

agricultura e agroindústria

protocolo sanitário

Revisão 05 de 04/12/2020



PREFEITURA DE
MOGI DAS CRUZES

setor

agricultura e agroindústria

PROTOCOLOS SANITÁRIOS

Protocolos setoriais

I. Setor: Agricultura e agroindústria

Subsetores:

1. Agroindústria, indústria alimentícia, bens de consumo e produção de insumos
2. Feiras, entrepostos e mercados
3. Produção agropecuária
4. Transporte, logística e distribuição

ÍNDICES E REVISÕES		
Rev.	Data	Descrição
0	08/06/2020	Emissão Inicial.
1	11/06/2020	Alterada a palavra “Recomendável” para “Obrigatório”. Excluído o protocolo de uso de luvas e reforçado o protocolo de lavagem e higienização das mãos.
2	10/07/2020	Inclusão e alteração de requisito obrigatório de procedimentos sanitários para o Subsetor Feiras, Entrepostos e Mercados, conforme padronização de reabertura, fixada pela Secretaria Municipal de Agricultura.
3	10/09/2020	Inclusão e alteração de requisito obrigatório de procedimentos sanitários para o Subsetor Feiras, Entrepostos e Mercados, conforme padronização de reabertura, alterada pelo Plano SP e sugerida pela Secretaria Municipal de Agricultura.
4	06/11/2020	Alterada a palavra “Obrigatório” para “Recomendável”. O Subsetor “Distribuição” foi unido ao Subsetor “Transporte e Logística”.
5	04/12/2020	Adequação textual do Subsetor de Feiras, Entrepostos e Mercados, no item de distanciamento social.

Subsetor: Agroindústria, indústria alimentícia, bens de consumo e produção de insumos

Protocolos:

1. HIGIENE PESSOAL		
DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Reforçar a higienização das mãos com água e sabão (se não estiver disponível, com álcool gel 70%) dentro das unidades, com intervalos definidos para cada setor, além das situações usuais, como após o uso de banheiro e sujeira visível nas mãos.	Obrigatório	N/A
Promover o uso de máscaras (ou protetores faciais) lavagem periódica das mãos e uso do álcool em gel 70% para os funcionários que trabalham nas linhas externas e internas e que estão em contato direto com os fornecedores e clientes, além das situações usuais.	Obrigatório	N/A

2. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES		
DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Realizar a higienização de pisos, paredes e quaisquer equipamentos em contato direto com alimentos e outros produtos.	Obrigatório	N/A

Subsetor: Feiras, entrepostos e mercados

Protocolos:

1. DISTANCIAMENTO SOCIAL		
DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Implementar a prática do autosserviço de itens perecíveis, como açougue, padaria e frios, de modo a evitar as filas, sempre que possível.	Recomendável	N/A
Determinar horário diferenciado para abertura e fechamento dos estabelecimentos.	Recomendável	N/A

1. DISTANCIAMENTO SOCIAL

DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Comerciantes que estejam no grupo de risco, como idosos com mais de sessenta anos, ou que possuam doenças crônicas como diabetes, hipertensão, doenças cardiovasculares, insuficiência renal crônica, doença respiratória crônica, devem permanecer em casa, assim como os que apresentem qualquer sintoma como febre, tosse ou dificuldades para respirar.	Recomendável	N/A
Comerciantes que tenham contato direto com pessoas que estão no grupo de risco citado acima devem também permanecer em casa.	Recomendável	N/A
Distanciamento mínimo de 1,5m entre as barracas.	Obrigatório	N/A
Em caso de filas, o chão deverá estar devidamente demarcado com distanciamento mínimo de 1,5m entre as pessoas.	Obrigatório	Obrigatório
É proibida a realização de eventos de entretenimento infantil e musical onde ocorra contato físico. É permitido uso de brinquedos que possam ser utilizados individualmente e higienizados a cada uso e as atrações musicais devem manter distanciamento entre si e entre o público.	Obrigatório	Obrigatório

