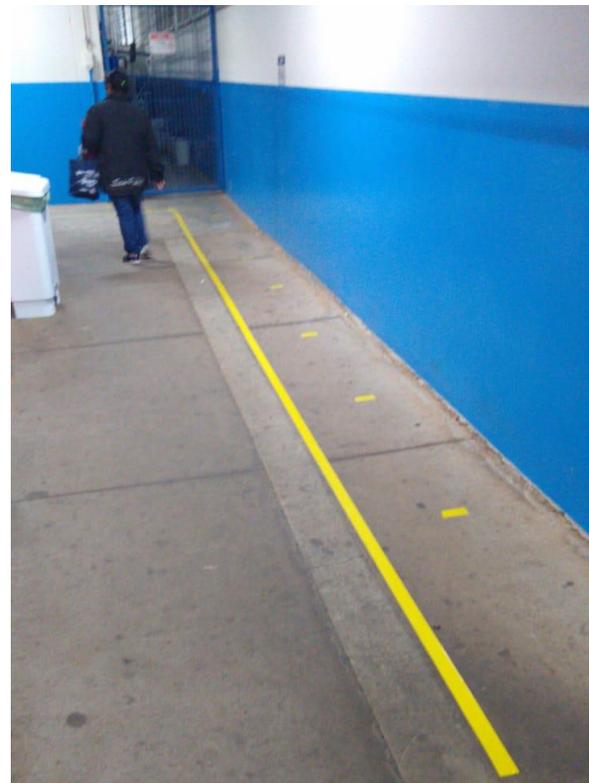
Organização do fluxo de colaboradores nas entradas e saídas dos vestiários. Existem marcações no piso para orientar o distanciamento mínimo durante a troca de uniformes e, marcação no piso do lado de fora de o vestiário respeitar o distanciamento mínimo, em caso de filas, no acesso ao vestiário.

Há pessoa treinada para controlar e monitorar o espaçamento entre os usuários dos vestiários, de modo a acompanhar se estão respeitando o espaçamento mínimo de 1,5 metro.

O fluxo de permanência de pessoas dentro do vestiário é controlado e deve respeitar a lotação máxima de cada ambiente (fixado em local visível a lotação de cada ambiente). Foi instalado exaustores para melhorar o sistema de ventilação dos vestiários.

Os colaboradores são orientados sobre a ordem de desparamentação de vestimentas e equipamentos, de modo que o último equipamento a ser retirado seja a máscara.

A frequência de higienização dos vestiários é armários é diária e frequente.



Demarcação para filas e fluxo do vestiário evitando aglomeração.



Lotação da área de colocação uniforme branco: 30 pessoas



Lotação da área de armários do vestiário branco: 30 pessoas



Distanciamento entre armários dos colaboradores na área externa.

3.8.2. Refeitório

Os horários de refeições foram fracionados em maior quantidade para diminuir a quantidade de pessoas no interior no refeitório no mesmo momento.

Foram instaladas pias para higienização das mãos do lado de fora do refeitório, com dispenser de papel toalha, álcool gel 70% e lixeira com acionamento no pedal para abertura da tampa.

Retirada a cortina de barreira na entrada e saída do refeitório e, catraca de acesso, para eliminar o contato com as mãos acessam o ambiente.

Instalação de equipamento de álcool gel 70% automático na entrada.

Há demarcações no piso com faixas pintadas para identificação, a cada 1,5m de distância de modo a orientar e garantir o distanciamento entre colaboradores, em caso de fila.

As bandejas com o kit de utensílios (pratos, copo, e talheres e guardanapos embalados em saco plástico individualmente) são entregues por uma única pessoa, devidamente paramentada com os EPI's adequados.

A refeição é servida por equipe do restaurante devidamente equipados com os EPI's necessários evitando contato com os pegadores do buffet.

Os manipuladores de alimentos receberam treinamento sobre a intensificação de higiene das mãos e antebraço (a cada 40 minutos), principalmente ao entrarem na cozinha, antes e depois de manipularem alimentos, se trocarem o tipo de alimento manipulado, antes de vestir luvas e depois de tarefas de limpeza.

Todos os colaboradores do refeitório são orientados a não trabalharem se estiverem doentes, neste caso, e se necessário consultar assistência médica.

Aquisição de mais um buffet para servir refeições e evitar formação de filas.

A bebida é servida na suqueira com acionamento no pedal.

As mesas foram posicionadas respeitando distanciamento lateral e costas entre as pessoas. Foram instaladas divisórias em acrílico nas mesas para proporcionar barreira física e, feitas demarcações em locais de assentos proibidos.

Os dispensers de temperos (azeite, vinagre, molhos, saleiros, farinheiros) e guardanapos foram retirados para evitar o uso compartilhado.

Há equipe de higienização realizando a limpeza a cada término de refeição dos colaboradores.

Os colaboradores são orientados a permanecer no refeitório somente durante sua refeição. Evitando rir, conversar, manusear o telefone celular, ou tocar no rosto, nariz, olhos e boca.

Foram instalados refeitórios de campanha para a Fábrica de Ração e Fábrica de Farinha e Óleo, para garantir o espaçamento adequado entre colaboradores e evitar maior contato entre setores. Estes possuem abertura lateral para possibilitar a troca e renovação do ar no ambiente. A refeição é feita através de marmitas (disponibilizadas pelo refeitório da empresa), e a entrega atente todos os cuidados e protocolos de higiene recomendados.

