

CARTILHA



MEDIDAS SANITÁRIAS RECOMENDADAS
PARA A PREVENÇÃO **DO CORONAVIRUS** NA
PRODUÇÃO, COMERCIALIZAÇÃO E
DISTRIBUIÇÃO DE **HORTÍCOLAS**
NO RIO GRANDE DO NORTE

SEBRAE

*Serviço de Apoio às Micro e Pequenas
Empresas do Rio Grande do Norte*

MEDIDAS SANITÁRIAS
RECOMENDADAS PARA A
PREVENÇÃO **DO**
CORONAVIRUS
NA PRODUÇÃO,
COMERCIALIZAÇÃO E
DISTRIBUIÇÃO DE
HORTÍCOLAS
NO RIO GRANDE DO
NORTE

© 2020, SEBRAE/RN-Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Rio Grande do Norte.

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS – É permitida a reprodução total ou parcial deste volume, desde que seja citada a fonte. A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei no 9.610).

INFORMAÇÕES E CONTATO

Av. Lima e Silva, 76, Lagoa Nova, Natal-RN, CEP: 59075-710 – Call Center 0800 570 0800
Portal do Sebrae-RN digital.rn.sebrae.com.br

SERVIÇO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS DO RIO GRANDE DO NORTE

Marcelo Fernandes de Queiroz

Presidente do Conselho Deliberativo Estadual

José Ferreira de Melo Neto

Diretor Superintendente

João Hélio Costa da Cunha Cavalcanti Júnior

Diretor Técnico

Marcelo Saldanha Toscano

Diretor de Operações

Angelo Maciel Baeta Neves

Gerente da Unidade de Desenvolvimento Rural

Organizadores

Sergina Fernandes Dantas

Gestora de Desenvolvimento Setorial nos Territórios – Horticultura Orgânica no RN

Elza Dantas Veras

Luiz IV da Câmara Jácome

Consultores Credenciados

Hanna Emmanuely Carneiro

Dantas Siebra de Freitas

Consultoras HD Quality

Conselho Editorial do SEBRAE-RN

Alberto Soares Coutinho

Eliane do Amaral Soares

Tathiana Amorim Garcia Udre Varela

Sumário

APRESENTAÇÃO	5
1.O QUE É A COVID-19?	6
2. COMO É TRANSMITIDA?	7
2.1 Recomendações gerais na prevenção da Covid-19.....	9
3. PRODUÇÃO AGRÍCOLA	11
3.1 Recomendações sanitárias aos trabalhadores antes do campo	11
3.2 Áreas de convivência	12
3.3 Fornecedores, visitantes e compromissos externos.....	12
3.4 Transporte dos colaboradores	13
3.5 Uso de ferramentas, equipamentos e máquinas.....	14
3.6 Trabalho no campo: produção, colheita e pós colheita.....	14
4. TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO	17
5. COMERCIALIZAÇÃO	19
6. CONSUMIDOR	23
6.1 Medidas de segurança durante a aquisição de hortaliças e alimentos em geral.....	23
6.2 Recomendações de boas práticas para higienização de hortaliças	24
6.3 Outros cuidados	25
7. CENTRAL DE ATENDIMENTO COVID-19	26
8. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	27

APRESENTAÇÃO

A pandemia de Covid-19 nos convida a repensar hábitos e estabelecer nova forma de encarar o nosso dia a dia, desde as coisas mais simples, como a proteção individual com o uso de máscaras, como a forma da aquisição de alimentos.

Atualmente, especialistas chamam a atenção para hábitos cruciais para a manutenção da qualidade de vida dos trabalhadores do campo e a garantia da continuidade da produção de alimentos. Apesar de não ter sido comprovado cientificamente que o vírus é transmitido pelo consumo de alimento, é importante para a sua proteção ter os cuidados necessários no momento da manipulação, já que o vírus se propaga também pelas mãos.

A principal orientação dada pelos órgãos competentes aos produtores, agricultores e comerciantes neste momento é proteger-se. E para o consumidor, igualmente, reforçando a limpeza e a higienização dos alimentos adquiridos.

Diante dessas adversidades e desafios na produção hortícola do Rio Grande do Norte, o SEBRAE/RN desenvolveu essa cartilha para a produção agrícola, sendo aplicável tanto à produção orgânica quanto à convencional, objetivado prevenir através de orientações e práticas sanitárias a contaminação pelo coronavírus, envolvendo a produção, o transporte, a distribuição e a comercialização dos produtos.

Por isso, para combater ou diminuir a transmissão do coronavírus, mantendo a segurança junto a toda cadeia produtiva, os especialistas recomendam e reforçam a importância das práticas sanitárias como a rotina de limpeza e hábitos de higiene pessoal, a desinfecção de ambientes, o uso de roupas e equipamentos de proteção individual ao ter contato com pessoas ou ambientes que possam ser vias de contaminação.

Desta forma, seguindo as presentes recomendações e ações de prevenção, você, produtor, e os trabalhadores rurais, se manterão seguros e ainda poderão colaborar com as medidas implementadas de acordo com as diretrizes de segurança mínima estabelecidas para conter o avanço da Covid-19, apresentadas pelo Ministério da Saúde, além das prescrições previstas pela Organização Mundial da Saúde (OMS).

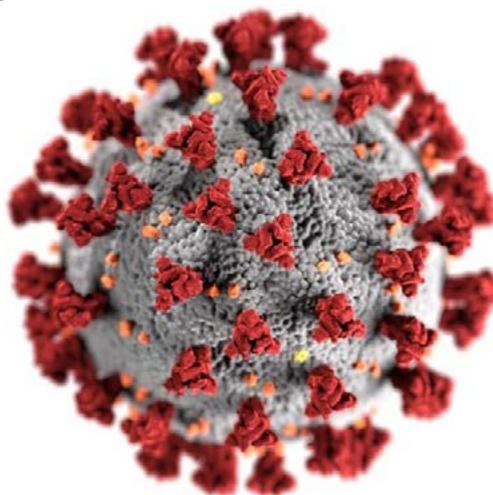
1. O QUE É A COVID-19?

