

सामान्य व्यापार को दोबारा खोलने की चेकलिस्ट

यह चेकलिस्ट बनाई गई है कि लाकडाउन में ढील होने के दौरान आपको सरकारी सलाह का पालन ककरने में सहायक हो। यह महत्वपूर्ण है कि आप अपने परिसर को कोविड-19 से अपने आप को, आपका स्टाफ़ तथा प्रत्येक व्यक्ति जो आपके परिसर में प्रवेश करता है सब सुरक्षित रहें (उदाहरण स्वरूप आपके ग्राहक, ठेकेदार, डिलीवरी स्टाफ़ इत्यादि)।

		प्रक्रिया / टिप्पणियाँ
1.	<p>यह आपकी जिम्मेदारी है कि आप अपने परिसर के लिए रिस्क असेसमेंट करें ताकि अपने आपको, आपके कर्मचारी तथा ग्राहकों की कीटाणु संक्रमण से सुरक्षा कर सकें। आपको अपने स्टाफ़ को किसी नये परिवर्तनों से अपडेट करना है तथा उनको नई प्रणाली के लिए ट्रेन करना है।</p>	
2.	<p>कर्मचारियों की सुरक्षा और प्रशिक्षण चेक स्टाफ काम के लिए फिट हैं और कोविड 19 के संकेत / लक्षण प्रदर्शित नहीं कर रहे हैं जिसमें शामिल हो सकते हैं: ए। उच्च तापमान ख। नई, लगातार खांसी सी। गंध या स्वाद की भावना में कमी या परिवर्तन (https://www.nhs.uk/conditions/coronavirus-covid-19/check-if-you-have-coronavirus-symptoms/) यदि कर्मचारी कोई लक्षण देखते हैं, तो उन्हें घर भेजें और उन्हें परीक्षण करने के लिए याद दिलाएं https://www.nhs.uk/conditions/coronavirus-covid-19/testing-and-tracing/get-an-ant-test-to-check-whether-you-are-coronavirus/ अगर मैं आप है-कोरोना / कर्मचारियों के जोखिम मूल्यांकन का संचालन करें। जो कर्मचारी असुरक्षित हैं (https://परिभाषा) देखें। -लोग घर से काम करने पर विचार करते हैं</p>	
3.	<p>परिसर में सभी कर्मचारियों और ग्राहकों के बीच 2 मीटर की दूरी सुनिश्चित करने के लिए सामाजिक दूर करने के उपाय a. एक समय में आपके परिसर में अनुमत ग्राहकों की संख्या को सीमित करें। 2 मी दूरी बनाए रखते हुए कितने लोग आपके परिसर में फिट हो सकते हैं, इस पर काम करें। b. टाइलों के लिए कतारबद्ध अलग ग्राहकों के लिए फर्श 2 मीटर पर टेप या पेंट के निशान c. परिसर के चारों ओर साइनेज लगाकर लोगों से 2 मीटर अलग रखने के लिए कहेंगे https://www.lambeth.gov.uk/coronavirus-covid-19/information-for-businesses/printable-notices d. जहां भी संभव हो परिसर के अंदर एक तरफा प्रणाली में डाल दिया - ग्राहकों और कर्मचारियों दोनों के लिए, और डिलीवरी शामिल हैं। यह विशेष रूप से उपयोगी है यदि आपकी गलियारे 2 मीटर से कम चौड़े हैं। e. यदि आपके पास एक से अधिक प्रवेश द्वार हैं तो आपको एक प्रवेश द्वार के रूप में और दूसरे को निकास के रूप में आरक्षित करना चाहिए f. यदि आपकी गलियारे 2 मीटर से कम चौड़े हैं, तो आपको अलमारियों को ढेर करने के लिए गलियारों को बंद या आंशिक रूप से बंद करना होगा</p>	

