

# ORIENTAÇÃO

## Procedimentos de Prevenção e Controlo de infeção para o setor das frutas e legumes (explorações agrícolas e centrais de embalamento e armazenamento)

NÚMERO: 1/2020/DGS/DGAV  
DATA: 26/06/2020  
ASSUNTO: **COVID-19**  
**Procedimentos de Prevenção e Controlo de infeção para o setor das frutas e legumes (Explorações agrícolas e Centrais de embalamento e armazenamento)**

PALAVRAS-CHAVE: COVID-19; Coronavírus; SARS-CoV-2;  
Explorações agrícolas; colheita de frutas e legumes; Centrais fruteiras

PARA:

CONTACTOS: [medidassaudepublica@dgs.min-saude.pt](mailto:medidassaudepublica@dgs.min-saude.pt)

A COVID-19 é uma doença causada pela infeção pelo novo Coronavírus (SARS-CoV-2). A doença manifesta-se, predominantemente, por sintomas respiratórios, nomeadamente, febre, tosse e dificuldade respiratória, podendo também existir outros sintomas, entre os quais, dor de garganta, dores musculares generalizadas, dores de cabeça, fraqueza, e, com menor frequência, náuseas/vómitos e diarreia.

Vias de transmissão:

– Contato direto: disseminação de gotículas respiratórias, produzidas quando uma pessoa infetada tosse, espirra ou fala, que podem ser inaladas ou pousar na boca, nariz ou olhos de pessoas que estão próximas (< 2 metros).

– Contato indireto: contacto das mãos com uma superfície ou objeto contaminado com SARS-CoV-2 e, em seguida, com a boca, nariz ou olhos.

Para mais informações e recomendações consultar: [www.covid19.min-saude.pt](http://www.covid19.min-saude.pt)

O risco de transmissão aumenta com a exposição a um número elevado de pessoas, especialmente, em ambientes fechados e locais onde se regista mais movimento de pessoas, por isso, devem ser tomadas medidas adicionais para minimizar a transmissão da doença.

Assim, nos termos da alínea a) do n.º 2 do artigo 2.º do Decreto Regulamentar n.º 14/2012, de 26 de janeiro, a Direção-Geral da Saúde emite a seguinte Orientação:

### 1. Medidas gerais

Os responsáveis pelas explorações agrícolas e pelas centrais de embalamento e armazenamento de frutas e legumes devem:

- a) Elaborar e implementar um plano de contingência próprio para a COVID-19, de acordo com a Orientação 006/2020 “Procedimentos de prevenção, controlo e vigilância em empresas”, da Direção-Geral da Saúde (DGS), e garantir que todos os colaboradores têm conhecimento das medidas nele descritas. Este plano deve ser atualizado sempre que necessário;
- b) Disponibilizar a todos os trabalhadores informação sobre a COVID-19 e o plano de contingência próprio, com especial atenção para os trabalhadores estrangeiros e os temporários;
- c) Afixar os avisos<sup>1</sup> da DGS e explicar o seu conteúdo aos trabalhadores tendo especial atenção aos trabalhadores estrangeiros e aos trabalhadores temporários;
- d) Assegurar que todos os trabalhadores monitorizam os sintomas sugestivos de COVID-19, diariamente, antes de se apresentarem no local de trabalho.
- e) Informar os trabalhadores de que não se devem deslocar para o local de trabalho caso apresentem sinais ou sintomas sugestivos de COVID-19. Nestes casos, os trabalhadores devem contactar a Linha SNS24 (808 24 24 24) ou outras linhas telefónicas criadas especificamente para o efeito e seguir as recomendações que lhes forem dadas;
- f) Dispor de uma área isolada onde exista água, desinfetante e termómetro, para o caso de haver necessidade de algum trabalhador, se manifestar sintomas, poder ser isolado, até contato e orientações da autoridade de saúde local;
- g) Utilizar a medição da temperatura aos trabalhadores antes da entrada nas viaturas de transporte ou, caso não seja usado o transporte coletivo fornecido pela exploração ou pela central, à chegada às instalações, de acordo com a legislação aplicável;
- h) No caso dos trabalhadores contratados através de empresa de trabalho temporário provenientes de regiões com transmissão ativa de SARS-CoV-2 pode ser equacionada a realização de teste molecular para SARS-CoV-2 de acordo com a avaliação de risco;
- i) Não permitir a entrada de pessoas estranhas à exploração ou à central, a não ser quando necessário para carga e descarga de produtos, reparações de equipamentos, ou outras atividades indispensáveis;
- j) Realizar as reparações de equipamentos preferencialmente fora do horário de trabalho dos trabalhadores ou de forma a reduzir o contato com os mesmos;
- k) Realizar a descarga e carga de produtos, ou o fornecimento de bens necessários à exploração agrícola ou à central, por forma a reduzir o contato dos trabalhadores com as pessoas que procedem a essas atividades, as quais devem preferencialmente manter-se no interior das respetivas viaturas durante estas operações, e estar devidamente equipadas com máscara;

