

## ANEXO I

### PACTO PELA RETOMADA ORGANIZADA NO PIAUÍ COVID-19 – PRO PIAUÍ

#### PROTOKOLO ESPECÍFICO Nº 022/2020

#### ORIENTAÇÕES PARA EMPREGADORES E TRABALHADORES DO SETOR DA AGRICULTURA E PECUÁRIA: MEDIDAS DE PREVENÇÃO E CONTROLE DA DISSEMINAÇÃO DO SARS-CoV-2 (COVID-19)

##### SETOR:

Agropecuário.

##### ATIVIDADES:

**Setor Agropecuário:** envolve cultivo de produtos agrícolas e a criação de espécies animais, como a Agricultura e Pecuária.

##### PROTOKOLO GERAL:

Todas as atividades desta área devem seguir previamente o **Protocolo Geral de Recomendações Higienossanitárias com Enfoque Ocupacional frente à Pandemia**.

Para complementar a segurança necessária siga as precauções específicas abaixo relacionadas.

##### PROTOKOLO ESPECÍFICO PARA EMPREGADORES E TRABALHADORES DA AGROPECUÁRIA:

Uma nova realidade se apresenta e para isso somos chamados à responsabilidade de nossas ações, a fim de evitarmos a propagação do vírus e a nossa contaminação. O protocolo aqui apresentado propõe medidas ao setor **Agropecuário e afins** e define algumas responsabilidades com vistas ao gerenciamento do risco, mas precisamos ter em mente que cabe a cada um realizar a sua parte e mais um pouco para conseguirmos manter nosso ambiente de trabalho saudável. Se não mudarmos nosso pensamento, não olharmos o nosso dia a dia com responsabilidade, não nos tornarmos protagonistas dessa mudança, todos os esforços realizados podem ser em vão frente à COVID-19. Nesse sentido, seguem as medidas a serem adotadas:

1. Evitar deslocamentos desnecessários para os centros urbanos;
2. Disponibilizar lavatório/pia com água e sabão ou sabonete líquido e/ou álcool a 70% em locais estratégicos (entrada, refeitório, banheiro e alojamento, por exemplo), para que os trabalhadores façam a higienização das mãos com frequência;
3. Orientar todos os trabalhadores que chegando no ambiente de trabalho, antes de iniciarem suas atividades laborais, encaminhem-se ao vestuário para trocar a roupa de casa pela roupa de trabalho, que pode ser fardamento, uniforme ou uma roupa privativa (destinada somente ao trabalho). Realize essa troca evitando aglomeração de pessoas dentro do vestuário;
4. Não tocar as mãos em boca, olhos e nariz;
5. Os trabalhadores devem fazer uso obrigatório de máscaras;
6. Caso o trabalhador apresente algum sintoma gripal (como febre, dor de garganta, tosse, dor de cabeça, diarreia e falta de ar) deve ser afastado imediatamente;
7. Os trabalhadores devem manter uma distância segura de 2 metros e evitar contatos físicos desnecessários, evitando inclusive se cumprimentar com abraços, beijos e apertos de mão;
8. Adotar escalas de trabalho para reduzir a quantidade de trabalhadores simultâneos nas frentes de trabalho, de forma a garantir maior distanciamento entre eles;
9. Contato com fornecedores e técnicos deve ocorrer, preferencialmente, à distância por meios eletrônicos;
10. Quando necessário realizar reuniões e treinamentos com os trabalhadores ao ar livre, com no máximo 10 pessoas, de modo a evitar aglomerações e confinamento em locais fechados e sem circulação de ar;

11. No caso de escritórios de administração da fazenda, as reuniões devem ser virtuais (áudios e vídeos) de preferência. Se presenciais, reunir de 5 (cinco) a 10 (dez) pessoas utilizando máscaras, mantendo o distanciamento de 2 metros, fazendo a correta higienização das mãos (lavar com água e sabão, uso de álcool a 70% com fricção de 20 a 40 segundos);

12. Nos atendimentos aos trabalhadores dentro do escritório, realizá-lo de forma individual;

13. Higienização das áreas administrativas e áreas comuns da fazenda (ver Protocolo Geral);

14. Em situações que seja imprescindível o traslado de trabalhadores, fazer a desinfecção dos veículos com hipoclorito de sódio de 0,1 a 0,5%, na entrada da propriedade e recomendar aos condutores para procederem com os protocolos de higiene recomendados;

