

PREVENÇÃO À COVID-19

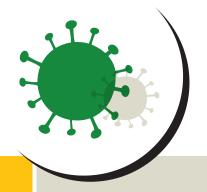


Diante dos desafios que a pandemia da Covid-19 nos impõe, nós da **Solidaridad Brasil** desenvolvemos este material de apoio e orientação aos citricultores(as) e seus/suas colaboradores (as). O objetivo desta cartilha é listar as principais recomendações para a prevenção e combate ao novo Coronavírus, bem como as boas práticas de trabalho no campo para os/as produtores(as) e seus/suas colaboradores(as). São medidas que estão de acordo com a legislação que podem evitar a disseminação do vírus e garantir uma colheita mais segura.

Lembre-se de ficar atento às recomendações das autoridades locais para informações adicionais em sua região.

Boa leitura e boa colheita!

O QUE É A COVID-19?



A Covid-19 é uma doença causada por um vírus (Coronavírus). Os sintomas da doença podem ser semelhantes a um simples resfriado ou podem causar uma pneumonia severa.

Em 80% dos casos, os sintomas são leves mas, nos casos mais graves, podem causar dificuldade para respirar.

Os sintomas mais comuns são: tosse, febre, dor no corpo ou juntas, coriza (nariz escorrendo) e dor de garganta. Os grupos de risco são mais vulneráveis à doença: idosos, hipertensos, diabéticos, pessoas com problemas cardíacos ou pulmonares e com baixa imunidade.

A Covid-19 se espalha de forma muito parecida com a gripe comum. A contaminação acontece por gotículas infectadas que são eliminadas principalmente na hora de tossir, espirrar ou até mesmo na hora de falar.

Este novo vírus tem um potencial de transmissão muito alto e ainda não existem tratamentos ou vacinas disponíveis. Portanto, a melhor maneira de controlar o avanço da doença é evitando o contágio.

COMO POSSO ME PREVENIR?

Evite apertos de mãos, abraços e beijos;

Fvite tocar com a mão nos olhos, narize boca:

Mantenha os ambientes ventilados,

horas ativo no ar;

pois o vírus pode ficar por até três

Use máscara sempre que sair de casa, no percurso e durante o trabalho:



Ao tossir ou espirrar, cubra a boca e o nariz com um lenço descartável ou com a parte interna do cotovelo;

Evite compartilhar objetos pessoais. Caso seja necessário, lembre-se sempre de higienizá-los após o uso;







A MELHOR PREVENÇÃO ESTÁ EM SUAS MÃOS

1Use uma quantidade generosa de sabão ou álcool em gel 70%;



2 A duração da lavagem deve ser de pelo menos 20 segundos;

3 Es as de

Esfregue a palma de uma mão contra as costas da outra, entrelaçando os dedos e vice-versa;

Esfregue as palmas das mãos com os dedos entrelaçados;

Esfregue as costas dos dedos com a palma da outra mão, segurando-os;

Esfregue as pontas dos dedos, girando-as contra a palma da outra mão e vice-versa;



estão seguras.

Esfregue a palma de cada mão com um movimento rotativo do polegar da mão oposta;

PARA SUA SEGURANÇA E DE SEUS COLABORADORES

Procure restringir o acesso à propriedade somente às pessoas estritamente necessárias, tais como colaboradores, terceiros, motoristas e a equipe de fiscalização do trabalho;

Sempre que receber alguém de fora, peça para que siga as orientações e cuidado para evitar a contaminação. Quando possível, receba essa pessoa em um lugar aberto ou bem ventilado, respeitando a distância mínima de dois metros;

Estenda as orientações de proteção para trabalhadores e familiares residentes na propriedade rural, se for o caso;

Procure organizar as atividades para reduzir o número de colaboradores juntos. Lembre-se: seus funcionários e colaboradores também precisam do seu exemplo e cuidados.

