

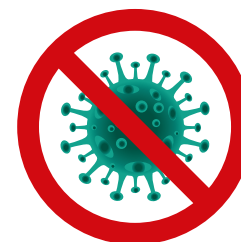
# Protocolo de enfrentamento da emergência de saúde pública decorrente do novo coronavírus para o funcionamento do setor da fruticultura

Recomendações de prevenção  
nos estabelecimentos rurais  
e suas instalações



**FAERN**  
**SENAR**





# Protocolo de enfrentamento da emergência de saúde pública decorrente do novo coronavírus (COVID-19) para o funcionamento do setor da fruticultura

Recomendações de prevenção nos  
estabelecimentos rurais e suas instalações



## DIRETORIA

José Álvares Vieira - Presidente do Conselho Administrativo do SENAR-AR/RN

Luiz Henrique Paiva - Superintendente do SENAR-AR/RN

## CONSELHO ADMINISTRATIVO DO SENAR-AR/RN

### MEMBROS TITULARES

José Álvares Vieira

Eduardo Gomes Barreto

Luciene Maria Fonseca de Alcântara

Matheus Ferreira

Manoel Cândido da Costa

### SUPLENTES

Guilherme Moraes Saldanha

Antônio Evandi de Souza

Humberto de Moura Cocentino

Ambrósio Lins do Nascimento

## CONSELHO FISCAL

### MEMBROS TITULARES

João Batista da Silva

Selma Maria Varela de Lima

Ítalo Jones Bezerra Siminéa

### SUPLENTES

Joadi Anastácio de Azevedo

José Gilberto da Silva

Eduardo Jerônimo Dias Pereira de Moura

# PREFÁCIO

Diante do cenário da pandemia de Covid-19, o Sistema FAERN/SENAR elaborou este Protocolo de Procedimentos que tem como objetivo apresentar orientações e recomendações aos produtores rurais que atuam no segmento da fruticultura, com vistas à adoção de ações práticas que possibilitem o adequado funcionamento dos estabelecimentos rurais, das suas instalações e assegurem que todas as medidas preventivas voltadas aos cuidados de saúde sejam direcionadas a todos os colaboradores.

Tendo como principal preocupação a proteção dos trabalhadores e trabalhadoras das empresas do setor da agricultura, pecuária e pesca no Rio Grande do Norte este material foi construído de modo a atender às medidas preconizadas pela Procuradoria Regional do Trabalho da 21ª Região. Para a elaboração deste material foi de grande importância contar com as contribuições do Comitê Executivo de Fruticultura do Rio Grande do Norte (Coex), permitindo estruturar uma abordagem integrada da atividade e sistematizar orientações, que uma vez submetidas à apreciação da SESAP/RN e do Grupo de Trabalho Econômico do Governo, receberam a aprovação desses órgãos.

A divulgação e distribuição do presente protocolo representa o compromisso do setor da fruticultura com a saúde pública do estado e a contribuição do Sistema FAERN/SENAR para que os produtores rurais disponham de orientações qualificadas, estando informados sobre a melhor forma de atuar para evitar a proliferação do coronavírus.

# SUMÁRIO

.1	RECOMENDAÇÕES GERAIS AOS FUNCIONÁRIOS E COLABORADORES .....	10
.2	DA ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO E DAS JORNADAS .....	11
.3	NO TRANSPORTE DOS EMPREGADOS ATÉ O ESTABELECIMENTO .....	13
.4	MEDIDAS NA CHEGADA DOS TRABALHADORES E NA GESTÃO DA PORTARIA .....	15
.5	NO AMBIENTE DE TRABALHO .....	17
.6	USO DE FERRAMENTAS E EQUIPAMENTOS .....	20
.7	USO DE MÁQUINAS, IMPLEMENTOS E VEÍCULOS AGRÍCOLAS .....	21
.8	NO REFEITÓRIO .....	22
.9	NOS ALOJAMENTOS .....	23
.10	NO PLANTIO E NA COLHEITA .....	26
.11	NO ALMOXARIFADO .....	27
.12	ARMAZENAMENTO E COMERCIALIZAÇÃO .....	28
.13	NO PACKING-HOUSE .....	29
.14	TRABALHADORES ADOECIDOS OU COM SUSPEITA DE COVID-19 .....	30
.15	QUANDO TIVER TRABALHADORES TERCEIRIZADOS .....	31
.16	COMO AGIR SE FUNCIONÁRIO TESTAR POSITIVO PARA COVID-19 .....	32
.17	RETORNO DE FUNCIONÁRIO AFASTADO POR COVID-19 .....	33
.18	EQUIPE EM QUE UM FUNCIONÁRIO TESTE POSITIVO PARA A COVID-19 .....	33

