



GUIA DE RECOMENDAÇÕES

COVID 19- VINDIMAS EM PORTUGAL



Vindima 2020

24 Julho 2020

ÍNDICE

NOTA PRÉVIA	3
INFORMAÇÕES GERAIS COVID-19	3
COMO SE PODE PROTEGER DO CORONAVÍRUS COVID-19?	5
RECOMENDAÇÕES GERAIS	6
ORGANIZAÇÃO GERAL DA VINDIMA	7
RECOMENDAÇÕES ESPECIAIS NA VINHA	13
RECOMENDAÇÕES GERAIS.....	13
VINDIMADORES.....	14
COLABORADORES PARA O CARREGAMENTO E DESCARGA DE UVAS.....	14
COLABORADORES DE DESCARGA SOBRE O REBOQUE.....	14
CHEFES DE EQUIPA.....	15
REFEIÇÕES NAS VINHAS.....	15
VEÍCULOS NECESSÁRIOS NA VINDIMA.....	16
POSIÇÃO DOS VINDIMADORES NAS LINHAS.....	17
RECOMENDAÇÕES ESPECIAIS PARA A RECEPÇÃO DE UVA NA ADEGA	19
RECOMENDAÇÕES GERAIS.....	19
OPERADORES DE EMPILHADOR.....	20
PORTA-PALETES / COLABORADORES NO CAIS DE RECEPÇÃO DE UVA E LAVADORES DE CAIXA.....	20
COLHEITAS DE AMOSTRAS E RESPONSÁVEIS DE CARGA.....	21
COLABORADORES NAS PESAGENS.....	21
ADEGUEIROS.....	21
PARCEIROS EXTERNOS.....	22
FORNECEDORES DE UVAS.....	22
RECOMENDAÇÕES ESPECIAIS NAS ÁREA DE FERMENTAÇÃO	23
ADEGUEIROS.....	23
TÉCNICOS DE LABORATÓRIO.....	23

NOTA PRÉVIA

No contexto da crise epidémica da Covid-19, a ANDOVI julga conveniente apresentar medidas específicas que podem ser implementadas e que vão ao encontro das recomendações da DGS para que se garantam as condições necessárias à proteção de saúde de todos os colaboradores durante o trabalho da vindima que se aproxima.

As recomendações aqui contidas podem a qualquer instante ser modificadas de acordo com a evolução da situação de saúde e as recomendações da DGS em vigor no momento da vindima.

Este guia não constitui, nem uma norma, nem um elemento regulador, nem cria nenhuma nova obrigação. Os elementos descritos são fornecidos para fins informativos e pretendem constituir um apoio às empresas para a organização das vindimas, neste contexto particular.

Cabe a cada agente económico avaliar a sua capacidade de cumprir as medidas propostas ou de adaptá-las, se necessário, em conformidade com as recomendações governamentais, com um objetivo principal: **proteger a saúde de todos os colaboradores tomando todas as medidas necessárias para esse fim.**

INFORMAÇÕES GERAIS COVID-19

Segundo a DGS, o novo coronavírus, designado SARS-CoV-2, foi identificado pela primeira vez em dezembro de 2019 na China, na cidade de Wuhan. Este novo agente nunca tinha sido identificado anteriormente em seres humanos. A fonte da infeção é ainda desconhecida.

Os **sinais e sintomas da COVID-19** variam em gravidade, desde:

- ↪ Ausência de sintomas (sendo assintomáticos);
- ↪ Febre (temperatura $\geq 38.0^{\circ}\text{C}$),
- ↪ Tosse,
- ↪ Dor de garganta,
- ↪ Cansaço,
- ↪ Dores musculares,
- ↪ Perda do olfacto (anosmia),
- ↪ Perda do paladar (em alguns casos),

nos **casos mais graves**:

- ↪ Pneumonia grave,
- ↪ Síndrome respiratória aguda grave,
- ↪ Septicémia,
- ↪ Choque séptico.

Estima-se que o **período de incubação da doença seja entre 1 e 14 dias** (tempo decorrido desde a exposição ao vírus até ao aparecimento de sintomas).

A COVID-19 transmite-se pessoa-a-pessoa por:

- ↪ **Contacto próximo com pessoas infetadas** (transmissão directa)
- ou
- ↪ **Contacto com superfícies ou objetos contaminados** (transmissão indirecta).

Contacto próximo com pessoas infetadas

Ocorre principalmente através de gotículas que contêm partículas virais que são libertadas pelo nariz ou boca de pessoas infetadas, quando tosse ou espirram, e que podem atingir diretamente a boca, nariz e olhos de quem estiver próximo.