É uma doença causada por um vírus da família dos coronavírus, identificado pela primeira vez em 2019, na China. Tem esse nome por seu formato, que observado em microscópio, se assemelha a uma coroa. Este microrganismo é capaz de causar infecções respiratórias, cuja gravidade varia em função do estado de saúde prévio do paciente.

Ressalta-se que ainda não existe vacina contra o coronavírus e que, no momento, a melhor forma de evitar a contaminação e transmissão às outras pessoas é o isolamento social. Segundo a OMS, o período de incubação e o tempo de transmissão da Covid-19 oscila entre um e 14 dias.

A quebra do ciclo de contaminação do coronavírus só pode ocorrer com a contribuição de cuidados individuais, onde a pessoa assume cuidados e práticas de higiene que, além de se mantê-la segura, evitam a proliferação do vírus.

Figura 01 – Coronavírus ou vírus Sars-CoV-2



Fonte: Sanarmed (2020).

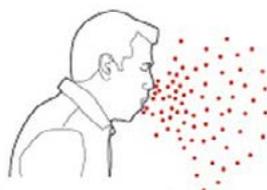
2. COMO É TRANSMITIDA?

A transmissão acontece através das gotículas de saliva, dos espirros, da tosse, do contato pessoal próximo com toque ou aperto de mão, além do contato com objetos ou superfícies contaminados, seguido de contato com a própria boca, nariz ou olhos.

Figura 02 – Formas de contágio por vias respiratórias e por contato físico

Formas de transmissão

PELO AR



Gotículas de saliva com o vírus saem no espirro, na tosse, no catarro, e na fala.

As gotículas com o vírus entram em contato com mucosas, como boca, olhos e nariz, e ocorre a infecção.



Beijo

troca direta de saliva com o vírus

POR CONTATO



Aperto de mão

vírus na pele entra em contato com olho, nariz e boca



Abraço

gotículas da fala entram em contato com mucosas

Fonte: G1 (2020).

Dependendo da superfície, esse vírus pode sobreviver por diferentes tempos e é por isso que tudo deve ser higienizado, conforme recomendado, por meio da utilização de sanitizantes como cloro e álcool.

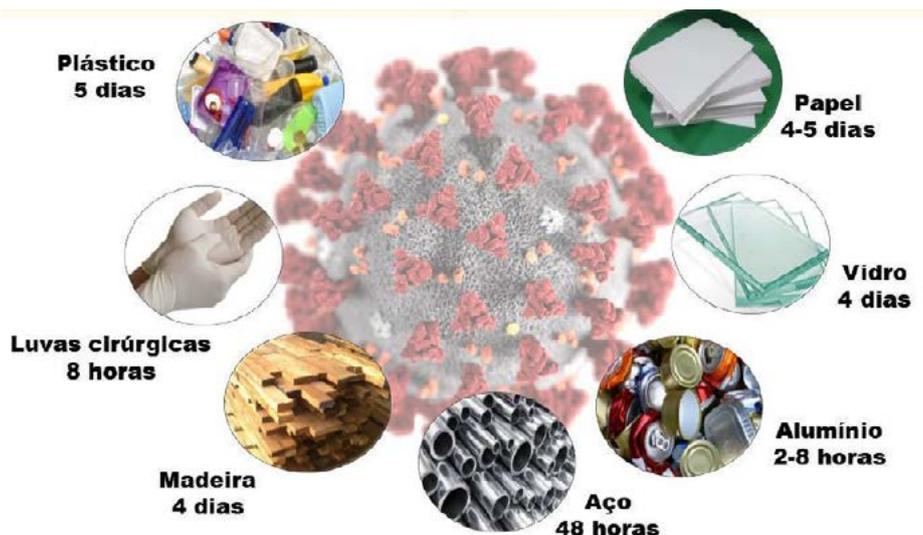
Figura 03 – Formas de contágio por superfícies



Fonte: G1 (2020).

Assim, podemos nos prevenir da contaminação indireta pelo manuseio de materiais que estão no nosso dia a dia.

Figura 04 – Tempo de permanência do Coronavírus nas superfícies.



Fonte: SLU, Março, 2020.

2.1 Recomendações gerais na prevenção da Covid-19

As recomendações são simples e eficazes, e a maioria dessas instruções são coisas que estão a nossa disposição e que desde criança somos orientados a fazer. Como a exemplo, a lavagem das mãos, que aprendemos com nossos pais e/ou professores primários.



Figura 05 – Prevenção Covid

Assim, a Organização Mundial da Saúde (OMS) orienta os cuidados com a higiene pessoal e o uso de equipamentos de proteção individual, bem como a necessidade de isolamento social após o término do horário de trabalho, sempre evitando permanência em locais de aglomeração. Além de sempre estar alerta quanto à sua condição de saúde: a qualquer sinal mínimo de sintoma, recomenda-se procurar a assistência médica e entrar em isolamento social rígido.

Assim as principais orientações são:

- Lavar as mãos com água corrente e sabão líquido ou outro produto desinfetante. Esfregar bem todas as áreas das mãos, incluindo as pontas, o dorso, e as regiões entre os dedos, além dos punhos. Manter sempre à disposição e na quantidade necessária os recursos para a manutenção da higiene adequada.
- Manter as unhas curtas, sem esmaltes e adornos (relógios, brincos, anéis, pulseiras, *piercings*, colares, diademas), que possam acumular sujeiras e microrganismos.
- Informar e estar atento se houver casos de contaminados no domicílio ou com quem teve contato recentemente.
- Promover o afastamento das atividades de funcionários que estejam nos grupos de risco, como idosos com mais de 60 anos, ou que possuam doenças crônicas como diabetes, hipertensão, doenças cardiovasculares, insuficiência renal crônica, doença respiratória crônica, bem como daqueles com quaisquer sintomas de resfriados, independentemente do grupo de risco, e daqueles que tenham contato direto com pessoas do grupo do risco.
- Em refeitórios ou locais destinados à alimentação, evitar a aglomeração de pessoas. Deve-se criar grupos pequenos e definir escalas de alimentação para cada grupo. O ambiente deve ser ventilado e as mesas e cadeiras devem ter espaçamento mínimo de um metro entre elas.
- Manter o ambiente limpo e sanitizado, como também, estar atento para a limpeza de pequenos detalhes como maçanetas. É importante que locais de intenso uso sejam higienizados mais de uma vez ao dia.