# INTRODUÇÃO

É de conhecimento de todos os potiguares a importância da fruticultura para a economia do Rio Grande do Norte. Apesar deste momento difícil que atravessamos com a pandemia do Covid-19, o setor está iniciando o plantio da sua safra, o que implica na mobilização de dezenas de milhares de trabalhadores em diferentes municípios do estado. Neste sentido, como parte de um conjunto de providências que a Federação da Agricultura, Pecuária e Pesca do Rio Grande do Norte (Faern) elaborou, em conjunto com as empresas do setor e validado pela SESAP/RN e do Grupo de Trabalho Econômico do Governo, um protocolo de enfrentamento da emergência de saúde pública decorrente do novo coronavírus (COVID-19) para o funcionamento das atividades da fruticultura.

Segundo a OMS (Organização Mundial da Saúde) quando alguém que adquire o COVID-19 exala e libera gotículas infectadas principalmente ao tossir ou espirrar. A maioria destas gotas cai sobre superfícies e objetos próximos - como mesas e balcões. A contaminação acontece quando as pessoas tocam essas superfícies ou objetos contaminados - e depois tocam em seus olhos, nariz ou boca.

A propagação e a contaminação também podem acontecer quando as pessoas estão conversando, especialmente a distâncias menores de 1 (um) metro, pois aumenta a chance de aspirar gotículas contaminadas. Pensando nisso foram elaboradas algumas recomendações em conformidade com as especificidades do setor da fruticultura e dos seus colaboradores, para que também estejam seguros e colaborem com medidas preventivas. Ao adotar as orientações, os produtores ampliarão a segurança da realização de suas atividades, por pautarem sua conduta em informações técnicas. As recomendações são relativamente simples, exequíveis (em termos práticos e financeiros) e estão direcionadas para ser uma forma eficiente de evitar a rápida proliferação do vírus.

A apresentação de medidas para as diferentes instalações e atividades mais rotineiras visa facilitar a sua compreensão e prática, fazendo a distinção entre cada ambiente, mas representam um protocolo seguro a ser seguido por todo o setor, em mais uma demonstração de sua postura responsável e comprometida com a saúde.



1

## RECOMENDAÇÕES GERAIS AOS FUNCIONÁRIOS E COLABORADORES

- Os funcionários e colaboradores devem ser orientados a fazerem uma autoavaliação dos principais sintomas antes de se dirigirem ao trabalho e/ou aos veículos que fazem o transporte ao seu local de trabalho;
- Os funcionários e colaboradores que apresentarem sintomas como febre, tosse seca, dificuldade respiratória e perda do paladar e olfato, devem ser orientados a ficarem em casa, em quarentena por 14 dias, de forma a reduzir o contágio dos demais colegas nas propriedades rurais;
- Funcionários e colaboradores que moram com pessoas já diagnosticadas com a doença, também devem ser orientados a permanecer em quarentena em casa por 14 dias;
- Observar que as ausências ao trabalho ou as alterações na prestação de serviços de trabalhadores dos grupos vulneráveis decorrentes de adoção de recomendações para evitar o contágio pela COVID-19 não poderão ser considerados como razão válida para sanção disciplinar ou término de relação de emprego;
- Informe aos seus funcionários e colaboradores que, se o COVID-19 começar a se espalhar na comunidade, qualquer pessoa com tosse leve ou febre baixa (37,5 °C ou mais) precisa permanecer em casa. Eles também

devem ficar em casa se tiverem que tomar simples medicamentos, como Paracetamol/Acetaminofeno ou dipirona, que podem mascarar sintomas de infecção;

- Continue comunicando e promovendo a mensagem de que as pessoas precisam ficar em casa mesmo se tiverem apenas sintomas leves de COVID-19.

2

## DA ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO E DAS JORNADAS

- Flexibilizar os horários de trabalho, com possibilidade de escalonamento em turnos e sistemas de rodízio, para evitar aglomerações e proximidade entre os trabalhadores, bem como organizar as frentes de trabalho e refeitórios, de modo a evitar proximidade entre as pessoas inferior a 2 (dois) metros;
- Estabelecer política de flexibilidade de jornada para seus trabalhadores:
  - a) quando os serviços de transporte, creches, escolas, dentre outros, não estiverem em funcionamento regular e quando comunicados por autoridades;
  - b) atenderem a familiares doentes ou em situação de vulnerabilidade à infecção pelo coronavírus e obedeçam à quarentena e às demais orientações dos serviços de saúde, observado o princípio da irredutibilidade salarial (art. 7º, VI, da CF/88);

