CARTILHA ESPECIAL

CUIDADOS E RECOMENDAÇÕES PARA PREVENÇÃO DA COVID-19 NAS INDÚSTRIAS DE BENEFICIAMENTO DE ALGODÃO E PROPRIEDADES RURAIS.

aiba ASSOCIAÇÃO DE AGRICULTORES E IRRIGANTES DA BAHIA | 30 ANOS

abapa 20 anos

Sistema FIEB | SESI PELO FUTURO DO TRABALHO

Em tempos de pandemia da Covid-19, entendemos que a informação é o pilar central e fundamental para bloquear a proliferação do vírus. Como atividade primária na produção de bens de consumo básicos para a população, esta foi definida pelo Governo Federal como sendo "essencial" e, por conseguinte, o setor agrícola manteve-se trabalhando para manter o abastecimento regular da população. Essa cartilha especial é destinada a você, que continua no campo, na fazenda, no escritório ou nas indústrias de beneficiamento, e que faz girar a força motriz que movimenta a economia de nosso país, contudo, faz suas atividades de forma consciente a prevenir e assegurar sua saúde, de seus colegas de trabalho, amigos e familiares.

Preocupadas em orientar e tornar mais acessíveis as recomendações para evitar o contágio da Covid-19 no ambiente de trabalho, a Associação Baiana dos Produtores de Algodão (Abapa) e a Associação de Agricultores e Irrigantes da Bahia (Aiba) atualizam a cartilha especial "Cuidados e Recomendações para Prevenção da Covid-19 nas Propriedades Rurais", publicando a sua segunda edição, na qual foram contempladas orientações para as indústrias de beneficiamento de algodão, edição esta que baseou-se em informações consolidadas nas legislações municipais, estaduais e federais, e pelas autoridades sanitárias no Brasil e no Mundo. Mais do que somente a leitura, é urgente a adoção destas orientações nas rotinas cotidianas do trabalho. Somente, assim, todos juntos e unidos, venceremos a pandemia da Covid-19 para que possamos vivenciar dias melhores.

BOA LEITURA!

CARTILHA ESPECIAL

CUIDADOS E RECOMENDAÇÕES PARA PREVENÇÃO DA COVID-19 NAS INDÚSTRIAS DE BENEFICIAMENTO DE ALGODÃO E PROPRIEDADES RURAIS.

Boas práticas recomendadas a os proprietários, funcionários e visitantes das propriedades rurais e indústrias de beneficiamento de algodão.

LEMBRE-SE, MANTER TODOS OS CUIDADOS AQUI DESCRITOS SÃO DE FUNDAMENTAL IMPORTÂNCIA PARA EVITAR O CONTÁGIO E A DISSEMINAÇÃO DO COVID-19.

REALIZAÇÃO

aiba ASSOCIAÇÃO DE AGRICULTORES E IRRIGANTES DA BAHIA | 30 ANOS

abapa 20 anos

Sistema FIEB | SESI PELO FUTURO DO TRABALHO

Cuidados gerais e boas práticas de higiene e saúde

1. Adotar procedimentos de higienização das mãos, punhos e antebraços, com utilização de água e sabão, sempre que necessário. Caso não seja possível a lavagem das mãos, punhos e antebraços, utilizar imediatamente sanitizante, como álcool 70%

2. Observar as precauções quanto ao uso do álcool 70% ou álcool gel, tendo em vista que ambos são materiais inflamáveis, observando em não deixar seus frascos em locais com incidência de calor;

