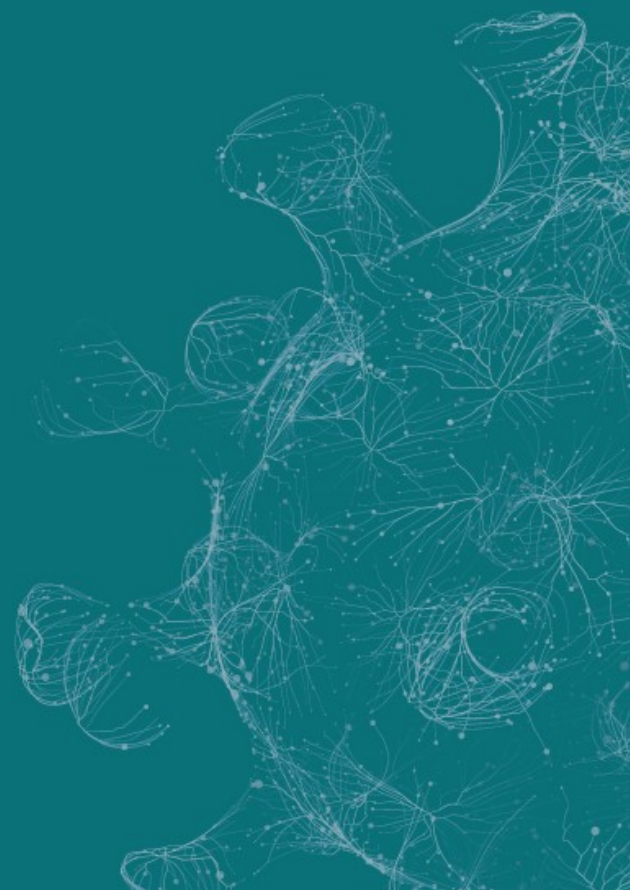


# Equinor's Health and Safety Guidance to Contractors and Suppliers for Office Reopening during COVID-19

*Orientações sobre Saúde e Segurança aos Contratados e Fornecedores Equinor sobre a Reabertura do Escritório durante a COVID-19*

08.09.2020



In the current pandemic scenario that affects the entire world, Equinor is dedicating all efforts to promote safety in our operations and implementing numerous measures that aim at three objectives: maintaining the health and safety of our people, preventing the transmission of Coronavirus and continuing our business.

We need more than ever to put our values into practice, working together and collaboratively, taking care of each other, having the courage to make the best decisions in favor of our group, and being open to the challenges and changes that this period has been imposing on us. It has not been easy, and we recognize the efforts during this period, with the certainty that it will be temporary.

Safety is Equinor's top priority and, again, everyone – employees, contractors and suppliers – is an essential part of that process. In order to safeguard people's safety, we count on everyone's usual dedication and commitment for strictly following the measures and requirements described herewith.

This guideline describes the main activities adopted by Equinor Brazil during COVID-19 pandemic in order to safeguard the health of our entire team as well as the continuity of the operation of our business in the office.

We are aware that social distancing is one of the most effective ways to reduce coronavirus transmission, so keeping a safe distance is one of our main safety measures. COVID-19 is a respiratory illness, and the primary transmission route is through person-to-person contact and through direct contact with respiratory droplets generated when an infected person coughs or sneezes.

**All contractors must ensure compliance with these measures by its employees working for Equinor Brasil. Any breach of the recommendations described herein will be dealt with according to contractual provisions. It is expected that contractors have a back-up plan for replacement of personnel that fails to comply with safety protocols, if necessary.**

Therefore, and until further additional adjustments are required, we have prepared the following document to assist you on answering questions from your employees, suppliers and/or contractors prior to returning to the office.

No atual cenário de pandemia que atinge todo o mundo, a Equinor está envidando todos os esforços para promover a segurança em nossas operações e implementando inúmeras medidas que visam a três objetivos: manter a saúde e a segurança de nossos colaboradores, prevenir a transmissão do Corona vírus e dar continuidade às nossas atividades.

Precisamos, mais do que nunca, colocar em prática nossos valores, trabalhando juntos e de forma colaborativa, cuidando uns dos outros, tendo a coragem de tomar as melhores decisões em favor do nosso grupo e estando abertos aos desafios e mudanças que este período tem imposto sobre nós. Não tem sido fácil e reconhecemos o esforço realizado neste período, com a certeza de que será temporário.

A segurança é a principal prioridade da Equinor e, novamente, todos – funcionários, contratadas e fornecedores – são uma parte essencial desse processo. Para salvaguardar a segurança das pessoas, contamos com a habitual dedicação e empenho de todos no cumprimento rigoroso das medidas e requisitos aqui descritos.

Esta diretriz descreve as principais atividades adotadas pela Equinor Brasil durante a pandemia COVID-19 com o objetivo de salvaguardar a saúde de toda a nossa equipe, bem como a continuidade da operação de nossas atividades no escritório.

Estamos cientes de que o distanciamento social é uma das formas mais eficazes de reduzir a transmissão do corona vírus. Portanto, manter uma distância segura é uma das nossas principais medidas de segurança. A COVID-19 é uma doença respiratória e a principal via de transmissão é por contato entre pessoas e por contato direto com gotículas respiratórias geradas quando uma pessoa infectada tosse ou espirra.