- Orientar para que não seja realizado o compartilhamento de garrafas de água, copos, talheres, escovas de dentes e outros objetos de uso pessoal.

FIQUE ATENTO!!!

Caso algum funcionário tenha suspeita ou confirmação de contaminação pela COVID-19, devem ser seguidas as recomendações do Ministério da Saúde e realizado o imediato afastamento do colaborador das atividades.

No caso de confirmação na unidade de produção:

- Isolar pessoas que tiveram contato direto com a pessoa confirmada.
- Higienizar criteriosamente ambiente, utensílios e materiais de uso dessa pessoa.
- Desinfetar o ambiente com álcool ou cloro, tendo o cuidado de limpar todo o ambiente e estar atento a cada detalhe como paredes, portas e janelas.

3. PRODUÇÃO AGRÍCOLA

3.1 Recomendações sanitárias aos trabalhadores antes do campo

Ao chegar a unidade de produção, é preciso monitorar a temperatura corporal dos trabalhadores ou de qualquer outra pessoa que acessar as dependências da propriedade. E na constatação de alteração de temperatura e/ou 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.

Os trabalhadores que apresentarem sintomas como febre, tosse seca e dificuldade respiratória, devem ser orientados a ficar em casa em quarentena por no mínimo 14 dias, de forma a reduzir o contágio dos demais colegas.

FIQUE ATENTO!!!

Trabalhadores que moram com pessoas já diagnosticadas com a doença também devem ser orientados a permanecer em isolamento em casa por 14 dias.

A unidade deve ainda:

- 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 que sigam imediatamente ao vestiário para trocar a roupa de casa pelo uniforme de trabalho.
- Manter uma distância adequada: evite todos os tipos de contato físico entre as pessoas, mantendo uma distância de pelo menos um metro. Recomendar que, no ambiente de trabalho, as trocas de roupa sejam feitas um a um, evitando a aglomeração de pessoas dentro dos vestiários, sempre ressaltando a importância de não levar as mãos à boca, aos olhos e ao nariz.
- Após a saída do vestiário, todos devem lavar novamente suas mãos com água e sabão. Orientar os trabalhadores sobre a forma correta de higienizar as mãos: por 20 segundos e limpando todas as partes das mãos e punhos.
- Conversar com os trabalhadores sobre as medidas de higiene e etiqueta respiratória: usar máscaras (trocando a cada duas horas de uso), e evitar tocar os olhos, a boca e o nariz com as mãos sujas.
- Orientar os trabalhadores sobre a importância de manter uma distância segura dos colegas e evitar contatos físicos desnecessários, como se cumprimentarem com abraços, beijos e apertos de mão.

- O colaborador deve usar máscaras e elas devem ser trocadas pelo menos uma vez por dia. Sempre orientar, que a máscara deve ser higienizada diariamente e, claro, que ela não pode ser compartilhada de forma alguma.

3.2 Áreas de convivência

- Nas áreas de convivência, intensificar a reposição e ampliar a quantidade de sabão líquido e álcool a 70% (líquido ou em gel) para assepsia das mãos, de forma a dar preferência à lavagem das mãos com água e sabão.
- Fixar cartazes com recomendações sobre a higiene correta das mãos e etiqueta respiratória.
- Aumentar a frequência e reforçar a limpeza de pisos, corrimãos, sanitários, locais para refeição, alojamentos e demais áreas de convivência com álcool 70% (líquido ou em gel) ou solução de água sanitária.
- Higienizar maçanetas, interruptores, garrafas de café, ferramentas, cabines de tratores e todos os equipamentos de uso comum.
- Disponibilizar informações sobre higiene das mãos em áreas de uso coletivo, como banheiros, refeitórios, alojamentos, etc.
- Evitar varrer superfícies a seco, pois favorece a dispersão de microrganismos nas partículas de pó. O recomendado é usar rodo e panos úmidos com hipoclorito ou água sanitária para a limpeza de pisos.
- Reduzir a quantidade de trabalhadores alojados, adotando regimes de escala ou remanejando os trabalhadores dentro do alojamento, e orientar os trabalhadores que só retornem ao alojamento após o expediente e depois da higiene pessoal realizada.
- Aumentar o arejamento dos alojamentos, banheiros 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 e banho dos alojamentos ou expô-las ao sol por 15 a 20 minutos, retornando a roupa para a mesma cama.
- Fazer marcação visual de padrão de distâncias para as pessoas poderem se guiar e manter o distanciamento recomendado e necessário.

3.3 Fornecedores, visitantes e compromissos externos

Nesse período é importante que o contato com visitantes seja suspenso, e que as negociações com fornecedores e técnicos, sejam realizadas apenas a distância, lembrando que quanto menor o trânsito de pessoas na propriedade, maior a segurança sanitária.

Já em situações em que seja imprescindível o trânsito de profissionais, fornecedores ou veículos, deve-se 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. Perguntar a esses trabalhadores se eles (ou pessoas próximas) estão com algum sintoma respiratório também é recomendado; se sim, avaliar a possibilidade de evitar que eles entrem na propriedade.

No caso de coleta de produtos ou entrega de insumos, adotar os cuidados, mantendo a distância mínima de um a dois metros das pessoas. Oferecer um local para que o visitante lave as mãos com água e sabão. Manter o acesso somente nas áreas realmente necessárias, como pátios, galpões, tanques de resfriamento do leite, depósitos, etc. Avaliar se o visitante está com algum sintoma respiratório; se sim, analisar a necessidade da sua entrada. Limpar e desinfetar todas as áreas comuns após a saída. Caso alguma entrega já esteja agendada (insumos), e devido à programação de produção da fazenda essa entrega se torne essencial, pedir que o motorista do veículo não saia de dentro da cabine.

