

PROTOS SANITÁRIOS



AGROPECUÁRIA
E AGROINDÚSTRIA



PROTOSCOLOS SANITÁRIOS

Considerações iniciais:

Este protocolo tem como objetivo auxiliar os estabelecimentos a reduzirem o risco de contágio aos seus funcionários e clientes. Ele foi desenvolvido em parceria com diversos representantes dos setores e foi validado pela Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo, baseado em critérios técnicos e da saúde.

1. Este documento é complementar ao protocolo intersetorial, cujas diretrizes devem ser observadas. Ele pode ser consultado aqui (<https://www.saopaulo.sp.gov.br/wp-content/uploads/2020/05/protocolo-intersectorial-v-10.pdf>).
2. Caso sua empresa realize atividades que estão além do escopo do presente documento, consulte também os demais protocolos setoriais, no site do Plano SP (<https://www.saopaulo.sp.gov.br/planosp/setores/>).
3. Para conferir como proceder com a testagem e o acompanhamento dos funcionários, consulte o protocolo de acompanhamento da saúde do Estado de São Paulo. Ele pode ser consultado aqui (<https://www.saopaulo.sp.gov.br/wp-content/uploads/2020/07/protocolo-de-acompanhamento-covid-19.pdf>).
4. Ademais, a existência de um protocolo sanitário dedicado ao setor não determina sua abertura. Paralelamente, a inexistência de um protocolo não o impede de abrir. Para checar a situação da abertura dos negócios em sua cidade, consulte a Classificação atualizada do seu Departamento Regional de Saúde no Plano SP (<https://www.saopaulo.sp.gov.br/planosp/>).

Protocolos setoriais

I. Setor: Agropecuária e Agroindústria

	Subsetores	Estabelecimentos e empresas aos quais se aplica
1	Agroindústria, indústria alimentícia, bens de consumo e produção de insumos	Indústrias alimentícias, de papel e celulose, de madeira, de etanol, de ração animal, de bens de consumo agrícolas, de insumos agrícolas, entre outras.
2	Feiras, entrepostos e mercados	Feiras livres, quitandas, entrepostos comerciais, varejões e sacolões, mercados, supermercados e hipermercados, entre outros.
3	Produção agropecuária	Fazendas, ranchos, chácaras, roças, quintas, estâncias e granjas, entre outros.

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

Estabelecimentos e empresas aos quais se aplica: Indústrias alimentícias, de papel e celulose, de madeira, de etanol, de ração animal, de bens de consumo agrícolas, de insumos agrícolas, entre outras.

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.	Recomendável	N/A
Promover o uso de máscaras (e protetores faciais, quando aplicável) e luvas 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.	Recomendável	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.	Recomendável	N/A

Subsetor: Feiras, entrepostos e mercados

Estabelecimentos e empresas aos quais se aplica: Feiras livres, quitandas, entrepostos comerciais, varejões e sacolões, mercados, supermercados e hipermercados, entre outros.

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

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
Disponibilizar luvas descartáveis para manuseio de produtos/alimentos a granel e recipiente para descarte das luvas utilizadas.	Recomendável	N/A
Não disponibilizar degustações de alimentos nem deixá-los cortados e expostos.	Recomendável	N/A
Não fazer anúncios verbais dos produtos/alimentos, principalmente no caso de feiras e entrepostos, ou falar próximo a eles.	Recomendável	N/A

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.	Recomendável	N/A
Reforçar o uso de máscaras (e protetores faciais, quando aplicável) e luvas para os profissionais envolvidos no processo de carga e descarga nos estabelecimentos comerciais.	Recomendável	N/A
Higienizar os carrinhos e cestas de compras a cada uso.	Recomendável	N/A
Limpar e higienizar regularmente todos os veículos de transporte, bem como as superfícies dos locais de acondicionamento de produtos, equipamentos e utensílios.	Recomendável	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

Subsetor: Produção agropecuária

Estabelecimentos e empresas aos quais se aplica: Fazendas, ranchos, chácaras, roças, quintas, estâncias e granjas, entre outros.

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.	Recomendável	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 (e protetores faciais, quando aplicável) e luvas durante a colheita.	Recomendável	N/A
Trabalhadores devem evitar se alimentar durante a atividade da colheita e respeitar os intervalos destinados a descanso e refeições.	Recomendável	N/A
Não compartilhar ferramentas de trabalho e, quando necessário o compartilhamento, higienizá-las antes de serem disponibilizadas para outra pessoa.	Recomendável	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.	Recomendável	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.	Recomendável	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.	Recomendável	N/A
Higienizar as caixas, sacolas ou bolsas de colheita antes e após o uso e redobrar a atenção quando vindas de fora da propriedade.	Recomendável	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.	Recomendável	N/A
Ao empilhar as caixas, evitar contato direto com o solo e transportá-las o mais rápido possível para a sua destinação.	Recomendável	N/A



SÃO PAULO
GOVERNO DO ESTADO

         /governosp

www.sp.gov.br