**Todas as contratadas devem garantir o cumprimento dessas medidas por seus funcionários que estão a serviço da Equinor Brasil. Qualquer violação das recomendações aqui descritas será tratada de acordo com as disposições contratuais. Espera-se que as contratadas tenham um plano de reserva para substituição de pessoal que não atenda aos protocolos de segurança, caso necessário.**

Desta forma, e até que ajustes adicionais sejam necessários, preparamos o seguinte documento para ajudá-lo a responder às perguntas de seus funcionários, fornecedores e/ou contratadas antes de retornar ao escritório.

# 1

**General safety recommendations**

*Recomendações gerais de segurança*

## 1. General safety recommendations

- a. Whenever possible, clean your hands – cleaning should be done by washing your hands frequently with soap and water for at least 40 seconds):



- With appropriate hand hygiene, gloves are not necessary for workers who are not involved in food preparation

Hand washing must be performed as described on the next page:

- Key times to clean hands include:
  - Before, during, and after preparing food
  - Before eating food
  - After using the toilet
  - After blowing your nose, coughing, or sneezing
  - After putting on, touching, or removing cloth face coverings
- Additional workplace-specific times to clean hands include:
  - Before and after work shifts and periodically throughout shift
  - Before and after work breaks
  - After touching objects that have been handled by others
  - Before putting on and taking off disposable gloves when performing food prep

## 1. Recomendações gerais de segurança:

- a. Limpe as mãos sempre que possível, lavando-as frequentemente com água e sabão por pelo menos 40 segundos):

- Com a higiene adequada das mãos, os funcionários que não estão envolvidos no manuseio de alimentos não precisam usar luvas

Lave as mãos conforme mostrado na próxima página::

- Os principais momentos em que devemos higienizar as mãos são:
  - Antes, durante e depois de manusear alimentos
  - Antes de comer
  - Depois de ir ao banheiro
  - Depois de assoar o nariz, tossir ou espirrar
  - Depois de colocar, tocar ou remover as proteções de pano do rosto
- Outros horários específicos do local de trabalho para limpar as mãos são:
  - Antes e depois dos turnos de trabalho e periodicamente durante todo o turno
  - Antes e depois dos intervalos de trabalho
  - Depois de tocar em objetos que foram manuseados por outras pessoas
  - Antes de colocar e tirar luvas descartáveis para o manuseio de alimentos

# How to clean your hands

## *Meio correto de higienização das mãos*



**Wet your hands with water**  
Molhe as mãos com água



**Apply enough soap to cover your hands.**  
Espalhe o sabonete por toda mão



**Rub your hands together**  
Ensaboe e friccione as palmas das mãos



**Rub your hands together and clean in between your fingers**  
Entrelace e friccione os espaços interdigitais



**Rub the back of the other hand and clean in between your fingers**  
Esfregue a palma da mão contra o dorso, entrelaçando os dedos



**Rub the back of your fingers against your palms**  
Esfregue o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta



**Rub your thumb using your other hand.**  
Esfregue o polegar direito, com o auxílio da palma da mão



**Rub the tips of your fingers on the palm of your other hand.**  
Friccione as polpas digitais e unhas contra a palma da mão

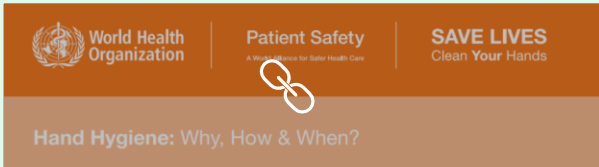


**Don't forget to wash your wrists**  
Esfregue o punho com auxílio da palma da mão



**Dry your hands completely with a disposable towel.**  
Seque as mãos seguido dos punhos com papel-toalha descartável

b. If there is no soap and water, use alcohol gel 70%



b. Se não houver água e sabão, use álcool gel 70%



c. If you are going to cough and/or sneeze, do it on a tissue (make sure to throw it away after each use), or cough and/or sneeze in your arm/elbow - never on your hands;

d. Avoid touching your face – eyes, mouth and nose are the main entrance points for the virus;

e. Always wear a face mask whilst in the office premises;

f. Handshakes and personal greetings must always be avoided;

g. Do not touch other employees' personal objects (e.g. backpacks, suitcases, etc.);

h. Keep a 2 meters distance from the people around you:

**Physical distancing means maintaining a distance of at least 2 meters (6 feet) or more between persons. By practicing physical distancing, you are less likely to be exposed to a respiratory virus:**

- Do not report to Equinor Office if you are exhibiting any of the COVID-19 symptoms, even if mild;
- Practice physical distancing inside the office building at all times;
- Always avoid physical contact with people who have flu like symptoms;
- Use technology for communication as much as possible to avoid face to face encounters;
- Limit any casual interactions that may normally occur with others;
- Where possible use technology (such as scanning equipment) for proof of delivery;
- Have sanitizer and soap present and visible for all staff to use and refill regularly;

c. Se for tossir e/ou espirrar, use um lenço de papel (certifique-se de jogá-lo fora após cada uso) ou o braço/cotovelo. Nunca nas mãos para tossir ou espirrar;

d. Evite tocar no rosto: olhos, boca e nariz são os principais pontos de entrada do vírus;

e. Sempre use uma máscara facial enquanto estiver nas instalações do escritório;

f. Apertos de mão e saudações pessoais devem sempre ser evitados;

g. Não toque em objetos pessoais de outros funcionários (por exemplo, mochilas, malas, etc.);

h. Mantenha uma distância de 2 metros das pessoas ao seu redor:

