

CORONAVÍRUS

Orientações Gerais
para a Colheita de Café

Safra 2021



CARPEC
COOPERATIVA AGROPECUÁRIA
DE CARMO DO PARANAÍBA

somoscoop

Passados mais de 2 anos e a pandemia causada pela **COVID-19 - doença causada pelo coronavírus SARS-CoV-2, que apresenta um quadro clínico que varia de infecções assintomáticas a quadros respiratórios grave** - ainda é uma constante no mundo. É sabido por todos que a prevenção é a melhor estratégia para evitar a proliferação viral.



Diante a exposição dos trabalhadores na atividade precisamos continuar com as medidas que garantam as questões sanitárias e viabilizem a colheita dos grãos, considerando a atividade parte integrante da cadeia.

A CARPEC – Cooperativa Agropecuária de Carmo do Paranaíba Ltda, apresenta nessa cartilha, orientações aos produtores, a fim de auxiliá-los a redobrar os cuidados para proteger a vida de seus colaboradores e fazer a colheita deste importante produto para o agro do país e do exterior, adotando boas práticas para o combate e prevenção do coronavírus nas propriedades rurais.

Como a COVID-19 é transmitida?

A transmissão acontece de uma pessoa doente para outra ou por contato próximo (cerca de 2 metros), por meio de:

- Gotículas de saliva;
- Espirro;
- Tosse;
- Catarro;
- Toque ou aperto de mãos;
- Objetos ou superfícies contaminadas.

Os principais sintomas

O coronavírus (COVID-19) é similar a uma gripe. Geralmente é uma doença leve a moderada, mas alguns casos podem ficar graves. Os sintomas mais comuns são:



Febre



Tosse



Dificuldade
para respirar



Coriza



Dor de
garganta



Dor de
cabeça



Cansaço



Obs.: Nem todas as pessoas contaminadas apresentam sintomas. Mesmo assim, elas podem transmitir o coronavírus.

Medidas de prevenção



Cobrir com a parte interna do cotovelo a boca e o nariz ao espirrar ou tossir;



Evitar tocar mucosas de olhos, nariz e boca. Utilizar lenço descartável para higiene nasal;



Lavar bem as mãos com água e sabão até a altura dos punhos;



Evitar ambientes fechados e com muita gente;



Usar máscaras de proteção individual para cobrir o nariz e a boca;



Higienizar as mãos com frequência com álcool 70%;



Manter um distanciamento mínimo de um metro e meio entre as pessoas;



Pessoas com sintomas de gripe devem ser afastadas de suas atividades.

Orientações preventivas durante a colheita de café safra 2021



Transporte de trabalhadores

- Verificar os meios e as condições de transporte. Para o transporte coletivo, seguir as medidas descritas na **Deliberação do Comitê Extraordinário Covid-19, nº 31, de 10 de abril de 2020** disponível no site da Secretaria de Saúde de Minas Gerais: www.saude.mg.gov.br;
- Higienizar o(s) veículo(s) para o transporte de trabalhadores. Borrifar no seu interior, antes e depois das viagens, uma solução de água com 10% de água sanitária.
- Disponibilizar álcool em gel 70% para higienização das mãos dos trabalhadores.
- Recomenda-se que o transporte seja feito com capacidade de lotação reduzida;
- Respeitar a distância mínima de um metro e meio entre os passageiros;
- Manter as janelas dos veículos abertas para ventilação;
- Todos os passageiros e o condutor do veículo devem usar máscaras;
- Ao chegar na propriedade, todos os trabalhadores e colaboradores devem lavar corretamente as mãos com água e sabão;
- Sendo possível, utilizar de termômetro analógico para fiscalizar a temperatura corporal dos trabalhadores ao iniciar e terminar as atividades;



Alojamentos

- Para assegurar o distanciamento recomendado, utilizar apenas 50% da capacidade de alojados no espaço físico;
- Os ambientes devem ser bem ventilados, higienizados diariamente e com disponibilidade de chuveiros e torneiras, além de água e sabão, para a higiene pessoal;
- Os dormitórios do alojamento devem ficar a uma distância mínima de um metro e meio entre um e outro;
- Armários, toalhas e roupas de cama não devem ser compartilhados;
- Disponibilizar álcool gel 70%, para a higienização das mãos;
- Proibir a prática de quaisquer atividades (comemorações, jogos, etc), que gerem aglomerações;
- Orientar aos trabalhadores para que saiam de casa/alojamento SOMENTE se necessário, principalmente após o expediente de trabalho;
- Retirar do alojamento o trabalhador que apresentar, ainda que leves, sintomas gripais e encaminhá-lo a unidade de atendimento médico.



