



COVID-19 - Ficha técnica para processamento,
embalamento e expedição de produtos alimentares
de forma segura

GUIA DE BOAS PRÁTICAS PARA HORTÍCOLAS



Com o apoio



ASSOCIAÇÃO CENTRO
DE APOIO TECNOLÓGICO
AGRO ALIMENTAR



Embalamento

Na colheita e preparação de hortícolas, importa respeitar algumas regras de higiene, tendo como objetivo minimizar a transmissão do coronavírus SARS-CoV-2:

1) Os produtos devem ser provenientes de produtores que respeitem as 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 (vestuário e calçado próprio para o trabalho, lavagem frequente das mãos ou uso de luvas descartáveis, máscaras de proteção; não tossir, nem espirrar sem proteção e muito menos para cima dos produtos);

3) Se possível, os produtos devem ser enxaguados e secos antes de embalados;

4) A caixa de acondicionamento deve ser de utilização única (descartável) ou então constituída de material que seja fácil de lavar e de desinfetar, próprio para entrar em contacto com os alimentos;

5) Após lavagem e secagem, o acondicionamento dos produtos nas caixas de transporte, deve ser efetuado de forma disciplinada e com cuidados de higiene, garantindo também o distanciamento físico entre operadores (no mínimo 1 m ao ar livre e 2 m em espaço fechado);

6) O trabalhador que organiza os produtos deve adotar um comportamento compatível com a manutenção da higiene pessoal e do local de trabalho.

- Antes de iniciar a tarefa, deve lavar sempre as mãos cuidadosamente, deixando o sabão atuar durante alguns segundos antes de enxaguar;
 - Deve voltar a lavar e desinfetar as mãos sempre que inicia a organização de uma nova remessa;
 - O vestuário e calçado devem ser próprios para a função (jaleca, máscara de proteção, luvas laváveis e desinfetáveis, cabelos protegidos com touca ou boné próprio);
 - Sempre que tiver vontade de tossir ou espirrar deve utilizar um lenço descartável (de papel) ou faça-o na direção do cotovelo, fletindo-o (medidas de etiqueta respiratória);
 - Não fumar, nem esfregar os olhos ou nariz durante as operações de acondicionamento dos produtos.

As caixas de transporte, se reutilizáveis, devem ser sempre muito bem lavadas entre utilizações, usando água quente sob pressão, detergente e desinfetante;

No final de cada ciclo de trabalho devem ser lavadas e desinfetadas as bancadas, os lavatórios, as superfícies de corte de alimentos. Use um detergente e deixe atuar algum tempo. Idealmente dever-se-ão utilizar materiais descartáveis.

Condições de Transporte

O transporte de hortícolas deve ser realizado em condições que melhor garantam a sua frescura, considerando as condições ótimas de temperatura e de humidade relativa de armazenamento do produto ou das cargas mistas, bem como a eventual ocorrência de absorção de odores quando são transportados diversos produtos no mesmo contentor.

No transporte destes produtos, os motoristas, para além das regras gerais, devem respeitar as seguintes indicações por forma a minimizar a transmissão do coronavírus SARS-CoV-2:

- Estabelecer o menor contacto com os restantes colaboradores - apenas abrir e fechar os camiões para cargas/descargas, mantendo-se no veículo;
- Não efetuar qualquer carga ou descarga de produto nas empresas;
- Os colaboradores que receberem a documentação dos motoristas deverão utilizar luvas e/ou lavar as mãos de imediato (sem tocar em mais nada), mas deve ser privilegiada a entrega de documentos por via digital;
- Garantir a higienização das mãos antes de entrar no veículo e no final da viagem realizar a higienização do interior do veículo e da zona exterior dos manípulos das portas.

Relativamente à venda de produtos ao domicílio:

- O transporte deve ser efetuado em transporte de caixa fechada ou tapando os produtos com uma lona ou um oleado, sendo estes lavados e desinfetados no final de cada viagem;
- Entrega do produto evitando o contacto direto com o cliente, com pagamento e entrega de documentos, preferencialmente, por via eletrónica.

Referências

Comissão Europeias (2020). COVID-19 e segurança dos alimentos. Perguntas e Respostas. SANTE%202020-10732-00-00-PT-TRA-00.pdf, consultado a 26/04/2020.

Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR). Código de Boas Práticas Higiene PP Hortofrutícolas Frescos, [https://www.dgadr.gov.pt/images/docs/val/Codigo_Boas_](https://www.dgadr.gov.pt/images/docs/val/Codigo_Boas_Praticas_Higiene_PP_Hortofruticolas_Frescos.pdf)

[Praticas_Higiene_PP_Hortofruticolas_Frescos.pdf](https://www.dgadr.gov.pt/images/docs/val/Codigo_Boas_Praticas_Higiene_PP_Hortofruticolas_Frescos.pdf), consultado a 26/04/2020.

Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004.

Autores:

Cristina Miguel Pintado; Luísa Paulo.

CATAA - Associação Centro de Apoio Tecnológico Agro Alimentar
de Castelo Branco

Zona Industrial de Castelo Branco, Rua A

6000-459 Castelo Branco,

PORTUGAL

Email: geral@cataa.pt

Tel: +351 272 349 100

Com o apoio



ASSOCIAÇÃO CENTRO
DE APOIO TECNOLÓGICO
AGRO ALIMENTAR

