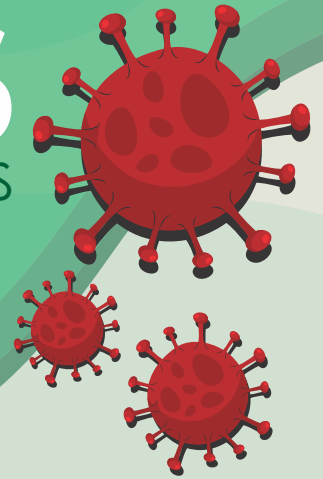


CUIDADOS COM O CORONAVÍRUS

PARA PRODUTORES E PESCADORES CATARINENSES



GOVERNO DE
SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA
AGRICULTURA, DA PESCA E
DO DESENVOLVIMENTO RURAL



• O QUE É CORONAVÍRUS? •

Os Coronavírus são um grupo de vírus conhecidos desde 1960. Altamente contagiosos, circulam entre os animais e alguns deles afetam diretamente o ser humano. No final de 2019, uma amostra de coronavírus (denominada SARS-CoV-2) que nunca havia sido vista em humanos foi identificada na China. A doença causada por este vírus recebeu o nome de COVID-19. Esta doença não é transmitida por animais e sim entre humanos, causando uma síndrome infecciosa respiratória aguda grave com sintomas semelhantes aos da gripe comum: tosse, dor de garganta, febre, dificuldades para respirar, entre outros. Não há ainda vacina nem tratamento específico para a doença. Tratam-se os sintomas clínicos e, conforme o caso, usa-se uma terapia de suporte (por exemplo, gerenciamento de fluidos, oxigenoterapia etc.). Isso pode ser altamente eficaz para pacientes com sintomas mais graves.

IMPORTANTE: Algumas ações preventivas são muito importantes para evitar o contágio e a transmissão do vírus. Uma delas refere-se ao isolamento social, porém produtores e pescadores precisam continuar trabalhando para garantir o abastecimento de alimentos para a Sociedade. Sendo assim, todos devemos colaborar para reduzir o contágio e a transmissão, a fim de não propagar o vírus e permitir o tratamento adequado a pessoas que estão mais propensas a desenvolver quadros graves da doença.

• TRANSMISSÃO •

A transmissão do coronavírus ocorre através do contato com gotículas de secreções contaminadas (tosse, espirros, muco nasal, por exemplo) oriundas de indivíduos infectados. Isso pode acontecer por contato direto com as secreções, ou pelo contato com superfícies contaminadas e posterior transferência das partículas ao nariz ou à boca pelas mãos.

Pelo ar:



Gotículas de saliva com o vírus saem no espirro, na tosse, no catarro e na fala. As gotículas com o vírus entram em contato com mucosas como boca, olhos e nariz, e ocorre a infecção



Beijo

troca direta de saliva com o vírus

Por contato:



Aperto de mão

vírus na pele entra em contato com olho, nariz e boca



Abraço

gotículas da fala entram em contato com mucosas

• TRANSMISSÃO •

Superfícies não higienizadas

Vírus depositado por gotículas passa para mão; toque nos olhos, nariz e boca causa infecção.



Fonte: Adaptado de Emater-Rio, 2020.

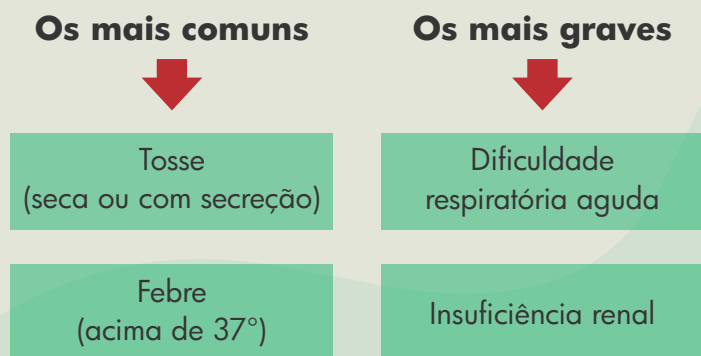
• PERÍODO DE INCUBAÇÃO •

O período de incubação do COVID-19 é o tempo entre a exposição ao vírus e o aparecimento dos primeiros sintomas. É estimado entre **2 - 14 dias**.