---

<sup>1</sup> Folhetos informativos disponíveis em: <https://covid19.min-saude.pt/materiais-de-divulgacao/>

- l) Reforçar as medidas de limpeza e desinfeção de equipamentos e superfícies de acordo com a Orientação 014/2020 da DGS;
- m) Providenciar, nas áreas de refeição ou de convívio, uma sinalização para os lugares que podem ser ocupados de forma a garantir o distanciamento de, pelo menos, 2 metros entre pessoas, de acordo com a Orientação 023/2020 da DGS. Se necessário promover o uso do espaço por turnos (Anexo IV);
- n) Promover o arejamento das áreas de refeição ou de convívio, caso sejam instalações fechadas, se possível mantendo as janelas e portas abertas durante a sua utilização.
- o) Cumprir, nas áreas comuns do alojamento disponibilizado aos trabalhadores, as recomendações das alíneas l) e m) s. Para os dormitórios, garantir o espaçamento das camas de pelo menos 2 metros e não mais de 2 trabalhadores por quarto. Os coabitantes do mesmo alojamento devem estar organizados por grupos coincidentes com os organizados para os trabalhos a desenvolver na exploração na central (coortes). Deve ser ainda seguida a Orientação 008/2020 da DGS “Procedimentos de prevenção, controlo e vigilância em hotéis.”

## 2. Regras gerais para os gestores das explorações agrícolas

Os responsáveis das explorações agrícolas devem assegurar que todas as pessoas que nelas trabalham cumprem as regras de distanciamento, etiqueta respiratória, da lavagem e higienização correta das mãos e outras medidas de higienização e controlo ambiental e também pelas seguintes medidas:

- a) Disponibilizar aos trabalhadores o acesso a água (por exemplo: assegurando a existência de depósitos de água no campo), sabão ou desinfetante e toalhas descartáveis assegurando que a sua eliminação seja correta (sacos de plástico ou contentores de lixo apropriados);
- b) Evitar a sobrelotação no transporte de trabalhadores, respeitando as regras de distanciamento entre pessoas, que devem usar máscara durante o transporte. Todos, motorista e passageiros, devem higienizar as mãos antes e após o transporte;
- c) Assegurar que a viatura de transporte dos trabalhadores é desinfetada pelo menos uma vez por dia e os volantes, os manípulos, botões, chaves e puxadores internos e externos das portas são desinfetados várias vezes, após cada utilização e sempre que se entender necessário, de acordo com a Orientação 014/2020 da DGS;
- d) Garantir que a utilização de máquinas, equipamentos e utensílios agrícolas obedece aos mesmos princípios de higienização e desinfeção, referidos na alínea anterior;
- e) Manter um registo, devidamente autorizado, das pessoas estranhas à central (nome e contacto telefónico), que entraram na infraestrutura ou nos espaços de descarga e carga, por data e hora (entrada e saída), para efeitos de eventual vigilância epidemiológica, pelas autoridades de saúde;

- f) Garantir que os instrumentos manuais de trabalho, como tesouras de poda, facas, etc. não são partilhados pelos trabalhadores e são desinfetados após a conclusão de cada turno;
- g) Organizar a distribuição do pessoal por forma a privilegiar o distanciamento entre trabalhadores, podendo ser necessário reduzir a velocidade de alguns trabalhos, nomeadamente a colheita, a poda, etc. por forma a garantir maior distância entre trabalhadores, em particular no interior das estufas;
- h) Garantir que todos os trabalhadores usam máscara quando a atividade laboral não permite o distanciamento de pelo menos 2 metros e sempre que a atividade laboral ocorra em ambientes fechados, pouco ventilados, tais como estufas;
- i) Organizar a distribuição dos trabalhadores por grupos por forma a evitar a interação entre grupos distintos;
- j) Evitar que durante os trabalhos rurais os trabalhadores fiquem, na mesma linha de trabalho, diretamente de frente um para o outro.

