

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- 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.
- 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.
- 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.
- 4- 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.
- 5- Disponibilização de canais remotos para que o grupo de risco receba suas compras em casa (aplicativos de mensagem instantânea, telefone, redes sociais).
- 6- 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.**