Contacto com superfícies ou objetos contaminados

As gotículas podem depositar-se nos objetos ou superfícies que rodeiam a pessoa infetada e, desta forma, infetar outras pessoas quando tocam com as mãos nestes objetos ou superfícies, tocando depois nos seus olhos, nariz ou boca.

Existem também evidências sugerindo que **a transmissão pode ocorrer de uma pessoa infetada cerca de dois dias antes de manifestar sintomas.**

COMO SE PODE PROTEGER DO CORONAVÍRUS COVID-19?

COMO PROTEGER-SE E PROTEGER OS OUTROS?



Lave frequentemente as
mãos



Tussa ou espirre para o cotovelo
ou num lenço



Utilize o lenço uma única vez
e deite-o fora



Cumprimente sem apertar a
mão. Evite os abraços

Manter distância mínima de 1,5 metros



uns dos outros!

RECOMENDAÇÕES GERAIS

- ↪ **Difundir em larga escala as recomendações sanitárias definidas pelo período das vindimas**
- ↪ **Respeitar uma distância mínima de 1,5 a 2 metros entre as pessoas, em qualquer momento**
- ↪ **Sempre que possível, limitar ao máximo o número de pessoas com quem cada indivíduo poderá estar em contacto**
- ↪ **Garantir o respeito pelo cumprimento de regras na lavagem frequente das mãos**
- ↪ **Consciencializar os colaboradores para a necessidade de monitorizar o seu estado de saúde e alertar imediatamente a entidade empregadora em caso de dúvidas**

ORGANIZAÇÃO GERAL DA VINDIMA



DESLOCAÇÕES

TRANSPORTES COLETIVOS

- ↪ Sempre que possível (equipas locais em particular), favorecer transporte individuais e a chegada direta à vinha.
- ↪ Lembrar todos os funcionários que viajam sozinhos para assegurem eles próprios as medidas de precaução (higiene e distanciamento) a serem respeitadas desde o início do trabalho.
- ↪ No caso de uso de transportes colectivos salvaguardar os mesmos cuidados que transporte individual com maior preocupação em manter distanciamento social e uso obrigatório de máscara.

TRANSPORTE COLETIVO USADO DIARIAMENTE PELAS EQUIPAS PARA OS LOCAIS DE CAMPO

- ↪ Equipar os passageiros com uma máscara e respeitar a distância mínima de 1,5 metros (um assento ocupado no lugar de dois, afastado).
- ↪ Assegurar que cada passageiro faça uma lavagem das mãos antes de entrar no veículo (forneça gel ou solução hidroalcoólica).
- ↪ Evitar os ajuntamentos e fazer respeitar as distâncias de segurança sejam respeitadas na subida e na descida dos passageiros.
- ↪ Manter os mesmos veículos, tanto quanto possível, pelas mesmas equipas e atribuir um lugar a passageiro (a ser mantido durante toda a colheita).
- ↪ Garantir a ventilação frequente e, se possível, contínua. Limitar o uso de ar condicionado ao rigoroso mínimo.
- ↪ Garantir, usando um desinfetante, a limpeza diária do veículo e após cada turno. Quando possível, o histórico das operações de limpeza (dias e horários de passagem) pode estar afixado no veículo.



TRABALHADORES SAZONAIS/ PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

ACOLHIMENTO

- ↪ Evite os reagrupamentos e garanta a conformidade com a distância mínima de 1,5 metros para formalidades administrativas e de receção da documentação necessária (assinatura de contratos, verificação de identidade etc.).
- ↪ Respeitar rigorosamente as instruções de lavagem das mãos na chegada ao local: planear acesso imediato a um ponto de água equipado com sabão e papel toalha descartáveis ou, na sua falta, fornecer gel ou solução hidroalcoólica.

ASSINATURA DOS CONTRATOS

Para o cumprimento das formalidades administrativas:

- ↪ Organizar o espaço dedicado de forma a limitar o máximo possível os contactos (por exemplo: separação física em acrílico, respeito à distância mínima, etc.);
- ↪ Pedir a cada pessoa recebida para usar a sua própria caneta ou disponibilizá-las em quantidade suficiente;
- ↪ Evitar, tanto quanto possível, a troca de documentos de mão em mão (forneça uma bandeja/cesta para receber os documentos).
- ↪ Informar cada vindimador sobre as medidas essenciais de precaução à saúde que devem ser respeitadas.



