

PROTOCOLO SANITÁRIO PARA FLEXIBILIZAÇÃO DA QUARENTENA

ESCRITÓRIOS

- Utilização de máscaras dos funcionários e frequentadores;
- Disponibilizar álcool em gel 70% para funcionários e clientes;
- O espaçamento entre as cadeiras e mesas dos funcionários deverá respeitar a distância mínima de 1,5metro;
- As mesas de trabalho e seus objetos devem ser limpos com solução desinfetante, no mínimo, duas vezes por dia;
- Elevadores são pouco ventilados e aglomeram pessoas nas horas de pico. Diante disso, não devem ter mais de 1/3 de sua capacidade ocupada;
- As janelas e portas devem estar, preferencialmente, sempre abertas;
- Manter limpos os componentes do sistema de climatização (bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e dutos) de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana e manter a qualidade interna do ar.
- Caso tenha refeitório, realizar a desinfecção das mesas e cadeiras, friccionando com pano seco e limpo embebido com álcool 70% por 20 segundos, ao final do período. Copos, xícaras e pratos de uso compartilhado devem ser trocados por itens descartáveis e estabelecer uso controlado para evitar aglomeração de funcionários;
- Se houver bebedouros: não colocar os lábios no bico ejetor de água; realizar desinfecção do equipamento com álcool 70% frequentemente. Preferencialmente disponibilizar copos descartáveis junto ao bebedouro e quando existirem dois bicos ejetores de água no bebedouro, recomenda-se inviabilizar o uso do bico ejetor pequeno, deixando em uso apenas o grande curvo e orientações de uso fixadas na parede, na frente do bebedouro;
- Orientar funcionários que, ao tossirem ou espirrarem, cubram a boca e o nariz usando os braços ou lenço descartável, evitando usar as mãos. Neste caso, as mãos devem ser lavadas com água e sabão.