15. Caminhoneiros e outros prestadores de serviços devem permanecer no interior dos veículos durante a entrega ou carregamento de mercadorias, fazendo uso de máscaras e portando álcool a 70%;

16. No caso de coleta de produtos ou entrega de insumos, tomar todos os cuidados, mantendo a distância mínima de 2 metros das pessoas;

17. Ofereça um local para que o visitante lave as mãos com água e sabão. Mantenha o acesso do visitante somente nas áreas realmente necessárias, como pátios, galpões, tanques de resfriamento do leite, depósitos, etc. Avaliar se esses visitantes (ou pessoas próximas) estão com algum sintoma respiratório, se sim, avaliar a necessidade da sua entrada. Limpe e desinfete todas essas áreas após a saída do visitante;

18. Caso faça o deslocamento em máquinas agrícolas, oriente o seu uso de maneira individual e sempre que haja a troca de trabalhadores é preciso realizar a desinfecção do veículo com hipoclorito de sódio de 0,1 a 0,5%, aguardando a secagem para utilizá-lo. Atenção especial aos locais de manuseio constante, como volantes, câmbio, maçanetas, chaves de partida, alças de setas e botões no painel de controle;

19. Não conceder caronas nos veículos e em cabines de colheiteadeiras, tratores e caminhões;

20. Higienizar constantemente com sanitizante (contendo cloro ativo, solução de hipoclorito a 1%, quaternário de amônia, etc.) todas as ferramentas, máquinas e equipamentos de uso manual antes e durante a execução dos trabalhos; assim como grandes superfícies observando as medidas de proteção, em particular o uso de equipamentos de proteção individual (EPs) quando do seu manuseio;

21. As luvas devem ser lavadas a cada dia com água e sabão e deixadas de molho em solução de água misturada a hipoclorito de sódio. Atenção! O uso de luvas durante o manuseio das ferramentas, não reduz seu potencial de contaminação, uma vez que o contato das luvas contaminadas com boca, olhos e nariz pode resultar no contágio;

22. A aquisição de insumos deve ser feita por uma única pessoa (gestor/trabalhador) e seguindo as medidas de higiene, borrifar álcool a 70% ou solução de água sanitária diluída em água nas mercadorias;

23. Organizar o funcionamento dos refeitórios de forma a evitar aglomerações, mantendo o distanciamento mínimo de 2 metros entre os trabalhadores, providenciar retirada dos assentos intermediários para evitar o contato dos trabalhadores durante as refeições, evitando para que sejam evitadas conversas;

24. Limpar e desinfetar as superfícies das mesas do refeitório, fazendo a desinfecção com hipoclorito 1% ou álcool a 70%. Após as refeições ou lanches, os utensílios utilizados devem ser lavados com água e sabão, deixando-os permanecer ensaboados de 30 a 40 segundos, posteriormente, enxague bem em água corrente;

25. As refeições e bebidas devem ser servidas individualmente, preferencialmente em embalagens descartáveis e fechadas. Proibido o autosserviço (*self service*) no refeitório, receber pratos feitos ou quentinhas;

26. No refeitório da empresa, o trabalhador deve retirar sua máscara ao sentar-se para fazer seus lanches e refeições, acondicioná-la em saco plástico individual. Após o término da refeição deve-se proceder a higienização das mãos (dispor de álcool a 70% nas mesas ou em locais bem próximos) e recolocá-la ou colocar uma nova máscara, caso seja necessário, sendo que o cuidado com a mesma é de responsabilidade de cada trabalhador;

27. No momento da refeição, caso o trabalhador necessite tossir ou espirrar deve utilizar a etiqueta da tosse: apoiar rosto no antebraço e não levar as mãos para boca, nariz e olhos. Caso esteja com sintomas gripais deve-se seguir a recomendação do Item 6 deste protocolo;

