

## **O que é Coronavírus (Covid - 19 – Sars-Cov-2)**

Coronavírus é uma classe de vírus que provocam doenças com sintomas parecidos com os de uma gripe comum, mas com características de fácil contaminação. Este de 2020 é o Sars-Cov-2, que provoca a doença respiratória Covid-19 e, por isso, chamado de novo Coronavírus.

A evolução para complicações no sistema respiratório acontece, principalmente, em pessoas com imunidade comprometida (pela idade avançada ou por doenças preexistentes). O meio de transmissão da Covid-19 é o mesmo de outros tipos de gripe: por dispersão de gotículas de secreção, através do nariz, boca, olhos - tosse, espirro, contato ou manuseio de objetos e superfícies contaminadas que depois levam as mãos aos olhos ou a boca e com período de incubação breve. Por isso é fundamental manter hábitos rigorosos de higiene, como lavar as mãos com frequência e da forma correta.

Importante manter a calma e só procurar os órgãos de saúde de sua cidade se houver, somado aos sintomas de uma gripe comum, problemas respiratórios e/ou histórico de contato com pessoas infectadas pelo novo Coronavírus.

O mundo científico e as instituições de saúde estão muito bem preparadas para este momento do surgimento de uma nova infecção. Em pouquíssimo tempo o vírus foi isolado e todo seu genoma identificado e mapeado.

Vacinas ainda estão sendo desenvolvidas e a prevenção ainda é o método mais eficiente de evitar o contágio.

Importante seguir os protocolos divulgados pelas autoridades e órgãos de saúde, pois para tempos extraordinários como esses, as medidas também são impactantes e muitas vezes surpreendentes e inovadoras.

Algumas cidades brasileiras já dispõem de serviço domiciliar de coleta, quando constatada a indicação para testagem. Busque informação junto a Secretaria de Saúde do seu município através do site ou telefones divulgados.

## **Superar a Crise**

“Motivação é um processo responsável por impulsos no comportamento do ser humano para uma determinada ação, que o estimula a realizar suas tarefas de forma que o objetivo esperado seja alcançado de forma satisfatória”.

O homem é movido por uma força interior, mas para que seja satisfatória e traga bem-estar, é estimulado por fatores externos.

Pessoas e grupos se motivam primeiramente por uma causa: bem-estar da coletividade, ajuda ao próximo, bem comum. Depois, por ordens e obrigações de chefias.

Sendo assim, explicando a importância deste momento de grande impacto e atuação diferenciada em todo o mundo, todos se sentirão responsáveis pelo próximo e saberão da importância de suas atitudes individuais.

O gerenciamento da crise trará confiança para a equipe, para que se mantenha focada nas ações assertivas e de superação, fundamentais neste momento.

Quando tudo passar, será reconhecido o poder da união e a importância da atuação de cada pessoa pelo bem de todos.

Juntos somos mais fortes!

## **Cuidados e Boas Práticas – dicas e sugestões**

As padarias têm normas de boas práticas instaladas e procedimentos para evitar transmissão de doenças por contágio e estas orientações servem para o atual momento do novo coronavírus, de modo reforçado.

Então, é importante ressaltar a execução rigorosa dos procedimentos, mas fundamental identificar alguns pontos que devem ser destacados, tanto em relação ao trabalho nas empresas, bem como na relação diária com seus clientes e nas famílias de cada um.

A ABIP apresenta algumas dicas e sugestões para que, na prática, as empresas possam tomar medidas de ajustes nos seus processos, lembrando a importância de manter a calma, filtrar o enorme volume de notícias e informações divergentes, que contribuem como fator de insegurança.

Importante manter o foco no negócio, a normalidade das atividades, com os devidos cuidados e enxergar novas oportunidades de negócios para o momento.

### **Delivery**

Um dos principais pontos sugeridos é que as padarias e confeitarias que já tem sistema de delivery, ampliem sua divulgação e atuação, tornando uma opção cada vez mais atrativa para o cliente.

As empresas que ainda não têm, podem implantá-lo numa rápida associação com empresas terceirizadas e/ou aplicativos e terem, de imediato, opções diferenciadas de atendimento ao cliente.

Lojas localizadas em regiões de proximidade com grandes condomínios podem promover uma reunião com a coordenação dos mesmos e montarem um atendimento diferenciado, visto que se a população está sendo incentivada a permanecer mais em seus domicílios e as padarias são lojas de proximidade, o cliente poderá ser atendido rapidamente nas suas demandas.

### **Dicas e sugestões**

- 1 Converse com os funcionários e explique a eles o que está acontecendo e que não há razão para alarme. Reforce a importância de seguir os procedimentos de higiene na produção, nas áreas de venda, lanchonete, restaurante, bem como nos setores de estoque, pré-pesagem, limpeza e administrativo.  
Ressalte a importância de manterem os bons hábitos em suas famílias e por todos os locais em que transitem, multiplicando o fator orientador e educador de higienização.
- 2 Lavar as mãos é um dos pontos mais importantes para todos e durante todo o dia – nos locais de trabalho e na residência, bem como fazer uso do álcool gel durante trajetos de ônibus, carro, ponto de ônibus, em outras lojas e ambientes por qual cada um transite, aonde há limitação da velha e eficiente dupla “água e sabão”.