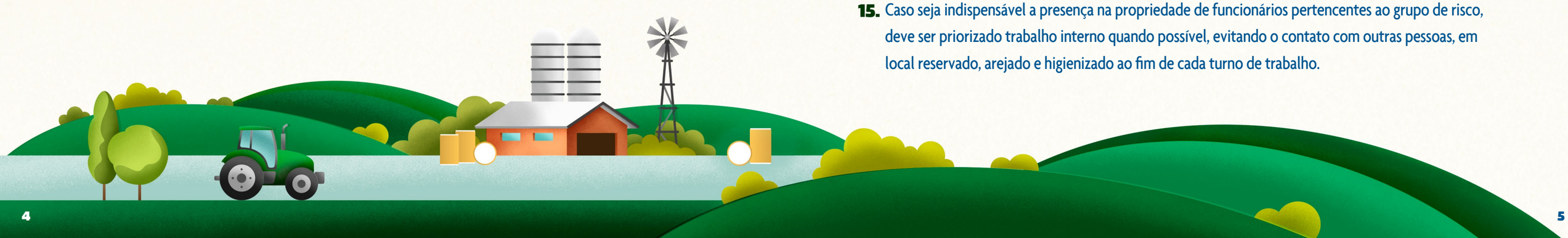
3. Disponibilizar sabão, álcool gel ou material similar para higienização das mãos, punhos e antebraços nas áreas de circulação de pessoas e nas áreas comuns;

4. Evitar tocar a boca, o nariz e o rosto com as mãos;

5. Criar o hábito de não cumprimentar as pessoas com aperto de mãos, abraço ou beijo no rosto. Adote um comportamento amigável sem contato físico, mas sempre com um sorriso no rosto;

6. Não compartilhar objetos pessoais; higienizar com álcool em gel 70% ou outros produtos adequados, objetos tocados com frequência, a exemplo do telefone celular, chaves, carteira, cartões, e demais utensílios pessoais;

7. Uso obrigatório de máscaras devidamente limpas ao entrar em qualquer ambiente da fazenda e algodoeira ou circular em suas dependências;



Possíveis adequações no regime e rotinas de trabalho

8. Incentivar a realização de reuniões virtuais, cancelar viagens não essenciais e, se possível, fazer escala de revezamento e permitir, quando possível, o trabalho remoto (home office);

9. Adotar horários alternativos para entrada dos funcionários e fazer escalas de forma que não estejam todos ao mesmo tempo no local;

10. Promover reuniões sobre higienização (pessoal e dos ambientes de uso coletivo) e temas relacionadas ao novo coronavírus (sintomas, formas de contagio, prevenção) entres outros, deverão ser realizadas em local aberto e com distância de 2m entre as pessoas e em grupos reduzidos, para evitar a aglomeração;

11. Afixar avisos, placas, faixas com regras de prevenção e higienização nas áreas comuns da fazenda, nos acessos e dentro das algodoeiras;

12. Nos casos onde a fazenda ou a algodoeira precisar fazer transporte de funcionários para a cidade, ao retornar é aconselhável que seja medida a temperatura de todos eles. Se porventura existir sintomas de gripe, o colaborador deve seguir imediatamente para consulta com especialista da área da saúde e em seguida para isolamento sendo afastado das suas atividades;

13. Vacinação dos colaboradores contra a influenza H1N1;

14. Os funcionários pertencentes ao grupo de risco devem ser objeto de atenção especial, priorizando sua permanência na própria residência;

15. Caso seja indispensável a presença na propriedade de funcionários pertencentes ao grupo de risco, deve ser priorizado trabalho interno quando possível, evitando o contato com outras pessoas, em local reservado, arejado e higienizado ao fim de cada turno de trabalho.

Boas práticas em ambientes com **alta possibilidade** de aglomeração de pessoas

Área de Vivência - Refeitório

1. Os funcionários que preparam e servem as refeições devem utilizar máscaras e luvas, com rigorosa higiene das mãos e manter distanciamento de 2m entre cada funcionário.

2. Limpar e desinfetar as superfícies das mesas após cada período de refeição.

3. Aumentar a quantidade de escalas para refeição, de forma a reduzir o volume de funcionários simultaneamente no local para refeições e aumentar o espaçamento entre estes, considerando as orientações do Ministério da Saúde e as características do ambiente de trabalho.