Adotar o regime de trabalho remoto, em casa (*home-office*), para as atividades internas, como por exemplo, os trabalhos de escritório.

3.4 Transporte dos colaboradores

Proporcionar maior o número de veículos, aumentar o número de viagens para o deslocamento dos trabalhadores ou mais opções de horários, para diminuir o número de trabalhadores sendo transportados.

Realizar marcação visual junto aos bancos para que as pessoas não fiquem próximas e respeitem a distância necessária.

Realizar a desinfecção do transporte, ficando atento para a higienização dos assentos e das maçanetas a cada viagem e o fornecimento de álcool 70% (líquido ou em gel) para higienização das mãos, além de 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 o transporte dos funcionários seja realizado com todas as janelas do veículo abertas para manter o ambiente interno arejado e ventilado.

3.5 Uso de ferramentas, equipamentos e máquinas

Lembrando que as ferramentas e os equipamentos podem ser grandes fontes de contaminação, cabe orientar que:

Cada colaborador deve utilizar sua ferramenta, sem trocar ou compartilhar com outros colaboradores.

Lavar e higienizar cada uma com álcool 70% antes e depois de seu uso, lavando as mãos o mais frequentemente possível e não levar as mãos à boca, aos olhos e ao nariz, durante seu manuseio.

FIQUE ATENTO!!!

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 no contágio da pessoa.

Não se deve compartilhar equipamentos de comunicação (fones de ouvidos, celulares e radiocomunicadores).

A operação de máquinas, implementos e veículos agrícolas de maneira compartilhada também podem contribuir para a disseminação do vírus aos colaboradores. Sugerimos:

Orientar 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, chaves de partida, botões no painel de controle e maçanetas.

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 em todos os colaboradores.

3.6 Trabalho no campo: produção, colheita e pós colheita

Além de preservar as propriedades nutricionais e sensoriais dos produtos frescos agrícolas e, principalmente, evitar contaminações nocivas à saúde, é necessário adotar boas práticas agrícolas, que são a primeira etapa na obtenção de um alimento seguro e de qualidade.

Assim, as boas práticas devem ser seguidas desde a matéria-prima até o produto final para o consumidor. Essas práticas são empregadas na etapa do processo produtivo e na aquisição de insumos, imprescindível ao atendimento dos padrões de qualidade e segurança de alimentos.

Esses procedimentos são aplicados nas etapas de pré e pós-colheita das frutas e hortaliças (ONU FAO, 2003) visando reduzir à níveis aceitáveis as contaminações biológicas (ex.: bactérias e fungos), físicas (ex.: fragmentos de insetos, roedores e répteis), e químicas (ex.: resíduos de agrotóxicos), além de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos produtos com os parâmetros técnico-científicos estabelecidos pelos mercados nacional e internacional e/ou pelos regulamentos previstos na legislação existente.

Figura 6 – Cuidados no campo e na colheita



Fonte: ANATER, 2020.

Diante das exigências preexistentes, reforçadas pela necessidade atual de prevenção com a implementação de práticas sanitárias para prevenção da Covid-19, os trabalhadores do campo, ao acessar seus locais de trabalho, precisam ser monitorados. Reforçando que aqueles que apresentarem sintomas como febre, tosse seca e dificuldade respiratória devem ser impedidos de entrar e precisam ser orientados a buscar atendimento médico na Unidade de Saúde de seu Município ou pelo teleatendimento medico, quando existir.

Vale ressaltar ainda que, para maior segurança, recomenda-se não compartilhar de ferramentas e equipamentos de colheita; reorganizar a divisão dos turnos de trabalho; aumentar os espaçamentos dos trabalhadores no campo e priorizar a mecanização.

Durante a plantação e colheita, as práticas do manejo requerem um padrão de higiene no campo, que devem atuar de três principais formas: Conduta e forma de manipulação pelo colaborador, Higiene ambiental e Higiene de materiais e utensílios.

A exemplo da higiene no campo, podemos indicar como itens principais para evitar as contaminações:

- O uso de embalagens adequadas (normalmente caixas plásticas), limpas, desinfetadas, empilhadas de forma a não estar em contato com o solo e transportadas o mais rápido possível para o processamento.
- Os equipamentos e instrumentos utilizados na colheita e no manuseio devem ser limpos e sanitizados através de lavagem com produtos químicos adequados e autorizados pela legislação.
- Medidas de controle preventivo, como o cultivo protegido e a higiene no campo, aumentam a qualidade e o período de conservação pós-colheita dos produtos.
- Os trabalhadores devem lavar as mãos assim que chegarem ao campo e sempre que necessário. Essa prática precisa ser frequente, pois as mãos podem estar contaminadas ao ir ao banheiro, tocar objetos, roupas (se estiver sujo), calçados, cabelos ou telefone celular, bem como ao fumar ou consumir alimentos.
- O uso de luvas não isenta o trabalhador de lavar as mãos com frequência e manter a higiene das luvas, pois elas podem ser um veículo de contaminação, dando uma sensação de “falsa segurança”.
- O colaborador deve ser orientado quanto ao uso adequado de banheiros e instalações sanitárias. Também é necessário orientá-lo sobre como proceder a lavagem das mãos após o uso do banheiro ou quando necessário. E ainda incentivá-lo a ajudar e manter a limpeza e evitar o contato com áreas de contaminação, como lixeiras e drenos.
- Ter cuidado com feridas, pois trabalhadores feridos podem ser um risco de contaminação de alimentos. Dependendo da gravidade da lesão, elas podem ser curadas, enfaixadas e depois recomenda-se usar luvas sobre a bandagem ou separar os trabalhadores, como é feito com outras doenças.
- Os trabalhadores devem ter roupas limpas e apropriadas para o trabalho e manter uma boa higiene pessoal no trabalho. Não falar ou espirrar sobre alimentos. Não cuspir, mascar chiclete, se alimentar ou fumar nas áreas de manipulação de alimentos são atitudes básicas. São proibidos também o uso de adornos, joias ou esmaltes. Como também se deve manter barbas aparadas e, de preferência, optar pelo não uso de barbas.
- Os animais de estimação devem ser evitados nas áreas de manipulação ou armazenamento de alimentos, pois podem transmitir patógenos ou parasitas através de fezes e urina.

4. TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO

O transporte dos alimentos deverá proporcionar para ao produto fresco agrícola condições higiênicas e ser uma carga exclusiva, não carregando insumos ou animais em conjunto. Assim se objetiva a manutenção da qualidade até as centrais de abastecimento e, por fim, a mesa do consumidor.

A disposição da carga deve ser organizada de forma que as caixas obedeçam ao volume que proporcione ventilação adequada e em quantidade que os frutos não se machuquem devido à pressão do peso.

O transporte dos produtos do campo para o *packinghouse* ou área de processamento da propriedade, requer cuidados específicos e algumas considerações são necessárias:

- Os reboques e recipientes devem estar livres de sujeira visível e de partículas de alimentos, além de serem devidamente sanitizados com hipoclorito ou desinfetante autorizado.
- As unidades de transporte não devem conter qualquer condensação de água e não devem estar úmidas.
- No caso de produtos orgânicos, eles devem estar contidos em embalagens previamente sanitizadas e não devem ser transportados com produtos convencionais. É recomendado que as embalagens de produtos orgânicos sejam exclusivas para essa produção.
- Se o produto fresco exigir refrigeração durante o transporte, o equipamento de refrigeração deverá estar operando de maneira adequada. Dispositivos para o monitoramento de temperatura precisam ser implementados, a fim de se acompanhar o desempenho do sistema de refrigeração.
- Se o histórico anterior de carga indicar que a unidade de transporte foi utilizada recentemente para o transporte de animais, alimentos crus ou substâncias químicas, os produtos agrícolas não devem ser colocados na unidade até que sejam tomadas medidas adequadas de limpeza e desinfecção. O reboque ou recipiente deve ser lavado e descontaminado, seguindo-se procedimentos sanitários recomendados.
- Quanto menor o tempo entre a colheita e a entrega da matéria-prima para o *packing*, consumo e/ou beneficiamento, menores serão as perdas pós-colheita. Para a comercialização, a fruta deve chegar ao consumidor com a mesma qualidade do campo.

Dependendo do produto e da distância a ser percorrida, faz-se necessário o uso do transporte refrigerado. Assim, o produto pode ser transportado em caminhão frigorífico (onde

não deve ocorrer a oscilação de temperatura) ou em caminhão aberto e coberto por lona – isso depende da distância a ser percorrida.

Neste caso, além das condições de higiene, onde os compartimentos de carga devem sempre ser limpos e desinfetados, algumas recomendações devem ser consideradas para a manutenção da temperatura adequada:

- Os sistemas de refrigeração e resfriamento devem ser inspecionados antes de cada viagem para assegurar seu funcionamento adequado. Eles devem também conter um plano de manutenção programado.
- Os recipientes devem ser adequadamente empilhados, sem haver sobrecarga, a fim de permitir a circulação de ar.
- Os registros de temperatura devem ser mantidos durante o transporte; os registradores de temperatura devem ser calibrados e à prova de adulterações para assegurar que a temperatura de armazenamento adequada está sendo mantida.
- As serpentinas de refrigeração devem ser limpas e não devem causar respingos sobre a carga devido à condensação.

Outra questão importante é o treinamento de motoristas e outros funcionários responsáveis pelo transporte e manuseio dos produtos. Eles devem ser instruídos sobre a importância do controle de temperatura e o tempo gasto no transporte para a manutenção da segurança e qualidade dos produtos frescos.

Esses profissionais também devem ser orientados a evitar alta velocidade, visto que nesta etapa ocorrem os maiores problemas de injúrias mecânicas. De qualquer modo, os produtos devem estar protegidos durante todo o trajeto. Muito cuidado deve ser tomado para prevenir riscos de contaminação química, física e biológica.

5. COMERCIALIZAÇÃO

As informações até o momento apontam que o novo coronavírus não é transmitido por meio dos alimentos, mas é transmitido de pessoa para pessoa pelo contato próximo, ou por algum utensílio de trabalho ou alguma superfície, como mesas ou bancadas.

A comercialização dos produtos é feita em diferentes canais, como as centrais de distribuição (CDs) das grandes redes de supermercados, mercados menores, sacolões, feiras livres, restaurantes e/ou nas centrais de abastecimento (CEASAs). O setor varejista tem se mostrado como um dos principais canais de distribuição de orgânicos, sendo que os supermercados constituem o principal canal nas áreas metropolitanas. Nesta crise causada pelo novo coronavírus, observou-se um aumento expressivo na procura por orgânicos nos supermercados, já que os consumidores buscam também, nas suas idas em menor frequência às compras, outros produtos de alimentação e higiene.

As orientações para os manipuladores de alimentos envolvem as condições para diminuir ou evitar este tipo de transmissão e proteger os trabalhadores de adoecerem em contato com os fregueses ou clientes, durante seu dia de trabalho.

Os manipuladores de alimentos são as pessoas que entram em contato com os alimentos nos locais onde eles são processados e comercializados/vendidos.

Os estabelecimentos que vendem alimentos estão autorizados a abrir suas portas para os compradores, mas devem ter um cuidado especial para evitar o espalhamento do coronavírus.

Redobrar os cuidados com a sua higiene pessoal, com a higiene do local de trabalho e com a higiene dos alimentos; se manter a um metro e meio de distância do cliente e, se possível, dos outros funcionários também; usar máscaras protetoras no rosto, que devem ser trocadas a cada duas horas; manter o ambiente de trabalho sempre limpo; lavar as mãos com frequência mantendo atenção e cuidado, em água corrente e com bastante sabão líquido.