**Distanciamento físico significa manter uma distância de pelo menos 2 metros ou mais entre as pessoas. Ao praticar o distanciamento físico, você tem menos probabilidade de ser exposto a um vírus respiratório:**

- Não vá para o escritório da empresa se você estiver apresentando algum dos sintomas da COVID-19, mesmo que de forma leve;
- Pratique o distanciamento físico dentro do prédio comercial em todos os momentos;
- Sempre evite contato físico com pessoas que tenham sintomas semelhantes aos da gripe;
- Faça uso da tecnologia o máximo possível para se comunicar, evitando encontros pessoais;
- Limite quaisquer interações casuais que possam ocorrer normalmente com outras pessoas;
- Sempre que possível, use a tecnologia (como equipamentos de digitalização) como comprovante de entrega;
- Tenha desinfetante e sabonete presentes e visíveis para todos os funcionários usarem e

- i. Inform your supervisor if you or someone you've been in contact with is presenting symptoms;
- j. Clean the facility and equipment frequently;

**Cleaning methods should be employed with special attention to key areas as specified below:**

- Educate all staff about COVID-19 and share resources on how to keep the workplace clean;
- Encourage and remind staff to use good hygiene practices. This should include frequent handwashing;
- Reinforce education and hygiene with regular workplace communications and reminders;
- Regularly wipe down and disinfect common pieces of equipment;
- Regularly clean door handles, breakrooms, meeting rooms and restrooms, and all high traffic areas;
- Use appropriate personal protective equipment (PPE) when cleaning potentially contaminated surfaces;
- Dispose of cleaning gloves and soiled materials as soon as possible;
- Remove garbage from the facility regularly;
- Avoid touching your eyes, nose, and mouth;
- Once any cleaning is complete, remove cleaning gloves and ensure you wash your hands;
- Follow instructions and protocols given by building management and Equinor. Use designated elevator, follow floor markings and abide by new requirements aimed at preventing the spread of COVID-19;
- k. Follow instructions and protocols given by building management and Equinor. Use designated elevator, follow floor markings and abide by new requirements aimed at preventing the spread of COVID-19;
- l. Keep doors and windows open, where possible, to minimize the touching of door handles and increase ventilation, while maintaining the appropriate security;
- m. It is mandatory to follow all the local quarantine requirements before accessing any Equinor's premises.

In case of additional resources or replacement of personnel allocated at the Equinor office, this shall be previously approved by Equinor and new personnel shall follow all the conditions, guidelines and protocols described in this document.

- i. Informe o seu supervisor se você ou alguém com quem você esteve em contato apresentar sintomas;
- j. Limpe as instalações e equipamentos com frequência;

**Os métodos de limpeza devem ser empregados com atenção especial às áreas-chave, conforme especificado abaixo:**

- Eduque toda a equipe sobre a COVID-19 e compartilhe as informações e recursos sobre como manter o local de trabalho limpo;
- Incentive e lembre a equipe de usar boas práticas de higiene. Isso deve incluir a higiene frequente das mãos;
- Reforce a educação e a higiene com comunicados e lembretes regulares no local de trabalho;
- Limpe e desinfete regularmente as partes comuns dos equipamentos;
- Limpe regularmente as maçanetas, salas de descanso, salas de reuniões e banheiros e todas as áreas de tráfego intenso;
- Use equipamento de proteção individual (EPI) adequado ao limpar superfícies potencialmente contaminadas;
- Elimine as luvas de limpeza e materiais sujos o quanto antes;
- Remova o lixo das instalações regularmente;
- Evite tocar os olhos, nariz e boca;
- Assim que a limpeza for concluída, remova as luvas de limpeza e certifique-se de lavar as mãos;
- k. Siga as instruções e protocolos fornecidos pela administração do prédio e pela Equinor. Use o elevador designado, siga as marcações do piso e obedeça aos novos requisitos que visam prevenir a disseminação da COVID-19;
- l. Mantenha portas e janelas abertas, quando possível, para minimizar a necessidade de tocar em maçanetas e aumente a ventilação, mantendo a segurança adequada;
- m. É obrigatório seguir todos os requisitos locais de quarentena antes de acessar qualquer instalação da Equinor.

No caso de qualquer recurso adicional ou substituição de pessoal alocado na Equinor, deve-se obter previamente a aprovação da Equinor e a nova equipe deve seguir todas as condições, diretrizes e protocolos descritos neste documento.

# 2

**Contractors/suppliers**

*Contratadas/fornecedores*



## 2. Contractors/Suppliers

### 2.1. Contractors with consultants or external staff allocated at Equinor's Office:

Equinor has prepared for the first wave of returning to the office where Equinor expects to have a small group of people working at their installations. Equinor is preparing the office taking all measures and precautions so that it is possible to prevent the spread and contamination of the virus in the office and among employees/consultants.

All Contractors must follow the rules of work and coexistence defined within the office, in the same way as our employees. These rules are mentioned in the handbook that will be made available to all employees and contractors/consultants. Everyone's health depends on each one's behavior.