ALIMENTAÇÃO

REFEITÓRIO/COZINHA/PREPARAÇÃO DAS REFEIÇÕES

- ↪ Respeitar rigorosamente as instruções de lavagem das mãos na chegada (verifique regularmente que os dispensadores de sabão e toalha de mão ou, na falta de água, o gel ou a solução hidroalcoólica sejam fornecidos e que caixas dedicadas estejam disponíveis).
- ↪ Equipar todo o pessoal designado para a preparação das refeições com máscaras.
- ↪ Se os funcionários envolvidos na preparação das refeições usarem luvas descartáveis, lembrar-lhes das instruções de lavagem das mãos antes e depois de usar luvas.
- ↪ Limitar a rotatividade de tarefas, tanto quanto possível: se possível, atribua uma tarefa específica e um espaço dedicado a todos para evitar interações/trocas. Garantir que cada pessoa, no final das suas tarefas, limpa o espaço com um produto desinfetante.
- ↪ Favorecer o uso pessoal de utensílios de cozinha (garantir uma limpeza sistemática após o uso, usando um produto desinfetante).
- ↪ Usar caixotes do lixo com dispositivo para uso não manual (pedal por. ex.)
- ↪ Para a entrega dos produtos necessários à preparação das refeições, forneça, se possível, uma zona de entrega, evitar o contacto com esses operadores de entrega de alimentação e deitar fora as embalagens nos contentores adequados.
- ↪ Se preparar refeições para levar, forneça uma área de entrega, se possível, e evite os contatos com o pessoal da entrega.

- ↪ Evitar, tanto quanto possível, utensílios partilhados, como saleiros, pimenteiros, jarros de água, etc. Caso sejam usados equipamentos coletivos (por exemplo, microondas, máquinas de café), disponibilizar nas proximidades, frascos de gel ou solução hidroalcoólica e toalhas de papel ou lenços descartáveis desinfetantes.
- ↪ Garantir a limpeza diária, utilizando um desinfetante, do espaço (pisos, móveis etc.) e de todas as instalações comuns (por exemplo, fornos de microondas, máquinas de café): prestar uma atenção especial às superfícies de contacto mais comuns (por exemplo, maçanetas das portas).
- ↪ Quando possível, deixar as portas de acesso abertas e definir um fluxo de circulação (por exemplo: se possível, em sentido único, estabelecer pontos de entrada e saída diferenciados).
- ↪ Arejar as salas fechadas, regularmente, (a cada 3 horas) durante 15 minutos. Quando isso é possível, o registo de limpeza (dias e horários de passagem) pode ser afixado dentro ou na entrada dos locais.
- ↪ Para lavar roupas de trabalho: se houver lavagem individual, fornecer aos funcionários recipientes descartáveis. Se houver lavagem coletiva, fornecer um recipiente específico para as roupas sujas.



ALOJAMENTO

QUARTOS

- ↪ Limitar a ocupação de quartos e dormitórios para garantir o cumprimento da distância mínima de 1,5 a 2 metros entre cada cama.
- ↪ Materializar a separação desses espaços instalando uma separação física (por exemplo: telas em contraplacado, acrílico ou película).
- ↪ Quando possível, atribuir os quartos de acordo com os laços familiares e / ou equipas de trabalho.
- ↪ Informar os ocupantes da necessidade de não trocar / emprestar seus pertences e equipamentos.
- ↪ Sensibilizar que necessitam de limpeza frequente (pelo menos diariamente) dos quartos, prestando atenção especial aos pontos de contacto (maçanetas das portas e janelas, interruptores, tomadas etc.). Fornecer os meios necessários de higiene e especialmente para a desinfeção de pontos de contacto, toalhas de papel descartáveis e gel ou solução hidroalcoólica ou toalhetes desinfetantes.
- ↪ Informar os ocupantes da necessidade de ventilar salas regularmente (ventilação de salas fechadas a cada 3 horas durante 15 minutos).

ESPAÇOS COLETIVOS

- ↪ Em todas as situações, verificar o respeito da distância mínima 1,5 a 2 metros.
- ↪ Respeitar rigorosamente as instruções de lavagem das mãos ao entrar nos locais: forneça acesso imediato a um ponto de água equipado com sabão e toalhas de papel descartáveis ou, na sua falta, fornecer gel ou solução hidroalcoólica.
- ↪ Evitar ajuntamentos.
- ↪ Se possível, organizar e demarcar um espaço de circulação unidirecional (corredores, salas).
- ↪ Garantir uma ventilação frequente do local: arejar regularmente (a cada 3 horas) quartos fechados durante 15 minutos.
- ↪ Deixar as portas (interiores e exteriores) abertas, o máximo possível.

