

ABRIL 2021

COLHEITA DO CAFÉ
**Como prevenir
contaminações pelo
coronavírus**





Minas Gerais é o maior produtor de café do mundo. O surgimento do novo Coronavírus e a pandemia da Covid-19 fizeram de 2020 um ano especialmente desafiador. Mas a cafeicultura passou por ele com safra recorde: mais de 34,6 milhões de sacas produzidas no estado.

Em todas as cadeias do agro, os produtores rurais seguem produzindo para não faltar alimentos para o cidadão brasileiro. O campo não para!

As regras higiênico-sanitárias da produção cafeeira já eram amplamente conhecidas e aplicadas pelos produtores rurais, refletindo a excelência do setor. Mas, com a pandemia, muitos produtores mudaram os hábitos de trabalho no campo e adotaram medidas de segurança ainda mais rígidas, sobretudo no período da colheita. Todas elas contribuíram para

desacelerar a disseminação da doença, e permanecerem em 2021.

Nesta 2ª edição da cartilha Colheita do café, reunimos novas orientações e informações, para que possamos colher, mais uma vez com muita segurança, nova safra de bons resultados.

Deixamos o nosso agradecimento a todos os cafeicultores que se mantiveram firmes em 2020, mostrando ao mundo sua resiliência. O compromisso com a produção cafeeira e o fornecimento de uma safra de qualidade, preservando a segurança dos envolvidos, elevam a importância da atividade para a economia de Minas Gerais. Desejamos uma excelente colheita, e estimamos que esse momento difícil passe o quanto antes!

SISTEMA FAEMG/SENAR/INAES



ORIENTAÇÕES GERAIS

SINTOMAS DO CORONAVÍRUS

- Febre;
- Tosse;
- Dificuldade para respirar;
- Congestão nasal;
- Dor de garganta;
- Coriza.

COMO É TRANSMITIDO

- Contato com secreções contaminadas, gotículas de saliva, espirro, tosse, catarro.
- Contato pessoal próximo, como aperto de mão.
- Contato com objeto ou superfícies contaminadas.

ORIENTAÇÕES DO MINISTÉRIO DA SAÚDE

- Todos devem adotar as medidas de prevenção, conforme orientam os serviços de saúde.
- Evite contato direto com outra pessoa; principalmente se estiver com algum sintoma.
- Ao tossir e espirar, proteja a boca com o antebraço ou lenço descartável e jogue fora imediatamente.
- Caso apresente sintomas de gripe, busque atendimento nos serviços de saúde, e evite contato com outras pessoas.
- Lave regularmente as mãos, braço e rosto com água e sabão ou álcool 70%.
- Evite tocar olho, nariz, boca e rosto; principalmente com as mãos não lavadas.
- Não divulgue notícias não oficiais. Combata as “fake news”!

OUTRAS INFORMAÇÕES

- **Grupos de risco**

São aquelas pessoas mais vulneráveis à contaminação: maiores de 60 anos, fumantes, hipertensos, diabéticos e pessoas com doenças respiratórias ou cardiovasculares. Embora não haja orientação oficial do governo, é recomendável que sejam afastadas do trabalho.

- **Higiene**

- Lavar as mãos constantemente com água e sabão, por pelo menos 20 segundos. Se não houver água e sabão, usar desinfetante para as mãos à base de álcool 60% ou 70%.

- Álcool não deve ser utilizado para a higienização de painéis eletrônicos por aumentar as chances de curtos elétricos.

- Hipoclorito de sódio não deve ser utilizado para limpeza de partes metálicas, pois promove a corrosão e enferrujamento dessas peças.

- **Uso de máscaras**

A máscara de proteção é de uso obrigatório.

- **Uso de luvas**

Luvas de proteção estão entre os EPIs de uso obrigatório nos trabalhos de colheita do café e não diminuem os riscos de contaminação com o novo coronavírus. O uso delas também não elimina a necessidade de se manter a rigorosa higiene das mãos.



