

RECOMENDAÇÕES SANITÁRIAS

DIRETRIZES PARA
AGRICULTURA, PECUÁRIA E
SERVIÇOS RELACIONADOS



FEIRAS E LEILÕES DE BOVINOS

É obrigatória a utilização de máscaras por todos os envolvidos (organizadores, visitantes e participantes em geral).

As feiras e leilões devem ter autorização da Secretaria de Estado da Agricultura e da Pesca de Santa Catarina, com o cumprimento dos requisitos sanitários estabelecidos nas legislações sanitárias e demais procedimentos solicitados pela Companhia Integrada de desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina (CIDASC);

A recepção dos animais deve ocorrer com horário agendado, por lotes. No horário programado para recebimento dos bovinos, só será permitida a presença do motorista do caminhão e de um proprietário ou responsável pelos animais. O agendamento de visita aos animais deve ocorrer com controle de acesso, evitando aglomerações.

No carregamento dos animais, só será permitida a presença do motorista do caminhão e de um funcionário. Deve-se manter equipe mínima necessária para a

**As resoluções aqui
apresentadas
estão publicadas
nas Portarias SES
nº 242, 288 e 312
de 2020.**

execução das atividades. Os trabalhadores devem ser orientados a intensificar a higienização das mãos, utilizando preferencialmente o lavatório e posteriormente, álcool 70%.

Indica-se, preferencialmente, realização de Leilão Virtual, com transmissão online. Na impossibilidade da realização de Leilão Virtual, poderá ser realizado Leilão na modalidade presencial com no máximo ocupação de 30% do total do recinto e apenas pessoas previamente cadastradas e convidadas pela empresa leiloeira.

As pessoas que acessarem e saírem do local devem realizar a higienização das mãos com álcool 70%, disponibilizado em pontos estratégicos.

Todas as áreas devem estar ventiladas.

Deve-se manter a distância mínima de um metro e meio entre as pessoas em todas as situações.

Deve-se realizar a higienização contínua do local, intensificando a limpeza das áreas com desinfetantes próprios para a finalidade, sob fricção de superfícies expostas, como maçanetas, mesas, corrimões, interruptores, banheiros, lavatórios, entre outros.

Colocar cartazes informativos, constando orientações sobre higiene de mãos, distanciamento e etiqueta da tosse (ao tossir ou espirrar, manter a etiqueta da tosse, deve-se cobrir o nariz e boca com o cotovelo ou com lenços descartáveis e evitar tocar os olhos, nariz e boca).

Disponibilizar, nos lavatórios água, corrente potável, sabonete líquido, toalha descartável, álcool 70% ou preparações antissépticas de efeito similar e lixeiras com tampa de acionamento.

As pessoas que estiverem com febre e sintomas respiratórios (tosse, coriza, falta de ar) devem ser afastadas e orientadas a procurar a unidade de saúde.

A fiscalização dos estabelecimentos ficará a cargo das equipes de Vigilância Sanitária e das equipes de Segurança Pública.

As autorizações poderão ser revogadas a qualquer tempo diante da evolução da pandemia e seu impacto na rede de atenção à saúde.

As resoluções não revogam outras normas sanitárias vigentes que se aplicam à atividade.

ÀS EMPRESAS

Cabe:

- a. Divulgar em local visível (áreas produtivas e administrativas, refeitórios, vestiários, salas de descanso, relógio ponto, entre outros) e nos veículos de transporte, as informações deste regramento;
- b. Adotar medidas internas relacionadas à saúde do trabalhador necessárias para evitar a transmissão da COVID-19 no ambiente de trabalho, priorizando o afastamento, sem prejuízo de salários dos trabalhadores pertencentes a grupos de risco, tais como os trabalhadores com idade acima de 60 (sessenta) anos, hipertensos, diabéticos, gestantes, indígenas, imunodeprimidos ou portadores de doenças crônicas que também justifiquem o afastamento;
- c. Realizar a aferição de temperatura dos trabalhadores na entrada e na saída das unidades;
- d. Priorizar a modalidade de trabalho remoto para os setores administrativos;
- e. Capacitar os trabalhadores para a aplicação das medidas de prevenção de contaminação pelo Coronavírus, incluindo a capacitação para a paramentação e desparamentação dos Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), nesta sequência:
 - Paramentação dos EPIs: higienização das mãos, avental, máscara, óculos (gorro), higiene das mãos e luvas.
 - Desparamentação dos EPIs: luvas, higiene das mãos, avental, higiene das mãos, máscara, higiene das mãos.
- f. Disponibilizar e exigir o uso dos EPIs apropriados para a realização das atividades;
- g. Disponibilizar e exigir que todos os trabalhadores (trabalhadores, prestadores de serviço, entregadores, entre outros) utilizem máscaras durante todo o período de permanência no estabelecimento, sendo estas substituídas conforme recomendação de uso, sem prejuízo da utilização de outros EPIs necessários ao desenvolvimento das atividades;

