



COVID-19

PREVENÇÃO NA CADEIA DE HORTIFRÚTI

SISTEMA FAEP





MEDIDAS DE PREVENÇÃO DURANTE A COLHEITA

Recomendações gerais

- Orientar trabalhadores e reforçar os cuidados com a higiene pessoal e uso equipamentos de proteção individual. Manter o isolamento social após o horário de trabalho, evitando aglomerações.
- Limpar e higienizar com frequência as superfícies dos veículos de transporte, locais de acondicionamento dos produtos, equipamentos e utensílios.
- Higienizar ferramentas, máquinas e equipamentos de colheita a cada troca de operador.
- Afastar das atividades trabalhadores que se enquadram em grupos de risco, como idosos ou pessoas com doenças crônicas, ou que tenham contato direto com pessoas do grupo de risco. Assim como aqueles que apresentarem qualquer sintoma de resfriado ou outras doenças, independente do grupo de risco.
- Caso haja algum trabalhador com suspeita ou confirmação de contaminação pelo novo coronavírus, devem ser seguidas as recomendações do Ministério da Saúde e o colaborador deve ser afastado de suas atividades.
- Ampliar a divisão de turnos de trabalho e aumentar o espaçamento entre trabalhadores, sempre reforçando as medidas de higiene pessoal e de utensílios e equipamentos.
- Quando for utilizado transporte, deve-se reduzir a lotação utilizando espaçamento adequado, evitando aglomeração.
- Disponibilizar água limpa, sabão e álcool 70% para higienização das mãos. Assim como instalações sanitárias adequadas e higienizadas diariamente.

- Organizar o fluxo de pessoas nas propriedades para evitar aglomeração.
- Quando possível, aumentar o período de colheita, reduzindo a concentração de trabalhadores.
- Disponibilizar luvas e máscaras, quando possível.
- Proibir alimentação durante a colheita. Nos refeitórios, evitar aglomeração dividindo os trabalhadores em grupos. Talheres, copos e outros objetos pessoais não devem ser compartilhados. O ambiente deve ser ventilado e as mesas cadeiras espaçadas em, no mínimo, 1 metro entre elas.
- Não compartilhar ferramentas e utensílios e objetos de uso pessoal.
- Lavar as mãos frequentemente com água e sabão líquido, esfregar bem todas as áreas das mãos: pontas dos dedos, regiões entre os dedos, além dos punhos. Utilizar álcool 70% sempre que necessário.
- Manter as unhas curtas, sem esmaltes e não utilizar acessórios como anéis, pulseiras relógios, pois podem acumular microrganismos.
- Utilizar roupa, ou uniforme de uso exclusivo no trabalho que deve ser trocado diariamente e armazenado em local adequado, após a higienização, evitando contaminação.
- Informar caso tenha sintomas ou teve contato com algum contaminado recentemente.

Recomendações para trabalhadores

- Manter distância mínima de 1 metro entre trabalhadores.



MEDIDAS DE PREVENÇÃO DURANTE O TRANSPORTE

Recomendações gerais

- Higienizar com frequência as superfícies de contato do veículo, como maçanetas, volante, câmbio, rádio, entre outros).
- Reforçar práticas de higiene para os motoristas, ajudantes ou prestadores de serviço responsáveis pelo transporte dos produtos.
- Aplicar sempre que necessário álcool em gel nas mãos.
- Higienizar as mãos antes e após a entrega e retirada de documentos.
- No retorno para a empresa/propriedade lavar bem as mãos braços e rosto com água e sabão.

Recomendações para motoristas

- Manter no veículo um kit com máscaras e agentes saneantes, como álcool 70% ou outros aprovados pela ANVISA que possam ser utilizados para limpeza da cabine.
- Manter distância segura de, no mínimo, 2 metros entre pessoas nos locais de descanso e carga e descarga.
- Evitar sair do veículo quando não houver necessidade.