Fonte: European Centre for Disease Prevention and Control (2020)

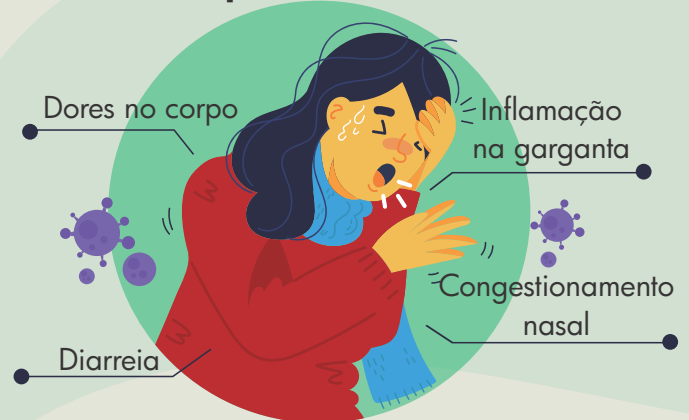
• SINTOMAS •

Os sintomas mais comuns entre os pacientes hospitalizados foram febre, tosse e falta de ar. Dores musculares e de cabeça, irritação na garganta, congestão nasal, desconforto no peito, cansaço e mais raramente diarreia também foram observados.



Fonte: Adaptado de EMATER-RIO, 2020.

Outros possíveis sintomas



• ALGUMAS PESSOAS ESTÃO MAIS EM RISCO DO QUE OUTRAS? •

Geralmente, as pessoas idosas (acima dos 60 anos) e as que têm condições de saúde subjacentes (por exemplo, hipertensão, diabetes, doenças cardiovasculares, imunodeprimidos, doenças respiratórias crônicas e câncer) são consideradas com maior risco de desenvolver sintomas graves. A doença em crianças parece ser relativamente rara e com sintomas leves. Um grande estudo na China evidenciou que pouco mais de 2% dos casos tinham menos de 18 anos de idade. Destes, menos de 3% desenvolveram doença grave ou crítica.

Em relação a gestantes, as evidências científicas até o momento, apesar de limitadas, sugerem que a gravidade é semelhante à de adultos não gestantes, não havendo efeito negativo da infecção por COVID-19 durante a gravidez. Também não há evidências de transmissão da doença da mãe para o bebê.

• COMO PREVENIR •



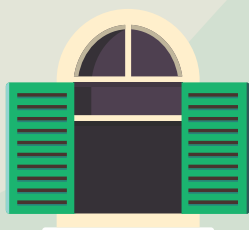
Lave as mãos com água e sabão ou use álcool em gel



Cubra o nariz e boca ao espirrar ou tossir



Evite aglomerações



Mantenha os ambientes bem ventilados



Não compartilhe objetos pessoais

Importante: devemos aumentar a frequência diária com que lavamos as mãos, sempre utilizando água e sabão. Seguindo as orientações corretas descritas na figura abaixo:

• ETAPAS PARA A LAVAGEM CORRETA DAS MÃOS •



1
Molhe as mãos e aplique sabão



2
Lave o dorso e laterais das mãos e entre os dedos



3
Lave os polegares



4
Lave as unhas



5
Lave os punhos



6
Enxugue as mãos com papel-toalha e use-o para fechar a torneira

• ORIENTAÇÕES DE PREVENÇÃO NA PROPRIEDADE RURAL • OU ESTABELECIMENTO PESQUEIRO

1. Evite o contato com pessoas externas à propriedade, exceto em caso de extrema necessidade. Se realmente for necessário contato direto com pessoas, mantenha uma distância mínima de pelo menos 1,5 metro. Não cumprimente ninguém formalmente com as mãos. Recomenda-se que o visitante (transportador, técnico ou entregador de insumos) utilize botas e luvas descartáveis de plástico, lave as mãos por pelo menos 20 segundos com água e sabão e que depois as desinfete com álcool 70%.

2. Utilize preferencialmente atendimento remoto: A Epagri disponibiliza telefones de contato dos escritórios, e-mail dos técnicos municipais (<https://www.epagri.sc.gov.br/index.php/a-epagri/unidades/>) e também o aplicativo Epagri-Mob, que pode ser usado em seu computador ou celular. Com ele você solicita atendimento remoto (a distância), manda imagens e vídeos, consulta material técnico e de políticas públicas. Enfim, é uma forma de ter atendimento individualizado do técnico do seu município, mesmo estando a distância.



Utilize o Epagri-Mob, seu uso é simples, e você terá a Epagri na palma de suas mãos.

Como obter o Epagri-Mob: Com o seu celular, busque na loja de aplicativo e baixe de forma gratuita, se preferir também pode ser utilizado no computador. Em seguida, acesse a ferramenta Minha Epagri, com seu CPF e gere uma senha de acesso ao atendimento remoto.