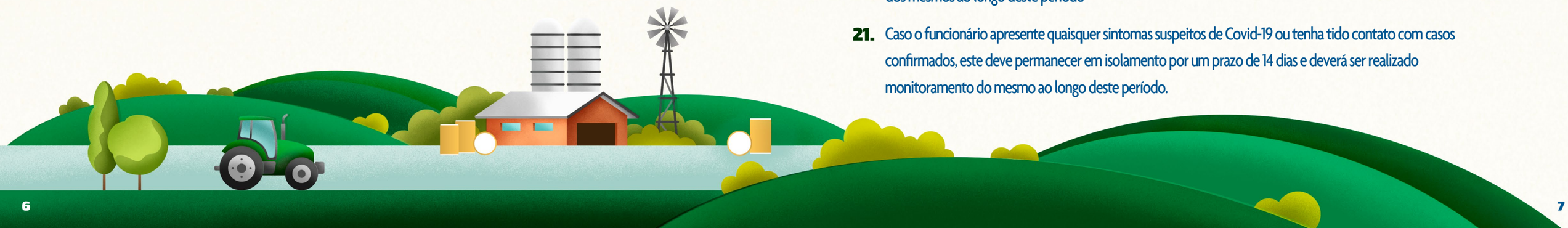
4. Promover nos refeitórios o espaçamento de 2m entre as pessoas na fila, orientando para que sejam evitadas conversas;

5. Com a finalidade de aumento do arejamento das áreas de vivência e refeitórios, devem ser deixadas abertas janelas e portas, quando possível, observando o cuidado com animais peçonhentos ou silvestres;

6. Orientar empregados, prestadores de serviços e visitantes que após o uso do banheiro, as mãos devem ser desinfectadas mediante uso de sabão ou álcool gel;

7. Ampliar a frequência da limpeza dos sanitários, locais para refeição e demais áreas de vivência;

8. Os utensílios utilizados durante as refeições não devem ser compartilhados entre os funcionários;



Áreas de Vivência – Alojamento

9. Alterar os horários para troca de uniformes, mudança de turno, entre outros, com o objetivo de evitar concentração de pessoas em ambientes fechados, observando o dimensionamento nos espaços, respeitando o espaçamento seguro entre funcionários, considerando as orientações do Ministério da Saúde e as características do ambiente de trabalho;

10. Proibir o compartilhamento de objetos pessoais, tais como: escova de dentes, toalhas de banho e tolha de rosto;

11. Recomendar o consumo de água por meio de recipiente individual, não permitindo o consumo de água com contato direto com a boca, como bebedouros;

12. Realizar criteriosa avaliação para permitir o distanciamento seguro dos funcionários alojados;

13. Manter higienizadas ou fornecer condições para que os funcionários higienizem as roupas de cama e toalhas dos alojamentos;

14. Fornecer sabão líquido e toalhas de papel no alojamento, facilitando a higienização das mãos; fornecer sabão adequado para a higienização das roupas dos funcionários;

15. Reforçar a limpeza dos alojamentos; A depender da quantidade de funcionários alojados e das características do espaço, avaliar a possibilidade de contratação de pessoal específico para a higienização das instalações;

16. Fornecer o transporte adequado para remoção de pessoas suspeitas de contaminação da propriedade rural ou do alojamento;

17. Funcionários que ficam alojados, DEVEM EVITAR a saída da fazenda/algodoeira mesmo no período de repouso semanal;

18. Colaboradores que retornem da folga semanal, devem trocar imediatamente as roupas antes de ter acesso a qualquer estrutura de uso comum da fazenda.

19. Ampliar a frequência de limpeza de pisos, corrimãos, maçanetas e banheiros com álcool 70%, solução de água sanitária ou produtos recomendados;

20. Recomenda-se o isolamento de 07 dias para NOVAS CONTRATAÇÕES e deverá ser realizado monitoramento dos mesmos ao longo deste período

21. Caso o funcionário apresente quaisquer sintomas suspeitos de Covid-19 ou tenha tido contato com casos confirmados, este deve permanecer em isolamento por um prazo de 14 dias e deverá ser realizado monitoramento do mesmo ao longo deste período.