A CONTRATAÇÃO

- Pessoas na categoria de risco devem permanecer em isolamento social, de acordo com as recomendações do Ministério da Saúde.
- Colaboradores que venham de outros estados e regiões e apresentem sintomas antes da viagem devem procurar atendimento médico e não deixar suas localidades.
- Colaboradores locais que apresentem sintomas devem permanecer em isolamento domiciliar e procurar atendimento médico.
- O empregador deve comunicar aos seus colaboradores verbalmente e de maneira clara todos os cuidados necessários para a prevenção da covid-19.



O TRANSPORTE

- Higienizar o veículo a cada viagem. Recomenda-se usar solução de cloro ou água sanitária a 1% ou peróxido de hidrogênio a 1% (deixar a solução agir por, no mínimo, 10 minutos).
- A pessoa que realizar a higienização dos ônibus deverá utilizar EPIs adequados – luva, capa plástica e máscara. Também é

recomendado usar pulverizador costal e pano de limpeza.

- Não permitir o embarque de pessoas que apresentem sintomas.
- A entrada dos passageiros deverá ser feita de maneira organizada para evitar aglomeração, embarcando um passageiro por vez.



O TRANSPORTE

- Manter as janelas abertas, para permitir a ventilação no interior do veículo.
- Não permitir que as pessoas realizem o trajeto em pé.
- É recomendado que o transporte de pessoas seja realizado com a metade da capacidade do veículo.
- Desinfetar as mãos com água e sabão ou álcool 70% em cada embarque e desembarque.
- Aumentar a frequência de desinfecção das superfícies de contato de veículos, como volante do trator ou câmbio, painel e maçanetas de carros.



TRABALHO NO CAMPO

- Higienizar tratores, caminhões, secadores e outros equipamentos com cloro ou água sanitária a 1% ou peróxido de hidrogênio a 1%.
- Determinar aos trabalhadores as regras de distanciamento sugeridas pelo Ministério da Saúde.
- É recomendável que cada trabalhador tenha seu próprio equipamento de trabalho pessoal identificado. Caso não seja possível, realizar com frequência a higienização das partes de contato direto com as mãos.
- Não compartilhar copos, garrafas de água, panos de limpeza e outros objetos de uso pessoal.



TRABALHO NO CAMPO

- Não permitir aglomerações durante as atividades de trabalho ou intervalos de descanso.
- É obrigatório o uso de EPIs adequados às funções exercidas.



EQUIPAMENTOS E MAQUINÁRIOS

- Álcool não deve ser utilizado para limpeza de painéis com dispositivos eletrônicos.
- Máquinas e equipamentos devem ser higienizados antes e após o uso com água sanitária na concentração mínima de 1% ou peróxido de hidrogênio na concentração de 1%.
- Antes e após manusear máquina ou equipamento, as superfícies de contato direto devem ser limpas com álcool 70% ou solução com água sanitária. Se for utilizada solução com água sanitária, é necessário enxugar o local com toalha descartável.
- É obrigatório o uso de EPIs adequados de acordo com as funções exercidas.



CANTINAS E REFEITÓRIOS

- Mãos e partes expostas do corpo devem ser higienizadas com água e sabão antes das refeições.
- Caso o empregador ofereça alimentação a seus colaboradores, as pessoas que preparam e servem as refeições devem utilizar máscara cirúrgica e luvas, com rigorosa higiene das mãos.
- Reforçar a higienização de cantinas, refeitórios e banheiros.
- Limpar e desinfetar as superfícies das mesas após cada utilização.
- Manter o local de alimentação limpo e ventilado, não permitindo aglomeração de pessoas.



CANTINAS E REFEITÓRIOS

- Não compartilhar objetos de uso pessoal, como copos e talheres.
- Manter a distância segura (recomendação de 2 metros) entre pessoas nos locais de descanso e evitar aglomerações.
- Revezar horários de intervalos e refeições.
- Manter equipe permanente de higienização em banheiros, refeitórios e áreas afins.