### **3. Regras gerais para os gestores das centrais de embalagem e armazenamento de fruta e legumes**

Os responsáveis pelas centrais de embalagem e armazenamento de fruta e legumes devem assegurar que todas as pessoas que nelas trabalham cumprem as regras de distanciamento, etiqueta respiratória, da lavagem e desinfeção correta das mãos, e outras medidas de higienização e controlo ambiental<sup>2</sup> e também pelas seguintes medidas:

- a) Assegurar o fornecimento de máscaras a todos os trabalhadores, nomeadamente, os trabalhadores que laboram nas áreas de descarga, processamento, embalagem, armazenamento e carga da fruta e dos legumes, assim como máscaras aos trabalhadores das áreas administrativas, os trabalhadores das limpezas, das reparações e da segurança;
- b) Afixar, de forma bem visível a todos, as regras de etiqueta respiratória<sup>2</sup> (Anexo I), da lavagem e desinfeção correta das mãos (Anexo II), uso de máscaras faciais (Anexo III) e normas de funcionamento das instalações;
- c) Providenciar a colocação de dispensadores de solução antisséptica de base alcoólica (SABA) ou solução à base de álcool, junto aos locais de receção, manuseamento, embalagem, armazenamento e expedição da fruta ou legumes, assim como nas entradas e saídas dos vestiários, casas de banho, salas e outros espaços de utilização comum e de fácil acesso;
- d) Organizar a distribuição dos trabalhadores por grupos evitando a interação entre grupos distintos e evitar que nas linhas de trabalho os trabalhadores fiquem de frente um para o outro e espaçar as estações de trabalho, o que pode exigir redução na velocidade das linhas de escolha, corte, preparação ou embalagem;

- e) Manter um registo, devidamente autorizado, das pessoas estranhas à central (nome e contacto telefónico), que entraram na infraestrutura ou nos espaços de descarga e carga, por data e hora (entrada e saída), para efeitos de eventual vigilância epidemiológica, pelas autoridades de saúde;
- f) Evitar a aglomeração dos trabalhadores na entrada/saída das instalações, no início e fim de cada turno, nomeadamente para controlo de assiduidade e nos vestiários, assegurando uma distância mínima entre trabalhadores de pelo menos 2 metros;
- g) Dispor de dispensadores de solução antisséptica de base alcoólica (SABA) ou solução à base de álcool junto aos dispositivos de controlo de assiduidade, evitando-se o uso de terminais de ponto digitais de leitura biométrica;
- h) Não permitir partilha de cacifos;
- i) Evitar que os trabalhadores circulem por mais que uma área da central, procurando alocar-lhes funções específicas que evitem essa circulação;
- j) Reforçar as medidas de limpeza e desinfeção de acordo com a Orientação 014/2020 “*Procedimentos de prevenção, controlo e vigilância em empresas*”, da DGS;
- k) Higienizar todo o espaço que estiver em contato com os trabalhadores, de acordo com a Orientação 014/2020 da DGS, em particular espaços, equipamentos e superfícies de uso comum e toque frequente, como linhas de preparação e embalagem, instalações sanitárias, vestiários e outros espaços comuns, bancos, interruptores e puxadores de portas;
- l) Não disponibilizar bebedouros, podendo optar-se por dispensadores para enchimento de recipiente próprio do trabalhador sem tocar no bocal do dispensador.
- m) Não disponibilizar aparelhos de secagem das mãos, privilegiando o uso de papel das mãos descartável.
- n) Garantir que caso existam equipamentos de ventilação mecânica, como ar condicionado, os são sujeitos, de forma periódica, a limpeza e desinfeção.