Boas práticas em ambientes com **alta possibilidade** de aglomeração de pessoas

Escritórios e Salas de Reunião

1. Adotar o distanciamento de 2m entre pessoas
2. Utilizar máscaras;
3. Disponibilizar locais para lavar as mãos com frequência, álcool em gel 70% e toalhas de papel descartáveis;
4. Evitar cumprimentar com aperto de mãos, abraço ou beijo no rosto. Adote um comportamento amigável sem contato físico, mas sempre com um sorriso no rosto;
5. Incentivar a realização de reuniões e treinamentos virtuais.
6. Sempre que possível, manter janelas e portas abertas.

Recomendações para funcionários nas **usinas de beneficiamento de algodão** (algodoeiras)

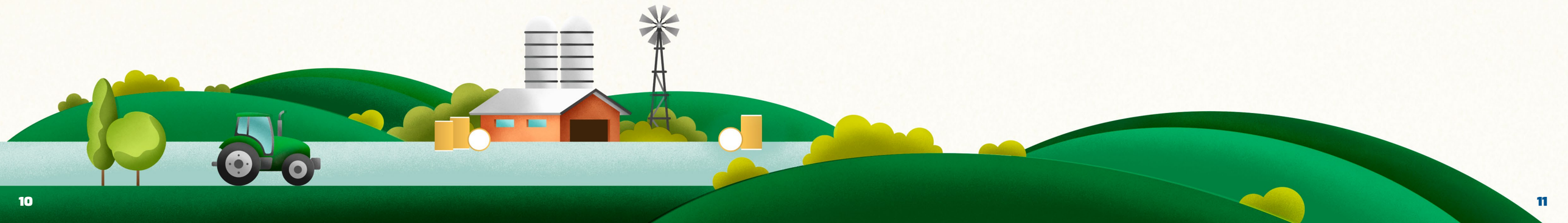
1. Higienização dos painéis de controle durante os intervalos e após cada troca de turno;
2. Higienização com álcool gel, nas partes internas e externas (áreas de contato) de todas as máquinas e equipamentos destinados à movimentação de cargas, durante os intervalos e após cada troca de turno (empilhadeira, pá-carregadeira, carro transportador, etc.);
3. Intensificar a higienização das ferramentas equipamentos de uso compartilhado, que são utilizados na manutenção da algodoeira durante os intervalos e após cada troca de turno.
4. Intensificar a higienização dos EPI's;
5. Intensificar o recolhimento diário de todos os EPI'S que por ventura tenham sido descartados;
6. Intensificar a limpeza e higienização dos armários individuais e coletivos;
7. Uso constante de máscaras e outros que EPI's que sejam indispensáveis à segurança em todos os ambientes e setores da algodoeira;
8. Lavar as mãos com maior frequência e dispor de álcool em gel 70% em todos os setores da algodoeira;
9. Durante o registro do ponto de trabalho, manter distância mínima de segurança entre os colaboradores e evitar aglomerações;
10. Os locais para recebimento de notas e documentos inerentes ao transporte (balança e carregamento) devem fornecer condições à higienização das mãos e priorizar o atendimento individual. As canetas para coleta de assinaturas e despachos devem ser higienizadas com álcool após cada uso;
11. Os motoristas externos que ficarem no aguardo do carregamento do algodão e outros produtos devem esperar em área exclusiva, destinada à sua permanência ou dentro dos caminhões;
12. Limpar e higienizar, sempre no início da atividade laboral, o espaço e equipamentos de uso de proteção ou aquele necessário para a atividade dentro da algodoeira. Caso sejam itens compartilhados, reforçar a higienização à cada uso e se atentar aos protocolos de distanciamento.

Transporte de funcionários
(quando fornecido pelo empregador)

1. Manter a ventilação natural dentro dos veículos através da abertura das janelas.
2. Utilizar máscaras;
3. Quando for necessária a utilização do sistema de ar condicionado, deve-se evitar a recirculação do ar;
4. Priorizar uma distância mínima, que proporcione segurança aos funcionários dentro do veículo de transporte;
5. Higienizar as superfícies do interior do veículo que são mais frequentemente tocadas pelas mãos dos funcionários, antes de cada uso;
6. Os funcionários devem ser orientados a higienizarem suas mãos antes de entrar nos veículos.
7. Os motoristas devem observar: Higienização do seu posto de trabalho, inclusive volantes e maçanetas do veículo, e utilização de água e sabão ou álcool 70% para higienizar as mãos.

