

COLHEITA DE PRODUTOS AGRÍCOLAS

MEDIDAS DE HIGIENE RECOMENDADAS DURANTE A
PANDEMIA DE CORONAVÍRUS (COVID-19)



AGÊNCIA NACIONAL DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL - ANATER

AGÊNCIA NACIONAL DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL - ANATER

COLHEITA DE PRODUTOS AGRÍCOLAS
MEDIDAS DE HIGIENE RECOMENDADAS DURANTE A
PANDEMIA DE CORONAVÍRUS (COVID-19)

BRASÍLIA/DF
2020

Esta publicação está disponível em:

www.anater.org

Elaboração, distribuição e informações:

Agência Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural - ANATER
Endereço: Setor Bancário Norte, Quadra 01, Bloco D
Edifício Palácio do Desenvolvimento, 5º andar, Asa Norte, Brasília - DF,
CEP: 70057-900 | Tel.: (61) 3521-5801
e-mail: ascom@anater.org | faleconosco@anater.org

1ª edição. Ano 2020

Tiragem: digital

Coordenação Editorial:

Assessoria de Comunicação Social da ANATER

Projeto Gráfico e Diagramação:

Jerusia Arruda/ASCOM ANATER

Apoio:

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA

Fontes:

1. Colheita do café. Orientações para prevenção do novo coronavírus

https://seag.es.gov.br/Media/seag/Importacao/CARTILHA_COLHEITA_CAFE%CC%81_2020_SEAG.pdf ;

2. Recomendações para transporte de produtos alimentícios

(<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/mapacontracoronavirus/documentos-relacionados>);

3. Recomendações para comercialização de produtos alimentícios

(<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/mapacontracoronavirus/documentos-relacionados>)

Todos os direitos reservados.

Permitida a reprodução parcial ou total desde que citada a fonte e que não seja para venda ou qualquer fim comercial. A responsabilidade pelos direitos autorais de textos e imagens desta obra é do autor.

© 2020, Agência Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural - ANATER

APRESENTAÇÃO

Com a publicação do Decreto nº 10.282/20 que regulamenta a Lei 13.979, o governo brasileiro discrimina os serviços públicos e atividades essenciais enquanto perdurar o estado de calamidade pública decorrente da pandemia da Covid-19, elencando, entre eles, a produção, distribuição, comercialização e entrega, realizadas presencialmente ou por meio do comércio eletrônico, de alimentos e bebidas (inciso XII, art. 3º).

No âmbito do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) foi publicada a portaria 116/2020 para assegurar o abastecimento e a segurança alimentar da população brasileira.

O presente documento apresenta recomendações para a intensificação da segurança daqueles envolvidos na colheita de produtos vegetais, em consonância com as diretrizes apresentadas pelo Ministério da Saúde.

Por se tratar de recomendações, o documento não impõe regras e visa unicamente consolidar diretrizes já estabelecidas e o incremento de higienização durante atividade de colheita de produtos vegetais.

Como o coronavírus pode persistir por horas ou dias, a depender da superfície, da temperatura e da umidade do ambiente, uma das estratégias mais importantes para evitar a exposição é dobrar os cuidados com a higiene.

Para isso, todas as atividades devem considerar rigorosamente as diretrizes de segurança mínima estabelecidas para conter o avanço da Covid-19 apresentadas pelo Ministério da Saúde, bem como as prescrições previstas no Regulamento Sanitário Internacional anexo ao Decreto 10.212/2020, definidos na 58ª Assembleia Mundial de Saúde.

RECOMENDAÇÕES GERAIS

- 1. Orientar os funcionários quanto aos cuidados com a higiene pessoal e uso de equipamentos de proteção individual**, os sintomas para os quais devem ficar alerta, bem como a necessidade de isolamento social após o término do horário de trabalho, sempre evitando permanência em locais de aglomeração.
- 2. Lavar as mãos com água corrente e sabão** líquido ou outro produto destinado ao mesmo fim (leia as informações na embalagem). Não se esquecer de esfregar bem todas as áreas das mãos, incluindo as pontas e as regiões entre os dedos, além dos punhos;
- 3. Manter as unhas curtas**, sem esmaltes, e não use adornos que possam acumular sujeiras e microrganismos, como anéis, aliança e relógio.
- 4. Informar e estar atento** se houver casos de contaminados no domicílio ou com quem teve contato recentemente.



