



**Reaprender e recomeçar no mundo do trabalho na pandemia e pós-pandemia Covid-19:  
Resenha sobre o e-book Protocolos Covid-Free**

Carla Jorge Machado<sup>1</sup>

Claudia Cristina de Aguiar Pereira<sup>2</sup>

Amanda Batista Marcelino<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Doutora pela *Johns Hopkins University*, USA. Bacharel em Administração pela Pontifícia Universidade Católica de Minas - PUC/Minas. Pesquisadora do Núcleo de Promoção de Saúde Paz da Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Minas Gerais – UFMG. E-mail: [carlajmachado@gmail.com](mailto:carlajmachado@gmail.com)

<sup>2</sup> Doutora pela *University of Wisconsin*, USA. Professora do Departamento de Medicina Preventiva e Social – Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Minas Gerais - UFMG. E-mail: [pereirac.claudia@gmail.com](mailto:pereirac.claudia@gmail.com)

<sup>3</sup> Pesquisadora do Departamento de Administração e Planejamento em Saúde - Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca, Fundação Oswaldo Cruz – ENSP-Fiocruz. E-mail: [dudamarcelino@gmail.com](mailto:dudamarcelino@gmail.com)

A pandemia de COVID-19 transformou o mundo do trabalho. Enquanto o número de infecções por SARS-CoV-2 continua a aumentar em muitas partes do mundo, alguns países estão agora se preparando para sustentar taxas decrescentes e reativar suas economias. Governos, empregadores e trabalhadores e suas respectivas organizações possuem um papel fundamental a desempenhar para um retorno seguro ao trabalho. Isso requer cooperação e ação coordenada, pois práticas inseguras de trabalho representam ameaça à saúde<sup>1</sup>. Alguns países emitiram orientações nacionais visando um retorno seguro ao trabalho. Para a reativação de economias de modo sustentável, os trabalhadores precisam se sentir seguros em seus locais de trabalho<sup>1</sup>.

O *e-book* Protocolo Covid-Free, elaborado pela Confederação Nacional de Turismo (CNTur) é uma iniciativa brasileira que caminha no sentido de prover orientações aos trabalhadores de bares, hotéis, restaurantes e similares<sup>2</sup>. Trata-se de um conjunto de recomendações higiênicas e sanitárias e, segundo os organizadores, trata-se de material o mais completo produzido até agora na literatura brasileira, que teve a contribuição de especialistas de diversas áreas.

O Capítulo 1 – *Hotéis e meios de hospedagem* – consta de 24 itens. Trata do uso de máscara pelos trabalhadores (chamados com frequência no texto de colaboradores), limpeza e higienização dos quartos, normas para alimentação, ventilação dos quartos, situações gerais e específicas para o uso de álcool em gel e fechamento de espaços para reuniões, que só poderão ser reabertos após a pandemia.

O Capítulo 2, denominado *Bares, restaurantes e similares*, consta de seis sub capítulos. O sub capítulo 2.1, com 27 itens, *Adequação das instalações*, aborda o espaçamento entre as mesas, o uso do álcool em gel, e as opções de oferecimento dos alimentos e talheres. Chama a atenção as opções que são dadas para a disposição e entrega de alimentos, mesmo em caso de bufê, que podem ser embalados separadamente, ou alternativamente, servidos pelos trabalhadores e não pelo público. O sub capítulo 2.2, *Procedimento e orientações aos colaboradores*, com 18 itens, repete algumas recomendações já citadas, tratando ainda do uso e manuseio dos uniformes e condutas ao sair e chegar da residência. Mas, vai além, por priorizar condutas que fortalecem o espírito de equipe, com a ideia de reuniões diárias. *Orientações para os clientes* é o sub capítulo 2.3, e enfatiza a necessidade de comunicar de forma clara aos clientes as recomendações de boas práticas e seguranças, sendo esta a maior virtude do sub capítulo, que está constituído por oito itens. Já 2.4 trata de *Informações específicas para*

*utensílios*, com ênfase na proteção dos alimentos – que devem ser tampados sempre que possível – talheres e formas de lavagem de louças, e consta de 11 itens. Os sub capítulos 2.5 (*Sobre o pagamento*) e 2.6 (*Entregadores Delivery*) encerram o Capítulo 2. *Sobre o pagamento*, com cinco itens, trata basicamente das barreiras físicas e distanciamento e entre aquele que paga e aquele que recebe, mas não dá a devida atenção ao pagamento feito em espécie – o que requereria outras explicações de manuseio, que não são informadas. Contudo, esse problema é em parte redimido em um item de *Entregadores Delivery*, onde se lê: “combine com o cliente pagamento online. Se não for possível, coloque o troco em saquinhos” (p. 22)<sup>2</sup>. Esse item também trata das obrigações das empresas terceirizadas de entrega frente aos seus funcionários, como a necessidade de fornecimento de máscaras e de afastamento de colaboradores com sintomas de COVID-19.