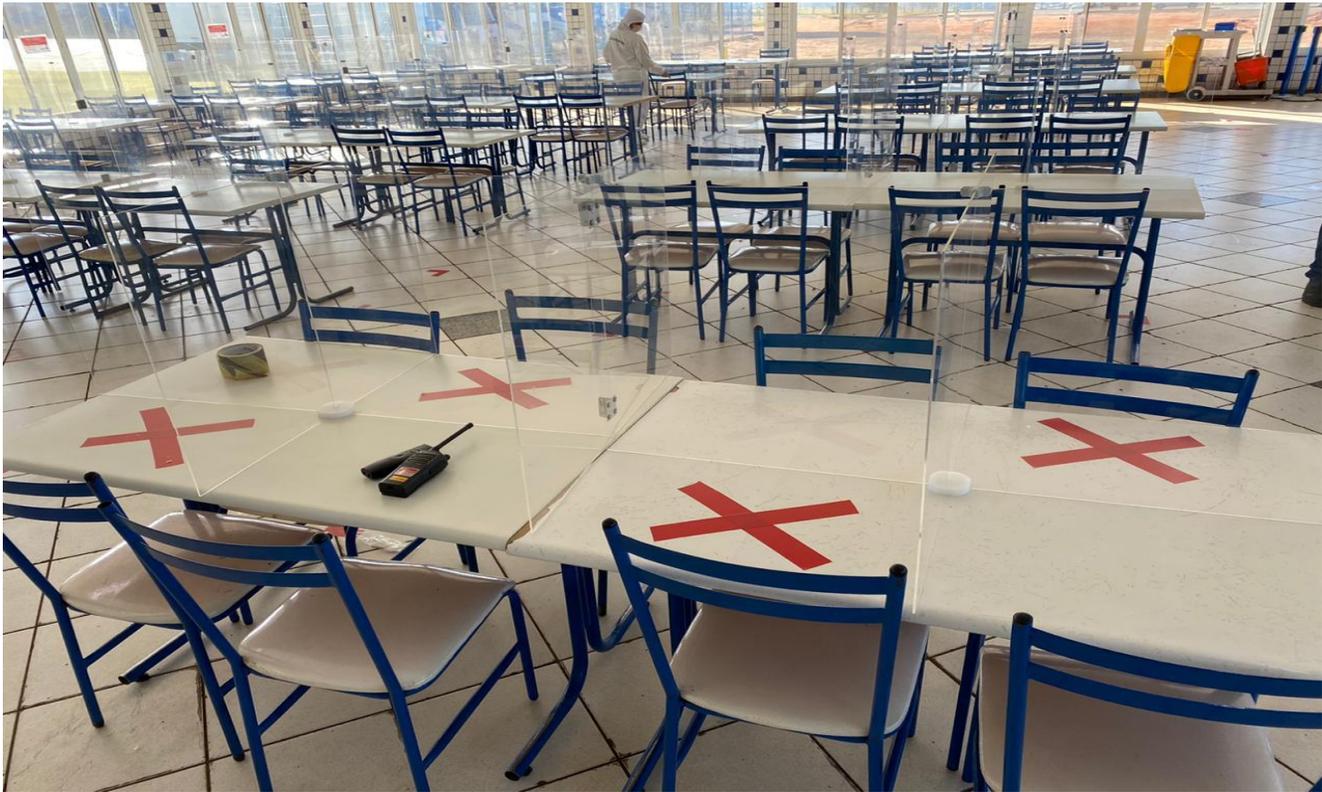
Nos refeitórios de campanhas são seguidas todas as regras e protocolos de prevenção adotados no refeitório principal.



Equipamento automático de álcool gel.



Distanciamento de 2m entre as mesas do refeitório.



Instalação de divisórias em acrílico nas mesas e locais demarcados com X para não sentar.



Bandeja com o kit de talheres e guardanapo de papel embalados em saco plástico individualmente.



Equipe do refeitório servindo a refeição.



Demarcação no chão para garantir distanciamento.



Pias na área externa do refeitório.



Refeitórios de campanha nas áreas: Fábrica de Ração e Fábrica de farinhas e óleo.



Refeições servidas em marmitas.





Cadeiras espaçadas respeitando o distanciamento recomendado.

3.8.3. Área de descanso

Instalação de tendas cobertas ao ar livre para aumento da área de descanso, reorganização dos espaços de descanso e fracionamento de horários alternados para as pausas.

Espaçamento entre cadeiras com fixação de no piso, respeitando o distanciamento social, identificadas com números e separação por setor, possibilitando o rastreamento de colaborador, se necessário.

Disponibilização de torre de álcool gel 70% em todas as áreas de descanso.





Higienização frequente das cadeias da área de descanso.

3.8.4. Recepção

Adequação da recepção administrativa, com instalação de interfone para sistema de identificação e triagem do visitante, com entrada restrita para 2 pessoas respeitando distanciamento.



3.9. Prestadores de serviços e visitantes

Cancelamento dos serviços não urgentes agendados com prestadores contratados, evitando assim a circulação de pessoas de outras cidades e/ou estados na empresa. Visitas de prestadores de serviços nacional foram limitadas ao estritamente indispensável.

Os prestadores de serviços são informados no momento da contratação sobre regras e protocolos a serem seguidos durante a permanência em nossa empresa, inclusive devem comprovar através de exame RT - PCR a testagem negativa para covid-19, recente.

Todos os terceiros (prestadores de serviços e visitantes) passam por triagem e aferição de temperatura corporal antes de acessarem a empresa, e são orientados fazerem o uso de máscara e álcool gel 70% e recebem panfleto informativo juntamente com o kit (máscara e álcool gel).

São orientados quanto ao procedimento correto para uso, descarte e frequência para troca da máscara.