- ↪ Garantir a limpeza frequente das instalações, usando um produto desinfetante (prestar uma especial atenção aos vários pontos de contacto: maçanetas das portas, corrimões de escadas, interruptores etc.). Quando possível, o registo de limpeza (dias e horários de passagem) pode ser afixado na entrada ou dentro das instalações.

SANITÁRIOS (CASAS DE BANHO- LAVATÓRIO, DUCHES, WC)

- ↪ Respeitar rigorosamente as instruções de lavagem das mãos ao entrar nas instalações sanitárias.
- ↪ Limitar o uso simultâneo de instalações sanitárias: quando possível, atribuir escalas horárias para cada sala de acesso a instalações sanitárias (excluindo WC) e limitar o acesso de cada pessoa alojada aos locais sanitários que lhe são atribuídos; em fila, garantir o respeito pela distância mínima; limitar o acesso simultâneo aos lavatórios.
- ↪ Pedir a cada pessoa que mantenha a limpeza e manutenção das instalações sanitárias (WC, duches e lavatórios) após a sua utilização (prestar uma atenção especial aos pontos de contacto (por exemplo: torneiras; chuveiro, botão de descarga da água, etc.). Fornecer os produtos necessários para esta limpeza (incluindo toalhas de papel e gel ou solução hidroalcoólica ou lenços desinfetantes, caixotes de lixo).
- ↪ Sensibilizar as pessoas para a necessidade de não partilhar produtos de higiene (gel de banho, champô, tubos de pasta de dente, etc.) e proibir o armazenamento desses produtos nesses locais.
- ↪ Garantir uma ventilação frequente dos locais: arejar regularmente (a cada 3 horas) quartos fechados durante 15 minutos.
- ↪ Garantir uma limpeza frequente: pelo menos diariamente, usando um produto desinfetante (realizar uma vigilância muito particular nos pontos de contacto). Sempre que possível, o registo da limpeza (dias e horários da passagem) pode ser afixado dentro ou à entrada dos locais.

RECOMENDAÇÕES ESPECIAIS NA VINHA



RECOMENDAÇÕES GERAIS

- ↪ Respeitar rigorosamente as instruções de lavagem das mãos na chegada antes de iniciar o turno, a cada pausa ou momento de sair da parcela: fornecer embalagens de água e de sabão ou, na falta deste gel ou solução hidroalcoólica, toalhas de papel descartáveis, além de contentores adequados e ao seu fornecimento regular.
- ↪ Respeitar rigorosamente as distâncias de segurança de 1,5 a 2 metros, inclusive durante os intervalos/pausas, e evitar ajuntamentos.
- ↪ Favorecer o uso individual das ferramentas, garantindo uma marcação visível e compreensível para todos (por exemplo: nome ou cor ou número) e assegurar a limpeza individual de cada ferramenta de colheita após o uso. Se as luvas são habitualmente usadas, verificar se não há trocas entre os funcionários, que cada funcionário lave as mãos depois de usar as luvas e as limpe diariamente. As próprias luvas tornam-se meios de transmissão, o risco de colocar as mãos no rosto é o mesmo que sem luva, o risco de contaminação é, portanto, igual ou até superior.
- ↪ Garantir a limpeza regular de todas as ferramentas e equipamentos compartilhados (ao assumir uma posição, durante cada transmissão de um indivíduo para outro e no final de um dia de trabalho).

Cada funcionário deve usar exclusivamente os seus equipamentos de protecção individual.



VINDIMADORES

- ↪ Adaptar a posição das equipas nas vinhas: se possível um vindimador de cada lado da linha com posições desencontradas para evitar o trabalho cara-a-cara. Em todos os casos, evitar a proximidade entre os vindimadores, garantindo o respeito da distância mínima de 1,5 a 2 metros. (Veja exemplos de posicionamento das equipas nas vinhas nas páginas 17 e 18).
- ↪ Quando possível, constituir equipas e pares que não serão alterados até novo aviso ou ordem (privilegiar o seu grupo também nos transportes, lugares de restauração e alojamentos).
- ↪ Favorecer o uso individual de ferramentas (tesoura, caixa) garantindo que cada vindimador faça a limpeza de cada ferramenta após o uso e ao sair da parcela (pelo menos, limpe com água limpa).



COLABORADORES PARA O CARREGAMENTO E DESCARGA DE UVAS

- ↪ Respeitar a distância mínima de 1,5 a 2 metros com os vindimadores durante cada descarga.
- ↪ Quando possível, atribuir material a cada um para uso durante o dia, executando antecipadamente uma marca com o nome e verificar a limpeza após a sua utilização (a cada intervalo e no momento de sair da parcela).
- ↪ Equipar cada transportador e descarregador com máscaras em situações em que a distância mínima de 1,5 metros não possa ser respeitada.



