

EVENTOS CULTURAIS

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:

- 1- Área de chegada no seu ambiente de produção definida e organizada, com álcool em gel para higienização das mãos e medidas para higienização das solas do sapato como um borrador com álcool 70% ou tapete com desinfetante.
- 2- Espaço reservado para guardar bolsas e itens pessoais e dos colaboradores definido e limpo.
- 3- Escala de limpeza e desinfecção dos ambientes de produção (bancadas e ferramentas) definidas.
- 4- Colaboradores orientados e treinados quanto às regras e protocolos.
- 5- Toalhas de papel em banheiros e refeitórios providenciadas.
- 12- Termômetro infravermelho providenciado.
- 13- Máscaras para colaboradores providenciadas.
- 14- Máscaras descartáveis para clientes providenciadas.
- 15- Álcool em gel disponibilizado nas áreas de entrada nos ambientes.
- 16- Escala de limpeza e desinfecção de banheiros definida.
- 17- Barreiras de vidros nos caixas/bilheterias instaladas.
- 18- Procedimentos de limpeza da maquineta de cartão definidos.

- 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.**
- 9- Limpeza e desinfecção pré-abertura realizadas.**
- 10- Área reservada para recepção de colaboradores definida.**
- 11- Equipamentos de ventilação revisados e higienizados.**
- 19- Procedimentos para destinação do lixo definidos.**
- 20- Placas de sinalização com as orientações de segurança instaladas.**
- 21- Número máximo de pessoas em ambientes fechados estabelecido.**
- 22- Escala de limpeza de pontos de grande contato como corrimões, banheiros, maçanetas, terminais de pagamento, elevadores, mesas, cadeiras etc. Estabelecida.**
- 23- Novos procedimentos fiscalizados.**
- 24- Tempo médio de visitas estabelecido.**

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 adotadas e comunicadas aos fornecedores.**
- 5- Álcool em gel disponibilizado nas áreas de entrada e medidas para higienização das solas do sapato com um borrifador com álcool 70% ou tapete com desinfetante.**