- Abster-se de considerar as ausências ao trabalho ou a adaptação da prestação de serviços em tais casos como razão válida para sanção disciplinar ou o término de uma relação de trabalho;
- Permitir que trabalhadores de grupos vulneráveis, como idosos, gestantes, lactantes e pessoas com deficiência, com doenças crônicas ou imunocomprometidas, permaneçam em suas residências, adotando medidas previstas na legislação para manutenção dos vínculos empregatícios, a exemplo de teletrabalho (quando possível), licença remunerada, concessão de férias individuais ou coletivas, antecipação de férias individuais (limitada a um período de férias), aproveitamento e a antecipação de feriados e realização de banco de horas;
- Comunicar ao Sindicato da Categoria Profissional a adoção de quaisquer das medidas previstas no Programa Emergencial de Manutenção do Emprego e da Renda (Medida Provisória nº 936, de 1º de abril de 2020), que possam ser empreendidas via acordo individual com os empregados, no prazo de 10 (dez) dias corridos.
- Evitar o trânsito de pessoas entre filiais e departamentos, utilizando-se, preferencialmente, e-mail, telefone, telefone celular ou outros meios telemáticos;
- Suspender processos seletivos e de admissão, ressalvada a contratação de trabalhadores para o período de safra;
- Conceder licença remunerada ou férias coletivas aos trabalhadores que não possam exercer atividade em home-office e que sejam classificados

como grupo de risco para COVID-19, tais como pessoas maiores de 60 anos, portadores de doenças crônicas, gestantes e lactantes.

- Nesse período, escolha conversar com fornecedores e técnicos apenas à distância, lembre-se que quanto menor o trânsito de pessoas melhor;
- Suspender reuniões presenciais internas e externas, para evitar aglomeração de pessoas;
- Adotar sistemas de áudio e vídeo para realização de reuniões necessárias;
- Suspender viagens nacionais e internacionais.

## **.3** NO TRANSPORTE DOS EMPREGADOS ATÉ O ESTABELECIMENTO

- Garantir, quando possível, que o deslocamento dos trabalhadores ocorra em horários de menor movimentação de pessoas, para evitar a exposição a aglomerações, em hipótese de utilização de transporte coletivo de passageiros, adotando-se medidas de flexibilização da jornada ou, ainda, mediante custeio de transporte particular ou fretado;
- Garantir a flexibilização dos horários de início e fim da jornada, com vistas a evitar a coincidência com horários de maior utilização de transporte público e, em caso de fornecimento do transporte pelo próprio



empregador, garantir a ampliação das linhas disponibilizadas, a fim de reduzir o número de trabalhadores transportados simultaneamente;

- Reorganizar o transporte dos trabalhadores para as frentes de trabalho, de modo a reduzir o número de passageiros transportados simultaneamente, com vistas a diminuir os riscos de contaminação, inclusive com a ampliação da frota de veículos utilizados ou com a ampliação do número de viagens de ida e retorno feitas por cada veículo, de modo que seja observada a necessidade de afastamento entre passageiros, de no mínimo, 1 (um) metro;
- Disponibilizar, em local de fácil acesso ao motorista e aos passageiros, preferencialmente na entrada e na saída dos veículos, álcool em gel a 70%;
- Garantir a circulação com janelas e alçapões de teto (caso existentes) abertos para manter o ambiente arejado;
- Afixar, em local visível aos passageiros, informações sanitárias sobre higienização e cuidados para a prevenção do COVID-19 (novo coronavírus);
- Evitar, sempre que possível, o transporte de trabalhadores de municípios distantes para a prestação de serviços, conferindo preferência à mão de obra local;
- Se possível, deve-se disponibilizar um pano de chão úmido com água sanitária ou hipoclorito de sódio diluídos para os trabalhadores limparem os calçados antes de entrarem nos veículos;

- Orientar para que haja a limpeza interna do veículo diariamente, usando água sanitária diluída em água [para cada 1L água 20 ml de água sanitária] ou álcool 70%. Atenção: Cuidado com a manipulação do álcool 70% pois é altamente inflamável. Deixe-o longe de crianças ou motores.