AVENORTE
GROUP

Recomendações da Avenorte Group para Prestadores de Serviços Terceirizados

A fim de evitar transtornos, é necessário que se atentem as informações abaixo e sigam todas recomendações enquanto estiverem prestando serviço em nossa empresa:



Comprovar através de exame RT – PCR a testagem negativa para covid-19, recente. Antes de iniciar o serviço, é necessário realizar Integração com o nosso SESMT - Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho;



Utilizar máscara – uso obrigatório;



Realizar troca de máscara a cada 03 horas;



Lavar as mãos frequentemente com água e sabão e posteriormente, fazer uso do álcool em gel;



Manter distanciamento mínimo de 1,5m das demais pessoas;



Evitar contato físico como aperto de mão, abraço ou beijo no rosto;



Ao tossir ou espirrar, cubra boca e nariz com a parte interna do cotovelo e higienize as mãos com água e sabão em seguida;



Não compartilhar objetos de uso pessoal como copo, talheres, pratos e garrafas;



Limpar com álcool em gel os objetos que são tocados frequentemente como maçanetas, portas, corrimãos, botões de controle de equipamentos, telefones, crachá, teclados, mesas, cadeiras;



Quando possível, manter local de trabalho com portas e janelas abertas para evitar contato com maçaneta e fechadura e assim manter ambiente arejado;



É imprescindível que os **motoristas** aguardem sua vez de carregamento e/ou descarga dentro dos veículos, utilizando máscara e evitando aglomerações;



Em caso de quadro gripal, informar o ambulatório para avaliação e encaminhamento adequado;



Se sentir sintomas gripais, antes de vir à empresa, fique em casa e procure a secretaria de saúde de seu município.

Sabemos que pequenas atitudes adotadas no dia a dia, como lavar as mãos e evitar aglomerações, contribuem muito, e reduzem o contágio pelo coronavírus.

Reforçamos que essas medidas já fazem parte da nossa prática diária, visto que, nossas atividades prezam a qualidade de vida de nossos colaboradores e a segurança e qualidade de nossos produtos e serviços.

Nosso propósito é garantir a saúde e segurança de nossos colaboradores. Por isso, diariamente temos incluído procedimentos e protocolos de prevenção, adotando medidas sólidas, seguindo as determinações de órgãos de saúde como a OMS (Organização Mundial da Saúde) e o Ministério da Saúde, para garantir o máximo de segurança para nossos colaboradores e prestadores de serviços em todas as nossas dependências.

Contamos com a conscientização, colaboração e ajuda de todos para combater essa pandemia!



Comunicado interno – Prestadores de serviços terceirizados

A Organização Mundial de Saúde (OMS) declarou como pandemia mundial o novo coronavírus, o Covid-19. Diante disso, a Avenorte preocupada com a saúde e integridade de seu colaboradores, clientes, parceiros, comunidade e familiares, tem adotado as seguintes medidas preventivas para conter a proliferação do vírus no Brasil e evitar que seus envolvidos se exponham ao risco:

Recomendações gerais (para todos, sem exceção) para se prevenir do coronavírus em seu local de trabalho:

- Utilizar máscara – uso obrigatório;
- Realizar troca de máscara a cada 03 horas;
- Evitar contato físico como aperto de mão, abraço ou beijo no rosto;
- Ao tossir ou espirrar, leve o rosto a parte interna do cotovelo. Faça a higiene das mãos com água e sabão após espirrar ou tossir;
- Lavar as mãos frequentemente com água e sabão e posteriormente, fazer uso do álcool em gel;
- Não compartilhar objetos de uso pessoal como copo, talheres, pratos e garrafas;
- Limpar com álcool em gel os objetos que são tocados frequentemente;
- Em caso de quadro gripal, informar o gestor e/ou ambulatório para avaliação e encaminhamento adequado;
- Quando possível, manter local de trabalho com portas e janelas abertas para evitar contato com maçaneta e fechadura e assim manter ambiente arejado;
- Quando possível, evitar contato e manter distanciamento de 1,5m das demais pessoas;
- Limpeza reforçada nas superfícies em que há contato frequente das mãos como maçanetas, portas, corrimãos, botões de controle de equipamentos, telefones, crachá, teclados, mesas, cadeiras, etc.
- Se sentir sintomas gripais, antes de vir à empresa, fique em casa e procure a secretária de saúde de seu município.

Sabemos que pequenas atitudes adotadas no dia a dia, como lavar as mãos e evitar aglomerações, contribuem muito, e reduzem o contágio pelo coronavírus.

Reforçamos que essas medidas já fazem parte da nossa prática diária, visto que, nossas atividades prezam a qualidade de vida de nossos colaboradores e a segurança e qualidade de nossos produtos e serviços.

Nosso propósito é garantir a saúde e segurança de nossos colaboradores. Por isso, diariamente temos incluído procedimentos e protocolos de prevenção, adotando medidas sólidas, seguindo as determinações de órgãos de saúde como a OMS (Organização Mundial da Saúde) e o Ministério da Saúde, para garantir o máximo de segurança para nossos colaboradores e prestadores de serviços em todas as nossas dependências.

Contamos com a conscientização, colaboração e ajuda de todos para combater essa pandemia!

ESTRADA PJ FÉCULA, KM 4 - LOTES 905 A 910 - CEP 87212-899 - CAIXA POSTAL 241
FONE/FAX: (44) 3619-5544 - CIANORTE PR - BRASIL - WWW.GUIBON.COM.BR - CNPJ: 01.682.147/0001-71

AVENORTE
GROUP
AVICOLA CIANORTE LTDA



**PROCEDIMENTO PARA CONTROLE E PREVENÇÃO DO NOVO
CORONAVÍRUS**

O novo Coronavírus, COVID-19, é um vírus que causa doença respiratória que varia de um resfriado a problemas respiratórios mais graves, tendo como principal sintoma febre alta, tosse seca e dificuldade de respirar e cansaço/fadiga. A transmissão do vírus é através de contato com pessoas doentes. A apresentação dos sintomas ocorre entre 5 a 16 dias.

