

Informe Técnico

Departamento Econômico

Recomendações para a colheita de produtos agrícolas durante a pandemia do Covid-19

Tendo em vista o estado de calamidade pública decorrente da pandemia do novo Coronavírus (Covid-19) e a essencialidade das práticas agrícolas para garantia do abastecimento, a FAESP elaborou o presente informe técnico, com recomendações para a intensificação das boas práticas de segurança e higienização durante as atividades de colheita de produtos agrícolas, em conformidade com as diretrizes apresentadas pelo Ministério da Saúde.

A FAESP destaca a importância do cumprimento de tais recomendações, descritas e ilustradas a seguir, **para conter o avanço da doença e assegurar a boa saúde de produtores rurais e de todos os profissionais envolvidos nas atividades de colheita.**

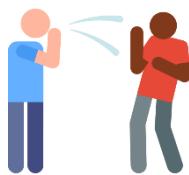
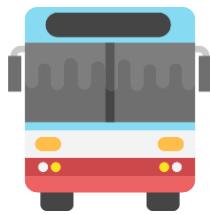
1. ORIENTAÇÕES GERAIS

- **Afastar-se das atividades caso esteja no grupo de risco** ou em contato com pessoas desse grupo, bem como se apresentar sintomas de febre, tosse e dificuldade para respirar.
- **Evitar tocar rosto, boca e nariz.** Manter as unhas curtas e não fazer uso de anéis, relógios e outros adereços, pois contribuem para o acúmulo de microrganismos.
- **Usar equipamentos de proteção individual** e não compartilhar outros objetos pessoais, como garrafas de água, copos, talheres, pratos e outros.
- **Lavar mãos e punhos** em água corrente com sabão e higienizá-los, com frequência, com álcool em gel 70%. Fumantes devem lavar as mãos sempre antes e após fumar.
- **Evitar aglomerações** durante e após o horário de trabalho.
- **Para os empregadores, fazer medição de temperatura dos funcionários**, principalmente no recebimento de turmas, com termômetro digital, direcionando aos cuidados médicos quem apresentar temperatura superior a 37,5°C.



2. ORIENTAÇÕES PARA A COLHEITA

Os veículos utilizados para o transporte de funcionários deverão ser higienizados diariamente com água, sabão e solução com água sanitária, na concentração de 10 litros de água para 200 ml. de água sanitária (hipoclorito de sódio, registrado na Anvisa). Os veículos devem dispor de álcool gel 70% e as janelas devem ser mantidas abertas. **A lotação do veículo deve ser reduzida para que se mantenha o distanciamento mínimo de 1,5 metro entre passageiros. Motorista e demais passageiros devem fazer uso de máscaras no interior do veículo.**



Ampliar a divisão de turnos para se manter a distância mínima de 1,5 metro entre funcionários durante a colheita.



Instalar banheiros em locais ventilados, devendo estes ser diariamente higienizados com água, sabão e água sanitária.



Dispor de máscaras, luvas, álcool gel 70%, água e sabão para higienização frequente das mãos e partes expostas.



Não compartilhar as ferramentas utilizadas na colheita. É importante sempre higienizá-las na troca de operadores.



Definir intervalos para descanso e escalonamento para as refeições, de modo a se evitar concentrações em refeitórios.



Separar os colhedores em talhões ou linhas de plantio, para manter o distanciamento mínimo de 1,5 metro entre eles.



Realizar o pagamento de maneira escalonada. Se não for possível, organizar em filas com distanciamento de 1,5 metro.

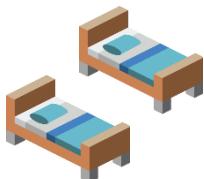


Permitir somente um funcionário em cada cabine de máquinas agrícolas, sendo estas higienizadas antes e após o uso.



Todas as superfícies e locais de acondicionamento de produtos devem ser higienizados frequentemente, assim como equipamentos, utensílios, veículos e demais objetos utilizados para a colheita. A limpeza deve ser feita com água e sabão, quando couber, e também com álcool gel 70% e/ou solução com água sanitária, na concentração de 10 litros de água para 200 ml. de água sanitária (hipoclorito de sódio, registrado na Anvisa).

3. BOAS PRÁTICAS NO ALOJAMENTO DE FUNCIONÁRIOS



As camas devem ser de uso individual e separadas entre si por uma distância mínima de 1,5 metro.



As roupas de cama e de banho não podem ser compartilhadas e devem ser guardadas distantes umas das outras.



O alojamento deve ser diariamente higienizado, com atenção especial para os locais de toque, como maçanetas, interruptores e máquinas de café.



Banheiros de uso coletivo devem ser diariamente higienizados com água, sabão e água sanitária e dispor de álcool gel 70%.



As roupas e ferramentas devem ser higienizadas e armazenadas em local próprio e isolado dos demais itens.



Não permitir o uso de bebedouros. Para evitar o contato, é recomendado disponibilizar garrafas de água potável individuais a todos os funcionários.

Fonte: Elaborado pelo Departamento Econômico da FAESP.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Dada a importância de garantir o abastecimento e o comércio seguro de produtos agrícolas, este Informe Técnico visa orientar produtores rurais e todos os profissionais envolvidos nas atividades de colheita, a respeito das condutas básicas a serem seguidas nas propriedades rurais, a fim de evitar a disseminação e contágio pelo Covid-19 durante o período de colheita de produtos vegetais no Estado de São Paulo.

É importante destacar que este Informe Técnico apresenta recomendações gerais, sendo fundamental aos interessados verificar a existência de recomendações específicas para o seu município ou região.

Atenta às recomendações das autoridades sanitárias, a FAESP continua atuando em defesa dos produtores rurais para reduzir os impactos da pandemia no agronegócio paulista.