## 4 MEDIDAS NA CHEGADA DOS TRABALHADORES E NA GESTÃO DA PORTARIA

- A empresa deve realizar o monitoramento da temperatura corporal dos trabalhadores ou de qualquer outra pessoa que acessar as dependências da empresa. Além disso, perguntar a essas pessoas se estão com algum sintoma respiratório, se sim, avaliar a possibilidade de evitar que eles entrem na propriedade;
- Em caso de febre, a pessoa deverá ser impedida de entrar na área do estabelecimento, devendo o caso ser imediatamente comunicado ao superior, ao RH ou ambulatório médico da propriedade rural, quando houver;
- Recomendar que todos os procedimentos de higienização sejam feitos um a um evitando a aglomeração de pessoas dentro dos vestiários, sempre ressaltando a importância de não levar as mãos na boca, olhos e nariz;
- Após a saída do vestiário, todos devem lavar novamente suas mãos com água e sabão, conforme orientação da ANVISA. (Anexo I, p. 35);



- Vedar o ingresso, nas dependências da empresa, de trabalhador ou prestador de serviços com sintomas respiratórios, entendidos esse como tosse seca, dor de garganta ou dificuldade respiratória, acompanhada ou não de febre e perda súbita do olfato e do paladar, e GARANTIR seu imediato afastamento das atividades, nos termos do art. 2º da Portaria nº 454 MS/GM, de 20 de março de 2020, mantida a remuneração (art. 60, § 3º, da Lei nº 8.213/91);
- Restringir o acesso às propriedades rurais àquelas pessoas estritamente necessárias, tais como trabalhadores, terceirizados, motoristas e fiscalização do trabalho (que exercerá papel orientativo nesse período de pandemia);
- Em situações que seja imprescindível o trânsito de profissionais, fornecedores ou veículos, fazer a desinfecção dos veículos com água sanitária diluída ou amônia quaternária na entrada da propriedade e recomendar aos condutores para procederem com os protocolos de higiene recomendados;
- No caso de coleta de produtos ou entrega de insumos, tome todos os cuidados, mantendo a distância mínima de 1-2 metros das pessoas. Ofereça um local para que o visitante lave as mãos com água e sabão.;
- Mantenha o acesso do visitante somente nas áreas realmente necessárias, como pátios, galpões, tanques de resfriamento do leite, depósitos, etc. Avaliar se esses visitantes (ou pessoas próximas) estão com algum sintoma respiratório, se sim, avaliar a necessidade da sua entrada. Limpe e desinfete todas essas áreas após a saída do visitante;

- Caso alguma entrega já esteja agendada (insumos) e devido a programação de produção da fazenda essa entrega se torne essencial, peça que o motorista do veículo não saia de dentro da cabine.

## **.5** NO AMBIENTE DE TRABALHO

- Disponibilizar água e sabão para que os trabalhadores façam a higienização das mãos antes de entrar na propriedade e algumas vezes durante a jornada de trabalho. Oriente a todos para que na chegada sigam imediatamente ao vestiário para trocar a roupa de casa pela roupa de trabalho;
- Fornecer espaço para lavagem adequada das mãos, provido de água corrente, sabonete líquido, papel toalha (vedado o uso de toalhas coletivas), e lixeira (preferencialmente com abertura sem contato manual - quando for deste tipo ou estiver distante disponibilizar álcool gel a 70% ou outro sanitizante equivalente;
- Realizar a limpeza minuciosa diária nas ferramentas, equipamentos, bancadas, das instalações sanitárias de uso comum, sobretudo nos locais onde a maioria dos trabalhadores mantém contato físico permanente, como maçanetas das portas, pias, bebedouros e janelas, com utilização de produtos que impeçam a propagação do vírus, a exemplo de álcool líquido a 70%, solução de água sanitária, ou outro desinfetante indicado para essa finalidade, observando o procedimento operacional padrão definido pelas autoridades sanitárias;

- Para os empregados que trabalham uniformizados, vestir uniforme antes de iniciar o trabalho do dia. Ao final de cada dia os uniformes devem ser colocados em embalagem separada, devidamente identificada. No caso de o uniforme de trabalho ser lavado na casa do funcionário, o mesmo deve ser levado em uma sacola e lavado separadamente das demais vestimentas;
- Higienizar veículos eventualmente utilizados no transporte (sobretudo nas superfícies e pontos de contato com as mãos do motorista e dos passageiros, como portas, maçanetas, volantes, bancos, cintos, balaústres, corrimão e apoios em geral) com álcool líquido a 70%, solução de água sanitária, ou outro desinfetante indicado para essa finalidade;
- Fornecer aos profissionais responsáveis pelas atividades de limpeza e higienização equipamentos de proteção individual adequados aos riscos e em perfeito estado de conservação, sendo no mínimo: óculos de proteção ou protetor facial; máscara apropriada; avental; luvas de borracha com cano longo; botas impermeáveis com cano longo; gorro; e garantir a higienização frequente das mãos com água e sabonete líquido ou preparação alcoólica a 70%;
- Orientar os trabalhadores sobre:
  - a) a forma adequada de higienização das mãos por 20 segundos e limpando todas as partes (punhos e braços), além do rosto e outras partes do corpo que podem ser vias de acesso do vírus ao organismo;
  - b) evitar tocar os olhos, boca e nariz com as mãos sujas, entre outras;
  - c) a utilização de produtos assépticos, como álcool em gel a 70%, e da necessidade de evitar contatos com olhos, boca e nariz;

