Segurança no Trabalho: Kit de ferramentas sobre COVID-19 para Edifícios de Escritórios

Estamos aqui para ajudar.

Neste período sem precedentes, algumas regiões mantêm-se em quarentena, outras começam a reabrir após semanas de confinamento. Ainda não existem certezas sobre como serão os locais de trabalho e a sociedade, e os gerentes estão preocupados em proteger os seus colaboradores da COVID-19, enquanto servem os seus clientes e as necessidades fundamentais.

Os gerentes de estabelecimentos têm a função de preparar os edifícios de escritórios para os funcionários que estão de regresso ao trabalho. Têm de garantir que dispõem do equipamento adequado e que todos os produtos estão disponíveis para instituir elevados padrões de higiene, assim como o protocolo de limpeza adequado para ajudar a resolver as preocupações dos colaboradores em relação à infeção.

Na Tork, há mais de 50 anos que estamos, e continuaremos a estar, empenhados em melhorar a higiene em estabelecimentos pelo mundo fora, desenvolvendo e produzindo soluções de higiene completas e software de limpeza digital.

Com este guia, queremos partilhar os nossos conhecimentos e facultar orientações concretas sobre como executar uma higiene das mãos e limpeza de superfícies adequada para ajudá-lo a si e aos seus funcionários a manterem-se saudáveis, enquanto mantêm o seu negócio em funcionamento.

Esperamos que possa reabrir o seu escritório de forma responsável e sustentável, mantendo-se a si, aos seus colaboradores e clientes em segurança e saudáveis.

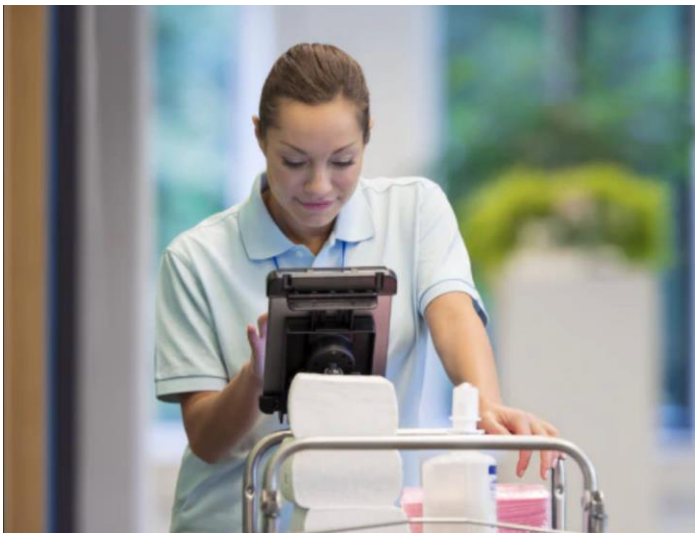
Atentamente,

Anna Königson Koopmans
Diretora de Marketing – Escritórios
Essity Professional Hygiene

COVID-19

À medida que os edifícios de escritórios reabrem, as equipas focam-se na prevenção da transmissão da COVID-19 e em garantir que os funcionários doentes ficam em casa. A COVID-19 pode ser transmitida através de gotículas produzidas quando um funcionário infetado tosse ou espirra. Também poderá transmitir-se através de superfícies ou objetos contaminados.

Seguir protocolos de higiene das mãos adequados, realizar limpezas de rotina e procedimentos de desinfeção e colocar estrategicamente dispensadores nas suas instalações, pode ajudar a reduzir a transmissão da COVID-19. Este kit de ferramentas faculta os recursos necessários para o ajudar a reforçar as melhores práticas no seu escritório durante este surto e no futuro.



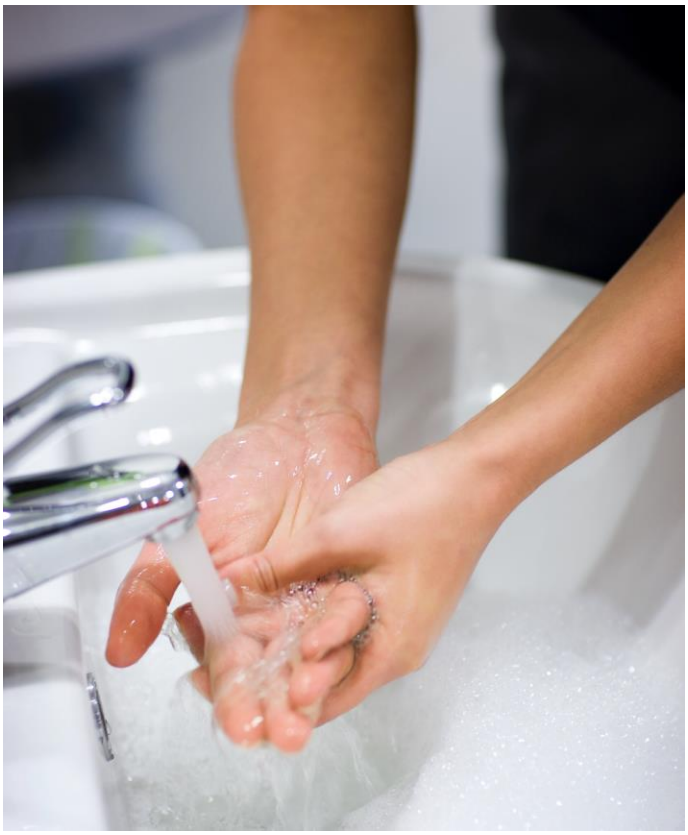
Como pode a COVID-19 ser transmitida no seu escritório?

Através do ar ao tossir e espirrar

Contacto pessoal próximo, como tocar ou aperto de mão

Ao tocar num objeto ou superfície com vírus e, de seguida, tocar na boca, nariz ou olhos

Higiene das mãos



Cerca de 70% dos escritórios são criados em “open space”, o que os torna um desafio para evitar a transmissão do vírus que causa a COVID-19. Num ambiente de escritório, tocamos em diversas superfícies, tais como, teclados, rato do computador e telefones, que podem estar contaminados com agentes patogénicos.

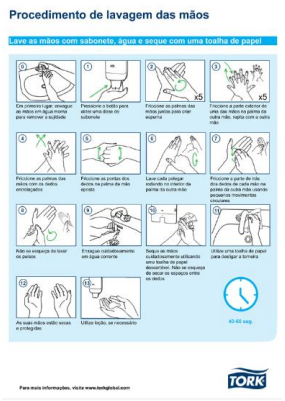
Por isso, é mais importante do que nunca praticar uma higiene das mãos adequada. Os funcionários devem lavar as mãos frequentemente e de forma adequada ao longo do dia, mas especialmente:

- Após assoar o nariz, tossir ou espirrar
- Antes e após a preparação e ingestão de alimentos
- Após a utilização da casa de banho ou tocar em lixo

Certifique-se de que disponibiliza aos seus funcionários instalações limpas e bem abastecidas para lavagem das mãos, bem como desinfetante para as mãos.

Pode promover uma higiene das mãos adequada nas suas instalações de diversas formas, incluindo a colocação de avisos na zona de lavatórios, casas de banho e outras zonas de tráfego elevado. Em baixo encontra algumas ferramentas e informações para incentivar a lavagem das mãos e técnicas de desinfeção adequadas para funcionários.

Recursos



Procedimento de lavagem das mãos

Transferir

Procedimento de desinfeção das mãos

Transferir

Limpeza de superfícies

Os funcionários de escritórios podem contrair COVID-19 ao tocar em superfícies contaminadas com o novo coronavírus, por isso, as superfícies de contacto elevado devem ser desinfetadas com frequência, para ajudar a reduzir a transmissão da infeção. Aqui encontra algumas recomendações para limpeza das diferentes áreas no seu edifício:

- **Geral:** zonas de tráfego elevado com superfícies de contacto frequente devem ser a prioridade e limpas com frequência. Utilize panos de limpeza descartáveis e mude-os com frequência. Certifique-se de que os seus funcionários de limpeza dispõem de equipamento de limpeza eficaz e vestuário de proteção. Disponibilize toalhetes de limpeza descartáveis para que os funcionários possam limpar zonas específicas, quando necessário.

- **Receção:** limpe regularmente as superfícies de elevado contacto, tais como, maçanetas, ecrãs táteis e botões de elevador. Mantenha as soluções de limpeza nas proximidades para tornar a limpeza uma tarefa simples.

- **Escritório:** limpe com frequência o equipamento partilhado de contacto elevado, tal como, teclados, ratos de computador, impressoras e telefones e certifique-se de que a limpeza de superfícies é realizada regularmente. Disponibilize toalhetes de limpeza descartáveis para que os funcionários limpem o seu espaço pessoal quando necessário.

- **Casas de banho:** comece a limpeza focando-se em superfícies com menos sujidade e termine com as sanitas e pavimento. Use mais do que um toalhete para evitar a transmissão de germes. As esfregonas e esponjas podem reter microrganismos, por isso, os funcionários de limpeza devem considerar soluções descartáveis.

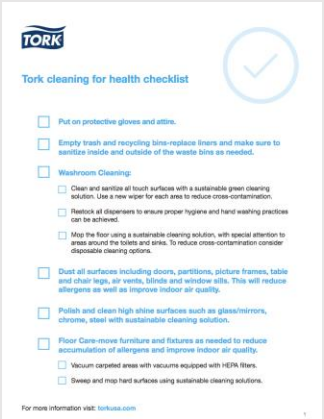
- **Zonas de pausa:** limpe primeiro as superfícies com menos sujidade e o pavimento no fim. As superfícies gordurosas devem ser limpas com água quente e detergentes de limpeza profissional antes de serem desinfetadas.

Em baixo pode encontrar recursos adicionais que o ajudam a garantir que o seu edifício de escritórios se mantém seguro para quem lá trabalha.

Recursos

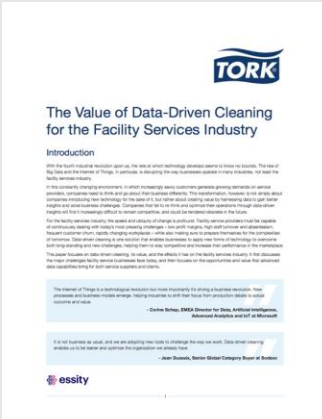
Problemas de higiene em ambientes de "open office"

Transferir



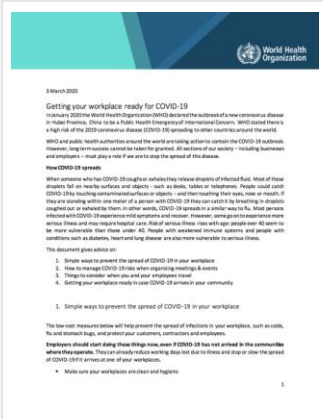
Lista de verificação de limpeza para saúde Tork

Transferir



A mais-valia da limpeza orientada por dados

Saiba mais



Preparar o seu local de trabalho para a COVID-19

Saiba mais

Edifícios mais saudáveis

À medida que os funcionários regressam aos seus escritórios, a sua segurança e bem-estar é uma prioridade para todos nós. Os gerentes de estabelecimentos podem ajudar a gerir o risco de infeção ao promover boas práticas de higiene das mãos e limpeza, com uma maior frequência e de forma diferente do passado.

Disponibilizar soluções de limpeza e higiene

Os próprios funcionários serão mais proativos em garantir a higiene das superfícies, por isso, disponibilize soluções que permitam aos funcionários limpar teclados e outras superfícies de escritório partilhadas, quando necessário.

Fazer adaptações operacionais

Faça adaptações operacionais para limitar o contacto entre funcionários no seu edifício de escritórios da forma seguinte:

- **Alargando o horário de funcionamento e pedindo aos funcionários que trabalhem no escritório por turnos.** Aumente o tempo entre turnos para reduzir o contacto e limpe as superfícies de elevado contacto.
- **Fazendo escalas de horários de partida e de chegada.** Reduza o volume de pessoas que entram e saem em zonas como o lobby, elevadores e zonas de pausa.
- **Alternando entre dias de trabalho à distância e de trabalho no local.** Apenas metade dos seus funcionários deve estar no escritório num determinado dia da semana.
- **Fazendo escalas das estações de trabalho.** Sempre que possível, faça escalas das estações de trabalho no escritório para separar fisicamente os funcionários.
- **Limitar reuniões presenciais.** As reuniões devem ser realizadas de forma virtual, sempre que possível. Para reuniões presenciais necessárias, os funcionários devem praticar o distanciamento físico e uma higiene das mãos adequada.

Incentivando à utilização de equipamento de proteção

Certifique-se de que disponibiliza equipamento de proteção sempre que necessário, como máscaras e toalhas de mãos em papel, para quem apresenta sintomas como nariz a pingar ou tosse, para além de papeleiras com tampa para uma eliminação higiénica das toalhas.

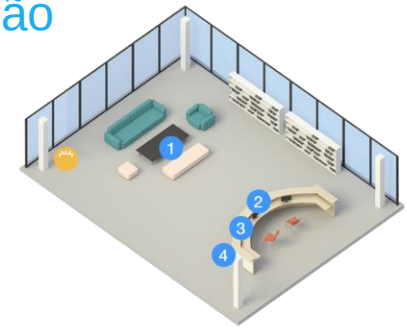
Para os gerentes dos estabelecimentos e prestadores de serviços, a higiene de elevada qualidade é um novo padrão. Temos a oportunidade não só de cumprir, mas exceder as expectativas e permitir que os funcionários desempenhem um papel ativo na higiene do local de trabalho.

Recomendações para colocação de dispensador

À medida que os funcionários regressam ao local de trabalho durante a pandemia de COVID-19, reforce a higiene das mãos adequada através da colocação estratégica de dispensadores para higiene das mãos. Certifique-se de que coloca o equipamento de limpeza facilmente visível e acessível em zonas onde exista um fluxo normal de funcionários. Os funcionários não devem ter de sair do seu percurso para ter acesso aos dispensadores. Compreendemos que todos os escritórios são diferentes, por isso, encontra aqui princípios de orientação para as áreas do seu escritório.

Zonas de receção

1. Guardanapos
2. Desinfetante
3. Lenços faciais
4. Papeleiras



Salas de conferências

1. Desinfetante para mãos
2. Guardanapos
3. Lenços faciais
4. Panos de limpeza
5. Papeleiras

Áreas de escritórios

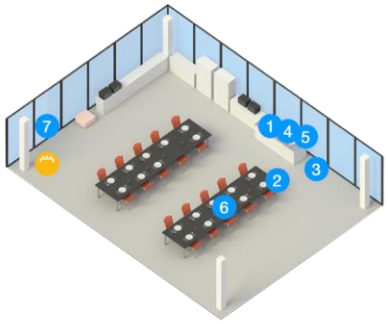
1. Desinfetante
2. Papeleiras
3. Lenços faciais
4. Panos de limpeza
5. Guardanapos

Casas de banho

1. Papel higiénico
2. Toalhas de mãos
3. Sabonete
4. Papeleiras
5. Protetores descartáveis para assento de sanita
6. Desinfetante
7. Lenços faciais

Zonas de pausa e kitchenettes

1. Sabonete
2. Desinfetante
3. Papeleiras
4. Toalhas de mãos
5. Panos de limpeza
6. Guardanapos
7. Lenços faciais



Higiene no escritório

Para mais informações sobre a importância da higiene das mãos e limpeza no seu escritório durante o surto de COVID-19 e de futuro, visite a nossa página de recursos “Higiene no escritório”.

Saiba mais

TORK Think ahead.

Produtos e soluções inovadoras da Tork

Trabalhamos com especialistas na sua área para compreender em que consiste o seu trabalho e para saber como satisfazer as necessidades e exigências do seu negócio. Por isso, podemos ajudá-lo a tornar a sua vida profissional mais simples e a otimizar os processos.

552500 552550 100585 561500 520501 680000 472242

Dispensador				
Nº Art.	Nome	Sistema	Cor	CONS/TRP
552500	Tork PeakServe® Toalhas de Mãos Continuous™	H5	Branco	1
552550	Tork PeakServe® Mini Toalhas de Mãos Continuous™	H5	Branco	1
561500	Tork Dispensador para Sabonete em Aerosol	S4	Branco	6
680000	Tork SmartOne® Dispensador Papel Higiénico	T8	Branco	1

Recarga				
Nº Art.	Nome	Sistema	Característica	Serviços/TRP
100585	Tork PeakServe® Toalhas de Mãos Continuous™	H5	Branco	4.920 serviços
520501	Tork Sabonete em Aerosol Suave	S4	Aroma fresco	15.000 dosis
472242	Tork SmartOne® Papel Higiénico	T8	Branco	6.900 serviços

Área da casa de banho

Promover e assegurar a higiene na área da casa de banho para que o pessoal de escritório e de limpeza se sinta confortável e seguro

Produtos Tork:

- A implementação de um programa de higiene em todas as instalações do escritório pode ajudar a reduzir a contaminação cruzada entre os seus trabalhadores e o pessoal limpeza
- Os dispensadores são totalmente protegidos, assegurando um elevado nível de higiene no local, protegendo os seus convidados de qualquer risco de contaminação[1]

272900 272901 15830 12830 477352 474504

Dispensador				
Nº Art.	Nome	Sistema	Cor	CONS/TRP
272900	Tork Xpressnap® Fit Mesa Dispensador Guardanapo	N14	Preto	4
272901	Tork Xpressnap® Fit Balcão Dispensador Guardanapo	N14	Preto	1

Recarga				
Nº Art.	Nome	Sistema	Cor	Serviços/TRP
15830	Tork Xpressnap® Fit Guardanapo Branco para Dispensador	N14	Branco	4.320 serviços
12830	Tork Xpressnap® Fit Guardanapo Natural para Dispensador	N14	Natural	4.320 serviços
477352	Tork Guardanapo Dinner Natural		Natural	1.800 serviços
474504	Tork Individuais Kraft		Natural	2.500 serviços

Sala de jantar e corredores

- A Tork pode fornecer produtos e soluções que podem permitir uma experiência de aprendizagem
- Dispensadores higiénicos, duráveis e fáceis de limpar que reduzem o tempo de manutenção e protegem os guardanapos da sujidade e salpicos[1]

[1]Os produtos da Tork obtiveram as seguintes certificações: Ecolabel, FSC, Ecarf, Contacto alimentar e compostabilidade. Verificar cada produto individualmente.