ALOJAMENTOS COLETIVOS

- Aumentar a distância entre as camas (no mínimo 1 metro).
- Permitir a boa ventilação do local.
- Limpar diariamente alojamentos e banheiros.
- Não compartilhar objetos de uso pessoal.
- Lavar as mãos em intervalos menores, com água e sabão.
- Uso da máscara é recomendado



OUTRAS MEDIDAS

- Utilização de derrigadeiras (mãozinha ou colhedeira manual) pode ser alternativa para reduzir o número de trabalhadores na propriedade;
- Se possível, prolongue a “janela” de colheita, de forma que as atividades sejam distribuídas em maior período de tempo, evitando-se a aglomeração de pessoas;
- Oriente seus empregados a tomarem a vacina contra a gripe, assim como a vacina antitetânica. Não somente os empregados, mas você também, empregador, e sua família;
- Oriente os trabalhadores para que só retornem a suas casas depois de lavar as mãos;



OUTRAS MEDIDAS

- Restrinja o acesso à sua propriedade rural àquelas pessoas estritamente necessárias;
- É importante não compartilhar equipamentos de comunicação (celulares e rádios comunicadores);
- Evite se deslocar aos centros urbanos, exceto quando realmente necessário.



QUESTÕES TRABALHISTAS

- Contrato de trabalho: Para contratação de trabalhadores na safra, são necessárias a elaboração do contrato adequado e assinatura na carteira de trabalho.
- A contratação deve ser feita diretamente pelo empregador ou preposto.
- Quando os trabalhadores são recrutados em localidade diversa do seu local de origem, eles devem ser informados sobre as suas condições de trabalho e ter asseguradas condições para retorno as suas casas, além de alojamento e alimentação, custeadas pelo empregador.



QUESTÕES TRABALHISTAS

- No transporte de trabalhadores migrantes é necessária a comunicação do fato à SRTE (Superintendência Regional do Trabalho) por intermédio da Certidão Declaratória de Transporte de Trabalhadores (CDTT). Ela deve ser preenchida e entregue nas unidades descentralizadas da Superintendência Regional do Trabalho e Emprego ou

Gerências Regionais do Trabalho e Emprego existentes na região em que os funcionários estão sendo recrutados.

- A guarda da CDTT deverá ser feita pelo empregador por, pelo menos, um ano, e uma cópia deverá ser mantida no veículo de transporte dos trabalhadores durante toda a viagem até o local do trabalho.



QUESTÕES TRABALHISTAS

- Colaborador com sintomas:

A recomendação do Ministério da Saúde para quem tem sintomas leves como febre baixa, coriza, tosse e dor de garganta é que fique em casa. Em caso de agravamento, deve-se procurar atendimento médico imediatamente.

- Exames ocupacionais:

O empregador deve garantir a realização de exames médicos ocupacionais obedecendo aos prazos e a periodicidade estabelecidos na Norma Regulamentadora nº 31.



QUESTÕES TRABALHISTAS

- Medidas de proteção pessoal:
É obrigatório o fornecimento aos trabalhadores, gratuitamente, de equipamentos de proteção individual (EPIs), adequados às funções exercidas.

É preciso elaborar documento que comprove a entrega de EPIs, contendo os itens concedidos aos trabalhadores, com seus dados e assinaturas.

Este documento deve ser arquivado pelo empregador e serve de comprovação em caso de fiscalização.

- Cabe ao trabalhador o uso correto dos EPIs, responsabilizar-se pela sua guarda e manutenção e comunicar ao empregador qualquer alteração que os tornem impróprios para uso.



QUESTÕES TRABALHISTAS

- **Norma Regulamentadora nº 31**

Foi publicada no Diário Oficial da União, de 27 de outubro de 2020, a Portaria ME/SEPRT nº 22.677, que aprova a nova redação da Norma Regulamentadora nº 31 – Segurança e Saúde no Trabalho na Agricultura, Pecuária, Silvicultura, Exploração Florestal e Aquicultura. Este normativo entra em vigor um ano após a data da sua publicação.

Para mais informações, foram disponibilizados 15 Informes Jurídicos, separados por tema, sobre a Nova NR nº31.



<http://bit.ly/normaregulamentadoraNR31>

O QUE DEU CERTO EM 2020

Bruna Silva
Fervedouro



*‘Se o campo não planta, a cidade não janta.’
Tomamos cuidado e seguimos. Máscara, álcool gel e distância de segurança, inclusive no manejo das lavouras. Cada um leva sua própria caneca de beber água e café.*

Márcio José Fernandes de Freitas
Santana do Manhuaçu

“Não busquei mão de obra em outras localidades. Contratamos dois vizinhos, que trabalhavam separados da nossa família. Na reta final, contratamos outros dois rapazes que vinham da cidade, e que também trabalhavam em áreas separadas. Forneci máscaras e luvas, e eles traziam suas marmitas e utensílios de uso pessoal e água de consumo pessoais”.