A utilização de mídias digitais, por meio do celular, com o emprego principalmente do WhatsApp e, em menor escala do Instagram e do Facebook, tem sido, sem dúvida, uma grande aliada desses produtores. As novas tecnologias permitem que se mantenha um “acordo de negócio” nesses pequenos circuitos, ou mesmo que se articule essa aproximação entre os produtores e os consumidores, facilitando o fluxo de produtos e seguindo as orientações da OMS quanto aos cuidados em relação ao novo coronavírus.

A entrega de hortaliças mais frescas e de origem conhecida tornar-se uma oportunidade de maior aproximação entre produtores e grupos (associações ou cooperativas) junto aos consumidores.

Sabe-se que o funcionamento das feiras livres contribui significativamente para a receita de pequenos e médios produtores, principalmente aqueles que têm nelas o principal canal de comercialização. Para esses e para os demais produtores, a busca por novas formas e

alternativas de comercialização, como a entrega de produtos utilizando *delivery*, *drive-thru* ou *take-out*, foi a solução encontrada para escoar parte da produção. Assim, a feira como tradicional “ponto de encontro”, passa a ser flexibilizada, com locais e horários para a distribuição dos produtos previamente acordados entre vendedores e consumidores.

Figura 7 – Proteção em Feiras Livres



Fonte: CNA (2020).

Nas feiras livres, deve-se também tomar cuidados na montagem da estrutura:

- O ambiente deve proporcionar organização do fluxo de pessoas e locais de entrada e saída, evitando aglomerações.
- Todos, sem exceção, devem estar de máscaras e obedecer as questões acima recomendadas.
- Devem estar à disposição de feirantes e clientes, materiais para a manutenção de higiene, como ponto de apoio para a lavagem das mãos, bem como a disponibilidade de álcool em locais estratégicos.
- Estratificar as atividades, direcionando uma pessoa para ficar responsável, exclusivamente, pela realização de operações de caixa/recebimento do pagamento. A definição do local de pagamento deve considerar o distanciamento entre consumidores e feirantes.
- As feiras devem ser realizadas em locais amplos – preferencialmente ao ar livre –, seguindo orientações sanitárias, incluindo espaçamento entre bancas,

funcionários e também clientes de, pelo menos, dois metros de distância, garantidos por faixas ou fitas para marcação dos limites.

- O lixo deve ser frequentemente coletado e estocado em local isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos. Também deve ser proibido qualquer tipo de degustação ou consumo de produtos no local.

FIQUE ATENTO!!!

Todos os que fazem comercialização devem ficar atentos para as publicações dos Decretos Municipais.

Figura 08 – Cuidados necessários para uma feira segura



Fonte: HF Brasil, 2020.

Quem manipula e/ou prepara os alimentos deve:

- Lavar as mãos com frequência e, principalmente, depois de: tossir, espirrar, coçar ou assoar o nariz, coçar os olhos ou tocar na boca, preparar alimentos crus, como carne, vegetais e frutas, manusear celular, dinheiro, lixo, chaves, maçanetas, entre outros objetos, ir ao sanitário, retornar dos intervalos.
- Manter as unhas curtas, sem esmaltes e adornos que possam acumular sujeiras e microrganismos, como anéis, aliança e relógio.
- Não conversar, espirrar, tossir, cantar ou assoviar em cima dos alimentos, superfícies ou utensílios. A recomendação vale para o momento de manipulação, no caso de preparo de alimentos e para a hora de servir.
- Estar livre de qualquer sintoma de doenças contagiosas e/ou ter tido o contato com pessoas suspeitas e/ou confirmadas.
- Favorecer o afastamento das atividades daqueles comerciantes que estejam nos grupos de risco, como idosos com mais de 60 anos ou que possuam doenças crônicas como diabetes, hipertensão, doenças cardiovasculares, insuficiência renal crônica, doença respiratória crônica, bem como daqueles que tenham contato direto com pessoas do grupo do risco.
- Os trabalhadores com sintomas respiratórios (tosse, febre, coriza, dor de garganta e falta de ar), independente de pertencerem a algum grupo de risco, devem ser afastados da atividade e permanecer em isolamento domiciliar por 14 dias, assim como seus familiares que vivem na mesma casa. Apenas devem procurar um serviço de saúde no caso de agravamento dos sintomas.

6. CONSUMIDOR

6.1 Medidas de segurança durante a aquisição de hortaliças e alimentos em geral

Como as hortaliças são produzidas e processadas de várias formas e passam por inúmeras etapas, é sugerido, a seguir, um roteiro pormenorizado para o consumidor final, com o objetivo de reduzir as chances de contágio pelo novo coronavírus.

- Quando for às compras, recomenda-se carregar um frasco de álcool 70% em gel e lenços de papel na bolsa ou no bolso.

Colocar o álcool 70% nas mãos antes e durante as compras, até chegar em casa, e evitar tocar com as mãos na máscara, nos olhos, no nariz e na boca. Nos supermercados que possuem cancelas, usar o álcool em gel imediatamente após tocar em botões de emissão de tíquetes de estacionamento. Muitos supermercados estão higienizando os carrinhos e as cestas de compras com álcool, mas, caso isso não esteja ocorrendo, o consumidor pode usar o seu lenço de papel com álcool em gel para higienizar as partes do carrinho que ficam em contato com as mãos. Se estiver usando luvas, a regra é a mesma, pois o uso de luvas não substitui a higiene das mãos.

Especificamente em relação às hortaliças, faça a escolha dos produtos apenas com as mãos já higienizadas, para evitar que o vírus seja depositado na superfície do alimento.

Tentar inicialmente fazer uma seleção visual, tocando-as o mínimo possível. Caso haja necessidade de uma seleção mais rigorosa, utilizar um saco plástico limpo nas mãos, como se fosse uma luva, e depois do uso, descartar em uma lixeira.

- Usar máscara quando estiver escolhendo os seus produtos. Se não estiver usando, evite conversar próximo às hortaliças expostas a granel, já que a forma mais comum de transmissão do novo coronavírus se dá por meio de gotículas respiratórias (tosse, espirro e fala), produzidas por indivíduos infectados, inclusive pelos assintomáticos.

FIQUE ATENTO!!!