Frentes de Trabalho

1. Ampliar a frequência de higienização e limpeza de pisos, corrimões, maçanetas e banheiros com álcool 70%, solução de água sanitária ou produtos recomendados que contenham cloro, preferencialmente durante os intervalos e após cada troca de turno;
2. Utilizar máscaras;
3. Manter os ambientes limpos e bem ventilados;
4. Veículos de transporte coletivo devem passar por processo rigoroso de higienização, sendo utilizado cloro para a desinfecção a cada viagem;
5. Disponibilizar instalações sanitárias nas frentes de trabalho e o fornecimento de água, sabão e toalhas de papel para constantes higienizações das mãos, ou sanitizante adequado, como álcool 70%;
6. Evitar o compartilhamento de ferramentas, máquinas e equipamentos;
7. Fornecer garrafas térmicas de água para cada funcionário e garantir condições higiênicas de reabastecimento das garrafas durante a jornada;



Boas práticas em ambientes com **baixa possibilidade** de aglomeração de pessoas

Cozinha

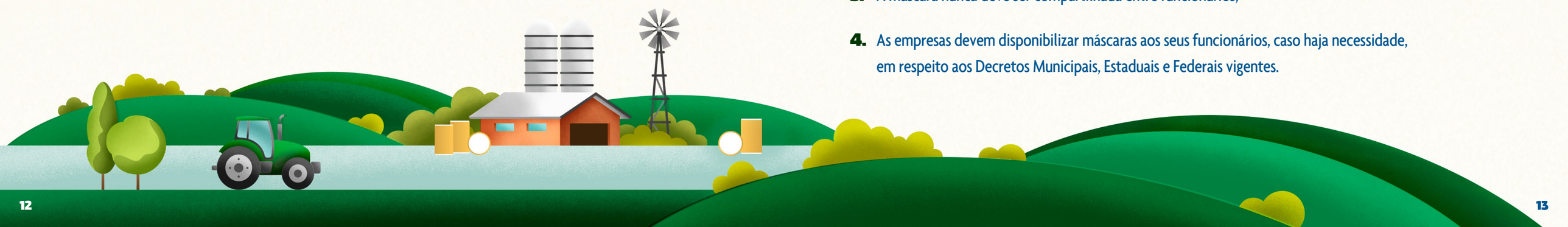
1. Disponibilizar local para lavagem das mãos com água e sabão, álcool em gel 70% ou outros produtos adequados;
2. Ampliar a frequência de limpeza dos utensílios da cozinha, pisos, corrimãos, maçanetas com álcool 70%, solução de água sanitária ou produtos recomendados;
3. Proibir a entrada de pessoas não autorizadas e/ou sem os EPI's adequados;
4. Evitar o contato direto com os alimentos;
5. Usar máscara, avental, toca e luvas;
6. Lavar as frutas e verduras com solução de água sanitária ou produtos recomendados;

Oficina, barracão de máquinas, área de manutenção e lavagem, depósito de embalagens vazias, depósito de defensivos e demais áreas

1. Proibir a entrada de pessoas não autorizadas e/ou sem os EPI's adequados;
2. Utilizar máscaras.
3. Adotar uma distância mínima que garanta a segurança entre pessoas;
4. Na troca de turno ou atividades semelhantes fazer a higienização de todos os equipamentos de uso compartilhado com álcool 70% ou hipoclorito.
5. Disponibilizar locais para lavar as mãos com frequência, álcool em gel 70% e toalhas de papel descartáveis;

Práticas referentes ao **uso das máscaras de proteção**

1. Máscaras devem ser utilizadas, atentando-se para as suas especificidades, não negligenciando outras medidas de prevenção como a prática de higiene das mãos;
2. O uso da máscara incorretamente pode prejudicar sua eficácia na redução de risco de transmissão. Sua forma de uso, manipulação e armazenamento devem seguir as recomendações do fabricante;
3. A máscara nunca deve ser compartilhada entre funcionários;
4. As empresas devem disponibilizar máscaras aos seus funcionários, caso haja necessidade, em respeito aos Decretos Municipais, Estaduais e Federais vigentes.