RECOMENDAÇÕES GERAIS

5. Promover o afastamento das atividades, de funcionários que estejam nos grupos de risco, como idosos com mais de sessenta anos, ou que possuam doenças crônicas como diabetes, hipertensão, doenças cardiovasculares, insuficiência renal crônica, doença respiratória crônica, bem como daqueles com quaisquer sintomas de resfriados, independentemente do grupo de risco, e daqueles que tenham contato direto com pessoas do grupo do risco.

IMPORTANTE: Caso algum funcionário tenha suspeita ou confirmação de contaminação pelo novo coronavírus, devem ser seguidas as recomendações do Ministério da Saúde, e imediato afastamento do colaborador das atividades.



RECOMENDAÇÕES GERAIS

6. Em refeitórios ou locais destinados à alimentação, evitar a aglomeração de pessoas. Deve-se criar grupos pequenos e definir escalas de alimentação para cada grupo. O ambiente deve ser ventilado e as mesas e cadeiras devem ter espaçamento mínimo de 1 metro entre elas;

07. Orientar para que não se proceda o compartilhamento de garrafas de água, copos, talheres e outros objetos de uso pessoal.



RECOMENDAÇÕES DURANTE A COLHEITA

1. Higienizar frequentemente os veículos, as superfícies e os locais de acondicionamento de produtos, equipamentos e utensílios (especialmente na chegada dos funcionários ao local de trabalho e após o encerramento das atividades).

Para a limpeza podem ser indicados os detergentes, limpadores multiuso que são desengordurantes, limpa-vidros (que são à base de álcool) e o próprio álcool em baixas concentrações (abaixo de 54°).

Para desinfecção das superfícies, podem ser utilizados os seguintes produtos: solução de hipoclorito de sódio a 1% (água sanitária na diluição recomendada no rótulo), álcool 70% líquido ou gel, e os próprios desinfetantes de uso geral.



RECOMENDAÇÕES DURANTE A COLHEITA

2. Aumentar o espaçamento entre os funcionários.

- Também recomenda-se avaliar a possibilidade de ampliar a divisão dos turnos de trabalho.

- Quando for impraticável que os funcionários mantenham distanciamento entre si, devem ser reforçadas as práticas de higiene, como lavagem de mãos e higienização de utensílios e equipamentos para reduzir a chance de disseminação do vírus.

3. Manter distância mínima de 1 metro entre os trabalhadores durante a colheita.



RECOMENDAÇÕES DURANTE A COLHEITA

- 4. Evitar aglomerações**, organizando o fluxo de pessoas nas propriedades;
- 5. Realizar o pagamento de maneira escalonada**, de modo a evitar filas e aglomerações;
- 6. Disponibilizar luvas e máscaras (quando recomendável), álcool em gel 70%, água limpa e sabão para higienização frequente das mãos e partes expostas.**



RECOMENDAÇÕES DURANTE A COLHEITA

7. Orientar para que não se proceda qualquer tipo de alimentação durante a atividade de colheita que possa gerar risco de contaminação, respeitando os intervalos destinados a descanso e refeições;

8. Aumentar, quando possível, o período de colheita, de modo a reduzir a concentração e fluxo de funcionários;

9. Utilizar, quando possível, a colheita semimecânica ou mecanizada.



RECOMENDAÇÕES DURANTE A COLHEITA

- 10. Não compartilhar ferramentas e equipamentos de colheita, como peneiras, lonas e sacarias;**
- 11. Separar os colhedores por talhões ou carreiras;**
- 12. Higienizar ferramentas, máquinas e equipamentos de colheita quando forem realizadas trocas de operadores.**



RECOMENDAÇÕES DURANTE A COLHEITA

13. Realizar a higienização no local de chegada e entre turnos;

14. Instalar banheiros em ambientes bem ventilados, diariamente higienizados e com disponibilidade de água e sabão para higienização das mãos e partes expostas.