Célio André Aparecido
Manhuaçu

“Na safra passada, todo o trabalho foi feito somente pelas pessoas da casa. Minha filha e meu genro vieram para ajudar e ficaram morando conosco até o término da colheita”.

Marcos Antônio de Souza (pai da Sarah)
Simonésia



“Separamos em talhões a família e os vizinhos que estavam trabalhando conosco e fornecemos máscaras a todos”.

Rodrigo Huebra de Souza
Santana do Manhuaçu

“Forneci álcool em gel, máscara e luvas. Fizemos quarentena para os trabalhadores que vieram de outra cidade. Prestei orientações, pedi para que não saíssem nos dias de folga e os coloquei para trabalharem separados de outras pessoas da família”.

Elenir Pereira Lopes
Simonésia

“Proibimos os meeiros de fazerem trocas de dias e mutirões. Cada um colheu com sua família”.

Arnaldo Gonçalves de Jesus Filho
Divino



“Para não parar a atividade de colheita de café e perder a produção, separamos os meeiros dos safristas nos talhões e disponibilizamos álcool em gel a todos, além dos EPIs exigidos”

Bruno Hércules, técnico ATeG Café
Campos Altos



“Vimos nas propriedades boas iniciativas. Em Campos Altos, o produtor Geraldo Silviano da Silva montou um refeitório com estrutura para os colaboradores higienizarem as mãos e o banheiro”

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

“Durante a pandemia, adotamos novos procedimentos para que pudéssemos dar continuidade no atendimento aos produtores. Além do uso de máscara e álcool em gel, buscamos manter toda a visita sempre ao ar livre, e com distanciamento de segurança para o produtor e sua família. Em algumas situações, por segurança ou por restrições, optamos pelo atendimento remoto ou mesmo pela visita do técnico à lavoura sem a presença do produtor. E, assim, conseguimos manter o trabalho ininterrupto, mesmo com a pandemia”

Filipe Prates Regattieri, técnico de Campo do AteG Cafeicultura em Pedralva.

[Clique aqui e saiba mais](#)



APRENDIZADO

“Conseguimos promover, com muito sucesso, visitas à propriedade do Sr. José Bento, para apresentação de um secador estático de baixo custo criado por ele. Dividimos os interessados em vários grupos pequenos e disponibilizamos álcool gel e máscaras a todos. A apresentação foi feita no terreiro aberto, respeitando o distanciamento de 2 metros entre os participantes, que puderam conhecer a novidade com muita segurança”.

Leandro de Freitas Santos, técnico do ATeG -
Café em Baependi

[Clique aqui e saiba mais](#)



INFORMAÇÃO

O projeto “**Cuidados em tempos de Covid-19**” foi realizado pelo Sistema FAEMG/SENAR/INAES em parceria com Sindicatos Rurais em diversas regiões do estado. Em Cabo Verde (fotos), foram realizadas 67 palestras nos bairros rurais e nas fazendas, levando informações e orientações aos trabalhadores e produtores rurais.

[Clique aqui e saiba mais](#)





Veja o vídeo com orientações do Sistema FAEMG para a colheita do café durante a pandemia.



<http://bit.ly/colheitacafecovid>



Em caso de dúvidas, entre em contato:

Ana Carolina Gomes - Gerência Técnica
(31) 3074-3043 | astec@faemg.org.br

Mariana Maia - Assessoria Jurídica
(31) 3074-3020 | juridico@faemg.org.br

FICHA TÉCNICA

SISTEMA FAEMG/SENAR/INAES

Assessoria de Comunicação - ASCOM
Assessorias Jurídica - ASJUR
Gerência Técnica -GTEC

COLABORAÇÃO:

Comissão Nacional do Café/CNA

IMAGENS:

Arquivo FAEMG
Pixabay

Abril 2021