Refeitórios

- Recomenda-se que as propriedades que fornecem refeições, servi-las no sistema de marmitas ou "quentinhas" individuais;
- Nas propriedades onde as refeições são feitas no local, orientar aos trabalhadores que preparam e servem, quanto a obrigatoriedade de utilizar máscaras, luvas;
- Disponibilizar álcool em gel 70%, sabão líquido e água, com orientação de uso para higienização das mãos dos trabalhadores;

- Proibir o compartilhamento de objetos de uso pessoal (copo, talheres, escova de dentes, toalhas de rosto e ou banho, etc);
- O refeitório precisa ser ventilado, limpo e desinfetado com frequência (nove partes de água para uma parte de água sanitária, ou seja, 900 ml de água e 100 ml de água sanitária);
- Realizar escala com intervalos para as refeições, a fim de evitar aglomerações, mantendo a distância mínima de um metro e meio entre as pessoas.



Trabalho no campo

- Planejar as contratações, e racionalizar a mão de obra a ser utilizada em cada etapa, reduzindo o número de pessoas envolvidas, evitando aglomerações, e sempre observar os cuidados básicos de prevenção;
- Recomenda-se a contratação de mão-de-obra local, pois além de contribuir para o fortalecimento da economia, pode evitar a importação de casos de COVID-19 de outras localidades;
- Utilizar de estratégias, separando as lavouras em talhões e/ou carreiras, a fim de evitar aglomerações de trabalhadores, na realização das atividades;
- As autoridades de saúde recomendam que pessoas com mais de 60 anos e aquelas portadoras de doenças como diabetes, doenças cardíacas, respiratórias, dentre outras comorbidades, devem permanecer em casa;
- Ingestão de bebidas alcoólicas e fumar não é recomendado durante todo o período de contrato, a fim de manter uma boa imunidade;
- Estar sempre alerta em relação à legislação trabalhista vigente;
- Trabalhadores que apresentarem sintomas como coriza, espirros, tosse, febre e falta de ar devem ser afastados das atividades e orientá-los a procurar atendimento médico;
- O empregador, se possível, utilizar de termômetro analógico para verificar a temperatura corporal dos trabalhadores no início e final das atividades. Pessoas em estado febril não devem participar dos trabalhos;

- Recomenda-se que a entrada e permanência de pessoas que não estejam a trabalho, sejam autorizadas SOMENTE se realmente for necessário e, respeitando todas as normas de prevenção do Covid-19;
- Afixar orientações e normas estabelecidas pelo proprietário, em locais visíveis para os trabalhadores, bem como demais pessoas que porventura vierem até a propriedade, para que esteja ciente e cumpra os termos;
- Revisar e manter limpos lavadores, descascadores, secadores, máquinas de beneficiar café, além de outros equipamentos utilizados na propriedade;
- Sendo possível, escalonar horários diferentes para o início e fim das atividades diárias;
- Não compartilhar as ferramentas e os equipamentos de colheita, pois são de uso pessoal (peneiras, lonas, sacarias, rastelos, etc.).
- Orientar para que a higienização das mãos, máquinas e dos equipamentos seja realizado antes e após o uso;
- A utilização de máscaras é recomendada durante todo o período;
- Instalar banheiros em locais estratégicos, e mantê-los sempre higienizados, ventilados, disponibilizando água e sabão para higienização das mãos.
- Solicitar aos trabalhadores a comunicar ao empregador em caso de contato com pessoa diagnosticada com COVID-19.



Qualidade

A cooperação de todos e os cuidados de prevenção à Covid-19, são muito importantes aliados as boas práticas da colheita. São elas que vão garantir um café de qualidade, possibilitando a melhor remuneração. O agro é o setor que vem segurando a economia.

A qualidade do café depende de vários fatores, composição química dos grãos, variedade, ambiente e manejo da cultura, bem como o processo de colheita e preparo, com influência da umidade, temperatura e manejo que interferem diretamente na qualidade dos grãos; e posteriormente no processo de industrialização e preparo da bebida. Os frutos de café colhidos na época e modo correto constituem matéria prima ideal para um posterior processamento de um café de qualidade.

**O Cuidado é de cada um,
a responsabilidade é de todos!**

**Cuide da sua saúde,
da sua família
e de todos que
você ama.**



**Abençoada
colheita!**



CARPEC
COOPERATIVA AGROPECUÁRIA
DE CARMO DO PARANAÍBA

somoscoop