- d) a necessidade de cobrir a boca e nariz quando tossir ou espirrar com os cotovelos ou lenço de papel, que deve ser imediatamente descartado;
  - e) não utilizarem equipamentos dos colegas de trabalho, como fones, luvas e demais equipamentos de proteção individual;
  - f) zelar pela manutenção e limpeza dos espaços de convivência e das ferramentas;
  - g) seguir demais recomendações dos órgãos de saúde, para evitar contaminações próprias ou de colegas de trabalho, a exemplo da não ocorrência de aglomerações.
- Elaborar procedimento escrito sobre a autoavaliação e o autocuidado, divulgando-o aos trabalhadores, para identificação de potenciais sinais e sintomas da COVID-19, promovendo o posterior isolamento e encaminhamento aos serviços de saúde na hipótese de identificação de casos suspeitos;
  - Esclarecer sobre a importância de manter uma distância segura dos colegas e evitar contatos físicos desnecessários, evitando inclusive se cumprimentar com abraços, beijos e apertos de mão;
  - Fornecer máscaras apropriadas para evitar a propagação do vírus para o trabalhador em todas as dependências do estabelecimento. Disponibilize máscaras faciais e / ou lenços de papel nos seus locais de trabalho, além de recipientes adequados para o descarte desses materiais, lembre-se que uma boa higiene respiratória impede a propagação do COVID-19. Além disso, é necessário manter ambientes arejados e limpos;

- Orientar aos fumantes que lavem as mãos com água e sabão antes e depois de fumar, e não compartilhem os cigarros nem os maços e nem fiquem no mesmo ambiente dos demais;
- Interditar os bebedouros, pois estes são locais de alta concentração de pessoas, em que o vírus pode ficar alojado e depois se disseminar. Oriente a todos os colaboradores a trazerem suas garrafas de água de casa. Caso esta medida não seja possível, principalmente em ambientes rurais, reforce a higienização dos bebedouros e mantenha álcool 70% ao lado de cada ponto de água. Os colaboradores devem ser orientados a higienizar os pontos de contato de bebedouros (locais de acionamento e coleta da água) e a lavar as mãos com água e sabão todas as vezes antes e depois de utilizar os bebedouros;
- Disponibilizar álcool em gel 70% em locais estratégicos para complementar a assepsia das mãos, se possível em todos os ambientes da propriedade.

## **.6** USO DE FERRAMENTAS E EQUIPAMENTOS

- As ferramentas e os equipamentos podem ser grandes fontes de contaminação. Na medida do possível, oriente cada colaborador a utilizar sua ferramenta, sem trocar ou compartilhar com outros colaboradores;
- A ferramenta ou equipamento deve ser higienizada com álcool 70% antes e depois de seu uso. Oriente aos colaboradores a lavarem as mãos

o mais frequente possível e não levar as mãos à boca, olhos e nariz, durante seu manuseio. Atenção: o uso de luvas durante o manuseio das ferramentas, não reduz seu potencial de contaminação, uma vez que o contato das luvas contaminadas com boca, olhos e nariz pode resultar com contágio da pessoa;

- É importante não compartilhar equipamentos de comunicação (celulares e rádios comunicadores);
- Todas as ferramentas e os equipamentos deverão ser limpos a cada término da jornada de trabalho.

## **.7** USO DE MÁQUINAS, IMPLEMENTOS E VEÍCULOS AGRÍCOLAS

- A operação de máquinas, implementos e veículos agrícolas de maneira compartilhada também podem contribuir para disseminação do vírus aos colaboradores. Oriente o seu uso de maneira individual, e sempre que haja a troca de colaboradores é preciso proceder a higienização e descontaminação. Atenção especial aos locais de manuseio constante, como volantes, câmbio, maçanetas, chaves de partida, alças de setas e botões no painel de controle;
- Em nenhuma situação é recomendado que mais de uma pessoa permaneça dentro de um mesmo ambiente fechado com outros colaboradores. Dentro de veículos, se essa recomendação não for possível, opte pelo uso de máscaras a todos os colaboradores;

