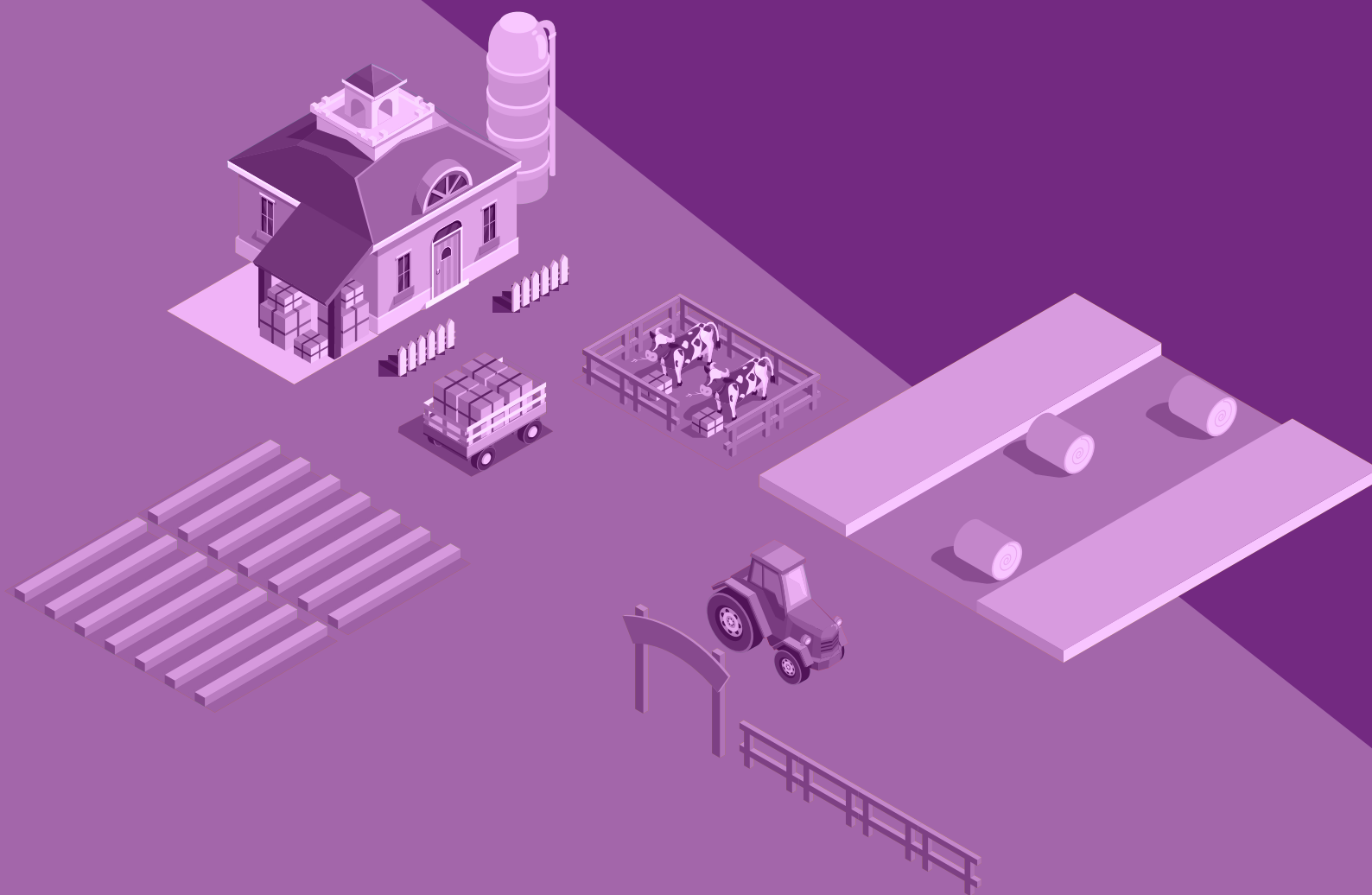


PROTOSCOLOS SANITÁRIOS

AGROINDÚSTRIA
E AGROPECUÁRIA



Somos todos
PARAÍBA
Governo do Estado

SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

Tomando por base as orientações técnicas e legais referentes a **prevenção e o controle da COVID-19 no Brasil**, das experiências exitosas de outros estados e municípios, além do apoio da sociedade civil organizada, o **segmento da agroindústria e agropecuária do Estado da Paraíba deverão seguir as recomendações descritas no protocolo sanitário abaixo:**

1. DISTANCIAMENTO SOCIAL



Orientar os funcionários quanto aos cuidados com a higiene pessoal e uso de equipamentos de proteção individual; os sintomas para os quais devem ficar alertas, bem como, a necessidade de isolamento social após o término do horário de trabalho, sempre evitando permanência em locais de aglomeração.



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 2 metros entre elas.



Limitar o acesso às propriedades rurais somente aos funcionários, prestadores de serviço ou clientes. Caso outras visitas sejam indispensáveis, evite levá-las para ambientes fechados sem circulação de ar e programe para que a visita dure o menor tempo possível.