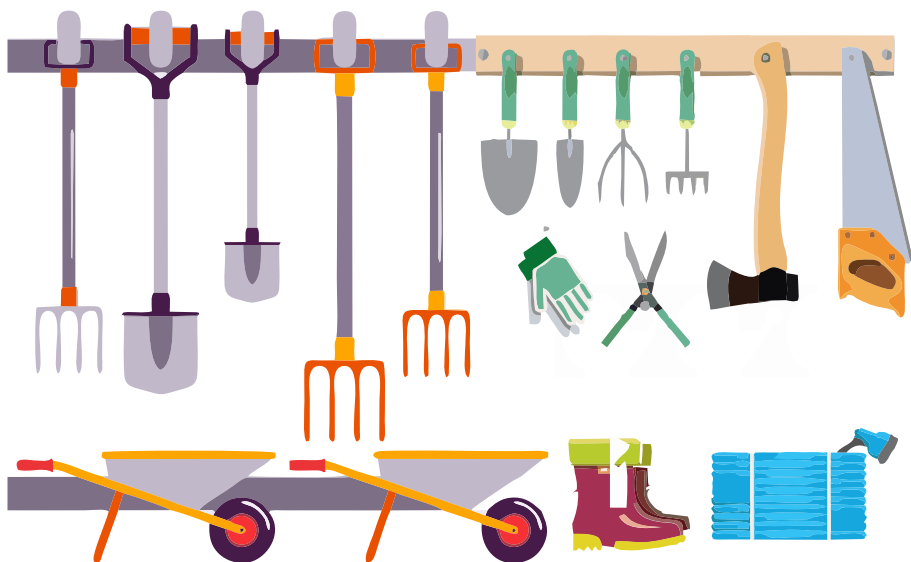
RECOMENDAÇÕES PARA TRANSPORTE DE FUNCIONÁRIOS

- 1. Higienizar veículos de transporte** dos funcionários, diariamente, utilizando água e sabão e, se possível, água sanitária;
- 2. Proibir o embarque de pessoas com sintomas** de doenças respiratórias;
- 3. Os meios de transporte** devem garantir o espaçamento adequado e reduzir a lotação para evitar aglomeração;
- 4. Posicionar as pessoas em distância mínima** de 1 metro;
- 5. Manter veículos com janelas abertas;**
- 6. Disponibilizar álcool em gel 70% para higienização** das mãos e partes expostas, além de máscaras para os condutores;
- 7. Fazer o revezamento de turnos** e garantir a lotação adequada para o distanciamento mínimo;
- 8. Respeitar a distância mínima de 1 metro** durante as marcações de ponto ou presença nas entradas e saídas do trabalho, quando existentes estes procedimentos.



RECOMENDAÇÕES PARA ALOJAMENTO

1. Disponibilizar espaços para que as roupas e ferramentas de trabalho sejam higienizadas e fiquem guardadas em local apropriado para evitar contaminação.



RECOMENDAÇÕES PARA ALOJAMENTO

- 2. Alojamento e banheiro devem ser** instalados em ambientes bem ventilados, higienizados diariamente, sendo que as roupas de cama e banho não devem ser compartilhadas;
- 3. Disponibilizar água limpa e sabão** para higienização das mãos e partes expostas no momento da entrada dos alojamentos e, quando possível, álcool em gel 70%;
- 4. Garantir o monitoramento** para que o trabalhador com suspeita de contaminação pelo coronavírus seja imediatamente separado dos demais;
- 5. Orientar os funcionários** para comunicar imediatamente ao seu superior sobre algum caso de suspeita de contaminação para que haja afastamento imediato dos demais, evitando contaminação;
- 6. Manter espaçamento mínimo de 1 metro** de distância entre as camas do alojamento.



Apoio:

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



PÁTRIA AMADA
BRASIL
GOVERNO FEDERAL

Realização



ANATER
AGÊNCIA NACIONAL DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL