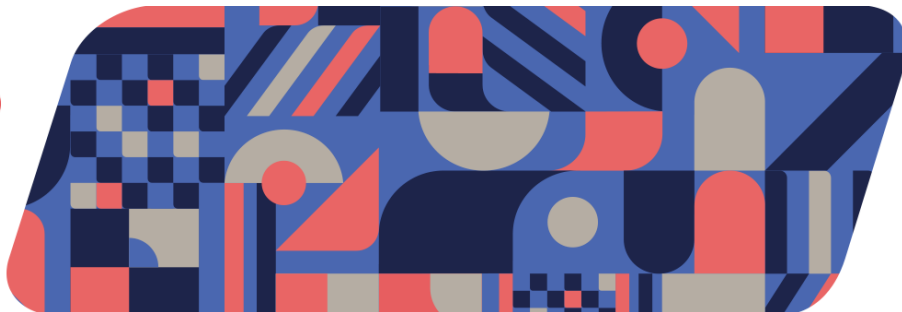


SINBI



Guia de orientações para as empresas

É importante que todos os empregadores criem seus planos de contingenciamento para lidar com Coronavírus, para isso o Sinbi disponibiliza essa cartilha orientativa.

Cada empresa deverá adaptar essas orientações, a fim de garantir um ambiente de trabalho seguro.

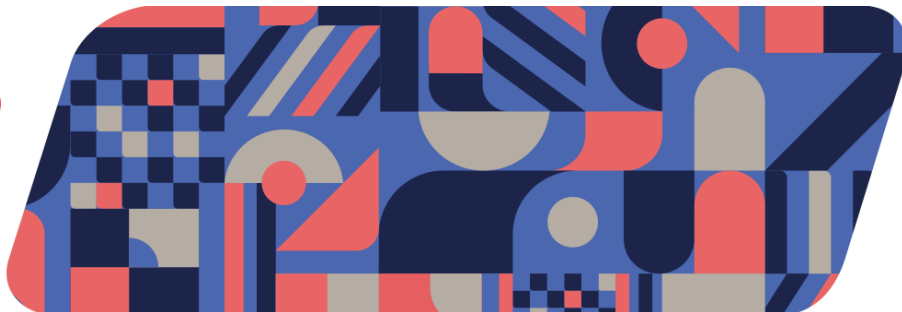
A empresa deve afastar do quadro laboral as pessoas que pertencem ao grupo de risco, a saber:

- Pessoas com idade igual ou acima de 60 (sessenta) anos;
- Gestantes;
- Pessoas com problemas cardiovasculares, respiratórios e hipertensos;
- Diabéticos;
- Pessoas que estiverem com sintomas de gripe, com tosse seca e outros sintomas que, por recomendação médica, deva se afastar por ser considerado como fator de risco;
- Portadores de doenças graves como câncer e HIV;

Local de trabalho

Defina se é possível estabelecer políticas e práticas de flexibilização do local e do horário de trabalho, por exemplo:

- criar turnos alternativos e múltiplos de trabalho, diminuindo o número de colaboradores dentro da unidade fabril, evitando concentração.
- Sempre que possível criar teletrabalho ou trabalho remoto.



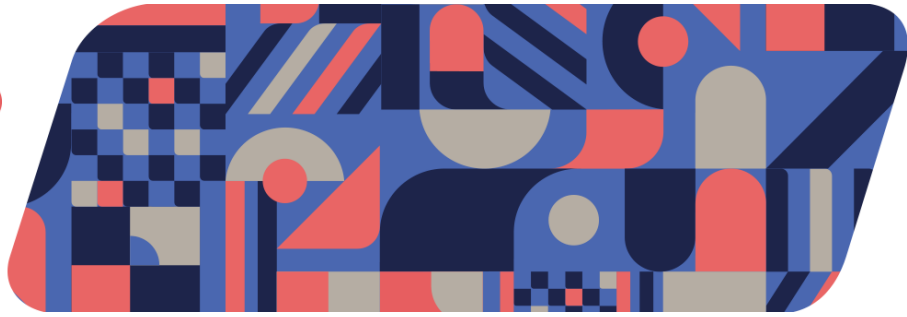
Reuniões

Estabelecer políticas e práticas no trabalho com menor aproximação e contato humano:

- Redução de reuniões presenciais, com estímulo de reuniões virtuais mesmo no ambiente da empresa;
- Sendo necessárias reuniões presenciais a orientação é que deverão ser realizadas ao ar livre, ou local bem arejado observando pequenos grupos de funcionários.
- Evitar viagens e deslocamentos.

Orientações de controle administrativo

- Sugerimos criar um Comitê interno de combate ao Coronavírus (coordenado pelo RH); esse comitê atuação preventiva para montar um plano de atuação orientativos com cartazes, panfletos, informativos, coleta de informações, orientação eficaz dos colaboradores sobre medida de prevenção necessária para evitar contaminação.
- As empresas deverão fornecer os EPI's mediante comprovação inequívoca de entrega assinada pelo colaborador e obrigatoriedade de uso diário e de forma correta.
- Orientação dos trabalhadores para que não haja contato físico como cumprimentos com aperto de mãos, abraços, beijos ou saudações que exijam esse contato.
- Evitar ao máximo a circulação desnecessária de pessoas dentro do setor fabril.

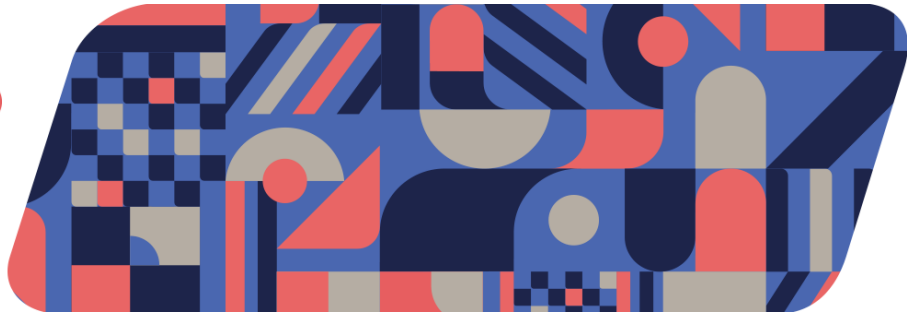


Orientações sobre controle de engenharia e segurança

- Havendo a possibilidade, deverá haver o espaçamento de no mínimo 01 (um) metro de distância entre um colaborador e o outro; lateral e frontalmente.
- É obrigatório o uso de máscaras de proteção. Seguindo o exemplo de algumas empresas da nossa comunidade sugere-se que confeccionem a máscara para os seus colaboradores e oriente o tempo de uso e cuidados com a higienização.
- Privilegiar a ventilação natural nos setores administrativo e produtivo, evitando ar condicionado.

Orientações sobre práticas de boa higiene e conduta

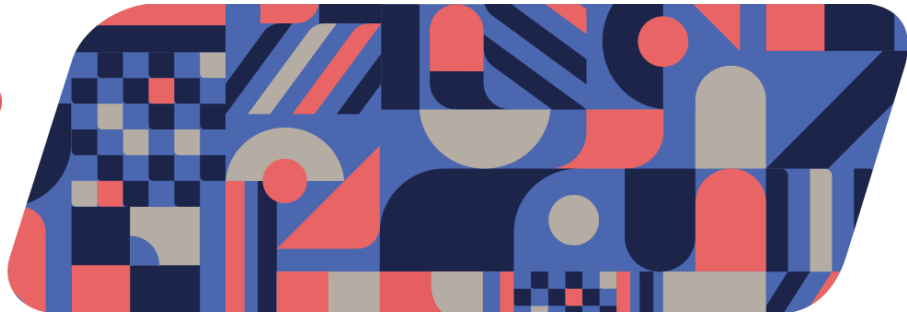
- Havendo possibilidade, aferir a temperatura dos colaboradores no início e próximo ao término da jornada, mantendo controle profilático.
- Criar e divulgar protocolos para identificação e encaminhamento de trabalhadores com suspeita de contaminação pelo novo Coronavírus, antes de ingressar no ambiente de trabalho.
- Afastar o colaborador no caso de confirmação do diagnóstico clínico conforme orientação do Ministério da Saúde e buscar possíveis colaboradores que tiveram contato com o mesmo.
- Instituir mecanismo para que os colaboradores sejam incentivados a reportar sintomas de doença em si ou em outros trabalhadores. Se o colaborador teve contato com pessoa diagnosticada com COVID-19, deve comunicar o fato à empresa.