Recomendações para adentrar na empresa:

- Lave as Mãos frequentemente com água e sabão, se não houver utilize álcool em gel;
- Cubra a boca ou nariz ao tossir ou espirrar, e após higienize as mãos;
- Não compartilhe objetos de uso pessoal (talheres, copo, prato ou garrafas);
- Mantenha o ambiente bem ventilado e as janelas dos veículos abertas;
- Ao tocar nos olhos, nariz e boca higienizar as mãos;
- Evitar contato físico (aperto de mãos, abraços e beijos).

Aos motoristas (transporte):

Enquanto estiver aguardando a carga e descarga, se possível permanecer dentro das cabines dos caminhões;

Ao entrar na empresa receberá um mascarão que deverá ser trocado a cada a 03 horas, após esse período comparecer ao ambulatório / balança e recepção do administrativo e fomento para troca da mesma.

3.10. Motoristas (colaboradores e terceiros)

Os motoristas também recebem um panfleto com orientações preventivas e fazem uso de máscaras, que deve ser substituída a cada 03 horas.

Os motoristas da frota da Avenorte possuem em seu veículo álcool em gel para uso frequente.

São orientados a quando retornarem de viagem, tomar banho antes do contato com a empresa e familiares.

Todos são instruídos a permanecerem em locais abertos e arejados enquanto aguardam o carregamento/descarregamento e realizar higienização das mãos com frequência.

Para facilitar a comunicação, as informações e comunicados são enviados também pelo WhatsApp nos grupos de trabalho.



3.11. Portaria

Atendimento 24 horas nas portarias, com disponibilização de uma pessoa (em cada turno) para realizar a triagem e aferição de temperatura dos motoristas de caminhão e demais terceiros.

Instalação de pedilúvio (para pedestres) e arco desinfecção para os veículos que adentram a empresa.



3.12. Medidas complementares para enfrentamento ao covid-19

Contratação de médico infectologista para orientação e confecção de plano de manejo.



Proposta Comercial

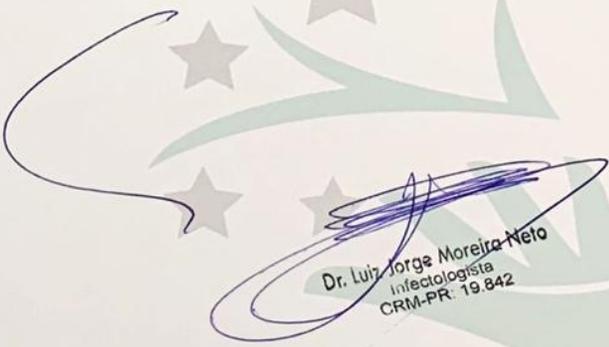
CLINICA LUIZ JORGE MOREIRA NETO S/S, CNPJ: 26.223.094/0001-51, na figura de seu representante, Dr Luiz Jorge Moreira Neto, propõe o exposto a seguir à empresa Avenorte Avícola Cianorte LTDA, CNPJ: 01.682.147/0001-71, para enfrentamento à epidemia de COVID-19

- 1) Visita técnica à instalação na cidade de Cianorte em data a ser combinada;
- 2) Avaliação situacional através da análise de dados solicitados à empresa e coletados durante visita técnica;
- 3) Avaliação epidemiológica dos casos já positivados;
- 4) Confecção de plano de manejo;
- 5) Treinamento dos Técnicos em Segurança do Trabalho e dos Médicos do Trabalho da empresa por teleconferência;
- 6) Visita técnica posterior para verificar adequação ao plano de manejo;
- 7) Proposta de novas readequações tendo em vista a nova visita técnica.

Para tanto o trabalho a ser realizado se dará no prazo de um mês, com possibilidade de novas reavaliações do caso se ocorrerem situações extraordinárias por mais 30 dias.

Honorários: R\$ 22.000,00

Maringá, 25/05/2020



Dr. Luiz Jorge Moreira Neto
Infectologista
CRM-PR. 19.842

Contratação de consultoria em Engenharia de Segurança do Trabalho (R2T) para mapeamento de risco biológico por setor com relação a disseminação e contágio do COVID-19 entre população trabalhadora.

R2T CONSULTORIA EM ENGª DE SEGURANÇA NO TRABALHO

Proposta Técnica e Comercial nº 29052020

Mapeamento de Risco de Biológico

Cliente: Avenorte – Cianorte / PR

Contato: Thais Teschi

Proposta nº: 29052020

Fornecedor: R2T

Coordenador: Luis Fernando Tomm

Balneário Camboriú, 29 de maio de 2020

R2T CONSULTORIA EM ENG^o DE SEGURANÇA NO TRABALHO

1. Objetivo

Apresentar proposta para a realização de mapeamento de risco biológico por setor com relação a disseminação e contágio do COVID-19 entre população trabalhadora.

2. Escopo de fornecimento

2.1 METODOLOGIA DE LEVANTAMENTO DE RISCOS

Realizar o levantamento considerando os setores de produção, a quantidade de trabalhadores por setor, a condição de atendimento ao protocolo de distanciamento e uso de epi's, afastamento do grupo de risco, a existência de casos suspeitos/confirmados e velocidade de contágio. O levantamento envolverá acompanhamento de profissional da saúde.

2.2 CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO

De acordo com a pontuação atingida em cada item avaliado poderão ser definidos indicadores de classificação de risco baixo, moderado e alto, para tomada de decisão quanto a continuidade ou não das atividades em determinado setor ou outras medidas administrativas.

2.3 RESULTADOS (ENTREGÁVEIS)

Mapa de classificação atual por setor e planilha para acompanhamento periódico da situação.

