

CHECKLIST PARA RETOMADA SEGURA DAS ATIVIDADES

EMPRESAS E CLIENTES JUNTOS NO COMBATE A COVID-19

Olá empresário(a),

Agora que você já conhece os principais protocolos e dicas para a retomada, chegou o momento de conferir se está tudo pronto para abrir as portas.

Preencha o checklist abaixo e certifique-se de que todas as medidas foram tomadas para garantir a segurança de clientes, colaboradores e famílias. Se cada um fizer a sua parte, logo venceremos o desafio da Covid-19.

Saiba mais em: www.sebrae.com.br/retomada

PROCEDIMENTOS DE HIGIENE E SEGURANÇA:

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> 1- Área de chegada no seu ambiente de produção, com álcool em gel para higienização das mãos e medidas para higienização das solas do sapato como um borrifador com álcool 70% ou tapete com desinfetante definida e organizada. | <input type="checkbox"/> 9- Limpeza e desinfecção pré-abertura realizada. |
| <input type="checkbox"/> 2- Espaço reservado para guardar bolsas e itens pessoais e (dos colaboradores, quando houver) definido e limpo. | <input type="checkbox"/> 10- Equipamentos de ventilação revisados e higienizados. |
| <input type="checkbox"/> 3- Escala de limpeza e desinfecção dos ambientes de produção (bancadas e ferramentas) definida. | <input type="checkbox"/> 11- Termômetro infravermelho providenciado (quando houver exposição em feiras e eventos). |
| <input type="checkbox"/> 4- Colaboradores (quando houver) orientados e treinados quanto às regras e protocolos. | <input type="checkbox"/> 12- Máscaras para colaboradores providenciadas. |
| | <input type="checkbox"/> 13- Máscaras descartáveis para clientes providenciadas. |
| | <input type="checkbox"/> 14- Álcool em gel disponibilizado nas áreas de entrada no ambiente de produção. |

- 5- Toalhas de papel em banheiros e refeitórios providenciadas.
- 6- Adesivos no chão para demarcação da distância mínima instalados.
- 7- Novas regras de funcionamento e escala de trabalho definidas.
- 8- Material de sinalização e comunicação com orientações ao cliente providenciado.
- 15- Escala de limpeza e desinfecção da oficina de produção e banheiros definida.
- 16- Adaptação de copa e refeitórios realizada.
- 17- Procedimentos de limpeza da maquineta de cartão definidos.
- 18- Procedimentos para destinação do lixo definidos.

QUANTO AOS CUIDADOS COM FORNECEDORES E RECEPÇÃO DE MERCADORIAS:

- 1- Área reservada para recepção de mercadorias, estoques e outros insumos definida.
- 2- Escala de limpeza pelo menos 2 vezes ao dia da área estabelecida.
- 3- Horários de recebimento de fornecedores definidos.
- 4- Informações das recomendações de segurança aos fornecedores adotadas e comunicadas.
- 5- Álcool em gel disponibilizado nas áreas de entrada e medidas para higienização das solas do sapato como um borrifador com álcool 70% ou tapete com desinfetante definido e organizado.