Caso haja dificuldade em adquirir máscaras, existem algumas orientações a respeito de confecção de máscaras caseiras no site do Ministério da Saúde.

- Acondicionar hortaliças a granel em sacos plásticos e fechá-los para evitar contato com superfícies que podem estar contaminadas.

- A alternativa para a apresentação das hortaliças, que não a granel, no varejo, é embalá-las inteiras, por exemplo, em bandejas de poliestireno expandido (isopor) e cobri-las com filme de PVC. Um ponto favorável à hortaliça embalada dessa maneira, em comparação às hortaliças a granel, é a menor chance de contaminação pelos próprios consumidores durante a compra (aerossóis ou contato com a mão). Ressalta-se, entretanto, que, diferentemente das hortaliças minimamente processadas, essas não são previamente sanitizadas e, com isso, não estão livres de possíveis contaminações ao longo da cadeia produtiva, sendo necessária sua higienização.
- Evitar colocar as sacolas (plásticas ou reutilizáveis) contendo as hortaliças em superfícies que possam estar potencialmente contaminadas, como o piso do carro e outras.
- Ao chegar em casa, antes de qualquer coisa, deve-se pulverizar as sacolas ou contentores com álcool a 70% ou solução clorada. Após essa ação, o ideal é colocar as embalagens em uma bancada previamente higienizada. Depois, lavar as mãos com água e sabão, e para hortaliças, adotar os procedimentos descritos a seguir.

6.2 Recomendações de boas práticas para higienização de hortaliças

Cabe ressaltar que até o presente momento, não há estudos sugerindo novos protocolos de higienização de hortaliças em virtude do novo coronavírus. Dessa forma, a recomendação é pelo uso do tradicional conjunto de boas práticas de higiene na manipulação.

De forma geral, não é recomendada a higienização de hortaliças antes de colocá-las no refrigerador, pois esse procedimento diminui a sua vida útil, isto é, o seu tempo de duração. Mas em meio à pandemia de Covid-19, pode ser uma medida de precaução.

Caso a opção seja guardar a hortaliça no refrigerador antes de sua higienização, a recomendação é: com as mãos limpas, retirar as hortaliças das sacolas e acondicioná-las em sacos plásticos limpos; em seguida, lavar novamente as mãos e levar as embalagens ao refrigerador. A higienização deverá ser realizada antes do consumo, conforme recomendações abaixo.

Caso a opção seja efetuar a higienização antes da refrigeração, recomenda-se seguir diretamente para as etapas abaixo antes de acondicionar as hortaliças em sacos plásticos limpos e armazená-las no refrigerador até o consumo:

- Com as mãos limpas, retirar as hortaliças das sacolas e colocá-las na pia, lavar as mãos novamente, e iniciar a higienização;
- Em caso de folhosas, primeiramente deve-se fazer uma seleção prévia, descartando as folhas com danos aparentes;

- Os demais procedimentos são os mesmos para todas as hortaliças, independentemente do tipo, folhosa ou fruto, consumida com casca ou sem: lavar as hortaliças em água corrente e, em seguida, higienizá-las com detergente próprio para hortifrútiis na concentração indicada pelo fabricante. Enxáguar em água corrente;
- O próximo passo é sanitizá-las. Mesmo as hortaliças que serão descascadas deverão ser higienizadas, pois, caso contrário, ao descascá-las, é possível transferir microrganismos que estavam na casca para a parte interna. É possível encontrar no mercado opções de sanitizantes, indicados especificamente para desinfecção de frutas e hortaliças, como o hipoclorito de sódio e o dióxido de cloro. Recomenda-se deixar as hortaliças imersas em solução de água potável e sanitizante, na concentração e tempo recomendados pelo fabricante;
- Após a sanitização, drenar bem a água, eliminando o máximo possível de umidade, e acondicionar os produtos em sacos plásticos limpos. O excesso de água nas hortaliças embaladas pode contribuir para a diminuição da sua vida útil.

6.3 Outros cuidados

- A água sanitária comercial pode ser usada para a desinfecção de produtos hortifrutícolas, desde que em concentração e tempo recomendados pelo fabricante. O seu princípio ativo é o hipoclorito de sódio (de 2,0 a 2,5% de cloro ativo) e, como componentes complementares, pode possuir apenas o hidróxido de sódio ou de cálcio, o cloreto de sódio ou de cálcio e o carbonato de sódio ou de cálcio. Na água sanitária é proibida a adição de corantes, fragrâncias, sequestrantes, tensoativos ou quaisquer outras substâncias (Anvisa - RDC nº 110, de 6 de setembro de 2016);
- Atenção a outros saneantes à base de hipoclorito de sódio. Os alvejantes, da mesma forma que as águas sanitárias, têm como princípio ativo o hipoclorito de sódio (de 2,0 a 2,5% de cloro ativo), no entanto, podem conter em sua formulação: estabilizantes, corantes, fragrâncias, sequestrantes e tensoativos. Dessa forma, alvejantes não são permitidos para a desinfecção de hortifrutícolas (Anvisa - RDC nº 109, de 6 de setembro de 2016);
- Cuidado com as contaminações cruzadas! Não se deve colocar as hortaliças já higienizadas em superfícies sujas, pois isso poderá recontaminá-las;
- É interessante a lavagem, com água e sabão, das sacolas reutilizáveis que foram usadas durante as compras. Elas carregaram as hortaliças e tiveram contato com várias superfícies;
- Em caso de reutilizar as sacolas plásticas, é preciso deixá-las reservadas, sem uso, por três dias, que é o tempo de persistência do SARS-CoV-2 nesse tipo de superfície, ou lavá-las com água e sabão e deixe secar.

7. CENTRAL DE ATENDIMENTO COVID-19

A central de orientação para prevenção da Covid-19, da Secretaria Estadual de Saúde do Rio Grande do Norte, atende pelo telefone **(84) 3190-0700**, com atendimento das 7h às 23h.

Quem apresentar algum sintoma deve procurar uma Unidade de Pronto Atendimento – UPA mais próxima ou um Pronto Socorro.

