

PREVENÇÃO AO CORONAVÍRUS NA AGROINDÚSTRIA FAMILIAR

Covid-19 é uma doença respiratória muito contagiosa, e sua transmissão se dá de pessoa para pessoa, por isso setores essenciais devem tomar todas as precauções para proteger clientes e funcionários, neste momento.

O setor de alimentos é considerado essencial e deve estar preparado para enfrentar este desafio.

EMATER
Minas Gerais



**MINAS
GERAIS**

GOVERNO
DIFERENTE.
ESTADO
EFICIENTE.



SERVIÇOS ESSENCIAIS

O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) publicou a Portaria nº 116, que especifica produtos, serviços e atividades essenciais, para garantir o pleno funcionamento das cadeias produtivas de alimentos, bebidas e insumos agropecuários, durante a pandemia do coronavírus.

A normativa considera toda a cadeia de alimentos, da produção até a entrega ao consumidor, uma atividade essencial para atendimento à demanda da população.



SETOR DE ALIMENTOS E BEBIDAS

- Nenhum caso de COVID-19 foi relacionado à contaminação por alimentos;
- O principal risco de transmissão é o contato com pessoas infectadas.

- É importante que as empresas de alimentos sejam mais vigilantes com as boas práticas de fabricação, higiene, saúde e segurança dos colaboradores e com higienização das superfícies.



RECOMENDAÇÕES OFICIAIS

Esta cartilha se baseia nas recomendações da Anvisa e da SES, que dispõem sobre recomendações sanitárias para o preparo e a venda de produtos alimentícios da agricultura familiar:

- Nota Técnica 47/2020 Anvisa – uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento do covid-19.
- Nota Técnica 48/2020 Anvisa covid-19 e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos.

- Nota Técnica 47/2020 Anvisa – uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento do covid-19.

O uso de EPI para redução da contaminação de alimentos já é abordado nos principais regulamentos que tratam do assunto (Port. 326/1997 e RDC-275/2002).

Nos regulamentos vigentes, o uso de luvas descartáveis não é uma exigência e não isenta o manipulador da lavagem das mãos.



MÁSCARAS



- A avaliação da necessidade de máscaras deve ser feita caso a caso, não havendo obrigatoriedade em relação ao seu uso.
- Caso essa iniciativa seja adotada por estabelecimentos da área de alimentos, é fundamental seguir integralmente as orientações sobre a confecção, o uso, a troca e a higienização das máscaras.
- O MS recomenda que “máscaras cirúrgicas e N95/PFF2” sejam priorizadas para os profissionais de saúde, que trabalham em locais onde há maior concentração do vírus.
- O MS acolheu a iniciativa de uso de máscaras caseiras; para confecção das máscaras, seguir as orientações do MS, NT n° 3/2020.

