

## OGÓLNA LISTA KONTROLNA DLA FIRM WZNAWIAJĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ

Ta lista kontrolna została przygotowana, aby pomóc Państwu wdrożyć oficjalne porady rządu podczas etapowego relaksu zakazów i ograniczeń w związku z koronawirusem. Ważne jest, aby Państwa lokal był bezpieczny pod względem Covid 19, aby chronić siebie, swoich pracowników oraz wszystkie osoby wchodzące do Twojego lokalu (np. klientów, wykonawców, pracowników dostawczych itp.).

		Działania / komentarze
<b>1.</b>	<p>Twoim obowiązkiem jest przeprowadzenie <b>oceny ryzyka</b> dla Twojej działalności, aby chronić siebie, swoich pracowników i klientów przed ryzykiem infekcji. Wzór formularza oceny ryzyka jest dostępny na stronie internetowej Rady Lambeth.</p> <p>Należy informować pracowników o wszelkich zmianach i szkolić ich w zakresie wszelkich nowych procedur</p>	
<b>2.</b>	<p><b>Ochrona i szkolenie personelu</b></p> <p>Należy sprawdzić, czy pracownicy są zdolni do pracy i <u>nie wykazują oznak / objawów Covid 19, takich jak między innymi:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. wysoka temperatura</li> <li>b. nowy, ciągły kaszel</li> <li>c. utrata lub zmiana węchu lub smaku</li> </ol> <p>(<a href="https://www.nhs.uk/conditions/coronavirus-covid-19/check-if-you-have-coronavirus-symptoms/">https://www.nhs.uk/conditions/coronavirus-covid-19/check-if-you-have-coronavirus-symptoms/</a>)</p> <p>Jeśli pracownik ma którykolwiek z objawów, należy wysłać ich do domu i przypomnieć im, aby poddali się badaniu na obecność wirusa <a href="https://www.nhs.uk/conditions/coronavirus-covid-19/testing-and-tracing/get-an-antigen-test-to-check-if-you-have-coronavirus/">https://www.nhs.uk/conditions/coronavirus-covid-19/testing-and-tracing/get-an-antigen-test-to-check-if-you-have-coronavirus/</a></p> <p>Należy przeprowadzić ocenę ryzyka dla personelu. Pracownicy, którzy są bardziej narażeni na zakażenie (patrz definicja) na stronie <a href="https://www.gov.uk/government/publications/staying-alert-and-safe-social-distancing/staying-alert-and-safe-social-distancing#clinically-vulnerable-people">https://www.gov.uk/government/publications/staying-alert-and-safe-social-distancing/staying-alert-and-safe-social-distancing#clinically-vulnerable-people</a> powinni rozważyć pracę z domu</p>	
<b>3.</b>	<p><b>Środki dystansowania społecznego mające na celu zapewnienie 2-metrowej odległości między wszystkimi pracownikami a klientami na terenie obiektu</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Należy ograniczyć liczbę klientów jednocześnie dozwolonych w lokalu. Należy sprawdzić, ile osób może zmieścić się w lokalu, zachowując jednocześnie odległość 2 metrów między nimi.</li> <li>b. Należy zaznaczyć taśmami lub farbą na podłodze linie co 2 metry, aby oddzielić klientów stojących w kolejce do kas</li> <li>c. Należy umieścić na terenie całego lokalu informacje z prośbą, aby klienci trzymali się 2 metry od siebie</li> </ol>	

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

- d. Jeżeli jest to możliwe, należy stosować w lokalu system jednokierunkowy – zarówno dla klientów, jak i pracowników, i dostawców. Jest to szczególnie przydatne, jeśli przejścia są węższe niż 2 metry szerokości.
- e. Jeśli w lokalu jest więcej niż jedno wejście, powinieneś zarezerwować jedno jako wejście, a drugie jako wyjście
- f. Jeśli przejścia w lokalu mają mniej niż 2 metry szerokości, należy zamknąć lub częściowo zamknąć przejścia, w celu uzupełnienia towaru na półkach
- g. Należy upewnić się, że pracownicy przypominają klientom przebywającym w lokalu, aby przestrzegali zasad dystansowania społecznego
- h. Należy rozważyć zamontowanie ekranów perspex, aby chronić obsługę
- i. Jeśli ocena ryzyka wykaże, że pracownicy nie mogą uniknąć pracy w bliskiej odległości, należy zapewnić im osłony twarzy
- j. Należy rozważyć akceptację wyłącznie płatności zbliżeniowej
- k. Jeśli klienci nie widzą, ile jest osób w sklepie, stojąc w wejściu, w godzinach największego ruchu, należy mieć przy wejściu pracownika, który może powiedzieć klientom, kiedy można bezpiecznie wejść do środka
- l. Na zewnątrz lokalu, należy oznaczyć na podłodze lub ścianie, jeśli jest to możliwe, odległość 2 metrów dla klientów stojących w kolejce
- m. Należy rozważyć, w jaki sposób kolejka klientów do Twojego sklepu może pokrywać się z kolejką sąsiednich sklepów i zastanowić się, jak tego uniknąć

#### **4. Sprzątanie i dezynfekcja**

- a. Należy sprawdzić, czy pracownicy myją ręce dokładnie i często i że wiedzą, jak to poprawnie robić (<https://www.youtube.com/watch?v=x3v521MTjio&feature=youtu.be>)
- b. Należy dokładnie dezynfekować umywalkę do rąk w ciągu dnia, zapewnić dużo mydła i papierowych ręczników
- c. Personel musi być poinformowany, aby zasłaniać usta chusteczkami higienicznymi podczas kichania i kaszlenia i dokładnie umyć potem ręce.
- d. Należy zapewnić środki do dezynfekcji rąk (ponad 60% alkoholu) do użytku przez klientów i pracowników przy wejściach
- e. W ciągu dnia należy dokładnie dezynfekować wszystkie powierzchnie, które są dotykane rękami, np. koszyki/ wózki, klamki, drzwi wejściowe, czytniki kart płatniczych, włączniki świateł itp.

	f. Tam, gdzie to możliwe, drzwi powinny być lekko uchylone (z wyjątkiem drzwi przeciwpożarowych) w celu zminimalizowania kontaktu	
<b>5.</b>	<b>Bezpieczeństwo lokalu</b> Jeżeli lokal był zamknięty przez pewien czas, należy sprawdzić, czy poniższe urządzenia i instalacje są sprawne: a. Zasilanie gazem sieciowym. Należy sprawdzić wszystkie urządzenia na gaz i sprawdzić, czy nie ma zapachu gazu b. Wyjścia przeciwpożarowe. Należy utrzymywać wyjścia awaryjne wolne od przedmiotów, należy sprawdzić alarmy przeciwpożarowe i gaśnice c. Szkodniki. Należy sprawdzić, czy nie ma śladów obecności szkodników wewnątrz i na zewnątrz. Jeśli są jakieś ślady, należy zadzwonić do służb zajmujących się zwalczaniem szkodników. d. Woda – należy uruchomić krany, aby przepłukać system	

**Przeprowadziłem/ am powyższe kontrole, aby upewnić się, że mój lokal jest bezpieczny pod względem Covid 19 - dla mnie, moich pracowników i każdego, kto wchodzi do mojego lokalu**

**Podpisano** ..... **Stanowisko** ..... **Data**

**Dalsze informacje** Rząd opracował wytyczne dotyczące bezpieczeństwa pracy:

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

**Skontaktuj się z zespołem The Food, Health and Safety** wysyłając e-maila na adres

[foodhealthandsafety@lambeth.gov.uk](mailto:foodhealthandsafety@lambeth.gov.uk)