- h. Fica proibido o uso de sistemas de desinfecção por meio de um túnel onde são pulverizados produtos desinfetantes diretamente sobre as pessoas;
- i. Em área de umidade do ar elevada o trabalhador deve utilizar protetores faciais de material rígido concomitantemente com o uso de máscara em tecido não tecido (TNT) e essa máscara em TNT deve ser substituída conforme recomendação de uso;
- j. Os postos de trabalho, incluindo o setor produtivo, devem manter uma distância de, no mínimo, um metro e meio de raio entre os trabalhadores, se não houver como atender esta distância, instalar barreiras nas estações de trabalho ou o uso de roupas e EPIs apropriados e proteção com face shield;
- k. Manter o afastamento de, no mínimo, um metro e meio de raio entre os trabalhadores em seus períodos de locomoção, trocas de turnos, uso de vestiários (troca de uniforme), uso de refeitórios, pausas térmicas e psicofisiológicas, evitando o contato e agrupamento entre as pessoas;
- l. Programar a utilização de vestiários a fim de evitar agrupamento e cruzamento entre trabalhadores (fluxo interno de entrada e saída), mantendo o distanciamento de 1,5m de raio entre os trabalhadores. É importante orientar aos trabalhadores a ordem de desparamentação, sendo que o último EPI a ser descartado deve ser a máscara;
- m. Disponibilizar, em pontos estratégicos do estabelecimento, local para adequada lavagem das mãos e, na ausência ou distância do local, disponibilizar álcool 70% ou preparações antissépticas de efeito similar, devendo ser orientada e estimulada a constante higienização das mãos por todos os trabalhadores;
- n. Disponibilizar água potável para os trabalhadores, proibindo a utilização de bebedouros com jato inclinado;
- o. Manter, dentro do possível, todos os ambientes do estabelecimento ventilados (áreas produtivas e administrativas, refeitórios, vestiários, salas de descanso, entre outros);
- p. Programar a utilização dos refeitórios com apenas 1/3 (um terço) da sua capacidade (por vez). Organizar cronograma para utilização, de forma a evitar agrupamento e cruzamento entre os trabalhadores (fluxos interno e de entradas e saídas), além de garantir a manutenção da distância mínima de um metro e meio de raio entre os

- trabalhadores. Fica proibida a modalidade de buffet de auto serviço (*self service*);
- q. Realizar diariamente procedimentos que garantam a higienização do ambiente de trabalho, intensificando a limpeza com desinfetantes próprios para a finalidade;
- r. Intensificar a higienização com álcool 70%, preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar, nos utensílios, superfícies e equipamentos, maçanetas, mesas, corrimãos, interruptores, sanitários, elevadores, vestiários, armários, entre outros, respeitando a característica do material quanto à escolha do produto;
- s. A cada troca de turno, realizar a limpeza e desinfecção dos refeitórios, vestiários e salas de descanso, com álcool 70% ou outro desinfetante indicado para este fim;
- t. Manter os lavatórios dos refeitórios e sanitários providos de sabonete líquido, toalha descartável, álcool 70% ou preparações antissépticas de efeito similar e lixeiras com tampa de acionamento;
- u. Proibir a utilização das áreas de lazer, bem como compartilhamento de cuias/bombas de chimarrão;
- v. Nos veículos de fretamento para transporte de trabalhadores, a ocupação de cada veículo fica limitada a 50% da capacidade de passageiros sentados, intercalando a posição janela-corredor (zigue-zague). É proibido o transporte de trabalhadores sem máscara;
- w. Realizar a limpeza e sanitização dos veículos fretados para transporte de trabalhadores ao final de cada viagem, com álcool 70% ou outro desinfetante indicado para este fim;
- x. Disponibilizar álcool 70% ou preparações antissépticas de efeito similar nos veículos de transporte de trabalhadores para higiene das mãos;
- y. Monitorar os trabalhadores, com vistas à identificação precoce de sintomas compatíveis com a COVID-19 (sintomas respiratórios, tosse seca, dor de garganta ou dificuldade respiratória, acompanhada ou não de febre e ou sintomas gripais);
- z. A empresa deverá propiciar condições adequadas aos trabalhadores imigrantes que residem em alojamentos e repúblicas, de forma a não haver aglomeração nessas moradias a fim de evitar a disseminação do Coronavírus.