COLABORADORES DE DESCARGA SOBRE O REBOQUE

- ↪ Constituir pares que não serão alterados até novo aviso ou ordem (favorecer o seu grupo também nos transportes, lugares de restauração e alojamentos).
- ↪ Tendo em conta a impossibilidade de respeitar a distância de segurança de 1,5 metros (lugar da carga/local das caixas com duas pessoas), usar sempre uma máscara.



CHEFES DE EQUIPA

- ↪ O chefe de equipa deve confirmar que todos compreendem as medidas de segurança e as recomendações de saúde.
- ↪ Limitar as trocas de documentos: em todos os casos em que a entrega de documentos em papel não possa ser substituída (enviando um email, digitalização ou uma simples verificação sem a necessidade de manter o documento), evitar a troca de "mão a mão" (por exemplo: depositar o documento numa bandeja/cesta especificamente para essa finalidade ou usando um bolso) ou trocar os braços esticados para respeitar a distância mínima de 1,5 metros. Em caso de contacto com um documento, lavar as mãos após o contacto.
- ↪ Usar uma máscara para os chefes de equipa em todas as situações em que a distância mínima de 1,5 a 2 metros não possa ser respeitada.



REFEIÇÕES NAS VINHAS

- ↪ Quando possível, organize pausas alternadas, por turnos.
- ↪ Respeitar a distância mínima de pelo menos 1,5 metros.
- ↪ Respeitar rigorosamente as instruções de lavagem das mãos antes e depois da refeição.
- ↪ Forneça quantidades suficientes de garrafas de água individuais aos vindimadores (se possível, configurar uma marcação diferenciada por pessoa).
- ↪ Quando possível, privilegiar as refeições individuais e respeitar a distância mínima quando fizer a sua distribuição (ou equipar as pessoas responsáveis pela distribuição ou serviço com uma máscara); favorecer recipientes descartáveis (pratos e talheres) e fornecer um recipiente dedicado para descarte após o uso.
- ↪ Garantir a limpeza com um produto desinfetante dos veículos de transporte das refeições no início do dia e após cada viagem.



VEÍCULOS NECESSÁRIOS NA VINDIMA

Tratores, transporte de passageiros e cargas para logística, autocarro

- ↪ Sempre que possível, atribuir um veículo por motorista.
- ↪ Garantir a limpeza diária do veículo, utilizando um produto desinfetante (pontos de contacto em particular: volante, painel de controlo, maçanetas das portas, etc.). Sempre que possível, o registo das várias operações de limpeza (dias e horários de passagem) pode ser afixado dentro do veículo.
- ↪ No caso de uso compartilhado do veículo por vários motoristas, prever a desinfeção das superfícies de contacto entre os utilizadores (volante, manípulo da caixa de velocidades...) e fornecimento de lenços desinfetantes ou gel ou solução hidroalcoólica e toalhas de papel descartáveis.
- ↪ No caso de transporte de várias pessoas no mesmo veículo, equipar os passageiros com máscara e respeitar a distância mínima de pelo menos 1,5 metros (uma pessoa por linha no máximo, escalonado).
- ↪ Para a troca de documentos, evitar, se possível, a troca de mão em mão (por exemplo: depósito do documento numa bandeja/cesta específico para esse efeito ou o uso de uma bolsa) ou troca de braços esticados para respeitar a distância mínima de um metro. No caso de contacto com um documento, lavar as mãos após o contacto.