3. Abrangência

Fazem parte desta proposta as instalações industriais do abatedouro da Avenorte – Cianorte/PR.

4. Responsabilidades

4.1 Da contratante

Fornecimento das informações pertinentes, para realização do mapeamento;
Reunião para alinhamento de expectativas.

4.2 Do Contratado

Cumprimento das normas de segurança e saúde do cliente.

5. Exclusões

Desenhos, plantas ou projetos;
Despesas de viagens (deslocamentos, refeições e hotel).

6. Investimento

Mapeamento de Risco	R\$ 25.000,00
Total	R\$ 25.000,00

7. Forma de Pagamento

100%, 10 dias após finalização do levantamento em campo;

Conforme Lei Complementar 116/03 e LCM 632/2007, o ISSQN já é recolhido no município sede da Empresa Prestadora, conforme. A retenção de 11% do INSS não é devida face o serviço ora proposto não se encontrar relacionado nos artigos 115 a 117 da Instrução Normativa RFB nº 971/09 e ter a característica de empreitada, conforme o artigo 116 da mesma Instrução Normativa.

8. Prazo de execução

- a) Início – a combinar;
- b) Conclusão – a combinar.

9. Validade da Proposta

Esta proposta tem validade por 30 dias.

Na expectativa de sua aceitação, permanecemos a disposição para outros esclarecimentos.

Atenciosamente,



Luis Fernando Tomm



Cancelamento de reuniões, treinamentos e projetos internos para evitar aglomeração de pessoas.

Suspensão de viagens a trabalho para o exterior.

Suspensão de visitas estrangeiras.

The screenshot shows an email client interface with a top navigation bar containing icons for 'E-mail', 'Catálogo de endereços', 'Calendário', 'Tarefas', 'Comunicador', and 'Configurações'. Below this is a toolbar with icons for 'Voltar', 'Criar email', 'Responder', 'Responder...', 'Encaminhar', 'Excluir', 'Mover', 'Imprimir', 'Marcar', and 'Mais'. The main content area displays an email from 'Iara Nogueira' to a group of recipients, including Solange Valente, Roberta Semeghini, Amanda Gasperi, Franciane Mariano, Mariana Oliveira, Patricia Freire, Adriana Souza, Juliana Carilla, Leandro Baleco, and Lais Verissimo. The email body contains the following text:

Boa tarde!

Visando preservar a saúde e integridade de seu colaboradores, a área de Treinamento comunica que estão suspensas todas as reuniões, treinamentos, projetos, integrações e eventos similares por tempo indeterminado.

Todas as reservas de sala serão desmarcadas e as salas de treinamento estarão fora de uso até segunda ordem.

Dentre os eventos cancelados estão: Curso de NR 35, Reunião da Cipa, Projeto Gestante, Alinhamento de Gestão e Liderança.

Por gentileza, comuniquem todos os envolvidos sobre o cancelamento.

Att,

Cancelamento de consultorias internas para a evitar vinda de pessoas de outras localidades:

The screenshot shows an email client interface with a top navigation bar containing icons for 'E-mail', 'Catálogo de endereços', 'Calendário', 'Tarefas', 'Comunicador', and 'Configurações'. Below this is a toolbar with icons for 'Voltar', 'Criar email', 'Responder', 'Responder...', 'Encaminhar', 'Excluir', 'Mover', 'Imprimir', 'Marcar', and 'Mais'. The main content area displays an email from 'Helena de Freitas Magron' to a group of recipients, including Rose Aparecida, Tiago Cristiano, Thais Teschi, Joana Guimarães, Cleyton Ricardo, Pablo de Souza, Roberta Semeghini, Amanda Alice, Luiz Felipe, Vera Lopes, Lourdes Mafra, and Ércio de Oliveira. The email body contains the following text:

Bom dia a todos,

Como vocês sabem, estamos tomando algumas medidas de prevenção para evitar a disseminação do Covid-19 e uma das medidas recomendadas e tomadas pela empresa é o cancelamento/adiamento de visitantes, terceiros, consultores e se possível auditores.

Por esse motivo, estamos cancelando temporariamente, a vinda da Valicir e do Tomm. Ainda não temos previsão de retomada das atividades normais, mas assim que tivermos, vocês serão comunicados.

Lembrando que podemos verificar a disponibilidade dos consultores para nos atendermos online para que os trabalhos não parem.

Agradecemos a compreensão de todos e contamos com vocês!

On the right side of the email content, there is an attachment icon for a PNG file named '32afd0be.png (54 KB)' with a 'Remover todos os anexos' button below it.

Sabemos que pequenas atitudes adotadas no dia a dia, como lavar as mãos e evitar aglomerações, contribuem muito, e reduzem o contágio pelo covid-19.

Reforçamos que essas medidas já fazem parte da nossa prática diária, visto que, nossas atividades prezam a qualidade de vida de nossos colaboradores e a segurança e qualidade de nossos produtos e serviços.

Nosso propósito é garantir a saúde e segurança de nossos colaboradores. Por isso, diariamente temos incluído procedimentos e protocolos de prevenção, adotando medidas sólidas, seguindo as determinações de órgãos de saúde como a OMS (Organização Mundial da Saúde) e o Ministério da Saúde, para garantir o máximo de segurança para nossos colaboradores e prestadores de serviços em todas as nossas dependências.

Além de todas as medidas tomadas internamente, a Avenorte preocupada com a comunidade doou 04 respiradores para a Fundhospar - Santa Casa de Cianorte:

FOLHA CIANORTE
 5
 O Jovem da região!

