Relacionadas ao ambiente de trabalho

Date : 31-05-2020

Circulação dentro e fora do estabelecimento:

- O acesso ao estabelecimento deverá ser controlado, evitando aglomeração. Demarcar com sinalização, no lado externo do estabelecimento, a distância de 1,5 metros entre as pessoas que ficarem nas filas aguardando para adentrar.
- Nas áreas de circulação interna dos estabelecimentos sempre demarcar com sinalização a distância de 1,5 metros que deve ser mantida entre um cliente e outro, incluindo quando forem pegar produtos em prateleiras ou afins e em filas de qualquer natureza;
- Só permitir a entrada de clientes se estiverem utilizando máscaras de proteção;
- Reduzir o fluxo e a permanência de pessoas (clientes e colaboradores) – uma pessoa por atendente, dentro do estabelecimento para uma ocupação de 4m² por pessoa;
- Limitar o número de funcionários ao estritamente necessário para o funcionamento do serviço;
- Os elevadores devem operar sempre com 1/3 de sua capacidade total. Se necessário, deve ser designado um colaborador utilizando máscara para organização da fila e entrada de pessoas, mantendo a distância mínima de 1,5 metros entre os usuários.

Limpeza e higienização

- Disponibilizar, na entrada do estabelecimento, lavatório com dispensador de sabonete líquido e papel toalha ou dispensador com álcool gel 70%, bem como nos sanitários e ainda, conter um tapete úmido com água sanitária ou hipoclorito de sódio;
- Realizar a higienização frequente, pelo menos antes e após uso de fones, aparelhos de telefone, mesas e outras superfícies;
- Realizar a higienização frequente das maçanetas, torneiras, corrimãos, mesas, cadeiras, teclados, computadores, botões de elevadores, telefones e todas as superfícies metálicas constantemente com álcool 70%;
- Reforçar os procedimentos de higiene de todos os ambientes, como depósitos, sanitários e áreas de circulação de clientes;
- Sistematizar a limpeza local (piso, balcão e outras superfícies). É recomendado desinfetantes a base de cloro para piso e álcool 70% para as demais superfícies, no mínimo três vezes ao dia, ou conforme necessidade;
- Intensificar a higienização dos sanitários existentes, sendo que o funcionário deverá utilizar os equipamentos de proteção apropriados (luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado). Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão, seguido de fricção com álcool 70% por 20 segundos. É preciso reforçar o correto uso das mesmas (não tocar com as mãos enluvadas em maçanetas, telefones, botões de elevadores, etc.);
- Os produtos químicos utilizados na limpeza e desinfecção dos ambientes e superfícies, devem ser devidamente registrados ou autorizados pela ANVISA.

Ventilação

- Manter o ambiente de trabalho com ventilação adequada, deixando portas e janelas abertas, mesmo que o ar condicionado esteja ligado;
- Evitar o uso de ar condicionado.

Bebedouros

- Não utilizar bebedouros coletivos;
- Caso possua bebedouro, os mesmos devem ser lacrados e não utilizados por trabalhadores ou clientes;
- Cada trabalhador deve portar de Squizze individual para água.

Ponto de acesso

- Caso o Estabelecimento possua mais de um ponto de acesso, definir apenas uma porta de entrada, com a devida sinalização.