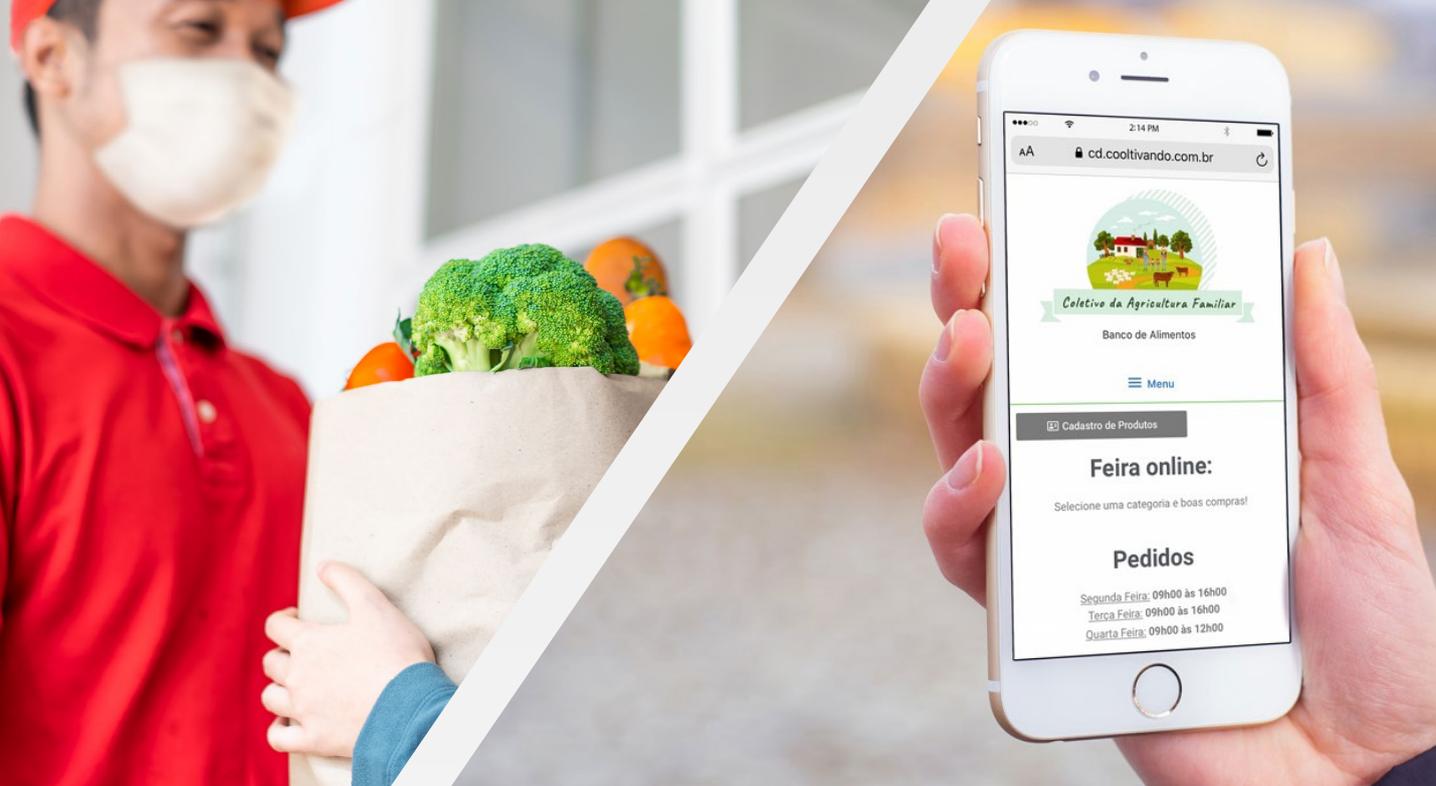
MEDIDAS DE PREVENÇÃO DURANTE A COMERCIALIZAÇÃO

Recomendações para feiras, sacolões e varejistas

- Os manipuladores de alimentos devem lavar as mãos com frequência, principalmente depois de:
 - Tossir, espirrar, coçar ou assoar o nariz;
 - Coçar os olhos ou tocar na boca;
 - Manipular alimentos crus;
 - Manusear celular, dinheiro, lixo, chaves, maçanetas, ou qualquer outro objeto;
 - Ir ao sanitário;
 - Retornar dos intervalos.
- Sempre que tossir ou espirrar, cobrir a boca e o nariz com um lenço descartável ou com o cotovelo, jamais utilizar as mãos.
- Evitar tocar os olhos, nariz e boca durante a manipulação e comercialização de alimentos.
- Lavar as mãos frequentemente com água e sabão líquido, esfregar bem todas as áreas das mãos: pontas dos dedos, regiões entre os dedos, além dos punhos. Utilizar álcool 70% sempre que necessário.
- Manter as unhas curtas, sem esmaltes e não utilizar acessórios como anéis, pulseiras relógios, pois podem acumular microrganismos.
- Não conversar, tossir, espirrar, cantar ou assoviar próximo aos alimentos superfícies ou utensílios.
- Limpar e higienizar com frequência as superfícies dos veículos de transporte, locais de acondicionamento dos produtos, equipamentos e utensílios.