2. HIGIENE PESSOAL



Reforçar a higienização das mãos com água e sabão ou álcool gel 70% dentro das unidades, com intervalos definidos para cada setor, além das situações usuais, como após o uso de banheiro e sujeira visível nas mãos. Não se esquecer de esfregar bem todas as áreas das mãos, incluindo as pontas e as regiões entre os dedos, além dos punhos.



Manter as unhas curtas, sem esmaltes, e não use adornos que possam acumular sujeiras e microrganismos, como anéis, aliança e relógio.



Promover o uso de máscaras (e protetores faciais, quando aplicável) e luvas para os funcionários que trabalham nas linhas externas e internas e que estão em contato direto com os fornecedores e clientes, além das situações usuais.

3. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES



Realizar a higienização de pisos, paredes e quaisquer equipamentos em contato direto com alimentos e outros produtos.



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.



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



Disponibilização de tapete barreira sanitária ou toalha umidificada de hipoclorito de sódio a 2% para higienização e desinfecção de sapatos nas portas de acesso aos estabelecimentos.



Higienizar freqüentemente 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).

4. DURANTE A COLHEITA - AGRICULTURA



Aumentar o espaçamento entre os funcionários. É recomendado avaliar a possibilidade de ampliar a divisão dos turnos de trabalho.

Manter distância mínima de 1,5 metros entre os trabalhadores durante a colheita.



Evitar aglomerações, organizando o fluxo de pessoas nas propriedades.



Realizar o pagamento de maneira escalonada, de modo a evitar filas e aglomerações.



Disponibilizar luvas e máscaras, álcool em gel 70%, água limpa e sabão para higienização frequente das mãos e partes expostas.



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



Utilizar estratégias como a divisão dos colhedores por talhões ou carreiras.



Higienizar as caixas, sacolas ou bolsas de colheita antes e após o uso e redobrar a atenção quando vindas de fora da propriedade.



Ao empilhar as caixas, evitar contato direto com o solo e transportá-las o mais rápido possível para a sua destinação.

5. ESPECIFICAÇÕES AGROPECUÁRIAS



A recepção dos animais deve ocorrer com horário agendado, por lotes. No horário programado para recebimento dos bovinos, só será permitida a presença do motorista do caminhão e de um proprietário ou responsável pelos animais. O agendamento de visita aos animais deve ocorrer com controle de acesso, evitando aglomerações.



No carregamento dos animais, só será permitida a presença do motorista do caminhão e de um funcionário. Deve-se manter equipe mínima necessária para a execução das atividades. Os trabalhadores devem ser orientados a intensificar a higienização das mãos, utilizando, preferencialmente, o lavatório e posteriormente, álcool 70%.

6. RECOMENDAÇÕES PARA O TRANSPORTE DE FUNCIONÁRIOS



Higienizar veículos de transporte dos funcionários, diariamente, utilizando água e sabão e, se possível, água sanitária.



Proibir o embarque de pessoas com sintomas de doenças respiratórias.



Os meios de transporte devem garantir o espaçamento adequado e reduzir a lotação para evitar aglomeração.



Manter veículos com janelas abertas.



Fazer o revezamento de turnos e garantir a lotação adequada para o distanciamento mínimo de 01 metro.

7. TRANSPORTE E ENTREGA DE PRODUTOS



No caso de transporte e entrega de produtos, disponibilizar aos funcionários álcool 70% para higienização de mãos e superfícies. Exigir que veículos sejam higienizados diariamente (assento, volante, piso) e manter higienizados os equipamentos de ar condicionado dos veículos.

8. RECOMENDAÇÕES PARA ALOJAMENTO



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



Alojamento e banheiro devem ser instalados em ambientes bem ventilados, higienizados diariamente, sendo que as roupas de cama e banho não podem ser compartilhadas



Disponibilizar água limpa e sabão ou álcool gel a70% para higienização das mãos e partes expostas no momento da entrada dos alojamentos.



Higienizar, adequadamente, objetos de uso diário, antes de adentrar no alojamento.



Ao chegar ao local de repouso, retirar sapatos e roupa para lavagem ou isolamento e tomar um banho completo com água e sabão.



Manter espaçamento mínimo de 1,5 metros de distância entre as camas do alojamento.

9. COMUNICAÇÃO - F/ C



Estabelecer plano de comunicação diário.



Substituir o self-service nos refeitórios por pratos feitos.



Inserir avisos nos ambientes de compartilhamento coletivo sobre as medidas adotadas pela instituição e/ou setor no combate à contaminação de COVID-19.

10. MONITORAMENTO DAS CONDIÇÕES DE SAÚDE



Realizar a aferição de temperatura dos colaboradores, antes do início e no retorno da jornada.



Garantir o monitoramento para que o trabalhador com suspeita de contaminação pelo coronavírus seja imediatamente afastado das atividades e separado dos demais.



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.

Elaboração:

**Colegiado Estadual para Avaliação dos Protocolos do Novo Normal para a Paraíba.
Referência**

**BRASIL. AGÊNCIA NACIONAL DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL – ANATER.
Colheita de produtos agrícolas: medidas de higiene recomendadas durante a
pandemia de coronavírus (covid-19). Maio 2020.**