Some measures shall be taken into consideration by each of the employees and consultants in order to avoid the risk of contamination and manage to live together in this period of return to the office:

- Equinor Office will be opened from Monday to Friday, from 7am to 4pm;
- Use of face mask all the time while in the office, as per handbook's instruction;
- Sanitize your desk and electronic devices before you start working and when you leave;
- Clean your hands with soap and/or sanitize with 70% alcohol gel whenever necessary;
- Commuting with mass public transportation will not be allowed;
- Use of private transportation, individual Uber/Taxi, bicycle and walking commute is allowed;
- Building reentrance will not be allowed. Once you leave the building you will not be allowed to return the same day;
- Stairs must be avoided but can be used during an emergency. If you need to use the stairs, please remember to wash/sanitize your hands after using the handrails;
- Access to closed floors will not be allowed, if you need to access a restricted office area, you require a specific authorization from FM (Facility Management);

## 2.2. Contratadas/Fornecedores:

### 2.1. Contratadas com consultores ou pessoal externo alocado no Escritório da Equinor:

A Equinor está se preparando para a primeira leva de retorno ao escritório, onde a Equinor espera ter um pequeno grupo de pessoas trabalhando em suas instalações. A Equinor está preparando o escritório e tomando todas as medidas e cuidados para que seja possível prevenir a disseminação e contaminação do vírus no escritório e entre os funcionários/consultores.

Todos as Contratadas devem seguir as regras de trabalho e convivência definidas dentro do escritório, da mesma forma que nossos funcionários. Essas regras são mencionadas no manual que será disponibilizado a todos os funcionários e contratadas/consultores. A saúde de todos depende do comportamento de cada um.

Algumas medidas devem ser consideradas por cada um dos funcionários e consultores a fim de se evitar o risco de contaminação e manter o convívio neste período de retorno ao escritório:

- O escritório da Equinor funcionará de segunda a sexta-feira, das 7h às 16h;
- Uso de máscara facial em tempo integral no escritório, conforme as instruções do manual;
- Limpe a sua mesa e dispositivos eletrônicos antes de começar a trabalhar e ao sair;
- Higienize as mãos com sabão e/ou álcool em gel 70% sempre que necessário;
- O deslocamento com transporte público de massa não será permitido;
- Encorajamos o uso do transporte particular, Uber/Taxi individual, bicicleta e deslocamento a pé;
- A reentrada de edifícios não será permitida. Depois de sair do prédio, você não poderá retornar no mesmo dia;
- As escadas devem ser evitadas, mas podem ser usadas durante uma emergência. Se precisar usar as escadas, lembre-se de lavar/higienizar as mãos após usar o corrimão;
- Não será permitido o acesso a pavimentos fechados; caso precise entrar em uma área restrita do escritório, você terá que obter autorização específica da Administração das Instalação (FM);

- Office will be equipped with visual guidelines & barriers for social distancing;
- Strict cleaning and sanitization procedures and routines will be in place;
- Canteen will have a pre-defined menu with pre-packed lunch meals. Procedures and floor markings inside the serving area will be in place to regulate the number of customers who enter to avoid overcrowding and to manage queue control consistent with physical distancing;
- People will be allowed to bring their own food to strictly eat at the canteen's premises, microwaves will be available for heating your meal;
- Ordering food from outside will not be allowed;
- Visitors will not be allowed, and meeting rooms will be closed;

Other information and measures to be followed can be found in the handbook which is available at the link below and will be updated when necessary.

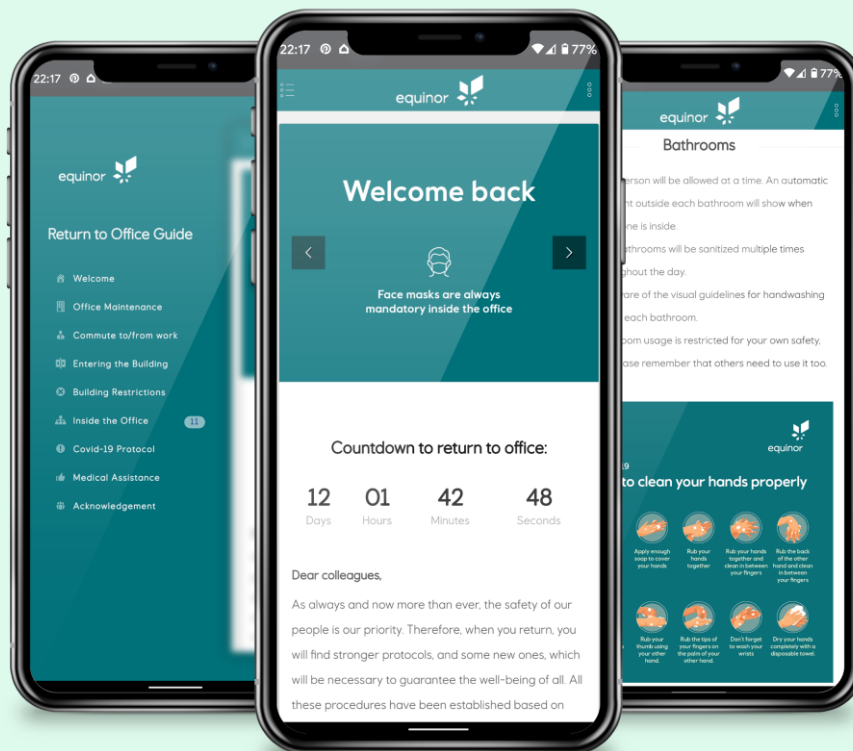
In case of additional resources or replacement of personnel allocated at the Equinor office, this shall be previously approved by Equinor and new personnel shall follow all the conditions, guidelines and protocols described in this document.