Guibon Foods/Avenorte doa quatro respiradores para Santa Casa

Diante da pandemia ocasionada com o Covid-19 (novo Coronavírus), a Guibon Foods/ Avenorte realizou uma importante ação social que reforçará o atendimento às pessoas que precisam prestar de tratamento intensivo e evita a morte no município de Cianorte. Com um investimento de R\$ 145 mil a empresa adquiriu e doou para a Fundação Hospital do Paraná (Fundhospar) / Santa Casa de Cianorte, quatro aparelhos respiradores, sendo que parte do valor foi usado para a compra dos aparelhos veio da Campanha Nasal Solidária Avenorte.

Esses equipamentos serão instalados nas novas leitos de Unidade de Terapia Intensiva (UTI), que devem auxiliar os pacientes do Santa Casa. Com essa doação a Fundhospar passa contar com 16 unidades de UTI para atender pacientes que precisam a receber de tratamento intensivo.

Anexo 01

Procedimento de higienização das máscaras de tecido.



Procedimento de higienização das máscaras de tecido

- Coletar, as máscaras do cesto devidamente identificado como "descarte de máscaras sujas" localizado na área suja dos vestiários. As mesmas são depositadas pelos colaboradores na saída do trabalho;
- Colocar na máquina de lavar as máscaras juntamente com os uniformes para fazer higienização, para ter atrito suficiente para correta higienização, as máscaras são lavadas junto aos uniformes (máscaras brancas), as máscaras coloridas são lavadas separadas dos uniformes, visto que a máquina é menor e possui um modo de lavagem específico para máscaras, o que garante o atrito ideal para limpeza. Processos de higienização conforme tabelas 01 e 02.

Tabela 01 – MÁSCARAS COLORIDAS					
Etapa	Processo	Nível de água	Produto	Tempo	Temperatura
01ª	Lavagem	Baixo	LL-01-1 ml p/k	4 min	65° C
02ª	Desinfecção	Médio	LL 07-8 ml p/k	5 min	65° C
03ª	Enxágue	Alto	-	2 min	-
04ª	Neutralização	Alto	LL 04-2 ml p/k	2 min	ambiente

Tabela 02 – MÁSCARAS BRANCAS					
Etapa	Processo	Nível de água	Produto	Tempo	Temperatura
01ª	Umectação	Médio	LL-01 5 ml/Kg	4 min	
02ª	Enxague	Alto		1 min	
03ª	Lavagem	Baixo	LL-03 5 ml/Kg e LL-08 5 ml/Kg	20 min	65° C
04ª	Enxague	Alto		1 min	
05ª	Alvejamento	Baixo	LL-05 12 ml/Kg	13 min	45° C
06ª	Enxágue	Alto		1 min	
07ª	Enxágue	Alto		1 min	
08ª	Amaciamento	Médio	LL-04 8 ml/kg e LL-06 4 ml/Kg	4 min	



LL-01	Detergente umectante alcalino
LL-03	Detergente Alcalino
LL-08	Detergente Aditivo Alcalinizante
LL-05	Alvejante clorado (Cloro)
LL- 04	Neutralizador de Resíduo alcalino
LL-06	Amaciante
LL-07	Alvejante peróxido de hidrogênio
LA-14	Desincrustante Ácido

- Colocar as máscaras juntamente com os uniformes para centrifugação, após a centrifugação, as máscaras são colocadas na secadora;
- Deixar os uniformes permanecerem nas secadoras entre 40 (quarenta) e 50 (cinquenta) minutos, até que alcancem a temperatura de 65° (sessenta e cinco) graus. É importante não deixar ultrapassar essa temperatura, para evitar desgaste das roupas, devido à queima das do tecido;
- Ao alcançar a temperatura de 65° (sessenta e cinco) graus, acionar o botão resfriar para que as máscaras sejam resfriadas evitando que queimem as mãos dos colaboradores que irão retirá-las da secadora;
- Ao chegar a temperatura em torno de 47 (quarenta e sete) graus, acionar o botão para desligar. O processo de resfriamento dura em torno de 10 minutos;
- Retirar as máscaras de dentro da secadora e colocá-los nos carrinhos para serem transportado até a mesa para serem dobrados.
- Colocar as máscaras em sacolas plásticas e amarrá-las, leva-las até os pontos de entrega.

Observação: antes da manipulação das máscaras, o colaborador deverá higienizar as mãos com álcool em gel 70% ou biguanida.

Anexo 02

Relatório de inspeção

**RELATÓRIO DE INSPEÇÃO PADRÃO ESTABELECIMENTO****NOME FANTASIA:** Avenorte Avícola Cianorte LTDA**NÚMERO DO CNPJ:** 01.682.147/0001-71**ENDEREÇO:** Estrada para Fécula, Km 04 – Lotes 905 e 910, Zona Rural**TELEFONE:** (44) 3619-5544**CIDADE:** Cianorte – PR**Nº DE TRABALHADORES:** 3039**DATA DA VISTORIA:** 28/05/2020, 31/05/2020, 02/06/2020, 03/06/2020, 23/06/2020**MOTIVO DA INSPEÇÃO:** Monitoramento das ações referente ao termo de intimação N° 605276.**Procedimentos e processos de trabalho**

1. **Organizar os postos de trabalho de forma que haja um espaçamento de 2 metros entre os trabalhadores preferencialmente, ou distanciamento de no mínimo 1 metro ombro a ombro entre os trabalhadores na linha de produção.**
R: Item atendido parcialmente. No posto de trabalho de inspeção federal não há demarcação para manter o distanciamento mínimo de 1 metro ombro a ombro, os trabalhadores durante a jornada de trabalho aproximam-se. O responsável legal da empresa relatou que os trabalhadores foram orientados verbalmente quanto ao distanciamento, pois neste setor o Serviço de Inspeção Federal (SIF) não permite realizar as demarcações, nem utilização de proteção facial do tipo "face shield", e que estão utilizado a máscaras do modelo PFF2 e óculos de proteção. No setor de sala de corte o distanciamento ombro a ombro é inferior a 1 metro, sendo utilizado aparado como barreira entre os trabalhadores.
2. **Adaptar ou substituir bebedouros de jato inclinado, de modo que somente seja possível o consumo de água com o uso de copo descartáveis no bebedouro.**
R: Item atendido. Evidenciou-se a adaptação nos bebedouros eliminando o contato pela boca e mãos, sendo acionamento realizado por joelho ou pedal, e em alguns bebedouros o acionamento é realizado por sensores de movimento

13ª Regional de SaúdePraça da República nº 71- Centro
87200-127- Cianorte-Paraná-Brasil
Fone: (44) 3619-1908 scvsat13rs@sesa_pr.gov.br

3. **Disponibilizar copos descartáveis nos bebedouros.**

R: Item atendido.