- A empresa deverá orientar os colaboradores a realizar sua assepsia, isto antes do início dos trabalhos, após o retorno do almoço e ao deixarem seu trabalho; deverão lavar as mãos com sabonete líquido e ou realizar a higienização com álcool gel 70, mãos e antebraços.
- Disponibilizar lenços descartáveis, toalhas de papel e lixeiras para descartá-los.
- Definir um único local onde será descartado todo o material de higienização. O responsável por coletar o material descartado deverá estar devidamente protegido com luvas e máscara.
- Disponibilizar em todas as bancadas, e próximos às máquinas, recipientes contendo álcool gel 70% para que, de tempo em tempo, os colaboradores possam realizar a sua respectiva higienização, como também das ferramentas, utensílios, superfícies e os locais nas máquinas onde há a necessidade de utilização das mãos para o acionamento ou apoio para a execução dos trabalhos.
- Desinfetante de Superfície para substituir álcool gel – preparo: Compre em uma drogaria uma água oxigenada 10 volumes(100ml) e dilua em meio litro de água, se a água oxigenada for de 20 volumes (100ml) diluir em um litro de água e se for de 30 volumes (100ml) diluir em 1,5 litros de água.
- Com essas diluições você terá uma solução de peróxido de hidrogênio a 0,5%.
- A limpeza de todos os ambientes onde há circulação de pessoas, pisos dentro do setor fabril, com produtos à base de cloro ou outros aprovados pela vigilância sanitária, que comprovadamente realizem a desinfecção de ambientes, devendo esta ser feita pelo menos uma vez antes da circulação de pessoas e após o final do expediente.

Utilização de Cloro: A cada 1 porção de cloro usar para 19 de água

SINBI



- Nos vestiários/banheiros deverá haver recipientes próprios com sabonete líquidos e papel toalha, para que os colaboradores possam lavar e secar mãos e antebraços sempre que necessário.
- Os banheiros e ou Vestiários deverão ser lavados e higienizados algumas vezes durante o dia, com produtos à base de cloro, para garantir a perfeita higienização.

Utilização de Cloro: A cada 1 porção de cloro usar para 19 de água.

- Os refeitórios deverão ser lavados e higienizados antes e depois das refeições, mantendo no refeitório, recipientes com sabonete líquido e papel toalha, para que os colaboradores possam lavar as mãos.

Utilização de Cloro: A cada 1 porção de cloro usar para 19 de água

- Todas as pessoas que adentrarem a empresa ou o recinto fabril, ou aqueles que se deslocarem para a realização de tarefas externas, ao seu retorno deverão realizar a higienização das mãos e antebraços, como também os recipientes ou outro ferramental que possa ter trazido para a execução das atividades.

Orientações para práticas quanto às refeições

- Proibir o compartilhamento de copos, pratos e talheres não higienizados, bem como qualquer outro utensílio de cozinha.
- Promover nos refeitórios maior espaçamento entre as pessoas na fila, orientando para que sejam evitadas conversas.
- Espaçar as cadeiras para aumentar as distâncias interpessoais. Considerar aumentar o número de turnos em que as refeições são servidas, de modo a diminuir o número de pessoas no refeitório a cada momento.

SINBI



Orientações para uso de máscaras e/ou EPIs

- Os trabalhadores devem ser orientados sobre o uso correto da máscara e descarte adequado das mesmas.
- A máscara nunca deve ser compartilhada entre trabalhadores.
- Para as funções que exijam a utilização do EPIs – Equipamento de Proteção Individual, no caso de máscaras, deverá haver a substituição desta com maior frequência, conforme o tempo informado pelo fabricante e orientar o colaborador na utilização correta, mantendo-as seguras de contaminação após o seu uso, da mesma forma orientar todos os colaboradores na utilização e higienização dos protetores auriculares e sua conservação e guarda corretamente.