



MANUAL ABIO DE BOAS PRÁTICAS PARA PREVENÇÃO DO CORONAVÍRUS NA COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS ORGÂNICOS

*Uma contribuição coletiva aberta e em construção
na cadeia dos produtores orgânicos associados ABIO
e de iniciativas de outros coletivos no Brasil.*

MARÇO - 2020

Índice	2
Comercialização em tempos de coronavirus.....	3
Pra começo de conversa.....	4
Sobre luvas, máscaras, covid-19 e alimentos.....	5
Cuidados gerais.....	6
FEIRAS (1) - Os cuidados dos feirantes – medidas essenciais.....	7
FEIRAS (2) - Os cuidados dos feirantes - medidas recomendadas	8
FEIRAS (3) - Os cuidados dos consumidores.....	9
ENTREGAS DOMICILIARES - Os cuidados dos feirantes.....	10
ENTREGAS DOMICILIARES - Os cuidados dos consumidores.....	11
NAS UNIDADES DE PRODUÇÃO – Os cuidados antes e depois das entregas.....	12
A ABIO – um pouco da história.....	13
A ABIO – diretoria e coordenação.....	14

Como conciliar as medidas emergenciais para contenção do coronavírus – sobretudo o distanciamento social e a restrição da circulação de pessoas – com a necessidade de abastecimento da população e a subsistência dos agricultores familiares e microempreendedores orgânicos? E como fazer isso com a segurança requerida?

A elaboração deste manual visa basicamente a responder estas questões prementes e disseminar as iniciativas adotadas pelo coletivo dos associados ABIO na prevenção do novo coronavírus (Covid -19) em suas atividades de comercialização nas feiras orgânicas e entregas domiciliares.

Também pretende contribuir sobretudo com as ações dos governos e da sociedade no enfrentamento da crise humanitária trazida pela pandemia do coronavírus. Mas sobretudo proteger a Vida!

Buscou-se lastrear as orientações descritas no manual com as informações oficiais disponíveis nas plataformas dos órgãos de saúde, complementadas com a sistematização dos procedimentos adotados pelos agricultores/comercializadores para incorporar às suas atividades as recomendações de segurança individuais e coletivas.

Pra começo de conversa

O que é Covid-19 - O novo coronavírus é uma nova cepa do vírus (2019-nCoV) que foi notificada em humanos pela primeira vez na cidade de Wuhan, na China.

Principais sintomas - São principalmente respiratórios e semelhantes aos de um Resfriado - como febre, tosse seca ou com catarro espesso e dificuldade para respirar - mas podem evoluir para manifestações mais severas, como pneumonia.

IMPORTANTE: O novo coronavírus no entanto pode levar à morte, sobretudo em organismos fragilizados.

CUIDADO: Segundo dados da Fiocruz, a transmissão dos coronavírus costuma ocorrer por contato pessoal com secreções contaminadas, como gotículas de saliva, espirro, tosse, catarro. E também por contato pessoal próximo, toque ou aperto de mão, além de contato com objetos ou superfícies contaminadas, seguido de contato com a boca, nariz ou olhos”.

Sobre luvas, máscaras, Covid-19 e alimentos

Em Nota Técnica (N.15/2020/SEI/GGALI/DIRE2/ANVISA) a Agência Nacional de Vigilância Sanitária informa não haver nenhuma evidência de que o novo coronavírus possa ser transmitido por meio dos alimentos.

No mesmo documento aponta que luvas e máscaras descartáveis para evitar disseminação do corona vírus, em função dos usos incorretos, podem se converter em fatores de contaminação.

A Anvisa esclarece entretanto que um dos procedimentos mais eficazes para evitar a exposição ao vírus, por conta de suas características de contágio, é “redobrar os cuidados de higiene, particularmente a lavagem das mãos”, além evidentemente da desinfecção das superfícies (com detergentes, sabões ou desinfetantes)

O uso de máscara descartável, atualmente escassa até nos hospitais, é recomendado apenas para os profissionais de saúde ou por aqueles com suspeita de infecção. Em geral, as pessoas sem o treinamento adequado acabam tocando o rosto com mais frequência durante o uso da máscara, o que potencializa os riscos de contágio.

O mesmo acontece com as luvas, que criam uma falsa sensação de segurança. Além disso, o usuário acaba por negligenciar importantes condutas de higiene, como a própria lavagem das mãos, e se torna vetor da doença.