A Cidasc também está priorizando os atendimentos via telefone e e-mail (disponíveis no site: <http://www.cidasc.sc.gov.br/estrutura-organizacional/>) além do e-relacionamento, através do Sistema de Gestão da Defesa Agropecuária Catarinense – Sigen+, onde estão disponíveis para emissão on-line a Guia de Trânsito Animal (GTA) e a Permissão de Trânsito Vegetal (PTV), obrigatória para transporte de animais e vegetais respectivamente.



Dê preferência ao atendimento remoto



3. Em caso de urgências, quando for necessário o atendimento presencial na sua propriedade, promova a Visita Técnica Segura. Para isso, faça o seguinte:

- Receba visita apenas se você, sua família e o técnico que fará o atendimento estiverem bem de saúde, sem sintomas de COVID-19;

IMPORTANTE: Proteja seus familiares que residem na propriedade e principalmente os que estejam no grupo de risco. Não permita que estas pessoas saiam de suas casas e/ou participem da visita.

- Durante o atendimento, mantenha a distância mínima de 1,5 metro de outra pessoa e, neste momento, não vamos cumprimentar com aperto de mão, abraço ou beijo. Vamos escolher outra forma, sem contato físico, para estender o nosso cumprimento;
- Ao iniciar e finalizar a visita, vamos lavar corretamente as mãos com água e sabão (20 segundos pelo menos). Também podemos usar álcool 70%;
- Caso haja algum contato físico involuntário durante a visita, deve-se tomar banho e colocar a roupa usada para lavar.

4. Ao tossir ou espirrar, cubra a boca e o nariz com o cotovelo, principalmente no momento da colheita ou outra atividade relativa ao processamento ou manuseio da produção;

5. Mantenha uma alimentação saudável e segura;

6. Lave bem os alimentos que serão consumidos sem cozimento;

Antes de armazenar as frutas e verduras, lave-as e deixe-as de molho por 15 minutos em solução de 1 litro de água com 1 colher de sopa de hipoclorito de sódio (água sanitária de boa qualidade 2,0 a 2,5% de cloro e sem fragrância). Enxágue em água corrente e deixe secar antes de guardar).

Os produtos com embalagem que adentrarem a sua residência devem ser higienizados com pano limpo ou papel-toalha umedecido com álcool 70%.

7. Higienize roupas e utensílios com maior frequência;

8. Se precisar consumir água não tratada, ferva a água por 5 minutos antes do consumo, deixe esfriar e mexa bem para oxigenar novamente;

9. Se apresentar sintomas de febre alta, tosse, falta de ar, dor de cabeça, use imediatamente máscara para evitar que a tosse e/ou espirros contaminem superfícies ou alguém, e procure orientação médica.

Orientações em sanidade animal e vegetal:

- O atendimento presencial nos escritórios municipais da Cidasc está suspenso. Os profissionais da Cidasc estarão atendendo presencialmente apenas em casos de doenças de notificação obrigatória, suspeitas de introdução de pragas quarentenárias ausentes no estado, e em outros casos inadiáveis;
- Quando indispensável o atendimento presencial, o produtor, responsável técnico ou representante de empresa deve agendar via telefone ou e-mail. Os contatos estão disponíveis no site: <http://www.cidasc.sc.gov.br/estrutura-organizacional/>;
- O serviço de certificação fitossanitária de frutas como maçã, banana e citros são mantidos pelos responsáveis técnicos habilitados;

- Caso seja necessária a emissão exclusiva do GTA pelo serviço oficial, ela deve ser solicitada por e-mail;
- Durante o período de quarentena, serão aceitas GTAs em formato digital, dispensando a impressão. Essa medida não se aplica ao trânsito de animais para abate, nem ao trânsito de animais para outros estados;
- Só serão realizados os atendimentos para entregas de brincos que forem totalmente inadiáveis mediante agendamento prévio.

Cuidados durante a comercialização de alimentos e produtos:

- Promova a Comercialização Segura;
- Organize com antecedência os alimentos ou produtos a serem entregues, de forma que, ao chegarem no local, os itens estejam identificados e acomodados. Durante o preparo da produção a ser comercializada, utilize máscaras do tipo N95 e luvas descartáveis;

DICA: Após o uso, as ferramentas, utensílios utilizados e equipamentos de proteção individual devem ser higienizados corretamente ou descartados, conforme orientação do fabricante.

- Somente participe do preparo dos produtos e da comercialização se estiver com boa saúde e sem sintomas, como febre, tosse ou falta de ar. Também não envolva pessoas que estão no grupo de risco, assegurando-se de que a atividade seja realizada pelo menor número de pessoas possível;



Trabalhador doente:
afastamento do trabalho conforme orientação do profissional de saúde.



Trabalhador saudável:
participa do preparo e da comercialização de alimentos e produtos.