## .8 NO REFEITÓRIO

- Orientar os colaboradores a lavarem bem as mãos SEMPRE antes de entrarem no refeitório e ao sair dele, todas as vezes que isso for necessário;
- Higienizar as mãos com água e sabonete/sabão SEMPRE antes das refeições, após tossir ou espirrar. Quando não houver sujeira visível, pode-se usar as preparações alcoólicas (álcool em gel a 70%, por exemplo);
- Higienizar as mãos com água e sabonete/sabão SEMPRE após usar o banheiro;
- Distribuir os horários de café da manhã, almoço, jantar e intervalos, evitando os momentos de maior aglomeração e de contato com pessoas de diferentes áreas que ocorrem nas horas das refeições;
- O refeitório é o local de maior aglomeração então deve receber atenção especial. Sua propriedade deve estar preparada para que haja a distribuição de alimentos em diversos horários, reduzindo o acúmulo de pessoas no refeitório e o trânsito de pessoal na propriedade;
- É importante que os locais que várias pessoas colocam as mãos, como mesas, cadeiras, maçanetas, interruptores, garrafas de café e corrimãos sejam higienizados e desinfetados com frequência com álcool a 70%, água sanitária, hipoclorito de sódio ou outro desinfetante indicado para este fim;

- Aumentar a frequência e reforçar a limpeza de pisos, sanitários, locais para refeição, alojamentos e demais áreas de convivência com álcool 70% ou solução de água sanitária;
- Nas mesas, orientar para a manutenção da distância mínima de 1 a 2 metros entre cada trabalhador;
- Orientar para que não haja o compartilhamento de copos, pratos e talheres. Cada pessoa faz uso individual do seu acessório;
- Disponibilizar informações sobre higiene das mãos em áreas de uso coletivo, como banheiros, refeitórios, áreas de convivência, alojamentos, etc.;
- Evitar varrer superfícies a seco, pois favorece a dispersão de microrganismos nas partículas de pó. Recomenda-se usar rodo e panos úmidos com hipoclorito ou água sanitária para a limpeza de pisos.

## .9 NOS ALOJAMENTOS

- Evitar a permanência de número elevado de trabalhadores nos dormitórios, liberando-os, quando possível, para retorno a suas residências no final do dia, ou providenciando realocação com ampliação dos espaços de alojamento;
- Quando possível, reduzir a quantidade de trabalhadores alojados, adotando regimes de escala ou remanejando os trabalhadores dentro do alojamento;

- Orientar os trabalhadores que só retornem ao alojamento após o expediente e depois da higiene pessoal realizada;
- Aumentar o arejamento dos alojamentos, áreas de convivência e refeitórios, deixando janelas e portas abertas, observando o cuidado com animais peçonhentos ou silvestres;
- Não permitir o compartilhamento de objetos pessoais, como pentes, toalhas de banho ou rosto, entre outros objetos;
- Lavar diariamente as roupas de cama dos alojamentos ou expô-las ao sol por 15 a 20 minutos, retornando a roupa para a mesma cama;
- Nas áreas de convivência, intensificar a reposição e ampliar a quantidade de sabão líquido para assepsia das mãos, de forma a dar preferência à lavagem das mãos com água e sabão, conforme orientação da ANVISA (Anexo I, p. 35);
- Fixar cartazes nos alojamentos, em local visível aos trabalhadores, com informações e recomendações sanitárias sobre higienização e cuidados para a prevenção da COVID-19 (novo coronavírus);
- Garantir, o isolamento dos trabalhadores alojados que estiverem com suspeita de doença infectocontagiosa, fornecer condições de isolamento no local até que seja possível sua remoção para o seu domicílio;
- Na hipótese de não ser possível o isolamento do trabalhador em seu

próprio domicílio, providenciar o isolamento em hotéis ou pousadas, ou, em caso de impossibilidade, em dormitório do estabelecimento separado dos demais, bem ventilado, devendo o empregador atender às orientações das autoridades sanitárias relacionadas ao protocolo de manejo clínico do coronavírus;

- Cumprir as orientações de manejo terapêutico da Síndrome Gripal na APS (Ministério da Saúde, 2020), no que diz respeito ao isolamento e cuidados para os pacientes com esse diagnóstico, conforme orientação das autoridades sanitárias, entre as quais:
  - a) respeitar o período de isolamento do trabalhador indicado pelas autoridades sanitárias;
  - b) propiciar, no mínimo, a revisão do caso por profissionais de saúde habilitados, a cada 48 horas, preferencialmente por telefone, providenciando consulta presencial se houver necessidade de exame físico;
  - c) garantir ao trabalhador em isolamento o devido repouso, bem como o oferecimento de todos os insumos necessários, alimentação balanceada, boa oferta de líquidos e a medicação indicada pelos profissionais de saúde para tratamento ou controle de sintomas, que devem ser entregues por pessoal devidamente treinado e equipado para a prevenção do contágio;
  - d) aos trabalhadores adoecidos e aos seus cuidadores, deve estar disponível, em quantidade suficiente, equipamentos de proteção individual e coletivas, como máscaras protetoras, álcool gel a 70%, luvas e local para higienização das mãos com água corrente e sabão e utilização de papel toalha.

