

Medidas
Preventivas (1/2)

Local

Clientes

Empregados

Instalações

Área de
Visitantes e
Prestadores
de Serviços à
Exploração

Usar máscara e, adicionalmente, se quiser, usar viseira

Desinfetar as mãos ou usar luvas

Evitar tocar em superfícies

Cumprir as regras de etiqueta respiratória

Manter o distanciamento de 2 metros entre pessoas

Permanecer o mínimo de tempo possível nas instalações

Usar máscara e, adicionalmente, se quiser, usar viseira

Usar luvas

Lavar as mãos com sabão ou álcool gel com regularidade

Medir a temperatura corporal duas vezes por dia

Afixar medidas de higienização e outras no âmbito da COVID-19 em local visível acessível

Desinfetar regularmente as superfícies

Colocar um "lava-pés" com desinfecção à entrada (opcional)

Desinfetar regularmente maçanetas, interruptores e equipamentos de uso partilhado

WC afecto
ao pessoal e
vestiários

Proceder à desinfecção no final da utilização

Trocar a roupa de casa por roupa de trabalho, guardando a primeira em cacifos

Usar calçado para uso exclusivo dentro das instalações

Ter disponível produtos de desinfecção adequados

Fazer um registo das limpezas e respetivo horário

Armazéns

Usar máscara

Desinfetar as mãos ou usar luvas

Evitar tocar em superfícies

Cumprir as regras de etiqueta respiratória

Manter o distanciamento

Mudar de luvas após a receção e manipulação de material

Usar máscara e, adicionalmente, se quiser, usar viseira

Afixar medidas de higienização e outras no âmbito da COVID-19 em local visível acessível a todos os trabalhadores

Colocar um "lava-pés" com desinfecção à entrada (opcional)

Desinfetar regularmente as superfícies

Desinfetar regularmente maçanetas, interruptores e equipamentos de uso partilhado

Desinfetar regularmente os veículos, em particular quando haja mudança de utilizadores/ocupantes

Área
operacional

Usar máscara

Desinfetar as mãos ou usar luvas

Evitar tocar em superfícies

Cumprir as regras de etiqueta respiratória

Manter o distanciamento de 2 metros entre pessoas

Permanecer o mínimo de tempo possível nas instalações

Registrar a temperatura corporal duas vezes por dia

Usar máscara durante o percurso para o trabalho

Organizar os trabalhadores por equipas autónomas, de forma a identificar qualquer incidente ou acidente adverso, no caso de necessidade de isolamento ou interrupção da atividade de uma equipa

Fornecer ao trabalhador, diariamente, um kit com máscara, álcool gel 100ml, óculos e viseira

Usar roupa apropriada para a colheita de alimentos a consumir em fresco

Promover a rotatividade semanal das equipas

Organizar as linhas de trabalho com afastamentos regulamentares

Colocar um "lava-pés" com desinfecção à entrada (opcional)

Medidas Preventivas (2/2)

Setor Agrícola

Local

Área agrícola (recolha de produtos frescos)

Áreas de refeição

Clientes

Empregados

Instalações

Antes de iniciar a tarefa, lavar sempre as mãos cuidadosamente, deixando o sabão atuar durante alguns segundos antes de enxaguar

Voltar a lavar e a desinfetar as mãos sempre que se inicia a organização de uma nova remessa

Usar calçado e vestuário próprios para a função (jaleca, máscara cirúrgica, luvas laváveis e desinfetáveis, touca ou boné próprio para proteger os cabelos)

Cumprir as regras de etiqueta respiratória

Não fumar, não esfregar os olhos ou nariz, não tossir/espirrar para cima dos produtos durante as operações de acondicionamento destes

Cumprir as regras de etiqueta respiratória durante as refeições

Não partilhar utensílios ou alimentos

Manter o distanciamento de 2 metros entre pessoas

Respeitar as regras de boas práticas agrícolas (ex. intervalos de segurança de pesticidas, higiene nas operações de colheita)

Enxaguar e secar os vegetais frescos acabados de colher antes de os embalar, cortando as raízes com terra aderente antes da lavagem

Utilizar caixas de acondicionamento dos vegetais de utilização única (descartável) ou então constituídas num material que seja de fácil de lavar e desinfetar, próprio para entrar em contacto com os alimentos (polipropileno);

Lavar muito bem as caixas ou cabazes reutilizáveis entre utilizações, usando água quente sob pressão, detergente e desinfetante

Efetuar o transporte para o domicílio dos clientes em veículo de caixa fechada, ou tapando os produtos com uma lona ou um oleado que devem ser sempre lavados e desinfetado no final de cada viagem

Evitar o contacto direto com o cliente no ato de entrega, usando, de preferência, pagamentos antecipados por via eletrónica e disponibilizando por via digital os documentos de acompanhamento

Lavar e desinfetar as bancadas, os lavatórios, as superfícies de corte de alimentos, no final de cada ciclo de trabalho, usando detergente, deixando-o atuar algum tempo. Se possível, privilegiar materiais descartáveis.