Fonte: Adaptado de Izquierdo et al, 2007.

- Promova a comercialização em ambiente bem ventilado e arejado;

DICA: Analise a possibilidade de iniciar um negócio diferenciado, como a comercialização tipo "Delivery", ou seja, com entregas aos clientes. Hoje há tecnologias de mídias sociais como WhatsApp, Facebook, Instagram, Telegram e outras que facilitam o contato entre os clientes e os produtores/comerciantes.

- Prepare o local de comercialização com antecedência: sugere-se a colocação de cartazes informativos nas áreas de maior circulação de funcionários, comerciantes e clientes. Os cartazes devem ter informações sobre procedimentos relacionados à higiene de mãos e medidas que devem ser tomadas ao tossir ou espirrar;
- No caso de feiras livres, isole a área da barraca para que os clientes não se aproximem. Atenda um cliente por vez. O cliente deve solicitar para que o feirante escolha e embale os produtos e só então faça a entrega e receba o pagamento;

DICA: Demarque a área com tinta, giz ou fita, de forma a manter afastamento mínimo de 1,5m do cliente.

- Aumente a frequência de higienização de maçanetas, mesas, balcões, balanças, carrinhos, caixas retornáveis, objetos e utensílios utilizados;

Importante: não toque na boca, olhos, nariz ou rosto. Caso isso ocorra, devem realizar a higienização das mãos e/ou uso de álcool-gel imediatamente;

- Prefira o pagamento digital ao contato com o dinheiro em papel ou moeda;
- A cada atendimento, higienize utensílios, embalagens ou qualquer outro tipo de objeto utilizado, lave as mãos corretamente com água e sabão ou utilize álcool 70%;
- Mantenha disponíveis produtos como sabonete líquido inodoro ou produtos antissépticos e toalhas de papel descartáveis ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos;
- Utilize coletores de resíduos com tampa e acionados sem contato manual.

Cuidados no retorno à propriedade rural ou estabelecimento pesqueiro:

- Retire o calçado para entrar em casa, ele pode estar contaminado;
- Não cumprimente as pessoas, vá direto para o banho, começando pela higienização correta das mãos. Assoe as narinas, limpando as secreções e poeiras acumuladas;
- Troque as roupas após o banho e, assim que possível, proceda à lavagem das mesmas;



Ao retornar à propriedade ou ao estabelecimento tome banho e faça sua higienização pessoal.

DICA: Você poderá separar as roupas de seu armário entre “roupas de trabalho” e “roupas para usar em casa”. Assim, ficará mais fácil para você se organizar e realizar a correta utilização e limpeza das peças.

- Faça a higienização do veículo e recipientes utilizando água e sabão ou saneantes, como uma solução com 40ml de hipoclorito de sódio (água sanitária de boa qualidade – 2,0 a 2,5% de cloro e sem fragrância (diluída em 1 litro de água ou sanitizantes como quaternário de amônia (0,1 a 0,2%), conforme orientação do fabricante.

Consumidores e clientes:

- Respeite as indicações de Comercialização Segura durante o processo de aquisição de alimentos e produtos;
- Promova a higienização das mãos conforme indicado;
- Prefira pagamentos digitais;
- Descarte embalagens usadas para transportar os alimentos. No caso de caixas, preferencialmente não entre em casa com elas;
- Lave os produtos vegetais e deixe de molho em solução com 10ml de água sanitária de boa qualidade (2,0 a 2,5% de Cloro) diluída em 1 litro de água filtrada. Também existem no mercado soluções sanitizantes para alimentos, como por exemplo produtos à base de ácido peracético. Use conforme recomendação do fabricante.

• ORIENTAÇÕES FINAIS •

- Não realize ou participe de atividades grupais, mantenha a comunicação por meio das mídias sociais;
- Distanciamento social: evite aglomerações, mantenha distância mínima de 1,5 metro de outra pessoa e não cumprimente por toque;
- Isolamento domiciliar: pessoa que testou positivo para o vírus deve seguir orientação do profissional de saúde, permanecendo em ambiente isolado, como em um cômodo da casa, de preferência quarto com banheiro;
- Consumo de chimarrão: Neste momento, tenha atenção quanto ao compartilhamento de chimarrão, evitando passar a cuia de mão em mão.



Precisamos de vocês com saúde! Para mais informação, acesse <https://coronavirus.saude.gov.br> e <http://www.coronavirus.sc.gov.br/>

Juntos, podemos proteger a nós mesmos e a todos os que nos rodeiam.



GOVERNO DE
SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA
AGRICULTURA, DA PESCA E
DO DESENVOLVIMENTO RURAL