- O escritório receberá diretrizes e barreiras visuais para o distanciamento social;
- Procedimentos e rotinas de limpeza e higienização rigorosos serão implementados;
- A cantina terá um menu pré-definido com refeições pré-embaladas. Procedimentos e marcações na linha de atendimento serão implementados para regular a entrada de pessoas e evitar a superlotação, e também para gerenciar o controle da fila com o distanciamento físico;
- As pessoas poderão trazer a sua própria comida para consumo restrito às instalações da cantina, onde haverá microondas para esquentar as refeições;
- Não será permitido pedir comida de fora;
- Visitantes não serão permitidos, e as salas de reunião estarão fechadas;

Outras informações e medidas a serem seguidas podem ser encontradas no manual que está disponível no link a seguir e serão atualizadas quando necessário.

No caso de qualquer recurso adicional ou substituição de pessoal alocado na Equinor, deve-se obter previamente a aprovação da Equinor e a nova equipe deverá seguir todas as condições, diretrizes e protocolos descritos neste documento.

## Return to Office Handbook Guia de Retorno ao Escritório



## 2.2. Food handling suppliers at Equinor's Office:

The service provider should have Food Safety Management Systems (FSMS) based on the Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) principles in place to manage food safety risks and prevent food contamination.

It is imperative for the provider to reinforce personal hygiene measures and provide refresher training on food hygiene principles to eliminate or reduce the risk of food surfaces and food packaging materials becoming contaminated with the virus from food workers. Personal protective equipment (PPE), such as masks and gloves, can be effective in reducing the spread of the virus and disease within the food industry, but only if used properly.

In addition, the food industry is strongly advised to introduce physical distancing measures, stringent hygiene, sanitation measures such as frequent and effective handwashing and sanitization at each stage of food processing, manufacture and marketing.

These measures will protect staff from spreading COVID-19 among workers, maintain a healthy workforce, and detect and exclude infected food handlers and their immediate contacts from the workplace.

### 2.2.1. How to handle foods:

Good hygiene practices are particularly important when handling fresh foods that may be consumed raw and/or without any further processing. Examples include fresh fruits, vegetables and ready-to-use foods for consumption without further heat treatment. These can be particularly susceptible to contamination from the environment and food handlers. To minimize risk of exposure to any foodborne bacteria and viruses, it is important to keep food contact environments, equipment and tools clean, observe good handwashing practices and separate raw and cooked foods and use clean water. Remember, ready to eat foods should never be handled with bare hands. Handwashing after using the toilet is always an essential practice especially when working with food.

## 2.2. Serviço de manipulação de alimentos no Escritório da Equinor:

O prestador de serviços deve ter acesso ao Sistema de Gestão de Segurança Alimentar (FSMS) com base nos princípios de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (HACCP) para gerenciar os riscos de segurança alimentar e prevenir a contaminação dos alimentos.

É imperativo que o fornecedor reforce as medidas de higiene pessoal e ofereça treinamento de atualização sobre os princípios de higiene alimentar para eliminar ou reduzir qualquer risco de contaminação viral das superfícies e materiais usados para a embalagem de alimentos através dos trabalhadores envolvidos na manipulação de alimentos. Equipamentos de proteção individual (EPI), como máscaras e luvas, podem ser eficazes para reduzir a disseminação do vírus e doenças provenientes da indústria alimentícia, mas somente se usados de maneira adequada.

Além disso, a indústria de alimentos é fortemente aconselhada a introduzir medidas rigorosas de distanciamento físico e estrito controle higiênico, como lavar as mãos corretamente e com frequência, e utilizar métodos de higienização em cada estágio do processamento, fabricação e comercialização de alimentos.

Essas medidas servirão para conter a disseminação da COVID-19 entre os funcionários, resguardando a saúde de toda força de trabalho, e para detectar e excluir os manipuladores de alimentos infectados e anular qualquer contato direto com o local de trabalho.

### 2.2.1. Como manusear os alimentos:

As boas práticas de higiene são particularmente importantes no manuseio de alimentos frescos que podem ser consumidos crus e/ou sem processamento. Dentre eles estão as frutas, vegetais e alimentos frescos, prontos para o consumo sem necessidade de aquecimento. Esses produtos podem ser facilmente contaminados pelo meio ambiente e pelos profissionais envolvidos na sua manipulação. Para minimizar o risco de exposição a qualquer bactéria e vírus de origem alimentar, é importante manter os ambientes, equipamentos e ferramentas limpos, observando as boas práticas de lavar as mãos, separar os alimentos crus dos cozidos e usar água limpa. Lembre-se de que alimentos prontos para consumo nunca devem ser manuseados com as mãos desprotegidas. Lavar as mãos depois de usar o banheiro é sempre uma prática imprescindível, principalmente quando se trabalha com alimentos.

### 2.2.2. Use of disposable gloves:

Gloves may be used by food workers but must be changed frequently and hands must be washed between glove changes and when gloves are removed. Gloves must be changed after carrying out non-food related activities, such as opening/closing doors by hand, and emptying bins. Food workers should be aware that wearing gloves can allow bacteria to build up on the surface of the hands, so handwashing is extremely important when gloves are removed to avoid subsequent contamination of food.

Food workers should avoid touching their mouth and eyes when wearing gloves. Disposable gloves should not be used in the food work environment as a substitute for handwashing. The COVID-19 virus can contaminate disposable gloves in the same way it gets onto workers' hands. Removal of disposable gloves can lead to contamination of hands. Wearing disposable gloves can give a false sense of security and may result in staff not washing hands as frequently as required.

Handwashing is a greater protective barrier to infection than wearing disposable gloves. Hand sanitizers can be used as an additional measure but should not replace handwashing.

