

LISTE DE CONTRÔLE POUR LA RÉOUVERTURE DES ENTREPRISES

Cette liste de contrôle a été préparée pour vous aider à mettre en œuvre les conseils officiels du gouvernement lors de l'assouplissement progressif du confinement. Il est important que vous sécurisiez vos locaux contre le Covid 19 pour vous protéger, protéger votre personnel et toute personne entrant dans vos locaux (par exemple, les clients, les entrepreneurs, le personnel de livraison, etc.)

		Actions/commentaires
1.	<p>Il vous appartient de procéder à une évaluation des risques pour votre entreprise afin de vous protéger, ainsi que vos employés et vos clients, contre les risques d'infection. Le modèle d'évaluation des risques est disponible sur le site internet du Conseil de Lambeth.</p> <p>Vous devez tenir votre personnel informé de tout changement et le former à toute nouvelle procédure</p>	
2.	<p>Protection et formation du personnel</p> <p>Vérifiez que le personnel est apte au travail et <u>qu'il ne présente pas de signes/symptômes de Covid 19. qui peuvent inclure :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> a. une température élevée b. une nouvelle toux continue c. la perte ou la modification de l'odorat ou du goût <p>(https://www.nhs.uk/conditions/coronavirus-covid-19/check-if-you-have-coronavirus-symptoms/)</p> <p>Si un membre du personnel présente des symptômes, renvoyez-le chez lui et rappelez-lui de se faire tester https://www.nhs.uk/conditions/coronavirus-covid-19/testing-and-tracing/get-an-antigen-test-to-check-if-you-have-coronavirus/</p> <p>Effectuez une évaluation des risques pour le personnel. Les membres du personnel qui sont vulnérables (voir définition) sur https://www.gov.uk/government/publications/staying-alert-and-safe-social-distancing/staying-alert-and-safe-social-distancing#clinically-vulnerable-people consider working from home</p>	
3.	<p>Mesures de distanciation sociale pour assurer une distance de 2 m entre tout le personnel et les clients dans les locaux</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Limitez le nombre de clients autorisés dans vos locaux en même temps. Déterminez le nombre de personnes qui peuvent entrer dans vos locaux tout en respectant la distance de 2 mètres. b. Placez du ruban adhésif ou des marques de peinture sur le sol à une distance de 2 m pour séparer les clients faisant la queue pour les caisses c. Installez des panneaux autour des locaux pour demander aux gens de se tenir à 2 m les uns des autres 	

<https://www.lambeth.gov.uk/coronavirus-covid-19/information-for-businesses/printable-notice>

- d. Dans la mesure du possible, mettre en place un système à sens unique à l'intérieur des locaux — pour les clients et le personnel, et cela inclut les livraisons. Cela est particulièrement utile si vos allées ont moins de 2 m de large.
- e. Si vous avez plus d'une entrée, réservez-en une comme entrée et une autre comme sortie
- f. Si vos allées ont moins de 2 m de large, vous devrez fermer ou partiellement fermer les allées pour empiler les étagères
- g. À l'intérieur du magasin, assurez-vous que le personnel indique aux clients de suivre les règles
- h. Envisagez d'ériger un écran en plexiglas pour protéger le personnel du comptoir
- i. Si votre évaluation des risques montre que votre personnel ne peut pas éviter de travailler à proximité immédiate, fournissez-lui des protections faciales
- j. Envisagez d'accepter uniquement les paiements sans contact
- k. Si les clients ne peuvent pas voir l'intérieur du magasin depuis l'entrée, pendant les périodes de forte affluence, vous devez avoir un membre du personnel à l'entrée qui peut indiquer aux clients quand ils peuvent entrer en toute sécurité
- l. À l'extérieur, marquez le sol ou le mur, dans la mesure du possible, pour indiquer une distance de 2 m aux clients qui font la queue
- m. Réfléchissez à la manière dont votre file d'attente de clients peut chevaucher celle d'un magasin voisin et envisagez les moyens d'éviter ce phénomène

4. Nettoyage et désinfection

- a. Vérifiez que votre personnel se lave les mains soigneusement et fréquemment et qu'il sait comment le faire (<https://www.youtube.com/watch?v=x3v521MTjio&feature=youtu.be>)
- b. Désinfectez soigneusement votre lavabo tout au long de la journée, prévoyez beaucoup de savon et de serviettes en papier
- c. Le personnel doit être informé qu'il éternue et tousse dans des mouchoirs jetables et se laver soigneusement les mains par la suite.
- d. Assurez-vous que des désinfectants pour les mains (plus de 60 % d'alcool) sont mis à la disposition des clients et du personnel aux entrées
- e. Tout au long de la journée, désinfectez soigneusement toutes les surfaces en contact avec les mains, par exemple les poignées de paniers/de chariot, les poignées de porte, les portes d'entrée, les lecteurs de cartes de crédit, les interrupteurs, etc.
- f. Dans la mesure du possible, laissez les portes ouvertes (sauf les portes coupe-feu) pour minimiser le contact avec les mains

5. Sécurité de vos locaux

Si vos locaux sont fermés depuis un certain temps, vous devez vérifier le bon fonctionnement de vos services et équipements :

- a. Votre alimentation en gaz. Vérifiez les équipements verrouillés et l'absence d'odeur de gaz.
- b. Les sorties de secours. Gardez les voies de sortie dégagées, vérifiez les alarmes incendie et les extincteurs.
- c. Lutte contre les parasites. Vérifiez l'activité des parasites à l'intérieur et à l'extérieur. S'il y a des signes de leur présence, vous devez appeler un entrepreneur spécialisé dans la lutte contre les parasites.
- d. Eau — faites couler les robinets pour rincer le système

J'ai effectué les vérifications ci-dessus pour m'assurer que mes locaux sont sécurisés contre le Covid 19 — pour moi-même, mon personnel et toute personne entrant dans mes locaux

Signature **Poste au sein de l'entreprise** **Date**

Informations complémentaires Le gouvernement a publié des orientations sur le travail en toute sécurité :

<https://www.gov.uk/guidance/working-safely-during-coronavirus-covid-19>

Contactez l'équipe « Alimentation, santé et sécurité » à l'adresse foodhealthandsafety@lambeth.gov.uk