4. **Retirar os dispenseres de temperos (azeite, vinagres, molhos) de uso compartilhado no refeitório de campanha;**

R: Item atendido.

5. **Os kits de utensílios (pratos, talheres, guardanapos de papel) deverão ser entregues por funcionário exclusivo para os trabalhadores que forem se alimentar.**

R: Item atendido.

6. **Realizar o distanciamento entre as mesas do refeitório de forma que a distância seja de 2 metros entre os funcionários, evitando aglomeração;**

R: Item atendido. Evidenciou-se marcações no piso para identificar onde estas mesas devem ser dispostas; Marcação na mesas intercalando os assentos; Instalação de acrílico com proteção frontal e lateral; Implantação de refeitório de campanha para reduzir fluxo de pessoas.

7. **Retirar/ou isolar a catraca na entrada do refeitório favorecendo o trabalhador empurrar o dispositivo utilizando as mãos;**

R: Item atendido.

8. **Providenciar ventilação adequada no refeitório de campanha que permita a troca de ar durante as refeições;**

R: Item atendido.

9. **Apresentar os procedimentos adotados para evitar aglomerações nos vestiários durante as trocas de roupas mantendo o distanciamento de 1 metro entre os trabalhadores;**

R: Item não atendido. Evidenciou-se durante essa inspeção um responsável pela organização do distanciamento durante a troca de roupa e na formação de filas; No entanto em alguns momentos os trabalhadores não mantiveram o distanciamento de 1 metro e há ausência de marcações de distanciamento nos bancos dentro do vestiário feminino.

10. **Instituir procedimento para que o trabalhador que apresentar sinais e sintomas de síndrome gripal não embarque o meio de transporte;**

R: Verificado a utilização de termômetros a laser na entrada da empresa, e observado que cada veículo de transporte coletivo possui um monitor que acompanha embarque e desembarque dos trabalhadores.

11. **Retirar as cortinas de tecido no transporte coletivo de trabalhadores;**

13ª Regional de SaúdePraça da República nº 71- Centro
87200-127- Cianorte-Paraná-Brasil
Fone: (44) 3619-1908 scysat13rs@sesa_pr.gov.br

R: Item atendido parcialmente. Evidenciou-se que os ônibus que estavam na troca do turno não apresentavam cortinas. No entanto observou-se utilização pelos trabalhadores de cobertores e tecidos em algumas janelas.

12. Disponibilizar Máscaras de proteção facial do tipo artesanal fornecidas aos trabalhadores conforme especificações da Norma Regulamentadora NR-06 de Segurança e Saúde no Trabalho, e certificação nos termos da norma ABNT PR 1002;

R: Item atendido. Encaminharam cópia da nota fiscal de compra das máscaras de tecido. Durante a reinspeção mostraram o novo modelo adotado.

13. Utilizar de marcas, placas ou outras sinalizações para que os trabalhadores mantenham sua localização e respectivo distanciamento;

R: Item atendido.

14. Evitar a prática de anotação em papéis e circulações dos mesmos;

R: Evidenciou-se a prática de anotação em papéis. A empresa alega que reavaliou itens de controles, reduzindo-os. Os controles essenciais serão preenchidos individualmente, sem compartilhamento, e ao finalizar os registros, estes serão armazenados em local específico e mantidos em quarentena por no mínimo 07 dias.

15. Implementar medidas para controle de acesso do público externo ao escritório, para diminuir a intensidade e duração do contato;

R: Item atendido.

16. Assegurar o distanciamento de no mínimo 1,5 metros entre as recepcionistas;

R: Item atendido.

17. Fiscalizar o uso das proteções pelos trabalhadores, durante a inspeção trabalhadores do descarregamento das aves não estavam utilizando proteção facial "face shield", sendo que os mesmo ficam com distanciamento inferior a 1 metro;

R: Item atendido.

18. Aumentar a disponibilização de material informativo como impressos e áudios com orientações referentes aos cuidados com a higienização e medidas de prevenção;

R: Item atendido.

19. Comprovar que realizam medidas de vigilância passiva recomendadas pelas autoridades sanitárias Nacionais e Internacionais, com vistas à identificação precoce de sintomas compatíveis com a COVID-19;

R: Constatado a realização de medidas passíveis. Na entrada da empresa próximo ao desembarque dos ônibus, foi instalado uma tenda, com a finalidade de realizar a triagem dos trabalhadores, os que apresentarem sintomas gripais não terão acesso a empresa. No ambulatório dentro da empresa houve a instalação de barreira física na área de espera, separando os colaboradores sintomáticos e a instalação do exaustor foi realizada, necessitando de acabamento interno nas tubulações.