### 2.2.3. Physical distancing for food workers:

Some practical measures shall be adopted to physical distancing guidance in the food-processing environment:

- Stagger workstations on either side of processing lines so that food workers are not facing one another;
- Provide PPE such as face masks, face shields, hair nets, disposable gloves, clean overalls, and slip reduction work shoes for staff. The use of PPE shall be a routine in high-risk areas of food premises that produce ready-to-eat and cooked foods. When staff are dressed in PPE it is possible to reduce distance between workers;
- Space out workstations;
- Limit the number of staff in a food preparation area;
- Organize staff into working groups or teams to facilitate reduced interaction between groups.

### 2.2.2. Uso de luvas descartáveis:

As luvas podem ser usadas pelos profissionais do setor de alimentos, mas devem ser trocadas com frequência e as mãos devem ser lavadas entre as trocas de luvas e também ao remover as luvas. As luvas devem ser trocadas após a realização de outras atividades não relacionadas com alimentos, como abrir/fechar portas manualmente e esvaziar lixeiras. Os profissionais da área de alimentos devem estar cientes de que o uso de luvas pode permitir que bactérias se acumulem na superfície das mãos; portanto, lavar as mãos é extremamente importante quando as luvas são removidas para evitar a contaminação subsequente dos alimentos.

Os profissionais que trabalham com alimentos devem evitar tocar a boca e os olhos ao usar luvas. Luvas descartáveis não devem ser usadas num ambiente de manuseio de alimentos como um substituto para a lavagem das mãos. O vírus COVID-19 pode contaminar luvas descartáveis da mesma forma que chega às mãos dos operadores. A remoção das luvas descartáveis pode levar à contaminação das mãos. O uso de luvas descartáveis pode dar uma falsa sensação de segurança e fazer com que os funcionários não lavem as mãos com a frequência necessária.

Lavar as mãos é uma barreira de proteção maior contra a infecção do que o uso de luvas descartáveis. Desinfetantes para as mãos podem ser usados como uma medida extra, mas não devem substituir a lavagem das mãos.

### 2.2.3. Distanciamento físico para os profissionais do setor de alimentos:

Algumas medidas práticas devem ser adotadas para orientação do distanciamento físico no ambiente de processamento de alimentos:

- Organize as estações de trabalho em ambos os lados das linhas de processamento de modo que os operadores de alimentos não fiquem de frente um para o outro;
- Fornecer EPI, como máscaras, protetores faciais, redes de cabelo, luvas descartáveis, macacões limpos e sapatos de trabalho antiderrapantes para os funcionários. O uso de EPI deve ser uma rotina nas áreas de alto risco das instalações onde se produz alimentos prontos para consumo e alimentos cozidos. Com o uso do EPI, é possível reduzir a distância entre os trabalhadores;
- Espaçamento das estações de trabalho;
- Limitar o número de funcionários nas áreas de preparação de alimentos;
- Organizar os funcionários em equipes ou grupos de trabalho de forma a reduzir a interação entre os grupos.

#### **2.2.4. At the restaurant, some procedures shall be implemented:**

- Placing signs at entry points to request customers not to enter if they are unwell or have COVID-19 symptoms, even if mild;
- Regulating the numbers of customers who enter the serving area to avoid overcrowding;
- Establishing designated pick-up zones for customers to help maintain physical distancing;
- Managing queue control consistent with physical distancing advice;
- Providing hand sanitizers, spray disinfectants, and disposable paper towels at the entrance;
- Using floor markings inside the serving area to facilitate compliance with the physical distancing, particularly;
- Define seats which shall be used following physical distancing;
- Making regular announcements to remind customers to follow physical distancing advice and clean their hands regularly;
- Introducing plexiglass barriers at tills and counters as an additional level of protection for staff;
- Equinor strongly recommend the implementation/use of payment methods that reduces physical interaction and/or paper exchanges.

In case of additional resources or replacement of personnel allocated at the Equinor office, this shall be previously approved by Equinor and new personnel shall follow all the conditions, guidelines and protocols described in this document.

#### **2.2.4. No restaurante, alguns procedimentos devem ser implementados:**

- Colocar sinais nos pontos de entrada para solicitar que os clientes não entrem se não estiverem bem ou apresentarem algum sintoma da COVID-19, mesmo que de forma leve;
- Regular o número de clientes que entram na área de atendimento para evitar aglomerações;
- Estabelecer zonas de coleta designadas para os clientes para ajudar a manter o distanciamento físico;
- Gerenciar as filas conforme as regras de distanciamento físico;
- Fornecer desinfetantes para as mãos, desinfetantes em spray e toalhas de papel descartáveis na entrada;
- Utilizar marcações no piso dentro da área de atendimento, principalmente para reforçar o cumprimento do distanciamento físico;
- Definir os assentos a serem disponibilizados após o distanciamento físico;
- Fazer anúncios regulares para lembrar os clientes das regras de distanciamento físico e de higienizar as mãos regularmente;
- Instalar divisórias de acrílico em caixas registradoras e balcões como forma de proteção adicional para a equipe;
- A Equinor recomenda fortemente a implementação/uso de métodos de pagamento que reduzam a interação física e/ou trocas de papel.

No caso de qualquer recurso adicional ou substituição de pessoal alocado na Equinor, deve-se obter previamente a aprovação da Equinor e a nova equipe deverá seguir todas as condições, diretrizes e protocolos descritos neste documento.

