

# 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](http://www.sebrae.com.br/retomada)

## PROCEDIMENTOS DE HIGIENE E SEGURANÇA:

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 1- Decretos e documentos oficiais observados.                                  | <input type="checkbox"/> 13- Área reservada para recepção de fornecedores providenciada.        |
| <input type="checkbox"/> 2- Política de uso obrigatório de máscaras instituída e comunicada.            | <input type="checkbox"/> 14- Área para guarda de pertences dos empregados providenciada.        |
| <input type="checkbox"/> 3- Política de distanciamento mínimo no chão de fábrica definida e comunicada. | <input type="checkbox"/> 15- Área reservada para entrega de materiais providenciada.            |
| <input type="checkbox"/> 4- Reunião com colaboradores pré-abertura realizada.                           | <input type="checkbox"/> 16- Sistema de ventilação revisado e higienizado.                      |
| <input type="checkbox"/> 5- Treinamento prático de procedimentos com os empregados realizado.           | <input type="checkbox"/> 17- Instrumentos de aferição de temperatura providenciados .           |
| <input type="checkbox"/> 6- Empregados orientados e treinados quanto às regras e protocolos.            | <input type="checkbox"/> 18- Máscaras para os empregados providenciadas.                        |
| <input type="checkbox"/> 7- Fornecedores orientados quanto às regras e protocolos.                      | <input type="checkbox"/> 19- Máscaras descartáveis para clientes providenciadas (se for o caso) |

8- Protocolos e documentos de orientação entregues aos empregados.

9- Novas regras de funcionamento e escala de trabalho definidas.

10- Material de sinalização e comunicação aos empregados, fornecedores e clientes providenciado.

11- Limpeza e desinfecção realizada.

12- Área reservada para recepção dos empregados providenciada.

20- Água, sabão ou álcool em gel disponibilizados nas áreas estratégicas da indústria.

21- Escala de limpeza e desinfecção da fábrica definida.

22- Adaptação de banheiros realizada.

23- Adaptação de copa e refeitórios realizada.

24- Procedimentos para destinação do lixo definidos.