20. Adequar o fluxo do trabalhador suspeito de COVID-19, da chegada na empresa até o atendimento médico, é inadequado. Estes são identificados na barreira sanitária, na entrada e encaminhados ao ambulatório pelo mesmo trajeto dos demais, além de não haver local de espera exclusivo;

R: Observado que na chegada dos ônibus, os trabalhadores aguardam dentro dos veículos até a ordem de descida, esta ordem agora é dada pelo monitor de cada veículo, para não gerar aglomeração. Próximo ao portão de entrada da empresa na tenda armada, verificam-se temperatura e analisam as queixas do colaborador, se sinais clínicos apresentados e ou temperatura alterada o funcionário não entra na empresa, sendo conduzido ao município de origem com veículo exclusivo para esse fim.

21. Providenciar para que o consultório médico é pouco ventilado;

R: Na reinspeção, finalizada a instalação do exaustor, porém necessitando de acabamento interno nas paredes por onde passa as tubulações. Referido pela Enfermeira do Trabalho Roberta que este trabalho será realizado pela mão de obra da empresa.

22. Adequar o fluxo dentro do ambulatório, de forma que os trabalhadores com suspeita de COVID-19 não compartilhe o mesmo ambiente dos outros a serem atendidos e garantir para que seja realizada higienização do local entre atendimentos;

R: Item atendido. Verificou-se que há separação da entrada do atendimento de pacientes clínicos e com síndromes gripais. Há funcionária da limpeza disponível no setor, para limpeza e desinfecção.

23. Disponibilizar e exigir o uso de máscara cirúrgica dos trabalhadores em caso de suspeita de COVID-19, para ser encaminhado ao ambulatório;

R: Verificado o fornecimento de máscaras cirúrgicas, aos trabalhadores com queixas de síndrome gripal ou com alteração de temperatura corporal.

24. Comprovar que a empresa consegue rastrear o trabalhador em todos os seus locais de permanência de modo que em caso suspeita de COVID-19, consigam

assegurar a quarentena para todos os trabalhadores que tenham tido contato em um raio de 1,5 metros;

R: A empresa possui registro dos casos suspeitos e até o presente momento rastreia setor de trabalho e assegura quarentena dos trabalhadores que tiveram contato em um raio de 1,5 metros, porém o afastamento dos trabalhadores do ônibus que sentam próximo ao suspeito só é realizado após resultado do exame que não afasta a contaminação dos demais.

25. Realizar supervisão dos prestadores de serviços de transporte coletivo. Em específico quanto à higienização dos ônibus que é realizada fora do ambiente da empresa;

R: Constatado que em alguns veículos as janelas estavam fechadas sendo a abertura de ventilação pelo teto. Observou-se que os trabalhadores que utilizam as Vans não apresentam distância adequada no interior do veículo e que trabalhadores nos ônibus de transporte sentados lado a lado, quando questionados relatam que eram casais.

26. Comprovar que registra todos os treinamentos/orientações realizadas aos trabalhadores terceirizados e motoristas de transporte de carga, quanto aos cuidados pertinentes a prevenção do COVID-19;

R: Os treinamentos/orientações são encaminhados via grupo de Whatsapp, e para confirmar o recebimento, estes receberão confirmando ciência. As evidências estão no anexo 26.

27. Comprovar que a empresa advertiu os gestores dos contratos de prestação de serviços terceirizados quanto a responsabilidade da empresa contratada em adotar todos os meios necessários para conscientizar e prevenir seus trabalhadores acerca dos riscos do contágio do coronavírus e da obrigação de notificação da empresa contratante, quando do diagnóstico de trabalhador com a doença;

R: Os treinamentos/orientações são encaminhados via grupo de Whatsapp, e para confirmar o recebimento, estes receberão confirmando ciência. As evidências estão no anexo 27- A e B.

CONCLUSÃO:

Após a realização da inspeção no dia 28/05/2020 foi emitido Termo de Intimação para adequação, com prazo de quarenta e oito horas, a contar da data de ciência no dia 30/05/2020. No período de 29/05/2020 a 31/05/2020 a empresa já havia programado uma paralisação na área de produção. No dia 31/05/2020 realizou-se a reinspeção, e constatou-



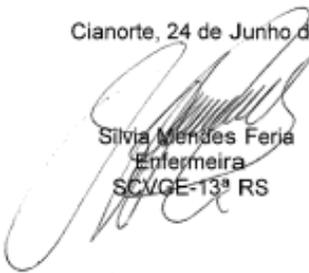
se o cumprimento parcial das irregularidades descritas acima, atendendo as recomendações preestabelecidas, antes que a empresa retornasse a atividade. Realizou-se nova reinspeção nas datas 02/06 e 03/06/2020 para verificação de pendências citadas no termo de intimação.

No dia 23/06/2020 por determinação do Chefe de Divisão em Vigilância em Saúde a equipe da 13ª RS retornou a empresa para monitoramento das ações acima citadas, foram acompanhados pelos Técnicos de Vigilância Sanitária do município de Cianorte, representados por Emerson Domingos Pereira, Leandro de Souza, Luzia Zélia Pereira, Talita Novo Pimentel.

Conclui-se que a empresa realizou o cumprimento de acordo com o descrito em cada item. O afastamento dos contatos próximos do caso suspeito, que utilizam o mesmo transporte deverá ser realizado de imediato não aguardando resultado de exame. Salienta-se a importância do acompanhamento frequente das ações implantadas na empresa pela Visa Municipal de Cianorte, para que as medidas adotadas até o presente momento sejam constantes, tendo em vista a situação epidemiológica da pandemia.

Cianorte, 24 de Junho de 2020.


Adriana Angelotti Esteves
Técnica em Seg. Trabalho
SCVSAT/CEREST-13ª RS


Silvia Mendes Faria
Enfermeira
SCVGE-13ª RS


Anésio José Flach
Inspetor de Saneamento
SCVSAT-13ª RS


Rogério Sossai
Chefe DVVGS -13ª RS