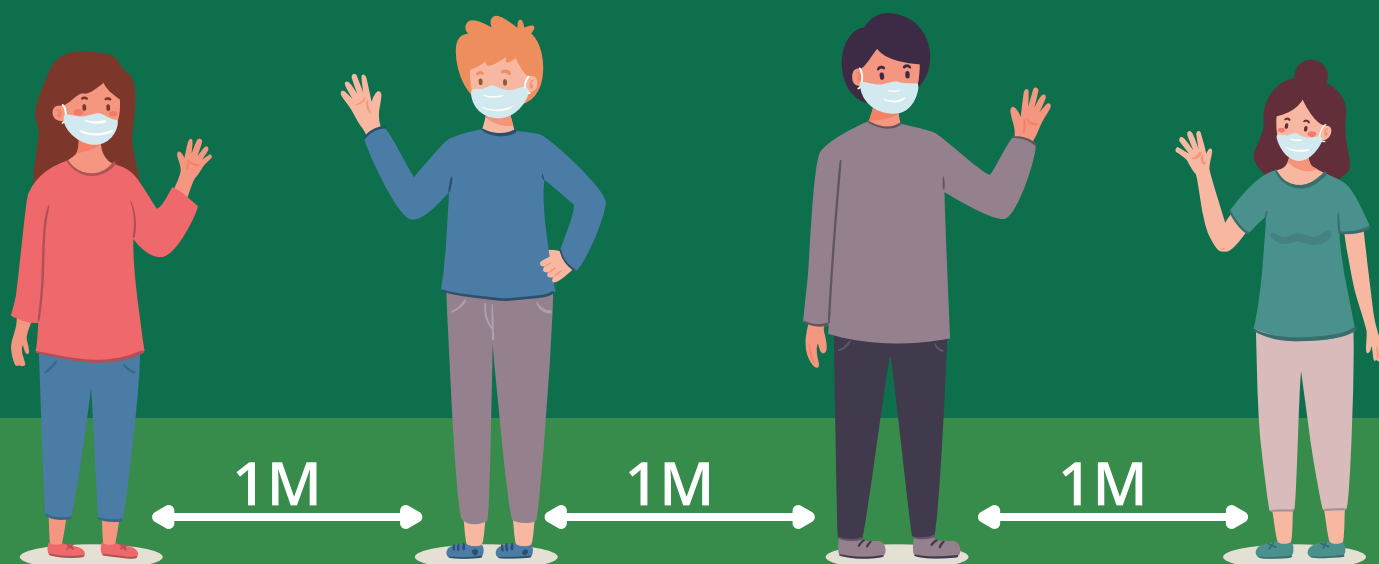
Deve-se atentar que o uso de máscara não reduz a necessidade de intensificação dos hábitos de higiene, inclusive da lavagem das mãos, e da manutenção do distanciamento de 1 metro entre as pessoas, sempre que a atividade permitir.

- Nota Técnica 48/2020 Anvisa covid-19 e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos:

É relevante que as empresas avaliem as práticas adotadas, de forma a verificar a necessidade de reforço em algumas condutas ou até a implantação de novos procedimentos.

Pontos que merecem atenção, na prevenção e transmissão de pessoa para pessoa:

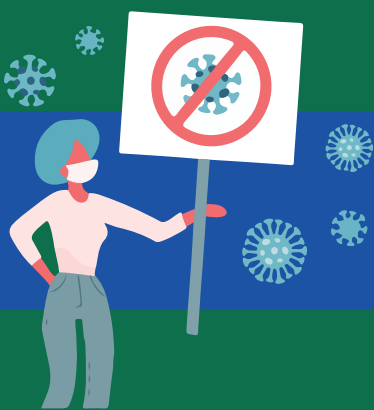
- Saúde do trabalhador (Aumento do espaçamento físico entre os colaboradores e maior divisão dos turnos de trabalho, avaliação do estado de saúde);
- Higiene das mãos;
- Higienização do ambiente, equipamentos e utensílios;
- Higiene e conduta pessoal;
- Controle de matéria-prima e fluxo de produção;
- Transporte.



NOTA INFORMATIVA COES MINAS COVID-19 Nº 10/2020:

Para que as atividades da agricultura familiar continuem sendo executadas, a Secretaria de Saúde descreve algumas recomendações. Destacam-se os seguintes pontos:

- Estabelece medidas que devem ser executadas durante a produção de alimentos.
- Reafirma as recomendações de acordo as normas de Boas Práticas para a Agricultura Familiar (RESOLUÇÃO SES/MG n.º 6.362, de 08 de agosto de 2018).
- Orienta quanto aos cuidados pessoais a serem tomados no preparo e na venda de produtos alimentícios.
- Recomenda alguns cuidados que devem ser seguidos nas entregas de produtos.
- Ressalta a importância da divulgação da nota informativa a todos envolvidos na produção e no processamento de alimentos.



