

# COVID-19: PROCEDIMENTOS DE PREVENÇÃO E CONTROLO DE INFEÇÃO PARA O SECTOR AGRÍCOLA



No âmbito da atual situação motivada pela Covid-19, o Gabinete da Ministra da Agricultura divulgou um documento com orientações referentes aos “Procedimentos de Prevenção e Controlo de Infeção para o Sector Agrícola” que reúne um conjunto de orientações que visam minimizar o risco de contágio por Covid-19 nas explorações agrícolas, centrais de embalagem e armazenamento de frutas e legumes. Estes procedimentos de prevenção e controlo destinam-se aos responsáveis pelas explorações agrícolas, bem como aos seus trabalhadores.

## MEDIDAS GERAIS

Os responsáveis pelas explorações agrícolas e pelas centrais de embalagem e armazenamento de frutas e legumes devem:

- a) Elaborar e implementar um plano de contingência próprio para a Covid-19,

de acordo com a Orientação 006/2020 “Procedimentos de prevenção, controlo e vigilância em empresas”, da Direção-Geral da Saúde (DGS), e garantir que todos os colaboradores têm conhecimento das medidas nele descritas. Este plano deve ser atualizado sempre que necessário;

- b)** Disponibilizar a todos os trabalhadores informação sobre a Covid-19 e o plano de contingência próprio, com especial atenção para os trabalhadores estrangeiros e os temporários;
  - c)** Afixar os avisos da DGS e explicar o seu conteúdo aos trabalhadores tendo especial atenção aos trabalhadores estrangeiros e aos trabalhadores temporários;
  - d)** Assegurar que todos os trabalhadores monitorizam os sintomas sugestivos de Covid-19, diariamente, antes de se apresentarem no local de trabalho;
  - e)** Informar os trabalhadores que não devem se deslocar para o local de trabalho, caso apresentem sinais ou sintomas sugestivos de Covid-19. Nestes casos os trabalhadores devem contactar a Linha SNS24 (808 24 24 24) ou outras linhas telefónicas criadas especificamente para o efeito, e seguir as recomendações que lhe forem dadas;
  - f)** Dispor de uma área isolada onde exista água, desinfetante e termómetro, para o caso de haver necessidade de algum trabalhador que manifeste sintomas possa ser isolado até contato e orientações da autoridade de saúde local;
  - g)** Considerar a medição da temperatura aos trabalhadores antes da entrada nas viaturas de transporte ou, caso não seja usado o transporte coletivo fornecido pela exploração ou pela central, à chegada às instalações, de acordo com a legislação aplicável;
  - h)** No caso dos trabalhadores contratados através de empresa de trabalho temporário provenientes de regiões com transmissão ativa de SARS-CoV-2 pode ser equacionada a realização de teste molecular para SARS-CoV-2 de acordo com a avaliação de risco;
  - i)** Não deve ser permitida a entrada de pessoas estranhas à exploração ou à central, a não ser quando necessário para carga e descarga de produtos, reparações de equipamentos, ou outras atividades indispensáveis;
  - j)** As reparações de equipamentos devem ser realizadas preferencialmente fora do horário de trabalho dos trabalhadores ou de forma a reduzir o contato com os mesmos;
  - k)** A descarga e carga de produtos, ou o fornecimento de bens necessários à exploração agrícola ou à central devem ser realizadas por forma a reduzir o contacto dos trabalhadores com as pessoas que procedem a essas atividades, as quais devem preferencialmente manter-se no interior das respetivas viaturas durante estas operações, e estarem devidamente equipadas com máscara;
  - l)** Reforçar as medidas de limpeza e desinfecção de equipamentos e superfícies de acordo com a Orientação 014/2020 da DGS;
  - m)** Nas áreas de refeição ou de convívio providenciar uma sinalização para os lugares que podem ser ocupados de forma a garantir o distanciamento de, pelo menos, 2 metros entre pessoas, de acordo com a Orientação 023/2020 da DGS. Se necessário promover o uso do espaço por turnos (Anexo IV);
  - n)** No caso das áreas de refeição ou de convívio serem instalações fechadas, promover o arejamento das mesmas, se possível mantendo as janelas e portas abertas durante a sua utilização;
  - o)** Nas áreas de alojamento disponibilizadas aos trabalhadores, cumprir para as áreas comuns as recomendações das alíneas l) e m) anteriores. Para os dormitórios, garantir o espaçamento das camas de pelo menos 2 metros e não mais de 2 trabalhadores por quarto. Os coabitantes do mesmo alojamento devem estar organizados por grupos coincidentes com os organizados para os trabalhos a desenvolver na exploração na central (coortes). Deve ser ainda seguida a Orientação 008/2020 da DGS “Procedimentos de prevenção, controlo e vigilância em hotéis.”
- REGRAS GERAIS PARA OS GESTORES DAS EXPLORAÇÕES AGRÍCOLAS**  
Os responsáveis das explorações agrícolas devem assegurar que todas as pessoas que nelas trabalham estão sensibilizadas para o cumprimento das regras de distanciamento, de etiqueta respiratória, de lavagem e de higienização correta das mãos e de outras medidas de higienização e controlo ambiental e também pelas seguintes medidas:
- a)** Disponibilizar aos trabalhadores o acesso a água (por exemplo: assegurando a existência de depósitos de água no campo), sabão ou desinfetante e toalhas descartáveis assegurando que a sua eliminação seja correta (sacos de plástico ou contentores de lixo apropriados);
  - b)** No transporte de trabalhadores evitar a sobrelocação, respeitando as regras de distanciamento entre pessoas que devem usar máscara durante o transporte. Todos, motorista e passageiros, devem higienizar as mãos antes e após o transporte;
  - c)** Assegurar que a viatura de transporte dos trabalhadores é desinfetada pelo menos uma vez por dia e os volantes, os manípulos, os botões, as chaves e os puxadores internos e os externos das portas são desinfetados várias vezes, após cada utilização e sempre que se entender necessário, de acordo com a Orientação 014/2020 da DGS;
  - d)** A utilização de máquinas, de equipamentos e de utensílios agrícolas deve obedecer aos mesmos princípios de higienização e de desinfecção, referidos na alínea anterior;
  - e)** No que respeita aos instrumentos manuais de trabalho, como tesouras de poda, facas, etc. os mesmos não devem ser partilhados pelos trabalhadores, e devem ser desinfetados após a conclusão de cada turno;
  - f)** Organizar a distribuição do pessoal por forma a privilegiar o distanciamento entre trabalhadores, podendo ser necessário reduzir a velocidade de alguns trabalhos, nomeadamente a colheita, a poda, etc. por forma a garantir maior distância entre trabalhadores, em particular no interior das estufas;
  - g)** Todos os trabalhadores devem usar máscara quando a atividade laboral não permite o distanciamento de pelo menos 2 metros e sempre que a atividade laboral ocorra em ambientes fechados, pouco ventilados, tais como estufas;
  - h)** Organizar a distribuição dos trabalhadores por grupos por forma a evitar a interação entre grupos distintos;