O Capítulo 3 – *Turismo e Eventos*– abarca quatro sub capítulos. Os dois primeiros, (3.1. *Para colaboradores*; 3.2 *Para clientes*) constam de um item cada, sendo que, em, *Para colaboradores*, lê-se: “treinamento de protocolos de fornecedores: receber dos fornecedores (companhias aéreas, hotéis, cruzeiros, aeroportos, parques, etc.) treinamento constante sobre seus produtos” (p. 23)<sup>2</sup>. Já em *Para clientes*: “fornecer ao cliente informações sobre os protocolos dos destinos e fornecedores envolvidos na viagem adquirida” (p.24)<sup>2</sup>. Ou seja, a visão central nesses dois sub capítulos é de comunicar e prover a mensagem da melhor forma possível. O sub capítulo seguinte 3.3, denominado *Para Venues, organizadores de eventos e prestadores de serviços para eventos*, com 13 itens, trata das adequações a serem feitas ao se realizar um evento. Reforça que, medidas de distanciamento, higienização e circulação devem ser rigorosas que se deve evitar atividades promocionais. Enfatiza, ainda, a proibição da oferta de bebidas e alimentos. Sugere-se que a comunicação durante a realização do evento, deve ser feita prioritariamente por meio de aplicativo e que o contato dos participantes deve ser armazenado por pelo menos um mês após realização do evento. O sub capítulo 3.4 *Na alimentação* encerra o capítulo 3 e repete recomendações já citadas acerca dos cuidados com o bufê, higienização e enfatiza o uso de protetores acrílicos para separação dos clientes dos alimentos, e dos funcionários que servem os alimentos.

O Capítulo 4 denominado *Orientação Jurídica (equipamento de proteção individual)* trata do fornecimento dos equipamentos de proteção individual ao empregado, dispondo que, o fornecimento gratuito e a fiscalização do uso, são de responsabilidade da empresa/empregador.

Os Capítulos 5 e 6 tratam da higiene. O Capítulo 5 – *Orientações de higiene e prevenção à saúde* – aborda cuidados individuais necessários. Detalham-se orientações acerca da correta maneira de se lavarem das mãos. Indica o distanciamento social de dois metros, recomendando a etiqueta social de cuidado com os outros, orientando cobrir a boca e nariz e ao tossir ou espirrar. Ressalta que, devem ser evitados toques desnecessários no rosto e não se deve ter contato físico com outras pessoas. Contudo, deve-se manter a cordialidade. O Capítulo 6, denominado *A importância da higiene das mãos!* Reforça de forma ilustrativa, como deve ocorrer a correta higienização das mãos tanto com o álcool em gel ou água e sabonete.

O Capítulo 7 – *Use a máscara facial corretamente* – sintetiza informações sobre o correto uso e higienização de mascarás e protetores faciais. O primeiro item denominado *Atenção na hora de colocar a máscara*, traz orientações sobre o correto uso e manuseio deste item e ressalta a importância que a boca e nariz estejam totalmente cobertos. O segundo item - *Tempo de uso e higienização das máscaras* – aborda os tipos de máscaras disponíveis no mercado. Aponta que existem máscaras destinadas ao uso pelos profissionais de saúde e, máscaras que são indicadas à população em geral. O capítulo orienta ainda sobre a forma correta de higienização destes itens, detalhando o seu correto manuseio e tempo ideal de uso. Destaca-se a utilização do protetor tipo visor que, em seu uso, atua como protetor salivar, protegendo os alimentos de contaminação. O terceiro e último item denominado *Indicação para uso dos visores/máscaras* – trata sobre quem deve fazer uso das máscaras. Portanto, o protocolo visa orientar e repassar ações higiênicas e sanitárias a serem executadas para que, as atividades possam ser retomadas de forma segura, o que fará parte da nova normalidade.

A obra é acompanhada de várias ilustrações para tornar o conteúdo mais próximo dos leitores. Documentos oficiais são citados, mas a obra carece de uma lista final de referências para facilitar a consulta. Ressalta-se que não se trata de uma publicação com recomendações governamentais oficiais como, por exemplo, as que foram divulgadas pelo governo escocês<sup>2</sup>. Por fim, sugere-se que o material seja atualizado com frequência frente aos novos desafios constantes impostos pela pandemia, principalmente aos setores da economia abordados. Por fim, recomenda-se que outros públicos conheçam a obra, principalmente os usuários dos serviços de hospitalidade e alimentação em geral.

## REFERÊNCIAS

- 1 – Basu S, Baster K, Giri P, Getting Back to Work: Risk Assessing Personal Vulnerabilities to COVID-19, *Public Health*, <https://doi.org/10.1016/j.puhe.2020.06.031>.
- 2–CNTur. Protocolos Covid-Free [https://sinhoresosasco.com.br/wp-content/uploads/2020/06/E-book-Covid-Free\\_.pdf](https://sinhoresosasco.com.br/wp-content/uploads/2020/06/E-book-Covid-Free_.pdf) Acessado em 24 de junho de 2020.
- 3–Scottish Government. Coronavirus (COVID-19): tourism and hospitality sector guidance <https://www.gov.scot/publications/coronavirus-covid-19-tourism-and-hospitality-sector-guidance/> Acessado em 24 de junho de 2020.