2. HIGIENE PESSOAL

DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Disponibilizar lavatórios equipados com água, sabão líquido, papel descartável e lixeira na entrada e saída do estabelecimento para lavagem das mãos.	Recomendável	N/A
Não tocar nos alimentos e dar preferência aos que estejam previamente embalados.	Recomendável	Recomendável
Não disponibilizar degustações de alimentos nem deixá-los cortados e expostos.	Obrigatório	N/A
Não fazer anúncios verbais dos produtos/alimentos, principalmente no caso de feiras e entrepostos, ou falar próximo a eles.	Recomendável	N/A
Disponibilizar um funcionário exclusivo para efetuar as cobranças e a cada manipulação de dinheiro, o mesmo, deverá higienizar as mãos antes e depois com álcool em gel a 70% e se possível a cada 1 hora lavar as mãos com água e sabão.	Obrigatório	N/A

2. HIGIENE PESSOAL

DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Envelopar com plástico filme as máquinas de cartão para pagamento e higienizá-las antes do início do trabalho, após cada utilização, e, no término das atividades, trocar o plástico a cada dia.	Obrigatório	N/A
Não será permitida a disponibilização de molhos e condimentos de uso repetido (mostarda, catchup, vinagrete, etc), somente em embalagens individuais para viagem.	Obrigatório	Obrigatório

3. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES

DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Embalar os produtos em materiais próprios para alimentos, reduzindo a exposição ao vírus e outras impurezas.	Recomendável	N/A
Fornecer produtos de limpeza adequados para clientes higienizarem cestas e sacolas de compras.	Recomendável	N/A
Dar preferência à utilização de materiais descartáveis (como sacolas plásticas, copos e talheres) ou manter a higienização dos insumos reutilizáveis com identificação da higienização realizada.	Obrigatório	N/A
Reforçar o uso de máscaras (ou protetores faciais), lavagem periódica das mãos e uso do álcool em gel 70% para os profissionais envolvidos no processo de carga e descarga nos estabelecimentos comerciais.	Obrigatório	N/A
Higienizar os carrinhos e cestas de compras a cada uso.	Obrigatório	N/A
Limpar e higienizar regularmente todos os veículos de transporte, bem como as superfícies dos locais de acondicionamento de produtos, equipamentos e utensílios.	Obrigatório	N/A
Desinfetar após a montagem das barracas e antes do início do serviço, as bancas, bancadas, balanças e utensílios, com desinfetante tipo álcool 70% e papel descartável não reciclado ou com solução de água sanitária preparada com 250ml de água sanitária para 1000ml de água.	Obrigatório	N/A
Deixar o local limpo, após a feira, promovendo a limpeza e retirada de refugos e lixos.	Obrigatório	N/A

4. COMUNICAÇÃO

DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Utilizar cartazes ou chamadas de voz para informar os consumidores sobre as medidas de segurança, bem como disponibilizar informativos de boas práticas no site e/ou redes sociais.	Recomendável	N/A
Realizar anúncios periódicos pedindo que clientes sigam o distanciamento social, usem máscaras e lavem suas mãos, bem como orientar que toquem apenas nos produtos que serão levados/comprados.	Recomendável	N/A
Disponibilizar em local de fácil visualização as orientações de controle e cuidados de prevenção ao COVID-19.	Recomendável	N/A

Subsetor: Produção agropecuária

Protocolos:

1. DISTANCIAMENTO SOCIAL

DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Instalar alojamentos e banheiros aos trabalhadores em um ambiente bem ventilado, higienizado diariamente e com disponibilidade de água e sabão para higienização.	Obrigatório	N/A
Limitar o acesso às propriedades rurais somente aos funcionários, prestadores de serviço ou clientes. Caso outras visitas sejam indispensáveis, evite levá-las para ambientes fechados sem circulação de ar e programe para que a visita dure o menor tempo possível.	Recomendável	Recomendável
Utilizar estratégias como a divisão dos colhedores por talhões ou carreiras.	Recomendável	N/A

