



COLHEITA DO CAFÉ

Orientações para prevenção do novo coronavírus

CUIDADOS COM OS TRABALHADORES DURANTE A COLHEITA DO CAFÉ E OUTRAS ATIVIDADES.

- Identificar se os locais de origem dos trabalhadores já possuem casos positivos da Covid-19 (principalmente aqueles que vêm de outras cidades e estados);
- Os trabalhadores devem ser triados para identificar as pessoas com os sintomas do vírus;
- Fazer orientações gerais aos funcionários, periodicamente, reforçando cuidados com higiene pessoal, sobre quais sintomas devem ficar em alerta, falando na necessidade de ficarem em casa quando terminarem o expediente e evitarem locais aglomerados na cidade;
- O pagamento deve ser feito de maneira escalonada ao longo da semana ou do dia, evitando filas e aglomerações;
- Caso sejam identificados trabalhadores com sintomas de gripe (febre e sintomas respiratórios), devem ser isolados por 14 dias e, caso tenham dificuldade para respirar, devem ser levadas à unidade de saúde mais próxima;
- Não devem ser contratados trabalhadores inseridos no grupo de risco (Idosos e pessoas com doenças crônicas) para o novo coronavírus, neste período de enfrentamento à pandemia;
- Os refeitórios, escritórios, estoques, armazéns, alojamentos devem ser colocados em locais abertos e arejados, com adequado espaçamento entre as mesas e cadeiras, mantendo um afastamento de no mínimo 1m de distância entre as pessoas.



REFEITÓRIO

- Evitar a aglomeração de pessoas durante o almoço no refeitório. Deve-se criar grupos pequenos e definir horários de alimentação diferentes para cada um;
- Não devem ser compartilhadas garrafas de água, copos, talheres e outros objetos de uso pessoal;
- O refeitório precisa ser ventilado e as mesas e cadeiras precisam estar com espaçamento mínimo de 1 metro entre elas.

TRABALHO NA COLHEITA

- No campo, deve ser disponibilizado água limpa e sabão para higienização de mãos e partes expostas sempre que necessário;
- Manter distância mínima de 1 metro entre os trabalhadores durante a colheita no campo;
- Não compartilhar as ferramentas e equipamentos de colheita. (peneiras, lonas, sacarias);
- Higienizar peneiras, panos, e todos os equipamentos que estiverem em contato com o trabalhador;
- Utilizar estratégias como a divisão dos colhedores por talhões ou carreiras;
- Colher os frutos de café somente no ponto ideal de maturação. Dessa forma será otimizada a necessidade de contratações nesse período de pandemia;
- Utilizar, quando possível, a colheita semimecanizada;
- Não permitir aglomeração de pessoas nas horas de trabalho, bem como em horários de descanso;
- Não devem ser compartilhadas garrafas de água, copos, talheres e outros objetos de uso pessoal;
- Devem ser higienizadas máquinas e equipamentos de colheita quando forem realizadas trocas de operadores;
- Todos os equipamentos de uso do trabalhador devem ser identificados e guardados separadamente após término do trabalho diário;

TRANSPORTE

- Os veículos de transporte e trabalho (ônibus, caminhões, vans) devem ser



higienizados diariamente com água e sabão. Se possível, também usar água sanitária na limpeza;

- Deverão ser disponibilizados álcool em gel 70% aos trabalhadores para que façam a limpeza das mãos antes de entrarem no veículo;
- Antes do embarque nos veículos de transporte deve ser realizada uma triagem. Caso sejam identificadas pessoas com sintomas síndrome gripal, não permitir o embarque;
- Evitar que os trabalhadores fiquem a menos de 1 metro de distância uns dos outros;
- Veículos devem circular com as janelas abertas;
- Para o transporte de longa distância (chegada de outros estados), deve ser realizada a triagem antes do embarque, isolando pessoas com sintomas de síndrome gripal. Também deve estar disponível álcool em gel 70% ou água e sabão para higienização das mãos e partes expostas, além de máscaras para aqueles que eventualmente manifestarem os sintomas gripais durante a viagem;

PREPARAÇÃO DOS DESINFETANTES USADOS NOS VEÍCULOS DE TRANSPORTE E UTENSÍLIOS UTILIZADOS PARA A COLHEITA

- Os veículos que irão transportar os trabalhadores para a colheita, deverão ser desinfetados antes e depois das viagens, devendo ser realizada com a utilização de luvas mucambo, capa plástica, máscara PFF2 ou a N-95, pulverizador costal ou pano de limpeza;
- Os desinfetantes utilizados serão água sanitária, na concentração mínima de 1%, diluído em água potável, o desinfetante deverá agir por, no mínimo, 10 minutos;
- Após os 10 minutos, todo o excesso do desinfetante deve ser retirado com um pano úmido.

TABELA PARA DILUIR PRODUTOS

MARCA	CONCENTRAÇÃO DE SÓDIO	QUANTIDADE DE HIPOCLORIDO	QUANTIDADE DE ÁGUA A SER USADA
CLORO BRACRUZ	3%	1 LITRO	13 LITROS
CLORO HF	3,15%	1 LITRO	14 LITROS
LERTOFF	3%	1 LITRO	13 LITROS
LIMPADURA	3%	1 LITRO	13 LITROS

MARCA	CONCENTRAÇÃO DE SÓDIO	QUANTIDADE DE HIPOCLORIDO	QUANTIDADE DE ÁGUA A SER USADA
Q-BOA	2%	1 LITRO	9 LITROS
SANTA CLARA	2%	1 LITRO	9 LITROS
TEU	2%	1 LITRO	9 LITROS
YpÊ	2%	1 LITRO	9 LITROS



ALOJAMENTO

- O alojamento e banheiro dos trabalhadores precisam ser instalados em um ambiente bem ventilado, higienizado diariamente e com disponibilidade de água e sabão para higienização das mãos e partes expostas;
- As camas do alojamento devem ter espaçamento de 1 metro de distância mínima entre elas;
- Manter equipe permanente de higienização nos banheiros, refeitórios e áreas afins.

MEDIDAS DE PREVENÇÃO

- Lavar as mãos frequentemente por pelo menos 20 segundos com água e sabão;
- Utilizar antisséptico de mãos à base de álcool para higienização, caso não possa lavar com água e sabão;
- Cobrir com a parte interna do cotovelo a boca e o nariz ao tossir ou espirrar;
- Utilizar lenço descartável para higiene nasal;
- Evitar tocar mucosas de olhos, nariz e boca;
- Não compartilhar objetos de uso pessoal;
- Limpar regularmente o ambiente e mantê-lo ventilado.

ENTRAR EM CONTATO COM A SECRETARIA DE SAÚDE AO IDENTIFICAR QUALQUER IRREGULARIDADE NA SAÚDE DO TRABALHADOR, ATRAVÉS DO TELEFONE (27) 99799-7762, PARA QUE SEJAM TOMADAS AS DEVIDAS PROVIDÊNCIAS.