#### **4. Regras gerais para os trabalhadores agrícolas e das centrais**

- a) Em caso de sintomas (febre, tosse, dores no corpo), o trabalhador deve ter uma atitude cívica e de cidadania e não se apresentar ao trabalho para não pôr em risco a saúde dos outros trabalhadores.
- b) Lavar as mãos, com sabão ou desinfetante, com frequência.
- c) Evitar levar as mãos à boca, ao nariz, aos olhos e ao rosto; não dar apertos de mão, abraços, beijos.

- d) Em ambientes fechados, como sejam as estufas ou as centrais fruteiras, usar máscara, a não ser que não partilhem o espaço com mais trabalhadores ou possam manter uma distância de 2 metros entre trabalhadores.
- e) Os óculos ou viseiras e máscaras de trabalho devem ser de uso individual e deve ter-se em atenção a sua higiene e desinfeção, antes e depois de cada turno ou de cada utilização. As batas ou vestuário de trabalho, se não forem descartáveis, devem ter em atenção que a roupa e todo o vestuário devem ser lavados frequentemente a pelo menos, 60°C.
- f) Ter atenção à utilização de telemóvel, teclados, manípulos e botões de instrumentos que devem ser sempre desinfetados apropriadamente antes e depois do trabalho.
- g) Não partilhar o telemóvel, nem outros equipamentos de uso individual. Previamente à partilha de utensílios de uso comum, os mesmos devem ser desinfetados após cada uso.
- h) Procurar manter as distâncias entre pessoas durante os trabalhos agrícolas, se não for possível manter a distância, o uso de máscara é obrigatório. Nos momentos de paragem da atividade laboral manter uma distância mínima de 2 metros.
- i) Os trabalhadores que procedem à colheita ou manuseamento de frutas e legumes devem cumprir as mais rigorosas regras de higiene profissional (vestuário e calçado próprio para o trabalho, lavagem frequente das mãos ou uso de luvas descartáveis, máscaras faciais de proteção).
- j) Tossir ou espirrar, utilizando um lenço descartável (de papel) ou quando não for possível fazendo-o na direção do cotovelo, fletindo-o (medidas de etiqueta respiratória).
- k) Não fumar, nem esfregar os olhos ou nariz durante as operações de manuseamento dos produtos.

A Diretora-Geral da Saúde

O Diretor Geral de Alimentação e Veterinária

Graça Freitas

Fernando Bernardo

## ANEXO I – ETIQUETA RESPIRATÓRIA

# NOVO CORONAVÍRUS COVID-19

## Medidas de etiqueta respiratória



Ao TOSSIR ou ESPIRRAR não use as mãos, elas são um dos principais veículos de transmissão da doença. Use um **LENÇO DE PAPEL** ou o **ANTEBRAÇO**.



**DEITE O LENÇO AO LIXO** e **LAVE** sempre as mãos a seguir a tossir ou espirrar.

EM CASO DE SINTOMAS, LIGUE


 **SNS 24**

**808 24 24 24**

## ANEXO II – HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

# NOVO CORONAVÍRUS COVID-19

## LAVAGEM DAS MÃOS

 Duração total do procedimento: **20 segundos**

**00** Molhe as mãos

**01** Aplique sabão suficiente para cobrir todas as superfícies das mãos

**02** Esfregue as palmas das mãos, uma na outra

**03** Palma com palma com os dedos entrelaçados

**04** Esfregue o polegar esquerdo em sentido rotativo, entrelaçado na palma direita e vice versa

**05** Esfregue rotativamente para trás e para a frente os dedos da mão direita na palma da mão esquerda e vice versa

**06** Esfregue o pulso esquerdo com a mão direita e vice versa

**07** Enxague as mãos com água

**08** Seque as mãos com um toalhete descartável



## ANEXO III- USO CORRETO DE MÁSCARA

COVID-19

# MÁSCARAS



### COMO COLOCAR

- 1º**  
LAVAR AS MÃOS ANTES DE COLOCAR


- 2º**  
VER A POSIÇÃO CORRETA  
Verificar o lado correto a colocar voltado para a cara (ex: na máscara cirúrgica lado branco, com arame para cima)