### **2.3. Suppliers for spot maintenance services and/or repair, including subcontractors from suppliers included in item 2.2:**

After the office reopens, some repair services may be necessary and, during this pandemic period, it is important to take some precautions to prevent the spread and contamination of the virus. When hiring a maintenance and/or repair service, it is important to assess whether it is possible to wait or if the lack of maintenance may cause loss of service efficiency.

Once it is defined that the service to be provided is necessary, the LBS/FM team shall be informed of the need for such service and must evaluate and approve it before hiring it.

#### **Some measures need to be taken during the technical visit:**

- The service provider must be received at the reception, after checking the body temperature, by an Equinor or contracted employee;
- An Equinor representative needs to follow the service provider during the period in which the service is being provided at the Equinor office, always maintaining a minimum distance of 2 meters;
- Use of a face mask is mandatory;
- Hands and work object hygiene is mandatory with the use of 70% alcohol;

### **2.4. Suppliers transporting or delivering food items or commercial goods, including subcontractors from suppliers included in item 2.2:**

As a Contractor/supplier, you should be aware of the spread of viruses and the risk of exposure to them. You also need to be aware of the precautions for working with truck shipments, drivers and related personnel, as well as, frequently shared material handling equipment, i.e., lift trucks, pallet pumps, trolleys etc.

Primary hazards and risk sources may originate from close contact with other co-workers and drivers, the shipment contents, related paperwork, common use of pens and clipboards, and material handling equipment on which a virus may be deposited.

Employers should stress the importance of more frequent handwashing and maintaining good hygiene practices, and of more frequently cleaning and disinfecting surfaces that are touched regularly. They need to be aware of symptoms of COVID-19 and inform their employer and seek medical advice if they think they have symptoms of the disease.

### **2.3. Fornecedores de serviços de manutenção pontual e/ou outros reparos, incluindo subcontratados de fornecedores apresentados no item 2.2:**

Após a reabertura do escritório, alguns serviços de reparo podem ser necessários e, durante este período de pandemia, é importante tomar alguns cuidados para evitar a propagação e contaminação do vírus. Ao contratar um serviço de manutenção e/ou reparo, é importante avaliar se é possível esperar ou se a falta de manutenção pode causar alguma perda de eficiência do serviço.

Uma vez confirmada a necessidade do serviço, a equipe LBS/FM deve ser informada de tal serviço, além de avaliar e aprovar o mesmo antes de sua contratação.

#### **Algumas providências precisam ser tomadas durante a visita técnica:**

- O prestador de serviço deve ser recebido na recepção, após verificação da temperatura corporal, por um funcionário Equinor ou contratado;
- Um representante da Equinor deve acompanhar o prestador de serviço durante o período em que o serviço estiver sendo executado na Equinor, sempre mantendo uma distância mínima de 2 metros;
- O uso de máscara facial é obrigatório;
- A higiene das mãos e objetos de trabalho é obrigatória com o uso de álcool 70%;

### **2.4. Fornecedores de serviços de transporte ou entrega de alimentos ou produtos, incluindo subcontratados de fornecedores apresentados no item 2.2:**

Como contratado/fornecedor, você deve estar ciente da disseminação de vírus e do risco de exposição a eles. Você também precisa estar ciente das precauções ao trabalhar com remessas de caminhões, motoristas e pessoal relacionado, bem como, equipamentos de manuseio de materiais frequentemente compartilhados, como empilhadeiras, bombas de paletes, carrinhos, etc.

Outras fontes de contágio podem se originar do contato próximo entre colegas de trabalho e motoristas, através de documentos e papéis de remessa, do uso comum de canetas e pranchetas e equipamentos de manuseio de materiais onde pode haver a presença de vírus.

Os empregadores devem enfatizar a importância de lavar as mãos com mais frequência e manter boas práticas de higiene, e limpar e desinfetar com mais frequência as superfícies que são tocadas regularmente. Eles precisam estar cientes dos sintomas da COVID-19, informar seus empregadores e consultar um médico se acharem que estão com algum sintoma da doença.



### 2.4.1. Transport and delivery of food items:

Disposable containers and packaging should be used to avoid the need for cleaning of any returns. In the case of reusable containers, appropriate hygiene and sanitation protocols should be implemented.

Drivers also need to be aware of the need to ensure that all transport containers are kept clean and frequently disinfected. Foods must be protected from contamination and must be separated from other goods that may cause contamination.

Food workers in retail premises are unlikely to contaminate food if they follow standard, good personal hygiene practices that reduce the risk of transmission of most foodborne illnesses. Measures such as frequent handwashing, use of hand sanitizers, use of face mask, use of protective clothing, good respiratory hygiene, will reduce the risk of spreading the disease.

### 2.4.1. Transporte e entrega de alimentos:

Recipientes e embalagens descartáveis devem ser usados para evitar a necessidade de limpeza no caso de devoluções. Para as embalagens reutilizáveis, devem ser implementados protocolos apropriados de higiene e desinfecção.

Motoristas também precisam estar cientes da necessidade de garantir que todas as embalagens e caixas de transporte sejam mantidas limpas e frequentemente desinfetadas. Os alimentos devem ser protegidos e separados de outros produtos que possam causar qualquer tipo de contaminação.

