

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- Marcação de distância segura (1,5 metros) entre os clientes, sinalizada no piso da loja, em especial na fila dos caixas e setores de maior circulação. | <input type="checkbox"/> 8- Orientação audiovisual, áudio ou cartazes comunicando a exigência de manter a distância mínima de segurança de 1,5 metros entre os clientes e colaboradores e a obrigatoriedade de utilizar máscara dentro do mercado. |
| <input type="checkbox"/> 2- Limpeza frequente de pontos de grande contato, como corrimões, banheiros, maçanetas, checkouts, terminais de pagamento, teclado fiscal dos operadores de checkout, puxadores de freezers, geladeiras e balcões refrigerados. | <input type="checkbox"/> 9- Disponibilização de canais remotos para que o grupo de risco receba suas compras em casa (aplicativos de mensagem instantânea, telefone, redes sociais). |
| <input type="checkbox"/> 3- Implantação da rotina de higienização frequente de carrinhos e cestas de compra ou disponibilização de papel e sanitizante para que o próprio cliente faça a higiene desses utensílios. | <input type="checkbox"/> 10- Maquininha de cartão coberta com filme plástico para facilitar a higienização após o uso. |

- ☐ **4-** Instalação de barreira física transparente nos caixas e balanças de pesagem.
- ☐ **5-** Instalação de dispensadores com sanitizante na entrada da loja, nos caixas e em áreas em que há concentração de pessoas, como o açougue, FLV, padaria e frios.
- ☐ **6-** Instalação de pias ou dispensadores com sanitizante na área de estoque e de manipulação de alimentos.
- ☐ **7-** Montagem da escala de colaboradores para distribuir a força de trabalho ao longo do dia, evitando concentrá-la em um só turno.

- ☐ **11-** Orientação para todos os operadores de caixa para que higienizem as mãos com sanitizantes adequados após a finalização de cada compra ou atendimento, limpando também a esteira do checkout, máquina de cartão e balança de pesagem.
- ☐ **12-** Rotina implantada de higienização do mobiliário e equipamentos dos postos de trabalho quando há troca de trabalhador para ocupar o posto de trabalho do outro.
- ☐ **13-** Monitoramento diário da temperatura de todos os colaboradores.
- ☐ **14-** Mercado mantido com boa ventilação natural e/ou equipamentos de ar condicionado limpos e com manutenção em dia.