- 3º**  
COLOCAR A MÁSCARA PELOS ATILHOS/ELÁSTICOS


- 4º**  
AJUSTAR AO ROSTO  
Do nariz até abaixo do queixo


- 5º**  
NÃO TER A MÁSCARA COM A BOCA OU COM O NARIZ DESPROTEGIDOS



### DURANTE O USO

- 1º**  
TROCAR A MÁSCARA QUANDO ESTIVER HÚMIDA


- 2º**  
NÃO RETIRAR A MÁSCARA PARA TOSSIR OU ESPIRRAR


- 3º**  
NÃO TOCAR NOS OLHOS, FACE OU MÁSCARA  
Se o fizer, lavar as mãos de seguida



### COMO REMOVER

- 1º**  
LAVAR AS MÃOS ANTES DE REMOVER


- 2º**  
RETIRAR A MÁSCARA PELOS ATILHOS/ELÁSTICOS


- 3º**  
DESCARTAR EM CONTENTOR DE RESÍDUOS SEM TOCAR NA PARTE DA FRENTE DA MÁSCARA


- 4º**  
LAVAR AS MÃOS



### TRANSPORTE E LIMPEZA DE MÁSCARAS REUTILIZÁVEIS

1. Manter e transportar as máscaras em invólucro fechado, respirável, limpo e seco.
2. Caso utilize máscara comunitária, deve confirmar que esta é certificada.
3. Lavar e secar, após cada utilização, seguindo as indicações do fabricante.
4. Verificar nas indicações do fabricante o número máximo de utilizações.

#SEJAUMAGENTEDESUADEPUBLICA  
#ESTAMOSON  
#UMCONSELHODADGS



REPÚBLICA PORTUGUESA  
SAÚDE



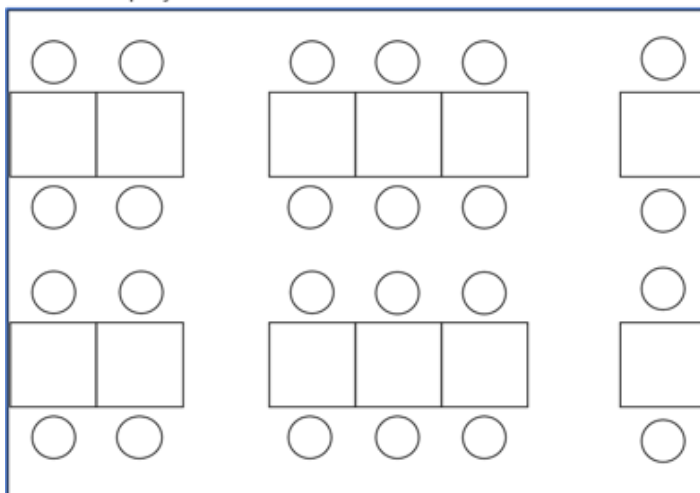
SNS  
SERVIÇO NACIONAL DE SAÚDE



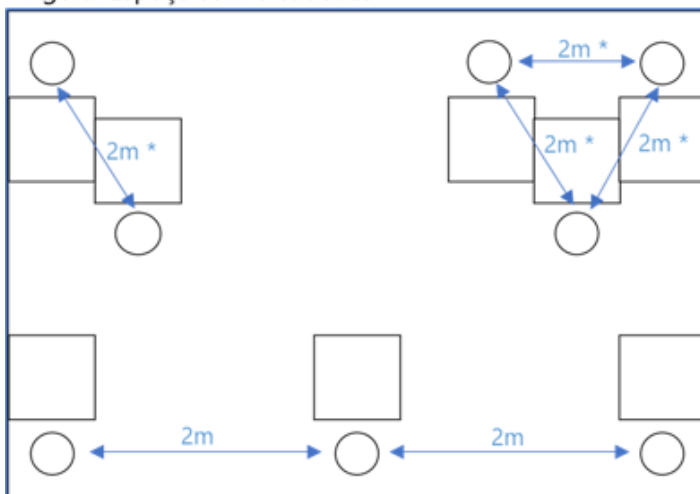
DGS  
desde 1899  
Direção-Geral da Saúde

**ANEXO IV – EXEMPLO DE DISPOSIÇÃO NO ESPAÇO DAS CADEIRAS E MESAS**

Antes: Espaço com 24 cadeiras



Agora: Espaço com 8 cadeiras



Legenda:

○ Cadeira

□ Mesa

□ Sala

\* Os coabitantes podem sentar-se frente a frente ou lado a lado