Profissionais do setor alimentício em estabelecimentos varejistas têm pouca probabilidade de contaminar os alimentos se seguirem as boas práticas de higiene pessoal padrão que reduzem o risco de transmissão da maioria das doenças transmitidas por alimentos. Medidas como lavagem frequente das mãos, uso de desinfetantes para as mãos, uso de máscara facial, uso de roupas de proteção, boa higiene respiratória, reduzirão o risco de propagação da doença.

Picture below summarizes the proposed safety measures for the food sector during the pandemic (A), emphasizing the most critical precautions needed for each stage of the food supply chain from farm to fork (B):

A imagem abaixo resume as medidas de segurança propostas para o setor de alimentos durante a pandemia (A), enfatizando os cuidados mais críticos necessários para cada estágio da cadeia de abastecimento, da fazenda à mesa (B):

#### Safety Measures during the COVID-19 Pandemic Medidas de segurança durante a pandemia do COVID 19

Be Healthy Seja saudável	Wash Hands Seja saudável	Disinfect Surfaces Seja saudável	Working Environment Seja saudável	Preparation Seja saudável	Delivery Seja saudável	Social Distance Seja saudável
Stay home if sick Fique em casa se estiver doente	Wash hands often with soap and water for at least 20s Lave as mãos frequentemente com água e sabão por pelo menos 20 segundos	Disinfect high touch surfaces with proper products (e.g. 62-71% ethanol) Desinfete as superfícies de alto contato com produtos adequados (por exemplo, álcool 62-71%)	Apply proper disinfection of toilet areas Faça a desinfecção adequada das áreas dos banheiros	Separate raw from cooked products Separe os alimentos crus dos cozidos	Try to use "no touch" deliveries Tente receber entregas "sem contato manual"	Stay at least 2m from other people Mantenha pelo menos 2 m de distância das outras pessoas
Check for symptoms like fever, cough, difficulty breathing Verifique se há sintomas como febre, tosse, dificuldade para respirar	Avoid touching your eyes, nose and mouth with unwashed hands Evite tocar os olhos, nariz e boca com as mãos não lavadas	Use sanitizers according to label instructions Use desinfetantes seguindo as instruções do rótulo	Develop open plan workspaces Desenvolva espaços de trabalho com conceito aberto	Wash fruits and vegetables thoroughly before eating Lave bem as frutas e hortaliças antes de consumir	Maintain time and temperature controls Mantenha os controles de tempo e temperatura	Do not gather in groups Não se reúna em grupos
Cover your mouth with a tissue or sleeve when coughing or sneezing Cubra a boca com um lenço de papel ou com a manga ao tossir ou espirrar	Use a 60% alcohol-based sanitizer Use desinfetante à base de álcool 60%	Follow protective measures Siga as medidas de proteção individual	Use window ventilation Use ventilação de janela	Cook food in appropriate temperatures (>70oC) Cozinhe os alimentos em temperaturas adequadas	Ensure that transport containers are cleaned and sanitized Certifique-se de que as caixas e embalagens de transporte sejam limpas e higienizadas	Stay out of crowded places and avoid mass gatherings Fique longe de lugares lotados e evite aglomerações
(FDA, 2020a)	(FDA, 2020a)	(FDA, 2020a)	(Dietz, 2020; Liu, 2020)	(Chin et al. 2020; FDA, 2020a)	(FDA, 2020a)	(Kissler, 2020)

Agricultural Production | Produção Agrícola

Post-harvest Handling | Manejo Pós-Colheita

Processing | Processamento

Distribution/Retail | Distribuição/Varejo

Consumption | Consumo

### 2.4.2. Delivery of commercial goods:

Some measures shall be taken to deliver the commercial goods at the Equinor office:

- Delivery schedule must be necessary with the LBS / FM team so that Equinor can make available a person to receive the materials;
- Materials will be received at the building reception or receiving area;
- The delivery person must always wear face mask;
- Limit the amount of face-to-face contact with drivers;
- A physical distance of 2 meters must be maintained at the time of delivery;
- Signature requirement needs to have an alternative method to avoid contamination if is possible. Do not share pens. Request that the driver use their own pen or stylus when signing;
- If possible, ask drivers to remain in the truck cab while the goods are being loaded or unloaded, or request that drivers wait in a designated area to limit contact;
- Regularly disinfect any equipment used to receive or ship packages;
- After receiving the goods, they must be disinfected with disinfectant;
- Regularly wipe down and disinfect common pieces of equipment such as lift trucks and pallet pumps using disinfectant wipes.

### 2.4.2. Entrega de mercadorias comerciais:

Algumas medidas devem ser tomadas para a entrega de produtos no escritório da Equinor:

- Os materiais serão entregues na recepção do prédio ou em outro local destinado;
- O entregador deve sempre usar máscara facial;
- Limite a quantidade de contato face a face com os motoristas;
- Uma distância física de 2 metros deve ser mantida no momento da entrega;
- Se possível, deve-se pensar em um método alternativo que substitua a assinatura a fim de evitar a contaminação. Não compartilhe canetas. Solicite que o motorista use sua própria caneta convencional ou "stylus" ao assinar;
- Se possível, peça aos motoristas que permaneçam na cabine do caminhão enquanto as mercadorias estão sendo carregadas ou descarregadas, ou solicite que os motoristas esperem em uma área designada para limitar o contato;
- Desinfete regularmente qualquer equipamento usado para receber ou enviar pacotes;
- Após o recebimento das mercadorias, elas devem ser desinfetadas com desinfetante;
- Limpe e desinfete regularmente as partes comuns dos equipamentos, como empilhadeiras e bombas de paletes, usando lenços desinfetantes.



