

## **COVID-19 | Regras de Higiene - cabazes da horta para entrega ao domicílio**

Atendendo à situação de confinamento domiciliário em que se encontra a maior parte dos Portugueses e a necessidade de se minimizarem os contactos interpessoais, as entregas domiciliárias de produtos frescos obtidos localmente contribui decisivamente para esse fim, reduzindo o risco de propagação do novo coronavírus.

Para a preparação e organização dos cabazes a entregar, especialmente os que são compostos por produtos frescos colhidos nos produtores locais, importa respeitar algumas regras de higiene, tendo como objetivo reduzir ao máximo a possibilidade de transmissão do vírus:

1. A proveniência dos produtos deve ser garantidamente segura; obtidos a partir de produtores que respeitem as regras de boas práticas agrícolas (intervalos de segurança de pesticidas, higiene nas operações de colheita);
2. Os trabalhadores que procedem à colheita dos produtos devem cumprir as mais rigorosas regras de higiene profissional (vestuário e calçado próprio para o trabalho, lavagem frequente das mãos ou suso de luvas descartáveis, máscaras de proteção; não tossir, espirrar sem proteção e muito menos para cima dos produtos);
3. Os vegetais frescos acabados de colher devem ser enxaguados e secos antes de embalados; as raízes com terra aderente devem ser cortadas antes da lavagem;
4. A caixa de acondicionamento dos vegetais deve ser 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);

# não paramos ESTAMOS ON



5. Após lavagem e secagem, o acondicionamento dos produtos nos cabazes ou caixas de transporte, deve ser efetuado de forma disciplinada e com cuidados de higiene;
6. O trabalhador que organiza os produtos nos cabazes deve adotar um comportamento compatível com manutenção da higiene pessoal e do local de trabalho:
  - a) Antes de iniciar a tarefa, deve lavar sempre as mãos cuidadosamente, deixando o sabão atuar durante alguns segundos antes de enxaguar;
  - b) Deve voltar a lavar e desinfetar as mãos sempre que inicia a organização de uma nova remessa;
  - c) O vestuário o calçado devem ser próprios para a função (jaleca, máscara cirúrgica, luvas laváveis e desinfetáveis, cabelos protegidos com touca ou boné próprio);
  - d) Sempre que tiver vontade de tossir ou espirrar, utilize um lenço descartável (de papel) ou quando não for possível faça-o na direção do cotovelo, fletindo-o (medidas de etiqueta respiratória);
  - e) Não fumar, nem esfregar os olhos ou nariz durante as operações de acondicionamento dos produtos;
7. As caixas ou cabazes reutilizáveis devem ser sempre muito bem lavados entre utilizações, usando água quente sob pressão, detergente e desinfetante;
8. O transporte para o domicílio dos clientes deve ser feito em transporte 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;
9. O ato de entrega deve ser realizado evitando o contacto direto com o cliente, de preferência usando pagamentos antecipados por via eletrónica e os documentos de acompanhamento também facultados por via digital;

# não paramos ESTAMOS ON



10. No final de cada ciclo de trabalho devem lavar e desinfetar as bancadas, os lavatórios, as superfícies de corte de alimentos. Use um detergente e deixe atuar algum tempo. Idealmente dever-se-ão usar materiais descartáveis.

Lisboa, 02 de abril de 2020



REPÚBLICA  
PORTUGUESA

AGRICULTURA