Nesse momento de muitas incertezas, e em se tratando de um vírus novo, ainda faltam respaldos científicos necessários para novas afirmações. Enquanto isso, devem ser usadas as boas práticas de higiene durante a manipulação e o preparo das hortaliças. As recomendações do Ministério da Saúde para o enfrentamento da Covid-19 devem fazer parte de um roteiro seguro a ser seguido em todos os elos da cadeia produtiva de hortaliças, que implicam diretamente nas atividades de campo, no transporte, nos centros de distribuição, e demais etapas até chegar na mesa do consumidor.

No entanto, a realidade dos agentes das cadeias produtivas é bastante heterogênea em função de diversos fatores, como porte econômico, nível tecnológico e capacidade de gestão, o que reflete nas práticas adotadas. Dessa forma, há situações nas quais o contato das hortaliças com o novo Coronavírus pode ocorrer ao longo da cadeia produtiva de hortaliças. Por tudo isso, é fundamental que o produtor rural e o consumidor tomem os cuidados sugeridos no presente documento.

Por meio dessas medidas, garantimos a oferta de alimentos saudáveis e seguros para todos, bem como preservarmos e zelamos pela saúde dos produtores e consumidores, garantindo a produção no campo e a manutenção da economia local.

8. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 109, de 6 de setembro de 2016.** Dispõe sobre regulamento técnico para produtos saneantes categorizados como alvejantes à base de hipoclorito de sódio e hipoclorito de cálcio. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33920/281614/RESOLU%C3%87%C3%83O+DE+DIRETORIA+COLEGIADA+-+RDC+N%C2%B0+109%2C+DE+6+DE+SETEMBRO+DE+2016/0de01b95-4bf4-4df2-811c-855c8d8e0623> . Acesso em: 15 jun. 2020.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução da diretoria colegiada - RDC nº 110, de 6 de setembro de 2016.** Dispõe sobre regulamento técnico para produtos saneantes categorizados como água sanitária. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/33920/281614/RDC_110_2016/c32ba4f9-d05e-4d35-9c40-0f4fe94e0038 . Acesso em: 15 jun. 2020.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Higienize as mãos: Salve vidas.** Disponível em: http://www.anvisa.gov.br/servicosaude/controle/higienizacao_simplesmao.pdf . Acesso em: 15 jun. 2020.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Cartilha Colheita de produtos agrícolas – Medidas de higiene recomendadas durante a epidemia de Coronavírus (Covid-19). Disponível em: <https://bit.ly/3iwRuos> Acesso em: 28 maio 2020.
- COMO o coronavírus é transmitido? G1. 27 fev. 2020. Disponível em: <https://g1.globo.com/bemestar/coronavirus/noticia/2020/02/27/como-o-coronavirus-e-transmitido.ghtml> . Acesso em: 16 jul. 2020.
- COMO se prevenir do coronavírus? G1. 27 fev. 2020. Disponível em: <https://g1.globo.com/bemestar/coronavirus/noticia/2020/02/27/como-se-prevenir-do-coronavirus.ghtml> Acesso em: 16 jul. 2020.
- FEDEFRUTA. Federacion de Productos de Frutas de Chile. **Manual Instructivo Coronavirus en Predios Frutícolas.** Santiago, marzo de 2020. Disponível em: https://www.uniondeexportadores.com/_datos/uploads/Instructivo_Coronavirus_Fedefr.pdf . Acesso em: 16 jul. 2020.
- FREEPIK. **Jovens usam máscaras use gel anti-séptico de álcool para limpar as mãos e evitar germes.** Disponível em: https://br.freepik.com/vetores-premium/jovens-usam-mascaras-use-gel-anti-septico-de-alcool-para-limpar-as-maos-e-evitar-germes_7529365.htm#query=covid+prevention++covid+safety&position=38 . Acesso em: 16 jul. 2020.

- GOVERNO DO ESTADO DE GOIÁS. **Manual de orientação e boas práticas contra o Coronavírus (Covid-19)**. Disponível em: https://www.agricultura.go.gov.br/files/Cartilhas/CARTILHA_COVID_SITE.pdf . Acesso em: 28 maio 2020.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. **Manual de orientação e boas práticas contra o Covid19**. Feiras livres, varejões e sacolões. Disponível em: <https://www.agricultura.sp.gov.br/media/13377-cartilha-de-boas-praticas-feiras-varejoes-e-sacoloes.pdf> . Acesso em: 28 maio 2020.
- HF BRASIL. **Hortifruti/CEPEA: Boas práticas na comercialização em feiras livres**. Disponível em: <https://www.hfbrasil.org.br/br/hortifruti-cepea-boas-praticas-na-comercializacao-em-feiras-livres.aspx> . Acesso em: 16 jul. 2020.
- PEDROSO, M. T. M. **A epidemia do coronavírus e as cadeias produtivas de hortaliças**. Disponível em: <https://www.embrapa.br/en/hortalicas/busca-de-noticias/-/noticia/51140463/artigo-a-epidemia-do-coronavirus-e-as-cadeias-produtivas-de-hortalicas> . Acesso em: 15 jun. 020.
- SANARMED. **Coronavírus (COVID-19): origem, sinais, sintomas, achados, tratamento e mais**. Disponível em: <https://www.sanarmed.com/coronavirus-origem-sinais-sintomas-achados-tratamentos> . Acesso em: 16 jul. 2020.
- SENAR. Serviço Nacional de Aprendizagem Rural. **CORONAVÍRUS: Recomendações de prevenção nas propriedades rurais**. Disponível em: <https://www.cnabrazil.org.br/assets/images/Guia-COVID-Diagramado-v4-corrigido-1.pdf> . Acesso em: 28 maio 2020.
- SLU. Serviço de Limpeza Urbana do Distrito Federal. **Coronavírus: orientações para catadores**. Disponível em: <http://www.slu.df.gov.br/coronavirus-orientacoes-para-catadores/> . Acesso em: 16 jul. 2020.



*Serviço de Apoio às Micro e Pequenas
Empresas do Rio Grande do Norte*