O teor completo da Nota Técnica pode ser acessado no site <http://portal.anvisa.gov.br/>

Cuidados gerais

- a) Siga as recomendações de isolamento e só saia de casa se for necessário;
- b) Mantenha distância mínima de 1m de outra pessoa;
- c) Evite cumprimentos: apertos de mãos, beijos e abraços
- d) Lave as mãos demoradamente com água e sabão com a máxima frequência;
- e) Evite tocar com as mãos a boca, nariz e olhos;
- F) Contenha espirro ou tosse com lenço descartável (descartando-o em lixeira adequada) ou braço (parte interna do cotovelo);
- g) Se apresentar febre ou tosse, fique em casa e observe os sintomas;
- h) Se sentir dificuldade respiratória procure atendimento médico de imediato;
- i) Se estiver em grupo de risco (idosos, hipertensos, diabéticos, portadores de deficiência renal crônica, doença cardiovascular, doença respiratória crônica ou fumantes) não vá às feiras, peça auxílio para isso ou use serviço de entrega em domicílio;
- j) Esclareça, se necessário, suas dúvidas em fontes confiáveis, como o Disque Saúde 136.

FEIRAS (1)

Os cuidados dos feirantes

MEDIDAS ESSENCIAS:

- a) Siga os CUIDADOS GERAIS de segurança listados anteriormente;
- b) Higienize os forros das barracas com álcool 70% antes de expor os produtos;
- c) Disponibilize álcool em gel para os clientes (é indispensável e obrigatório!)
- d) USE ÁLCOOL 70 EM GEL nas mãos em intervalos curtos e nas seguintes situações:
 - sempre que tocar alguma superfície sujeita a contaminação
 - após manipular dinheiro
 - antes e depois de usar a máquina de cartão
 - ao usar o celular e/ou objetos compartilhados
- e) Ao usar banheiros públicos capriche na lavagem das mãos com água e sabão e evite, após isso, contato com superfícies como maçanetas, corrimãos e afins;
- f) Não ofereça degustações dos produtos.

FEIRAS (2)

Os cuidados dos feirantes

MEDIDAS RECOMENDADAS:

- a) Organize o atendimento em sua banca para evitar ajuntamento de pessoas;
- b) Atenda a um cliente por vez;
- c) Troque o atendimento *self service* pelo *a la carte*. Ou seja: o cliente, em lugar de escolher os produtos, faz os pedidos e você o serve já pesados e embalados;
- d) Preferencialmente já traga os produtos porcionados e embalados;
- e) Tenha pessoas diferentes para manipular os produtos e para os pagamentos (dinheiro/cartão).
- f) Se houver só um atendente, disponibilize uma caixa aberta de dinheiro para o troco.
- g) Converse o mínimo necessário durante a trabalho na feira.
- h) Use protetor descartável (saquinho plástico) para envolver a máquina de cartão e o troque a cada operação, higienizando as mãos com álcool em gel a cada troca/descarte do invólucro.

- a) Siga os CUIDADOS GERAIS de segurança listados anteriormente
- b) USE ALCOOL EM GEL (também disponíveis nas barracas) na higiene das mãos em intervalos curtos e sempre que tocar alguma superfície sujeita a contaminação (como celular, máquina de cartão ou dinheiro);
- c) Respeite a organização do atendimento individualizado (para evitar proximidade física nas barracas);
- d) Evite manipular os alimentos;
- e) Dê preferência ao pagamento por transferência eletrônica ou cartão, evitando manipulação de dinheiro;
- f) Permaneça na feira pelo tempo mínimo necessário.
- g) Reduza as conversas na feira ao indispensável;

ENTREGAS DOMICILIARES

Os cuidados dos feirantes na entrega

- a) Estabeleça sempre que possível sistema de pagamento pela internet. Evite operações com manipulação de dinheiro;
- b) Use protetor descartável (saquinho plástico) para envolver a máquina de cartão e o troque a cada operação, higienizando as mãos com álcool em gel a cada troca/descarte do invólucro;
- c) Crie sistema de entrega sem contato físico (não repasse as mercadorias diretamente ao consumidor);
- d) Se usar caixas retornáveis, higienize-as antes de colocá-las de volta no veículo;
- e) Proceda a higienização do veículo a cada entrega, usando álcool nas áreas de contato manual (maçanetas, volante, alavancas, botões etc);
- f) Execute os procedimentos de higiene das mãos (na falta de água e sabão, use o álcool em gel) antes e após cada entrega;
- g) Reforce as medidas de higiene pessoal e veicular após sair do carro durante as entregas para fazer refeições ou usar banheiros.