2. HIGIENE PESSOAL

DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Usar máscaras (ou protetores faciais) durante a colheita.	Obrigatório	N/A
Trabalhadores devem evitar se alimentar durante a atividade da colheita e respeitar os intervalos destinados a descanso e refeições.	Obrigatório	N/A
Não compartilhar ferramentas de trabalho e, quando necessário o compartilhamento, higienizá-las antes de serem disponibilizadas para outra pessoa.	Obrigatório	N/A
Higienizar com água e sabão ou, na impossibilidade, usar álcool gel 70% em todas as partes do corpo que tiveram contato direto com as ferramentas de trabalho, antes do início e após o término das atividades.	Obrigatório	N/A

3. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES

DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Higienizar as ferramentas e equipamentos de trabalho antes da colheita e antes das demais atividades que envolvam o uso das mesmas.	Obrigatório	N/A
Higienizar máquinas e equipamentos mecanizados, assim como equipamentos de tração animal, sempre que for realizada a troca de operador ou ao final do uso.	Obrigatório	N/A
Higienizar as caixas, sacolas ou bolsas de colheita antes e após o uso e dobrar a atenuação quando vindas de fora da propriedade.	Obrigatório	N/A
Higienizar os locais de trabalho e áreas comuns no intervalo entre turnos ou sempre que houver a designação de um trabalhador para ocupar o posto de trabalho de outro.	Obrigatório	N/A
Ao empilhar as caixas, evitar contato direto com o solo e transportá-las o mais rápido possível para a sua destinação.	Obrigatório	N/A

Subsetor: Transporte, logística e distribuição

Protocolos:

1. DISTANCIAMENTO SOCIAL		
DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Adequar o horário de funcionamento dos postos de abastecimento (armazenagem, carregamento e descarregamento) a fim de reduzir aglomerações e contato entre funcionários em horários de pico.	Recomendável	N/A
Demarcar o piso das garagens, unidades de carregamento e descarregamento (abastecimento e distribuição) com fitas, evidenciando regras de distanciamento adequado.	Obrigatório	N/A
Implantar regras específicas de distanciamento a operadores de veículos de carga, tais como: entrar no pátio apenas no momento do carregamento/d Descarregamento, evitar a saída de motoristas de dentro de veículos quando nas dependências dos estabelecimentos, e permitir o uso de sanitários aos motoristas e ajudantes de terceiros somente na área externa do estacionamento de caminhões.	Obrigatório	N/A

2. HIGIENE PESSOAL		
DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
O colaborador ou prestador de serviço responsável pelo transporte deve utilizar máscara ou protetor facial em tempo integral e higienizar sempre que possível as mãos.	Obrigatório	N/A
Todos os colaboradores deverão se uniformizar de acordo com o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais e o Programa de Controle Médico da Saúde Ocupacional.	Obrigatório	N/A
Os veículos disponíveis para trabalho devem, sempre que possível, ser utilizados pelas mesmas pessoas, evitando o compartilhamento desnecessário entre colaboradores.	Recomendável	N/A

3. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES		
DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Higienizar pisos, paredes, caçambas e equipamentos que tenham contato com alimentos.	Obrigatório	N/A

3. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES

DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Não realizar o transporte de produtos conjuntamente com animais, fertilizantes, agrotóxicos ou outros produtos químicos.	Obrigatório	N/A
Higienizar áreas externas e internas dos veículos de uso individual, onde há maior incidência de manuseio, como maçanetas, câmbios e volantes.	Obrigatório	N/A
Providenciar ação imediata de higienização das áreas de atividade do centro de distribuição, caso seja confirmado algum caso de contaminação por COVID-19.	Recomendável	N/A
Providenciar ação imediata de higienização do veículo utilizado em caso de confirmação de contaminação de colaborador por COVID-19, bem como notificar os clientes atendidos por este funcionário nos últimos 14 dias.	Obrigatório	N/A
Realizar a higienização das mercadorias que adentram ao centro de distribuição antes de endereçá-las e armazená-las.	Obrigatório	N/A

4. COMUNICAÇÃO

DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Envolver os responsáveis pelas empresas contratadas na responsabilidade e acompanhamento de medidas de combate à COVID-19.	Recomendável	N/A



PREFEITURA DE
MOGI DAS CRUZES