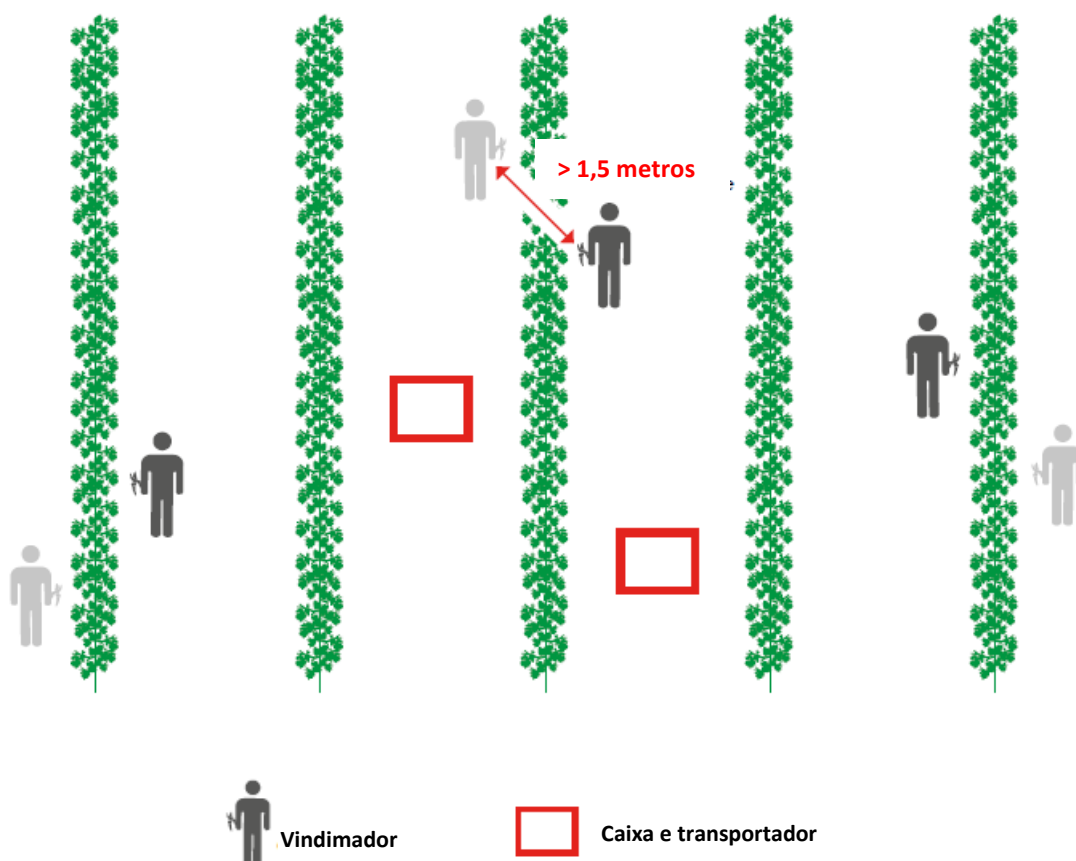


POSIÇÃO DOS VINDIMADORES NAS LINHAS

EXEMPLO DE POSICIONAMENTO NAS VINHAS

Esquemas meramente informativos. Outra organização pode ser definida desde que permita respeitar a distância mínima de pelo menos 1,5 metros e a ausência de trabalho face a face.

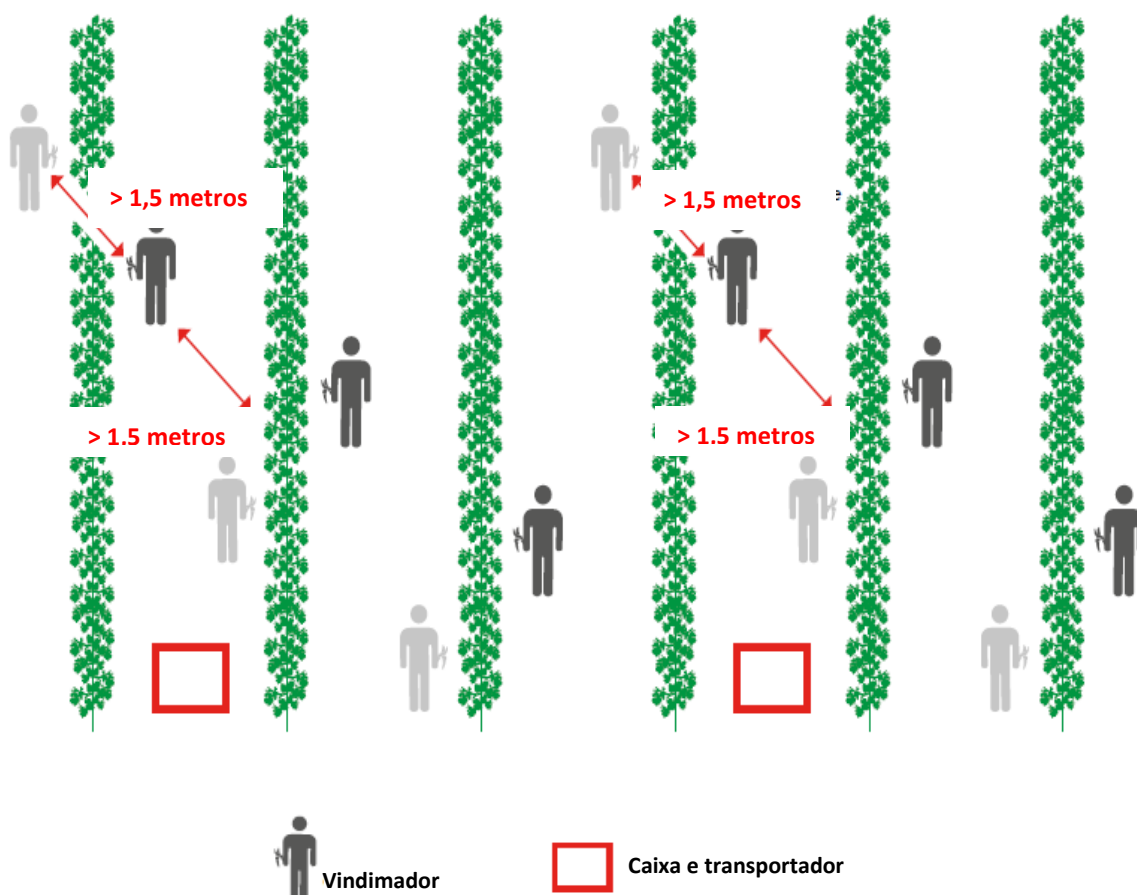
Organização de vindima feita com duas pessoas por linha com uma linha de separação