	<p>g. दुकान के अंदर, सुनिश्चित करें कि कर्मचारी ग्राहकों को नियमों का पालन करने के लिए कहें</p> <p>h. काउंटर स्टाफ की सुरक्षा के लिए एक परदे के परदे पर विचार करें</p> <p>i. यदि आपका जोखिम मूल्यांकन दिखाता है कि आपका कर्मचारी निकटता में काम करने से बच नहीं सकता है, तो उन्हें फेस कवरींग प्रदान करें</p> <p>k. केवल संपर्क रहित भुगतान स्वीकार करने पर विचार करें</p> <p>l. यदि ग्राहक व्यस्त समय के दौरान प्रवेश द्वार से दुकान के अंदर नहीं देख सकते हैं, तो आपके पास प्रवेश द्वार पर कर्मचारियों का एक सदस्य होना चाहिए जो प्रवेश करने के लिए सुरक्षित होने पर ग्राहकों को बता सकते हैं</p> <p>एल। बाहर, पंक्तिबद्ध ग्राहकों के लिए 2 मीटर की दूरी दिखाने के लिए जहां भी संभव हो फर्श या दीवार को चिह्नित करें</p> <p>m. इस बारे में सोचें कि आपकी ग्राहक कतार पड़ोसी की दुकानों की कतार से कैसे ओवरलैप हो सकती है और ऐसा होने से बचने के तरीकों पर विचार करें</p>	
<p>4.</p>	<p>सफाई और कीटाणुशोधन</p> <p>a. जांचें कि आपके कर्मचारी अपने हाथों को अच्छी तरह से और बार-बार धो रहे हैं और उन्हें पता है कि यह कैसे करना है (https://www.youtube.com/watch?v=x3v521MTjio&feature=youtu.be)</p> <p>b. दिन भर में अपने हाथ धोने के बेसिन कीटाणुरहित करें, भरपूर मात्रा में साबुन और पेपर टॉवल प्रदान करें</p> <p>c. डिस्पोजेबल ऊतकों में छींक और खांसी को पकड़ने के लिए कर्मचारियों को बताया जाना चाहिए और बाद में हाथों को अच्छी तरह से धोना चाहिए।</p> <p>d. जब भी प्रवेश द्वार पर ग्राहकों और कर्मचारियों द्वारा उपयोग के लिए हाथ sanitisers (60% से अधिक शराब) प्रदान करते हैं</p> <p>e. दिन भर में, अच्छी तरह से सभी हाथ से संपर्क सतहों कीटाणुरहित करें खरीदारी की टोकरी / ट्रॉली हैंडल, दरवाजे के हैंडल, प्रवेश द्वार, क्रेडिट कार्ड रीडर, लाइट स्विच आदि</p> <p>f. जहां भी संभव हो, हाथ के संपर्क को कम करने के लिए पच्चर के दरवाजे खुले (आग के दरवाजों को छोड़कर)</p>	
<p>5.</p>	<p>अपने परिसर की सुरक्षा</p> <p>यदि आपका परिसर कुछ समय के लिए बंद हो गया है, तो आपको यह देखना होगा कि आपको सेवाएं और उपकरण सही तरीके से काम कर रहे हैं:</p> <p>ए। अपने साधन गैस की आपूर्ति। किसी भी इंटरलॉकड उपकरण की जांच करें और गैस गंध के लिए जांच करें</p> <p>ख। आग बाहर निकलती है। निकास मार्गों को साफ रखें, आग अलार्म और आग बुझाने के यंत्र की जांच करें</p> <p>सी। कीट - नियंत्रण। अंदर और बाहर कीट गतिविधि के लिए जांच करें। यदि कोई संकेत हैं, तो आपको एक कीट ठेकेदार को कॉल करना होगा।</p> <p>घ। पानी - सिस्टम को फ्लश करने के लिए नल चलाएं</p> <p>यह चेकलिस्ट इस लिए बनाई गई है कि आप जब लाकडाउन ढीला होगा तब इस सरकारी सलाह को लागू कर सकें। यह महत्वपूर्ण है कि आपका परिसर कोविड-19 से सुरक्षित हो ताकि आप अपनी, अपने स्टाफ तथा जो कोई भी वहाँ आता है सब सुरक्षित रहें (जैसे, ग्राहक, ठेकेदार, डिलीवरी स्टाफ इत्यादि)</p>	

--	--	--

मैंने यह सुनिश्चित करने के लिए उपरोक्त जाँचें कि हैं कि मेरे लिए, मेरे कर्मचारियों और मेरे परिसर में प्रवेश करने वाले किसी भी व्यक्ति के लिए मेरा परिसर कोविड 19 सुरक्षित है।

हस्ताक्षरित व्यवसाय में स्थिति तिथि

अधिक जानकारी सरकार ने सुरक्षित रूप से काम करने पर मार्गदर्शन किया है:

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