28. Os alojamentos de trabalhadores devem ser higienizados diariamente com água e sabão; disponibilizar lavatórios na entrada dos alojamentos com água e sabão ou sabonete líquido e álcool a 70%; dispor de ambiente com ventilação natural (portas e/ou janelas abertas); manter distanciamento mínimo de 2 metros entre cada cama; recomenda-se o uso de colchão coberto por material impermeável para realizar a desinfecção com álcool a 70% após uso por cada trabalhador; lençóis e toalhas devem ser de uso individual, devendo ser lavadas com água e sabão quando apresentar característica de sujeira visível, evitando agitar as roupas sujas na hora da troca das roupas de cama, devido ao risco de promover partículas em suspensão, contaminando o trabalhador;

29. Intensificar a higienização dos banheiros, especialmente, dos sanitários (usar hipoclorito de sódio após cada uso e ao dar descarga permaneça com a tampa do sanitário fechada), conforme previsão da legislação específica (NR 24 - Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho);

30. Os veículos para transporte de trabalhadores devem ser totalmente lavados a cada 24 (vinte e quatro) horas (interna e externamente. Os pontos de maior contato dos usuários no veículo (volante, a manopla, o freio de mão, os porta-copos, os cintos de segurança, os puxadores externos e internos das portas) devem ser higienizados com frequência. As janelas do veículo devem ser mantidas abertas, resguardados os limites de segurança. Deve ser fornecido álcool a 70% aos trabalhadores na entrada e saída do transporte para a correta higienização das mãos;

31. Aos trabalhadores que retornam diariamente as suas residências, recomenda-se tomar banho e deixar roupas e sapatos ao ar livre e proceder lavagem deles com água e sabão;

32. Reforçar a não reutilização das embalagens vazias de agrotóxicos, que devem sofrer a triplice lavagem, serem entregues ao centro coletor e recolhidas à indústria para a destinação final. Pois a exposição aos agrotóxicos pode causar diversos males à saúde, dentre eles o comprometimento das vias respiratórias, o que tornaria o trabalhador mais vulnerável à COVID-19;

33. A empresa/estabelecimento que tem até 19 funcionários, deverá seguir o Protocolo Geral e este Protocolo Específico, devendo o responsável e/ou proprietário realizar o treinamento da sua equipe e a efetivação do **PLANO SIMPLIFICADO DE CONTENÇÃO, PREVENÇÃO, MONITORAMENTO E CONTROLE DA TRANSMISSÃO DA COVID-19**, denominado como **PLANO SIMPLIFICADO DE SEGURANÇA SANITÁRIA E CONTENÇÃO DA COVID-19**, o qual deve ser preenchido no site PRO PIAUÍ, link para acesso: <http://propiaui.pi.gov.br>, apresentando as evidências (Por exemplo: lista de frequência, registro fotográfico, áudios, filmagens, entre outras) em anexo, as quais devem ser pertinentes às medidas sanitárias do Protocolo Geral e às especificidades deste Protocolo;

34. A empresa/estabelecimento que possuir 20 ou mais trabalhadores deverá preencher o **PLANO DE CONTENÇÃO, PREVENÇÃO, MONITORAMENTO E CONTROLE DA TRANSMISSÃO DA COVID-19**, denominado como **PLANO AMPLIADO DE SEGURANÇA SANITÁRIA E CONTENÇÃO DA COVID-19**, no site PRO PIAUÍ, link <http://propiaui.pi.gov.br>, devendo anexar evidências (Por exemplo: lista de frequência, registro fotográfico, áudios, filmagens, entre outras) das medidas de controle de cunho administrativo ou estrutural, para minimizar a exposição dos trabalhadores a riscos no ambiente laboral, próprios ou terceirizados, bem como a propagação dos casos para a população em geral. O referido plano poderá ser preenchido pelos mesmos profissionais responsáveis pelos programas de gerenciamento de riscos exigidos pelas normas regulamentares de segurança e saúde do trabalho, tendo a responsabilidade do gestor e do Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho – SESMT, nos termos da Norma Regulamentadora – NR 4. Quando a empresa dispuser de Comissão Interna de Prevenção de Acidentes – CIPA, nos termos da NR 5 e normas afins, a referida comissão deverá participar da execução, fiscalização e publicidade do Plano Ampliado de Segurança Sanitária e Contenção da COVID-19.