PLANO DE MITIGAÇÃO PARA A AGROINDÚSTRIA

As agroindústrias devem ter um plano de efetivo e funcional, com ações e atitudes, para mitigar, ou seja, para prevenir contaminações e ou para diminuir as consequências do covid-19 dentro da agroindústria.



REQUISITOS BÁSICOS NA PREVENÇÃO

- Oferta de álcool em gel em quantidade suficiente e em locais estratégicos da agroindústria e no local da produção da matéria-prima. Use um desinfetante para as mãos com álcool 70%.
- A frequência na lavagem e higienização das mãos será aumentada e realizada, sempre que for necessário, por pelo menos 20 segundos.
- Limpeza e desinfecção, com maior frequência, de equipamentos, utensílios e superfícies que sejam mais manipulados com água e sabão e friccionar com álcool 70%.
- Controle rotineiro sobre a saúde das pessoas, em especial daquelas que evidenciem sintomatologia da doença-alvo. Em qualquer sinal acentuado de tosse e espirro, durante o trabalho, o colaborador deverá ser afastado.
- Afastamento dos colaboradores. O afastamento das atividades laborais será por um período de sete (07) dias para pessoas que tenham regressado de áreas que possuam casos confirmados e que não apresentem sintomas da doença. E o afastamento das atividades laborais por um período de quatorze (14) dias para pessoas que tenham regressado de áreas que possuam casos confirmados e apresentem sintomas da doença.

- Ao chegar à unidade de processamento, o colaborador deve retirar as roupas e os calçados e acondicioná-los em sacos de plástico, que serão colocados em local determinado, na parte externa do vestiário.
- Evitar o contato físico e social entre as pessoas, mantendo a distância mínima de 1 metro entre os colaboradores.
- Não receber visitas ou fornecedores na unidade de processamento.
- Não permitir a presença de mais de 2 colaboradores no vestiário.
- Intensificar a limpeza e desinfecção dos objetos e das superfícies a cada duas horas.
- Não será permitido o compartilhamento de objetos, alimentos e bebidas no ambiente da unidade de processamento e ou na produção da matéria-prima.
- Abrir as janelas após o término das atividades na agroindústria, visando proporcionar melhor ventilação ao ambiente.
- Trabalhar com número restrito de colaboradores, com o intuito de reduzir o contato social e físico entre as pessoas.

O que você precisa saber e fazer. Como prevenir o contágio:



Lave as mãos com água e sabão ou use álcool em gel.



Cubra nariz e boca ao espirrar ou tossir.



Evite aglomerações se estiver doente.



Mantenha os ambientes bem ventilados.



Não compartilhe objetos pessoais.

- Treinar os colaboradores sobre o plano de mitigação/requisitos básicos a ser adotado na agroindústria, com a intensificação das Boas Práticas de Fabricação.
- Evite tocar em olhos, nariz e boca com as mãos não lavadas.
- Cubra a boca e o nariz com um lenço de papel, quando tossir ou espirrar, ou use a parte interna do cotovelo. Jogue lenços usados no lixo e lave imediatamente as mãos com água e sabão, por pelo menos 20 segundos.
- Manter a limpeza e a higienização completa das instalações, dos equipamentos e dos veículos de transporte, além das superfícies e dos equipamentos que tenham contato com alimentos; também devem ser higienizados interruptores de luz, maçanetas, pisos, paredes e outras áreas onde os trabalhadores tenham contato.
- Evitar uso de telefones, mesas ou outros equipamentos de trabalho de outros funcionários, quando possível. Se necessário, limpe e desinfete-os antes e após o uso.
- Praticar o distanciamento social, evitando grandes reuniões e mantendo distância (aproximadamente 2 metros) dos outros colaboradores, quando possível. Manter um controle rígido em relação à saúde e higiene do trabalhador.

ADOTE ESTES HÁBITOS:



Lave sempre as mãos com água e sabonete líquido ou higienize com álcool gel 70%.



Evite tocar os olhos, nariz e a boca.