.10

## NO PLANTIO E NA COLHEITA

- Orientar os trabalhadores para que não se alimentar durante a atividade de plantio e colheita, bem como respeitar os intervalos destinados a descanso e refeições;
- Não compartilhar ferramentas de trabalho, como pás, enxadadas e rastelos, mas quando necessário, os mesmos devem ser higienizados antes de serem disponibilizados para outra pessoa;
- Vestir uniforme antes de iniciar o trabalho do dia. No caso de o uniforme de trabalho ser lavado na casa do funcionário, o mesmo deve ser levado em uma sacola e lavado separadamente das demais vestimentas;
- Higienizar com água e sabão ou, na impossibilidade, usar álcool a 70% em todas as partes do corpo que tiveram contato direto com as ferramentas de trabalho, antes do início e após o término das atividades;
- Limpar e higienizar as ferramentas e equipamentos de trabalho antes do plantio e da colheita - e antes das demais atividades que envolvam o uso das ferramentas e equipamentos;
- Higienizar máquinas e equipamentos mecanizados, assim como equipamentos de tração animal sempre que for realizada a troca de operador ou ao final do uso;

- Usar máscaras e luvas durante as atividades de plantio e colheita, além dos demais equipamentos de proteção individual;
- Lavar e higienizar as caixas, sacolas ou bolsas de plantio e colheita antes e após o uso e redobrar a atenção quando vindas de fora da propriedade;
- Limpar e desinfetar os locais de trabalho e áreas comuns no intervalo entre turnos ou sempre que houver a designação de um trabalhador para ocupar o posto de trabalho de outro.

.11

## NO ALMOXARIFADO

- Planejar o estoque de insumos que é necessário manter na propriedade nesse momento, de modo a evitar deslocamentos para aquisição e entregas;
- Observe as recomendações feitas quanto aos procedimentos que devem ser adotados na portaria da propriedade;
- Reforçar o uso de EPIs para os profissionais envolvidos no processo de carga e descarga nos almoxarifados;
- Adequar o horário de funcionamento do almoxarifado (carregamento e descarregamento), a fim de evitar aglomeração e contato entre funcionários em horários de pico;
- Higienizar os carrinhos e equipamentos de transporte e balanças.

## .12

# ARMAZENAMENTO E COMERCIALIZAÇÃO

- Em muitas situações os produtores fazem vendas diárias ou semanais de seus produtos. Quando este for o caso, cuidados especiais são necessários. Todos os cuidados ao receber um cliente em sua propriedade devem ser observados, da mesma forma que descritos nos procedimentos de acesso ao estabelecimento;
- Lembre-se de expor o mínimo possível o contato do visitante ao seu estabelecimento. E proceder a limpeza e higienização desses locais sempre que visitantes forem embora da propriedade;
- Se o produto for ficar armazenado na propriedade por um período antes de ser comercializado deve-se observar os cuidados já previstos nas boas práticas de fabricação de alimentos;
- Ao empilhar as caixas, evitar contato direto com o solo e transportá-las o mais rápido possível para a sua destinação (caminhões, silos, armazéns, comércio, etc.);
- Promover o uso de máscaras e luvas para os funcionários que trabalham na linha externa e estão em contato direto com os fornecedores e clientes.

## .13

# NO PACKING-HOUSE

- Higienizar diariamente as máquinas utilizadas na seleção, classificação e embalagem das frutas, utilizando ácido peracético que deverá ser aplicado de forma direcionada através da utilização de pulverizador costal;
- Realizar a limpeza das ferramentas e equipamentos de trabalho com maior frequência na troca de cada turno;
- Higienizar todas as áreas do packing diariamente, com solução diluída de ácido peracético ou hipoclorito de sódio;
- Disponibilizar material para higienização (como borrifadores e panos), para as bancadas e mesas antes, durante e depois das atividades;
- Equipe de avaliação de risco deve decidir a melhor forma de destino do uniforme e outros dispositivos, conforme normas já existentes;
- Realizar a desinfecção de pisos, paredes, equipamentos em contatos com alimentos ou não de acordo com normas já existentes;
- Realizar coleta e desinfecção de EPIs reutilizáveis, como macacão, luvas de couro, protetores auditivos, entre outros.