DURANTE AS REFEIÇÕES



O local para refeições deve ser arejado e ventilado. Se houver janelas, deixe-as abertas;

Providencie um local com água, sabão e papel descartável para que os colaboradores possam higienizar as mãos;

Evite o compartilhamento de objetos, como talheres, toalhas e outros utensílios;

O consumo de água deve ser feito através de recipientes individuais. Evite utilizar bebedouros coletivos. Caso necessário, forneça copos ou canecas individuais:

Higienize constantemente o local, bem como mesas e cadeiras. Evite varrer as superfícies a seco, pois favorece a dispersão de microorganismos: dê preferência para que a limpeza seja feita com um pano úmido com água sanitária ou semelhante;

Deixe álcool em gel em quantidade suficiente disponível em locais visíveis;

Forneça mesas e cadeiras suficientes para todos. Organizeas respeitando a distância mínima de dois metros;

Caso o número de colaboradores seja grande, divida-os em pequenos grupos para que almocem em horários diferentes;

Caso você contrate uma empresa terceirizada que forneça o almoço aos colaboradores, certifique-se de que ela está seguindo os cuidados necessários.

DURANTE A COLHEITA



Mantenha os colaboradores a uma distância segura de no mínimo dois metros;

Oriente-os para que eles não compartilhem escadas, bags ou outros equipamentos de colheita e façam a devida higienização no começo e fim do expediente. Forneça materiais adequados e siga a legislação local;

Os banheiros químicos devem ser instalados em um ambiente bem ventilado, além de serem limpos diariamente e ter água e sabão disponíveis para higienização das mãos e partes expostas;

Os bebedouros devem ser mantidos sempre higienizados e com a opção de copos ou canecas individuais.
Além disso, o garrafão de água deve ser de uso individual e, caso necessário, o mesmo deve ser reposto para o colaborador;

Todas as máquinas e equipamentos de colheita devem ser higienizados se forem realizadas trocas de operadores;

Disponibilize álcool em borrifadores para que o operador realize a desinfecção das partes de contato com o maquinário;

Confira se os colaboradores estão usando os equipamentos de proteção individual necessários e obrigatórios de maneira correta: máscara (sempre que recomendada), óculos, luva, perneira, calça, camisa e sapatos adequados;

Caso você contrate uma empresa terceirizada para fazer a colheita, recomende a eles que sigam as mesmas orientações dos seus colaboradores. E certifique-se que eles estejam seguindo as normas da legislação trabalhista.

SE VOCÊ FIZER O TRANSPORTE DOS TRABALHADORES



Os veículos devem permanecer sempre com as janelas abertas, bem ventilados e todos os passageiros devem usar máscara;

Os colaboradores devem estar a pelo menos dois metros de distância. Para ajudar, defina o local que cada colaborador deve se sentar, para mantê-lo sempre no mesmo assento;

Os veículos coletivos devem ser higienizados diariamente com solução específica para desinfetar bancos, pisos, corrimão e partes comuns;

Confira se o veículo que transporta os colaboradores está com a documentação em ordem, se o motorista que conduz é habilitado, se os bancos são confortáveis e se possuem compartimentos para água, comida e equipamentos de proteção individual;

Caso o transporte dos seus colaboradores ou terceiros seja realizado por outra empresa, certifique-se que eles estão seguindo as mesmas recomendações e a legislação.

CASO SEUS COLABORADORES DURMAM EM ALOJAMENTOS, ORIENTE-OS PARA OS SEGUINTES PROCEDIMENTOS:



Não compartilhe armários, toalhas e roupas de cama. Portanto, sempre forneça esses itens para todos;

Ao chegar em casa ou no alojamento, deixe os sapatos e roupas do lado de fora, tome banho e troque de roupa. Ao sair do banho, higienize os locais em que tocou até chegar ao banheiro;

Guarde os sapatos e as roupas usadas durante a jornada de trabalho separadas das outras peças;

Limpe os outros objetos usados durante a jornada de trabalho como celulares e fones de ouvido; Mantenha a casa ou o alojamento bem arejado, com as janelas abertas;

Caso seus funcionários não durmam em alojamentos, recomende que eles sigam esses procedimentos em casa;

Disponibilize água e sabão em quantidades suficientes, bem como outros produtos, como o álcool em gel 70%;

Siga sempre as exigências legais em relação ao distanciamento e à quantidade suficiente de camas confortáveis e limpas nos alojamentos;

Nos refeitórios, os mesmos procedimentos recomendados na seção "DURANTE AS REFEIÇÕES" devem ser colocados em prática.

