

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- As feiras livres estão sendo realizadas em ambientes amplos, de preferência ao ar livre, com um bom fluxo de ar.
- 2- O feirante está higienizando o veículo de transporte utilizado para a feira, com atenção especial para os pontos críticos de contato, como: maçaneta externa, chaves, interior da porta, encosto de braço, cinto de segurança, volante, câmbio, freio de mão, painel etc.
- 3- Na feira existe um espaço com água corrente e sabão para uso dos feirantes e dos clientes.
- 4- O feirante tem em sua barraca álcool gel para uso dos seus clientes
- 8- Há um controle para manter a distância mínima de segurança de 1,5 metros entre os clientes e feirantes
- 9- Para a venda em delivery, a feira possui um local específico para atendimento a esse público.
- 10- O ambiente da feira possui cartazes com orientações para que os clientes utilizem bolsas, sacolas ou carrinhos próprios para transportar os produtos para casa, evitando o contato com rolos ou maços de sacolas.
- 11- Na feira há informativos aos clientes sobre a importância de higienizar as frutas, legumes e verduras em água corrente e solução de água sanitária ou produto similar ao chegar em sua residência.

- 5-** As balanças, bancada, máquinas de cartão de crédito/ débito e utensílios estão sendo higienizados antes da comercialização dos alimentos, e sempre que possível durante o funcionamento da feira.
- 6-** O feirante e seus colaboradores estão usando máscara e luvas individuais.
- 7-** A barraca possui e faz uso de saco de lixo, recipientes (caixas, galões), para descarte de resíduos de frutas, legumes e verduras durante e no pós-feira.
- 12-** Os preços dos produtos estão visíveis nas barracas, para evitar a verbalização dos preços.
- 13-** Nos momentos de manuseio de documentos, emissão de recibos ou assinatura de documentos de entrega ou manuseio com alimentos, os funcionários estão usando luvas e máscaras.
- 14-** Os feirantes / funcionários estão mantendo unhas curtas, sem uso de adornos que possam acumular sujeiras e microrganismo, como anéis, aliança e relógios.