.14

## RABALHADORES ADOECIDOS OU COM SUSPEITA DE COVID-19

- Aceitar, para fins de afastamento por motivo de saúde, se não houver como efetuar consulta por médico do SESTR, autodeclaração escrita ou gravada (apresentada por qualquer meio, inclusive aplicativos de mensagens) do empregado quanto à presença de sintomas da COVID-19;
- É dever de todos, inclusive empregadores, envidar esforços para conter o alastramento da enfermidade, sob pena, até mesmo, de possibilidade de responsabilização criminal (art. 268 do CP), e que o comparecimento presencial a unidades de saúde para obtenção de atestados, na hipótese de sintomas leves e ausência de dificuldade respiratória, não é recomendado por autoridades de saúde, ante o risco de superlotação e de contaminação, aplicando-se o disposto no art. 3º, § 3º, da Lei nº 13.979/2020.  
a) de acordo com o art. 3º, §1º, da Portaria nº 454 MS/GM, de 20 de março de 2020, “o atestado emitido pelo profissional médico que determina a medida de isolamento será estendido às pessoas que residam no mesmo endereço, para todos os fins, incluindo o disposto no § 3º do art. 3º da Lei nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020”.

.15

## QUANDO TIVER TRABALHADORES TERCEIRIZADOS

- Implementar, de forma integrada com a empresa prestadora de serviços, todas as medidas de prevenção ora recomendadas, de forma a garantir-se o mesmo nível de proteção a todos os trabalhadores do estabelecimento, considerando-se a responsabilidade direta de o contratante de serviços terceirizados “garantir as condições de segurança, higiene e salubridade dos trabalhadores, quando o trabalho for realizado em suas dependências” (art. 5-A, § 3º, da Lei 6019/74);
- Advertir os gestores dos contratos de prestação de serviços terceirizados quanto à responsabilidade da empresa contratada em adotar todos os meios necessários para conscientizar e prevenir seus trabalhadores acerca dos riscos do contágio do novo coronavírus (SARS-COV-2) e da obrigação de notificação da empresa contratante, quando do diagnóstico de trabalhador com a doença (COVID-19).

**.16**

## COMO AGIR SE FUNCIONÁRIO TESTAR POSITIVO PARA COVID-19

- Alguns dos sintomas da Covid-19 se assemelham aos da gripe, como tosse, cansaço, congestão nasal, coriza, mialgia (dor do corpo), dor de cabeça, dor de garganta, febre e perda de paladar e olfato;
- Ao apresentar esses sintomas e/ou resultado de teste positivo para Sars-Cov-2, o funcionário deve ser afastado do convívio coletivo imediatamente;
- No momento do afastamento, fornecer orientações sobre como realizar o isolamento domiciliar e quais os sinais de alarme (os principais são desconforto respiratório e febre alta persistente), para buscar imediatamente o serviço de urgência;
- Recomenda-se que o gestor acompanhe diariamente esse funcionário e seus familiares e a possível evolução dos sintomas;
- Orienta-se, ainda, que o gestor acompanhe todos os funcionários que tiveram alguma relação de proximidade com o funcionário afastado.

**.17**

## RETORNO DE FUNCIONÁRIO AFASTADO POR COVID-19

- O funcionário diagnosticado com Covid-19 só poderá retornar ao trabalho após cumprir as recomendações de isolamento;
- Se ao término do período de afastamento recomendado pelo médico persistirem os sintomas, o funcionário deve ser orientado a permanecer em sua residência por mais 7 dias;
- Se ao final deste período ainda houver qualquer sintoma, o funcionário deve procurar novamente o atendimento médico presencial.

**.18**

## EQUIPE EM QUE UM FUNCIONÁRIO TESTE POSITIVO PARA A COVID-19

- O funcionário com Covid-19 será afastado;
- Recomenda-se o afastamento do restante da equipe que teve contato direto com o funcionário contaminado pelos próximos 14 dias;
- Quem não teve contato direto, deve manter sua rotina normal de trabalho, intensificando todas as medidas preventivas;
- É essencial acompanhar o surgimento de sintomas.

# IMPORTANTE:

Mais informações podem ser encontradas em:

**Plano de contingência da Fiocruz diante da  
pandemia da doença pelo sars-cov-2 (COVID-19)**

**Versão 1.2, de 17 de março de 2020**

Disponível em: <https://portal.fiocruz.br/>

**Cartilha Coronavírus Ministério da Saúde**

Disponível em: <https://coronavirus.saude.gov.br/>

As recomendações deste documento foram elaboradas pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Rural - Administração Regional do Rio Grande do Norte (SENAR-AR/RN) em conjunto com a Federação da Agricultura, Pecuária e Pesca do Rio Grande do Norte - FAERN, que submeteram à apreciação da SESAP/RN e do Grupo de Trabalho Econômico do Governo, tendo sido aprovadas como práticas adequadas para serem adotadas pelo setor.



30  
*anos*



Comitê Executivo de Fruticultura  
do Rio Grande do Norte



**RIO GRANDE DO NORTE**  
GOVERNO DO ESTADO  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA,  
DA PECUÁRIA E DA PESCA - SAPE