ENTREGAS DOMICILIARES

Os cuidados dos consumidores no recebimento

- a) Dê preferência ao pagamento por transferência eletrônica ou cartão, evitando manipulação de dinheiro;
- b) Utilize o modo de entrega sem contato físico já disponível em serviços de delivery;
- c) Mantenha distância mínima de 1m do profissional de entrega;
- d) Se houver algum caso suspeito de infecção em sua residência, higienize as suas mãos com água e sabão ou álcool em gel, mantenha distância superior a 1m e use máscara para atender ao profissional de entrega, seguindo as instruções para uso e descarte corretos da máscara;
- e) Após o recebimento, repita os procedimentos de higienização das mãos e higienize também as mercadorias.
- f) Certifique-se de que o fornecedor segue procedimentos de segurança em toda a sua cadeia logística;
- g) Exija a apresentação dos certificados pelos fornecedores, se houver alegação da qualidade orgânica dos produtos.

NAS UNIDADES DE PRODUÇÃO

Os cuidados antes e depois das entregas

ANTES:

- a) Observe as boas práticas de higiene pessoal e ambiental;
- b) Use para acondicionamento e transporte dos produtos caixas plásticas higienizadas com água e sabão e solução de hipoclorito de sódio;
- c) Faça o manejo dos produtos, caixas e embalagens sobre bancadas impermeáveis e higienizadas com solução e hipoclorito de sódio;
- d) Higienize a caçamba do veículo de carga com água e sabão e solução de hipoclorito de sódio;
- e) Higienize os produtos agrícolas em água corrente;
- f) Embale as folhosas em saco plástico e as raízes e produtos com casca em sacos de papel;
- g) Se possível prepare para entrega os produtos já porcionados;
- h) Transporte a carga em compartimento fechado (baú, caçamba com capota ou reboque fechado).

DEPOIS:

- i) Repita a higienização do veículo (adicionando a desinfecção interna da cabine e maçanetas) e das caixas de entrega após o retorno a unidade de produção, adicionando;
- j) Coloque a roupa para lavar em separado das demais, de preferência fora da casa em local específico;
- k) Faça sua higiene pessoal (banho completo com água de sabão) antes de interagir com as pessoas da residência e/ou comunidade.

A ABIO

Um pouco da história

A Associação dos Agricultores Biológicos do Estado do Rio de Janeiro – ABIO foi criada em 1985 por um pequeno grupo de agricultores “alternativos” com o objetivo de contribuir para o crescimento do movimento orgânico no país.

Uma das instituições pioneiras na certificação participativa da qualidade orgânica no Brasil, a ABIO se credenciou como OPAC (Organismo Para Acreditação da Conformidade) e hoje congrega 45 grupos de produtores orgânicos em todas as regiões do estado, com cerca de 550 associados ativos.

Há 10 anos viu seu projeto de criar uma grande rede de venda direta ser concretizado, em parceria com a Prefeitura do Rio para criação do Circuito Carioca de Feiras Orgânicas. Isso permitiu a criação de um grande canal de comercialização para a produção orgânica do estado e a consequente expansão deste mercado local.

Atualmente a ABIO coordena 13 feiras orgânicas na cidade do Rio de Janeiro, com a participação de 41 grupos de comercialização solidária e envolvendo o trabalho de mais de 200 famílias de Produtores orgânicos. Outras centenas de produtores associados participam de feiras em suas regiões de origem e também abastecem a capital com entregas domiciliares.

A ABIO

Diretoria e Coordenação

Presidenta – **Ana Maria de Oliveira**

Vice-presidente – **Ghandi de Carvalho Pinto**

Diretor ADM-Financeiro – **João Pedro Dias Vieira**

Diretor Técnico – **Sakae Kagohara**

Diretor de Comercialização – **Aly N’Diaye**

Diretor de Comunicação – **Euler José Pires Dantas**

Coordenadora Executiva – **Cristina Brito Ribeiro**

Coordenador Técnico – **Manoel Beauclair**

Coordenadora ADM-Financeira – **Luísa Ribeiro**

Coordenadora de Comunicação – **Maria Emilia Melo**

Acesse nossas redes:

www.abiorj.org

<https://www.facebook.com/SPGABIO/>

<https://www.facebook.com/feirasorganicasabio/>

<https://www.instagram.com/abio.rj/>

<https://www.instagram.com/feirasorganicasabio/>

Rua doutor Júlio Otoni, 357/01
(Santa Teresa) Rio de Janeiro-RJ.

CEP: 20.241-400

(21) 3495-2898

abio@abiorj.org