Quando a casos suspeitos ou confirmados, a empresa deve:

- I. Notificar todos os casos suspeitos ou confirmados de COVID-19 para a Vigilância Epidemiológica Municipal e para a Diretoria Estadual de Vigilância Sanitária utilizando o Sistema de Informação de Saúde do Trabalhador (SISTRA), cujo acesso será disponibilizado através de solicitação encaminhada para o endereço eletrônico: sistrasc@saude.sc.gov.br;
- II. Orientar os trabalhadores ou prestadores de serviço que apresentarem sintomas de infecção pelo coronavírus COVID-19, a buscar orientações médicas e afastá-lo do trabalho;
- III. Afastar todos os trabalhadores confirmados para COVID-19 bem como as pessoas que tiveram contato com este, em um raio mínimo de 1,5 metros, em todos os ambientes em que a pessoa infectada tenha circulado;
- IV. O trabalhador somente retornará às suas atividades mediante atestado médico, da rede privada ou pública, atestando sua aptidão para o trabalho;
- V. Providenciar a realização de testes aos trabalhadores que forem classificados como casos suspeitos de doença pelo Coronavírus (COVID-19), mediante solicitação médica;
- VI. É recomendável que a empresa disponibilize a vacina contra o vírus Influenza a todos os trabalhadores.

À VIGILÂNCIA EM SAÚDE MUNICIPAL

Cabe:

Mediante comunicação ou notificação de casos suspeitos ou confirmados de COVID-19, realizar as orientações pertinentes a desinfecção do ambiente, bem como investigação e monitoramento de todos os casos;

Na ocorrência de surto, proceder coleta de amostra de 10% dos casos sintomáticos, conforme data início dos sintomas, seguindo as orientações de coleta e notificação contidas na Nota Técnica Conjunta nº. 002/2020 – COSEMS/SUV/SPS/SES/SC – COE e Nota Técnica Conjunta DIVS/LACEN/SUV/SES/SC Nº033 de 27/04/2020 e suas atualizações;

Histórico de contato próximo ou domiciliar, nos últimos 7 dias antes do aparecimento dos sintomas, com caso confirmado laboratorialmente para COVID-19 e para o qual não foi possível realizar a investigação laboratorial específica, encerrar o caso por critério clínico epidemiológico;

Orientar os estabelecimentos de abatedouros frigoríficos de carnes a respeito das condutas frente à investigação dos casos conforme os critérios abaixo:

- a. Trabalhador com resultado positivo ou sintomático leve deve manter isolamento

domiciliar por, pelo menos, 14 dias do início dos sintomas, podendo retornar às atividades após esse período desde que esteja assintomático por, no mínimo, de 72 horas ou após avaliação clínica.

- b. Trabalhador com resultado negativo pode retornar às atividades laborais desde que assintomático há mais de 72 horas ou após avaliação clínica.
- c. Na ausência de realização de teste laboratorial, o trabalhador sintomático deve ser afastado por 7 dias após o início dos sintomas, devendo ser reavaliado clinicamente no 8º dia: se assintomático por mais de 72 horas retornar ao trabalho; se sintomático, permanecer mais 7 dias afastado.

Nos municípios onde a presença dos casos por COVID-19 apresentar um número expressivo de casos positivos, de acordo com a metodologia epidemiológica, as atividades realizadas pelo setor agropecuário na área rural devem estar restritas às notificações de doenças que possam colocar em risco a sanidade animal.

A fiscalização dos estabelecimentos ficará a cargo das equipes de Vigilância Sanitária e das equipes de Segurança Pública.

As autorizações previstas poderão ser revogadas a qualquer tempo diante da evolução da pandemia e seu impacto na rede de atenção à saúde. As resoluções não revogam outras normas sanitárias vigentes que se aplicam à atividade.

O descumprimento do disposto constitui infração sanitária nos termos da Lei Estadual 6.320/1983.