EXEMPLO DE POSICIONAMENTO NAS VINHAS

Esquemas meramente informativos. Outra organização pode ser definida desde que permita respeitar a distância mínima de pelo menos 1,5 metros e a ausência de trabalho face a face.

Organização de vindima feita com duas pessoas por linha sem linha de separação



RECOMENDAÇÕES ESPECIAIS PARA A RECEPÇÃO DE UVA NA ADEGA



RECOMENDAÇÕES GERAIS

- ↪ Respeitar rigorosamente as instruções de lavagem das mãos na chegada antes de iniciar o turno, a cada intervalo: fornecer o sabão e as toalhas de papel descartáveis ou, falta de água, gel ou solução hidroalcoólica, bem como contentores adequados. Garantir um fornecimento regular de todos esses materiais.
- ↪ Respeitar rigorosamente as distâncias de segurança (no mínimo 1,5 metros), inclusivé durante os intervalos, e evitar qualquer ajuntamento.
- ↪ Equipar os funcionários com uma máscara ou viseira em todas as situações em que a distância mínima de 1,5 metros não pode ser respeitada.
- ↪ Privilegiar o uso individual de ferramentas / dispositivos / veículos. Se possível, atribuir o equipamento individualmente para toda a duração da vindima, garantindo uma marcação visível e compreensível para todos (por exemplo: nome ou cor ou número). Em caso de uso compartilhado, efetuar uma limpeza, usando um desinfetante, entre cada utilizador (vigilância particular nos pontos de contacto e, em particular, para veículos, no local de condução: volante, manípulos, assento, controles de ajuste, manípulos, etc.).
- ↪ Para a passagem de cargas, praticar a instalação e a remoção para evitar a passagem direta entre os operadores.
- ↪ Assegurar uma limpeza regular das instalações (diariamente) e do equipamento (ao chegar ao local de laboração, após o contacto de um indivíduo com outro e no final do dia de trabalho). Para todo o material em contacto com uvas ou mostos, certifique-se de usar produtos adequados.
- ↪ Limitar o acesso à prensa a qualquer pessoa que não seja essencial para o seu bom funcionamento.



OPERADORES DE EMPILHADOR

- ↪ Se possível, atribuir empilhadores individualmente pela duração da colheita. No caso de uso compartilhado, fazer uma limpeza, usando um desinfetante, entre cada utilizador.
- ↪ Usar a máscara em todas as situações em que a distância mínima de pelo menos 1,5 metros não possa ser respeitada.
- ↪ Garantir a limpeza diária dos empilhadores, usando um desinfetante.



PORTA-PALETES / COLABORADORES NO CAIS DE RECEPÇÃO DE UVA E LAVADORES DE CAIXA

- ↪ Se possível, atribuir os porta-paletes individualmente para a duração da colheita. Em caso de uso compartilhado, proceder à sua limpeza com um desinfetante entre cada utilizador.
- ↪ Usar máscara ou viseira em todas as situações em que a distância mínima de um metro não possa ser respeitada.
- ↪ Evitar o uso dos porta-paletes por pessoal externo à empresa.
- ↪ Garantir a limpeza diária dos equipamentos porta-paletes, usando um produto desinfetante.
- ↪ Quando possível, limitar ao máximo o número de pessoas em contato direto com as caixas.
- ↪ Após cada sequência de manuseamento das caixas (descarregamento, carregamento, lavagem etc.), prosseguir com a lavagem das mãos ou, se necessário, luvas (fornecer os meios de higiene necessários).