É importante que o efeito multiplicador desta atividade seja reforçado intensamente. Para isso mantenha as áreas de produção e loja com sabão, papel toalha e álcool 70%. Instale mais cartazes orientando a forma correta de lavar as mãos e chamando a atenção para este hábito de higiene.

3 - Implante nas padarias os **Cinco Minutos da Saúde** - no início de cada turno uma conversa rápida e objetiva (em pé e em círculo para que todos se vejam, reforçando o poder da equipe) tratar os assuntos normais do dia e promover lembretes dos pontos que precisam ser reforçados, corrigidos e implantados. Passe informações de real comprovação, úteis, motivacionais e descarte notícias falsas e alarmantes.

- 4- Álcool gel é outra maneira eficaz de manter as mãos higienizadas quando sabão e água não são de fácil acesso.  
Disponibilize para os funcionários e clientes na loja, mantendo um frasco de álcool gel 70% ou, na falta deste, álcool líquido 70% e papel toalha. ( Atenção – mantenha distância de álcool perto de fogo e calor)
- 5- Na área de autoatendimento, bem como nos buffets é uma boa iniciativa ter um frasco de álcool gel e papel toalha junto aos pegadores de pães, salgados, saladas, colheres, etc.
- 6- Receber os clientes disponibilizando luvas plásticas é outra boa iniciativa, desde que usadas adequadamente e sem o fator multiplicador de contaminação.
- 7- Importante que os caixas e funcionários do atendimento ao cliente façam uso constante do álcool gel higienizando suas mãos bem como balcões, mesas, check-outs, corrimão, teclados de computadores, máquinas de cartão e áreas de contato generalizado.
- 8- A higienização das cestinhas e carrinhos de compras pode ser feita por funcionário dedicado a tarefa, com papel toalha e álcool gel 70%, reforçando ao cliente a preocupação do estabelecimento.  
Também mostra e elevado nível de preocupação das padarias e confeitarias se os funcionários destinados a estas tarefas estiverem devidamente identificados e/ou trajando jaleco branco.
- 9- Não manter pratos, talheres, copos e guardanapos expostos. Embalagens individuais ou caixas herméticas aonde possam ficar acondicionados são indicados.
- 10- Ambientes de produção e loja ventilados e com exaustão adequadas são importantes, Verifique se a manutenção dos aparelhos de ar-condicionado está em dia e os filtros limpos.

- 11- Sugestão para lojas que contém catracas é a higienização das fichas antes da entrega ao cliente ou, se possível, a suspensão temporária do uso das catracas.
- 12- Intensifique a limpeza de pisos, maçanetas, banheiros e áreas de grande circulação na empresa com álcool gel ou solução de água sanitária.
- 13- Adote sistemas alternativos de chegadas e saídas dos turnos de funcionários, dos horários de almoço e intervalos, evitando elevado número de pessoas reunidas – 5 minutos de intervalo em cada etapa são suficientes para manter vestiários, refeitórios e áreas comuns com menos pessoas.
- 14- Como medida educativa, uma sineta pode ser tocada na padaria de hora em hora – produção e loja – para que todos lembrem de higienizar suas mãos. Isso traz uma dinâmica diferente e mexe com todos – funcionários e clientes.
- 15- Transforme cumprimentos de beijos e abraços em formas alternativas, como brincadeiras com os pés e cotovelos.
- 16- Orientar para que as filas tenham distanciamento maior entre as pessoas, respeitando a distância ideal de 1 metro.
- 17- Aumentar o distanciamento entre as mesas para 2 metros sem as cadeiras e 1 metro considerando as cadeiras.
- 18- Usar baldes com solução sanitizante com cloro para desinfetar pegadores de mãos e utensílios em geral da padaria.
- 19- Máscaras devem ser utilizadas somente por pessoas do grupo de risco ou que contenham algum quadro infeccioso.
- 20- Reforçar a vacinação de toda a equipe de funcionários e empresários.
- 21- Padarias que tem espaço para bares e happy hour podem analisar a restrição deste tipo de atividade, visto que é a sugestão do Ministério da Saúde.

**Notícias Falsas** – a propagação de notícias sobre a Covid-19 parece ser ainda mais rápida e nociva do que o próprio vírus. A indicação de soluções caseiras e medidas extremas não tem vindo de fontes confiáveis e, portanto, sugerimos que não sejam consideradas.

Verifique toda e qualquer informação relevante no site do Ministério da Saúde [www.saude.gov.br/coronavirus](http://www.saude.gov.br/coronavirus) que também tem notícias atualizadas que auxiliam o esclarecimento da população.

Dúvidas pontuais contate o [Disque Saúde 136](tel:136)

Referências:

[www.saude.gov.br](http://www.saude.gov.br)

[www.cni.org.br](http://www.cni.org.br)

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

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