Boas práticas recomendadas **para terceiros e visitantes**

1. Advertir os gestores dos contratos de prestação de serviços, quando houver serviços terceirizados, quanto à responsabilidade da empresa contratada em adotar todos os meios necessários para conscientizar e prevenir seus funcionários acerca dos riscos do contágio do novo Coronavírus e da obrigação de notificação da empresa contratante quando do diagnóstico de funcionário com a doença;

2. Serviços essenciais devem ser realizados sem que o prestador de serviço tenha contato direto com os colaboradores da fazenda;

3. Delimitar a área de circulação dos prestadores de serviços. Não permitir a circulação desnecessária na sede e/ou nos ambientes de trabalho que possam representar risco à sua saúde dos colaboradores;

4. Fornecimento de alimentação para prestadores de serviço será realizado através de entrega de marmita, que deverá ser consumida no próprio veículo ou em área designada para esse fim.

5. Estabelecer local específico e exclusivo a terceiros/visitantes para higienização, (banheiros e/ou lavatórios). Forneça água e sabão, álcool em gel 70% ou outros produtos adequados e toalhas de papel descartáveis.

6. Suspender o recebimento de fornecedores, consultores e vendedores externos sem autorização da Diretoria. Caso autorizado, os mesmos devem utilizar EPI e evitar ao máximo o contato com os colaboradores;

7. Todos os EPI´s disponibilizados para os visitantes ou terceiros que venham a ter acesso às dependências da algodoeira, devem ser higienizados antes e após a devolução dos mesmos, exceto os descartáveis;

A Secretaria de Trabalho do Ministério da Economia disponibiliza ao cidadão o serviço de informações pela **Central de Atendimento Alô Trabalho**, com ligação gratuita pelo t**elefone 158**. O horário de atendimento da Central é das 7 às 19 horas, de segunda-feira a sexta-feira, exceto nos feriados nacionais.

O Ministério da Saúde dispõe do aplicativo **"Coronavírus-SUS"** com o objetivo de conscientizar a população sobre o Corona Vírus COVID-19, para isso o aplicativo conta com as seguintes funcionalidades: Informativos de diversos tópicos como os sintomas, como se prevenir, o que fazer em caso de suspeita e infecção e etc;

A cartilha foi elaborada com base em decretos emitidos pelos poderes público municipal, estadual e federal, e recomendações do Ministério da Saúde, Organização Mundial de Saúde, dentre outras recomendações de autoridades sanitárias específicas ao setor agrícola para evitar o contágio a Covid-19:

OFÍCIO CIRCULAR SEI nº 1502/2020/ME

OFÍCIO CIRCULAR SEI nº 1088/2020/ME

https://coronavirus.saude.gov.br/sobre-a-doenca#como-se-proteger

http://www.seplan.ba.gov.br/2020/04/1358/Entenda-as-medidas-de-combate-ao-coronavirus-na-Bahia.html

As entidades realizadoras da publicação se responsabilizam pela produção do conteúdo vigente, mas se exime em caso de futuras mudanças na legislação e das recomendações pelas entidades competentes, que são as que devem prioritariamente serem seguidas.

LEMBRE-SE: O CUIDADO DEVE SER INDIVIDUAL E CONSCIENTE.

JUNTOS IREMOS SUPERAR MAIS ESSE DESAFIO.

CARTILHA ESPECIAL

CUIDADOS E RECOMENDAÇÕES PARA PREVENÇÃO DA COVID-19 NAS INDÚSTRIAS DE BENEFICIAMENTO DE ALGODÃO E PROPRIEDADES RURAIS.

REALIZAÇÃO

aiba ASSOCIAÇÃO DE AGRICULTORES E IRRIGANTES DA BAHIA | 30 ANOS

abapa 20 anos

Sistema FIEB | SESI PELO FUTURO DO TRABALHO