- i) Evitar que durante os trabalhos rurais os trabalhadores fiquem, na mesma linha de trabalho, diretamente de frente um para o outro, caso tal não seja possível os trabalhadores devem obrigatoriamente usar máscara de proteção facial ou viseira.

#### MEDIDAS GERAIS A APLICAR NAS CENTRAIS DE EMBALAMENTO E ARMAZENAMENTO DE FRUTA E LEGUMES

Os responsáveis pelas centrais de embalagem e armazenamento de fruta e legumes devem assegurar que todas as pessoas que nelas trabalham estão sensibilizadas para o cumprimento das regras de distanciamento, de etiqueta respiratória, de lavagem e de desinfecção correta das mãos, e de outras medidas de higienização e controlo ambiental e também pelas seguintes medidas:

- a) Assegurar o fornecimento de máscaras a todos os trabalhadores, nomeadamente, os trabalhadores que laboram nas áreas de descarga, de processamento, de embalagem, de armazenamento e de carga da fruta e dos legumes, assim como máscaras aos trabalhadores das áreas administrativas, os trabalhadores das limpezas, das reparações e da segurança;
- b) Afixar, de forma bem visível a todos, as regras de etiqueta respiratória, da lavagem e de desinfecção correta das mãos, uso de máscaras faciais e normas de funcionamento das instalações;
- c) Providenciar a colocação de dispensadores de solução antisséptica de base alcoólica (SABA) ou solução à base de álcool, junto aos locais de receção, manuseamento, embalagem, armazenamento e expedição da fruta ou legumes, assim como nas entradas e saídas dos vestiários, casas de banho, salas e outros espaços de utilização comum e de fácil acesso;
- d) Restringir a entrada nas instalações das centrais de pessoas estranhas à central. Em caso de necessidade imperiosa de entrada de pessoas estranhas, por exemplo para reparação de equipamentos, estas devem estar devidamente equipadas com máscara;



- e) Organizar a distribuição dos trabalhadores por grupos evitando a interação entre grupos distintos e evitar que nas linhas de trabalho os colaboradores fiquem de frente um para o outro e espaçar as estações de trabalho, o que pode exigir redução na velocidade das linhas de escolha, de corte, de preparação ou de embalagem;
- f) Manter um registo, devidamente autorizado, das pessoas estranhas à central (nome e contacto telefónico), que entraram na infraestrutura ou nos espaços de descarga e carga, por data e hora (entrada e saída), para efeitos de eventual vigilância epidemiológica, pelas autoridades de saúde;
- g) No início e fim de cada turno, evitar a aglomeração dos trabalhadores na entrada/saída das instalações, nomeadamente para controlo de assiduidade e nos vestiários, assegurando uma distância mínima entre trabalhadores de pelo menos 2 metros;
- h) Dispor de dispensadores de solução antisséptica de base alcoólica (SABA) ou solução à base de álcool junto aos dispositivos de controlo de assiduidade, evitando-se o uso de terminais de ponto digitais de leitura biométrica;
- i) Não devem ser partilhados cacifos;
- j) Evitar que os trabalhadores circulem por mais que uma área da central, procurando alocar-lhes funções específicas que evitem essa circulação;
- k) Os trabalhadores devem desinfetar as mãos à entrada e saída das várias áreas de trabalho, após contato com superfícies de uso comum, como sejam os vestiários, as instalações sanitárias ou áreas de refeição;
- l) Reforçar as medidas de limpeza e desinfecção de acordo com a Orientação 014/2020 “Procedimentos de prevenção, controlo e vigilância em empresas”, da DGS;
- m) Higienizar todo o espaço que estiver em contacto com os trabalhadores, de acordo com a Orientação 014/2020 da DGS, em particular espaços, equipamentos e superfícies de uso comum e toque frequente, como linhas de preparação e embalagem, instalações sanitárias, vestiários e outros espaços comuns, bancos, interruptores e puxadores de portas;
- n) Não disponibilizar bebedouros, podendo optar-se por dispensadores para enchimento de recipiente próprio do trabalhador sem tocar no bocal do dispensador.
- o) Não disponibilizar aparelhos de secagem das mãos, privilegiando o uso de papel das mãos descartável.
- p) Caso existam equipamentos de ventilação mecânica, como ar condicionado, os aparelhos devem ser sujeitos, de forma periódica, a limpeza e desinfecção. ●