COLHEITAS DE AMOSTRAS E RESPONSÁVEIS DE CARGA

- ↪ Usar máscara ou viseira em todas as situações em que a distância mínima de 1,5 metros não possa ser respeitada.



COLABORADORES NAS PESAGENS

- ↪ Garantir sempre que a distância mínima de pelo menos 1,5 metros entre o colaborador das entregas e o colaborador das pesagens é respeitada, materializando, se possível, a separação através de uma marcação no piso ou uma divisão física (por exemplo: o acrílico).
- ↪ Fornecer gel ou solução hidroalcoólica e toalhas de papel descartáveis nas proximidades da cabine de pesagem.
- ↪ Avaliar as possibilidades de limitar a troca de documentos em papel. Para todos os documentos essenciais (ex: guia de pesagem, guia de entrega), evitar, se possível, a troca de "mão em mão" (ex: depositar o documento numa bandeja ou cesta específica para o efeito, ou o uso de um bolso) ou trocar os braços estendidos para respeitar a distância mínima de 1,5 metros. No caso de contacto com um documento, lavar as mãos após o contacto.
- ↪ Limitar o acesso dos fornecedores à cabine de pesagem ao estritamente necessário.



ADEGUEIROS

- ↪ Quando possível, formar pares que não serão alterados até novo aviso/ordem.
- ↪ Usar máscara ou viseira em todas as situações em que a distância mínima de pelo menos 1,5 metros não possa ser respeitada.
- ↪ Após cada sequência de manuseamento das caixas, proceder à lavagem das mãos (colocar os meios de higiene necessários).



PARCEIROS EXTERNOS

- ↪ Se possível, comunicar previamente a empresas externas as instruções de higiene e segurança aplicáveis nas instalações.
- ↪ Se estes não tiverem equipamento próprio, equipar cada indivíduo com uma máscara em todas as situações em que a distância mínima de pelo menos 1,5 metros não possa ser respeitada (em particular no local de cargas e descargas).



FORNECEDORES DE UVAS

- ↪ Quando possível, antecipar e planificar a chegada dos fornecedores de uva à adega para evitar cruzamentos (por exemplo: pedir para prever e avisar da sua hora de chegada por SMS ou telefone).
- ↪ Pedir a cada fornecedor que permaneça no veículo enquanto aguarda a descarga.
- ↪ Antes da vindima, informar os fornecedores das regras específicas de descarga em vigor.
- ↪ À chegada de cada fornecedor, disponibilizar-lhes os meios de higiene necessários para a lavagem mãos (ponto de água no exterior e toalhas de papel e sabão descartáveis ou, na sua falta, gel ou solução hidroalcoólica).
- ↪ Usar máscara ou viseira em situações em que a distância mínima de pelo menos 1,5 metros não pode ser respeitada.
- ↪ Quando possível, limitar o acesso dos fornecedores dentro das áreas de receção e transformação de uva.
- ↪ Evitar, tanto quanto possível, o contacto direto da equipa da adega com os veículos dos fornecedores de uva.

RECOMENDAÇÕES ESPECIAIS NAS ÁREA DE FERMENTAÇÃO



ADEGUEIROS

- ↪ Quando possível, formar pares ou equipas que não serão alteradas até novo aviso/ordem.
- ↪ Limitar o acesso às cubas apenas a pessoas autorizadas.
- ↪ Usar a máscara em todas as situações em que a distância mínima de pelo menos 1,5 metros não possa ser respeitada.
- ↪ Garantir o uso individual do equipamento utilizado. No caso de uso compartilhado, verificar se cada utilizador procede à limpeza do equipamento após a sua utilização com um desinfetante (fornecer os meios de higiene necessários).
- ↪ Para todo o material em contacto com os mostos, usar produtos adequados.



TÉCNICOS DE LABORATÓRIO

- ↪ Usar a máscara em todas as situações em que a distância mínima de pelo menos 1,5 metros não possa ser respeitada.
- ↪ Limitar ao estritamente necessário os contactos com os operadores nas cubas.
- ↪ Garantir a lavagem das mãos após qualquer manuseamento (fornecer os meios de higiene necessários).

GUIA DE RECOMENDAÇÕES

COVID-19 – Vindimas em Portugal

JULHO 2020

PUBLICAÇÃO:

ANDOVI – Associação Nacional das Denominações de Origem Vitivinícolas

Adaptado de

GUIDE DE PRÉCONISATIONS SANITAIRES POUR LES VENDANGES EN CHAMPAGNE - COVID -19 | juin 2020
SGV, Union des Maisons de Champagne, La Coopération Agricole Grand Est