- Utilizar espaçamento de, no mínimo, 1 metro entre bancas, funcionários e clientes. Utilizar faixas para demarcar os limites.
- Evitar contatos físicos desnecessários como abraços, beijos e apertos de mão.
- Afastar das atividades trabalhadores que se enquadram em grupos de risco, como idosos ou pessoas com doenças crônicas, ou que tenham contato direto com pessoas do grupo de risco. Assim como aqueles que apresentarem qualquer sintoma de resfriado ou outras doenças, independente do grupo de risco.
- As bancas e barracas devem ser instaladas em locais limpos.
- O lixo deve ficar acumulado e deve ser estocado em local distante da área de preparo, manipulação e armazenamento de alimentos.
- Quando utilizar máscaras, estas devem estar limpas e devem ser trocadas sempre que estiverem úmidas ou sujas.
- Deve haver uma única pessoa responsável pelas operações de recebimento.
- Organizar o fluxo de pessoas para evitar aglomerações.
- Proibir consumo dos produtos no local.
- Orientar os consumidores para higienizar os vegetais consumidos crus utilizando água potável e solução de água sanitária, ou outro sanitizante alimentar, seguindo as recomendações do fabricante e evitar armazenar os produtos sem antes higienizar as embalagens.





Recomendações para entrega/delivery

Para comercialização via entregas/delivery, recomenda-se ainda:

- Lavar as mãos frequentemente com água e sabão líquido, esfregar bem todas as áreas das mãos: pontas dos dedos, regiões entre os dedos, além dos punhos. Utilizar álcool 70% sempre que necessário.
- Não conversar, tossir, espirrar, cantar ou assoviar próximo aos alimentos superfícies ou utensílios.
- As caixas utilizadas para armazenar e entregar os alimentos devem ser higienizadas a cada uso.
- As superfícies utilizadas para separação e organização dos alimentos deve estar limpa e ser higienizada com frequência, de preferência, a cada uso.
- O veículo utilizado para o transporte deve ser higienizado constantemente, tanto a cabine como o compartimento de carga.
- O transporte de alimentos deve ser feito em compartimento fechado.
- Os produtos devem ser separados para entrega de acordo com os pedidos e em embalagens descartáveis.
- As entregas devem ser combinadas com o cliente previamente, preferencialmente na porta ou portaria. Evite entrar em contato com as dependências comuns das residências.
- Manter distância de, no mínimo, 1 metro com os clientes no momento da entrega, evite contato físico como abraços, beijos ou apertos de mão.
- Higienizar as mãos antes e após cada entrega e após tocar em dinheiro, máquina de cartão, celular. Dar preferência para pagamentos online e transferência bancária.
- Não reutilizar embalagens descartáveis e sacolas plásticas.
- Quando utilizar máscaras, estas devem estar limpas e devem ser trocadas sempre que estiverem úmidas ou sujas.
- A roupa utilizada nas entregas deve ser trocada e lavada diariamente.
- Não entrar em casa com roupas e sapatos utilizados para realizar entregas.



Referências

BRASIL. **Recomendações para a colheita de produtos agrícolas.** Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/mapa-contracoronavirus/documentosrelacionados>. Acesso em: 25 abr. 2020.

BRASIL. **Recomendações para comercialização de produtos alimentícios.** Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/mapacontracoronavirus/documentosrelacionados>. Acesso em: 25 abr. 2020

BRASIL. **Recomendações para transporte de produtos alimentícios.** Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/mapacontracoronavirus/documentosrelacionados>. Acesso em: 25 abr. 2020.

MACHADO, P. B.; SANTOS, A. P.; CHAGAS, C. M. S. **Feira Virtual Delivery: manual de orientação em tempos de Covid-19.** Coletivo de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável de Lavras. Lavras: MG, 2020. 16 p.

SISTEMA FAEP _____