SOBRE O PROJETO QUE A SOLIDARIDAD BRASIL ESTÁ DESENVOLVENDO COM PRODUTORES DE LARANJA

A **Solidaridad Brasil** está buscando pequenas e pequenos produtores de laranja para participar de um programa de assistência técnica que busca implementar boas práticas agrícolas e a gestão sustentável da propriedade.

O objetivo é fornecer aos produtores acesso a informações e ferramentas, além de prepará-los para a adoção de práticas de sustentabilidade e as recomendações da legislação cada vez mais exigidas pelo mercado.

Por intermédio de seus parceiros, a **Solidaridad Brasil** fornecerá gratuitamente aos citricultores:

- Assistência técnica individual;
- Treinamentos individuais e em grupo;
- Elaboração de projetos de melhoria contínua;
- Formação de Grupos de Trabalho.

O que esperar do projeto?

Você estará em contato com um agrônomo que realizará visitas técnicas e de coletas de informações. Ele te auxiliará a identificar os pontos que ainda podem melhorar as práticas na propriedade e construir um plano de trabalho específico que atenda suas necessidades.

Durante o projeto, serão realizados alguns encontros regionais de produtores para troca de informações e experiência e treinamentos coletivos com especialistas da área. Você também receberá vídeos e materiais de apoio.

Como participar?

Para fazer parte do projeto é necessário ser produtor de laranja com vontade de se dedicar ao negócio e manter a competitividade no mercado. Será necessário também participar de reuniões e treinamentos e permitir que os agrônomos da **Solidaridad Brasil** realizem visitas técnicas para ajudar na melhoria contínua de suas fazendas.

Ficou interessado? Retorne o contato dos nossos engenheiros agrônomos.

SOBRE A SOLIDARIDAD BRASIL

A **Solidaridad Brasil** é uma organização internacional da sociedade civil que atua há mais de uma década no desenvolvimento de cadeias de valor socialmente inclusivas, ambientalmente responsáveis e economicamente rentáveis da agropecuária. Busca acelerar a transição para uma produção inclusiva e de baixo carbono, contribuindo para a segurança alimentar e climática do país e do mundo. Atualmente desenvolve com seus parceiros iniciativas de sustentabilidade nas seguintes cadeias: algodão, cacau, café, cana-de-açúcar, erva-mate, laranja, pecuária e soja.

Globalmente, a **Solidaridad** conta com mais de meio século de atuação em mais de 40 países. Promove parcerias e soluções inovadoras junto a governos, organizações, cooperativas e empresas para apoiar produtoras e produtores rurais a produzir melhor e reduzir o impacto climático da produção de alimentos. Sua missão é garantir a transição para uma economia inclusiva e sustentável, que maximiza o benefício para as pessoas e o planeta.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Agência Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural - ANATER. Colheita e produtos agrícolas: Medidas de higiene recomendadas durante a pandemia de Coronavírus (Covid-19). Brasília, 2020.

BRASIL. Serviço Nacional de Aprendizagem Rural - SENAR, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Ministério da Saúde, Governo Federal. Coronavírus: Recomendação de prevenção nas propriedades rurais. Brasília, 2020.

ESPÍRITO SANTO. Governo do Estado do Espírito Santo, Secretaria da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca - SEAG. Colheita do café: Orientações para prevenção do novo Coronavírus. Espírito Santo, 2020.

BRASIL. União das Indústrias de Cana-de-Açúcar - UNICA, Sindicato da Indústria da Fabricação do Álcool no Estado de São Paulo - SIFAESP, Sindicato da Indústria do Açúcar do Estado de São Paulo - SIAESP, Organização de Associações de Plantadores de Cana do Brasil - ORPLANA, Muda Cana, Solidaridad Brasil. Protocolo Covid-19: As melhores práticas reunidas por renomados especialistas.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Coronavírus: O que você precisa saber. Disponível em: https://coronavirus.saude.gov.br/

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Coronavirus Disease (COVID-19) pandemic. Disponível em: https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019

Solidaridad

Para saber mais:

https://solidaridadsouthamerica.org/brasil

brasil@solidaridadnetwork.org

- in /company/solidaridadbrasil
- f solidaridadlatam
- @solidaridad_LAT