Use lenço descartável para assoar o nariz. Ao tossir ou espirrar apoie no cotovelo, nunca nas mãos.



Abra as janelas e mantenha os ambientes ventilados.



Não compartilhe copos, talheres e objetos pessoais.



Evite locais com aglomeração de pessoas e ambientes fechados.



Algumas infecções respiratórias podem ser prevenidas. Verifique sua carteira de vacinação

Como a atividade de produção, preparo e comercialização de alimentos é muito dinâmica, são diversos os momentos em que a lavagem das mãos é necessária:

- antes de começar o trabalho;
- depois de tossir, espirrar, assoar o nariz ou levar a mão ao rosto;
- antes de manusear alimentos cozidos ou prontos para o consumo;
- antes e depois de manusear ou preparar alimentos crus;
- depois de manusear lixo, sobras e restos;
- após tarefa de limpeza;
- depois de usar o banheiro;
- depois de comer, beber ou fumar;
- depois de lidar com dinheiro.

Ou seja, REGULARMENTE.



LUVAS

- As luvas devem ser trocadas regularmente, pois esse equipamento, que deveria proteger, acaba acumulando sujeira.
- Luva passa uma falsa sensação de segurança.
- As autoridades sanitárias somente recomendam o uso das luvas em atividades muito específicas, como na manipulação de alimentos prontos para o consumo, em substituição a utensílios (como pegadores).

Portanto a adoção do uso de luvas não deve ser feita de maneira indiscriminada, devem-se analisar, inicialmente, as medidas mais eficazes e mais efetivas, como a higienização das mãos, que não poderiam ser adotadas no lugar.

CUIDADOS NO TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Os veículos podem ser meio de contaminação de alimentos, por isso a atenção deve ser redobrada:

- Redobrar os cuidados com higienização (limpeza+sanitização) mais frequente e uso de soluções desinfetantes.
- Evitar sobreposição excessiva de produtos.
- Controlar a temperatura, de forma mais eficaz, durante o transporte.



Faça um KIT VIAGEM

- **Para a higienização pessoal e dos objetos:** álcool 70% em gel ou líquido, panos limpos, papel toalha/papel higiênico e sabão. Se não houver álcool, pode utilizar uma solução de hipoclorito de sódio 0,1 a 0,2% (em 1 litro de água filtrada 20 ml (2 colheres de sopa) de água sanitária).
- **Para a sua alimentação,** organize alimentos e bebidas em uma bolsa térmica. Isso ajuda a evitar paradas e contatos com agrupamentos de pessoas. Tenha também copos e demais utensílios para sua alimentação.
- **Para a comercialização,** canetas, calculadora e maquininha de pagamento devem ser utilizadas apenas por uma pessoa, evitando passar esses objetos de mão em mão. Pôr à disposição de clientes saquinhos de plástico para proteger as mãos.

CUIDADOS COM O VEÍCULO

- A direção, o retrovisor interno e externo, as portas, as maçanetas e a parte interna do veículo devem ser limpos, antes de iniciar o transporte.
 - Essas superfícies podem deixar o vírus ativo por dias. Assim, limpe tudo usando álcool a 70%, com papel ou pano limpo ou com a solução clorada.
 - Reduza, ao máximo, o número de pessoas dentro do veículo.
- Mantenha o veículo ventilado.**

CUIDADOS DURANTE O TRAJETO

- Evite, ao máximo, fazer paradas no trajeto. Se for necessário contatar com alguém, mantenha distância de dois metros da pessoa e não troque apertos de mão e abraços.
- Evite, ao máximo, usar os banheiros públicos e as cozinhas coletivas. Se não tiver jeito, adote as medidas de lavar as mãos e os punhos, só usar seus objetos pessoais e não tocar em qualquer superfície com nenhuma parte do corpo.
- Limpe as caixas e demais utensílios antes de colocá-los no veículo.
- Limpe a carteira, as chaves, as maquininhas de pagamento, o celular e demais pertences pessoais.

