

LISTA DE VERIFICAÇÕES GERAIS PARA A REABERTURA DAS EMPRESAS

Esta lista de verificações foi preparada para o ajudar a implementar as recomendações oficiais do Governo durante desconfinamento faseado. É importante que proteja as suas instalações contra a COVID-19, para sua proteção e para proteção do seu pessoal e de qualquer pessoa que entre nas instalações (por exemplo, clientes, pessoal contratado, pessoal de entregas, etc.).

	Medidas / comentários
<p>1. É da sua responsabilidade realizar uma avaliação de riscos em relação à sua empresa, para se proteger e proteger os seus empregados e clientes contra o risco de infeção. O modelo da avaliação de riscos está disponível no sítio web da Câmara de Lambeth.</p> <p>Deve manter o seu pessoal informado sobre quaisquer alterações e dar-lhes formação sobre quaisquer novos procedimentos.</p>	
<p>2. Proteção e formação do pessoal</p> <p>Verifique se os trabalhadores estão aptos para trabalhar e <u>não têm exibem sinais / sintomas de COVID-19, que podem incluir:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> a. temperatura alta b. tosse contínua recente c. perda ou alteração do olfato ou do paladar <p>(https://www.nhs.uk/conditions/coronavirus-covid-19/check-if-you-have-coronavirus-symptoms/)</p> <p>Se algum trabalhador tiver algum destes sintomas, peça-lhe para ir para casa e para ir fazer o teste https://www.nhs.uk/conditions/coronavirus-covid-19/testing-and-tracing/get-an-antigen-test-to-check-if-you-have-coronavirus/</p> <p>Faça a avaliação de riscos dos trabalhadores. No caso de trabalhadores vulneráveis (ver definição em https://www.gov.uk/government/publications/staying-alert-and-safe-social-distancing/staying-alert-and-safe-social-distancing#clinically-vulnerable-people) pondere a hipótese de trabalharem a partir de casa.</p>	
<p>3. Medidas de distanciamento social, para assegurar uma distância de 2 metros entre todos os funcionários e clientes nas instalações</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Limite o número de clientes que podem estar dentro das suas instalações ao mesmo tempo. Calcule quantas pessoas podem estar dentro das suas instalações mantendo os 2 metros de distância. b. Usando fita adesiva ou tinta, faça marcas no chão de 2 em dois metros, para separar os clientes que fazem fila para as caixas. c. Espalhe sinais pelas instalações a pedir às pessoas que se mantenham a 2 metros de distância umas das outras https://www.lambeth.gov.uk/coronavirus-covid-19/information-for-businesses/printable-notices d. Sempre que possível, crie um sistema de um só sentido dentro das instalações - para clientes, pessoal e também fornecedores. Isto é especialmente útil se os seus corredores tiverem menos de 2 metros de largura. e. Se tiver mais de uma entrada, reserve uma para entrada e outra para saída. f. Se os seus corredores tiverem menos de 2 metros de largura, terá de fechá-los ou fechá-los parcialmente para encher as prateleiras. g. Dentro do estabelecimento, assegure-se de que o pessoal diz aos clientes para respeitarem as regras. 	

<ul style="list-style-type: none"> h. Pondere a hipótese de montar telas de proteção transparentes para proteger os trabalhadores que servem o público. i. Se a sua Avaliação de Riscos mostrar que os seus trabalhadores não podem evitar trabalhar em estreita proximidade, forneça-lhes equipamento de proteção facial. j. Considere a hipótese de aceitar apenas pagamentos sem contacto (<i>contactless</i>). k. Se os clientes não conseguirem ver para dentro do estabelecimento, durante as horas de maior movimento terá de ter à entrada um elemento do pessoal para dizer aos clientes quando podem entrar. l. No exterior do estabelecimento, faça, sempre que possível, marcas no chão ou na parede, para indicar aos clientes que se encontram em fila de espera a distância de 2 metros a manter. m. Verifique se há a possibilidade de a sua fila de clientes se sobrepor a uma de um estabelecimento próximo e considere formas de evitar que isso aconteça. 	
<p>4. Limpeza e desinfecção</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Certifique-se de que os seus trabalhadores lavam as mãos devidamente e com frequência e de que sabem como fazê-lo (https://www.youtube.com/watch?v=x3v521MTjio&feature=youtu.be) b. Desinfete muito bem o seu lavatório ao longo do dia e forneça sabão e toalhetes de papel em abundância. c. Os trabalhadores devem ser instruídos a tapar a boca e o nariz com um lenço descartável quando espirram ou tosse e a lavar muito bem as mãos em seguida. d. Sempre que possível, forneça desinfetantes de mãos (com mais de 60% de álcool) para utilização pelos clientes e pelo pessoal às entradas. e. Ao longo do dia, desinfete meticulosamente todas as superfícies de contacto com as mãos; por exemplo, pegas de cestos de compras, cabos de carrinhos de compras, maçanetas de portas, portas de entrada, leitores de cartões de crédito, interruptores de luz, etc. f. Sempre que possível, mantenha as portas abertas com uma cunha (exceto as portas corta-fogo), para minimizar o contacto com as mãos. 	
<p>5. A segurança das suas instalações</p> <p>Se as suas instalações tiverem estado fechadas durante algum tempo, deve certificar-se de que os serviços e o equipamento estão a funcionar devidamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Alimentação de gás: verifique todo o equipamento com bloqueios e verifique se existe cheiro a gás. b. Saídas de emergência: mantenha as vias de saída desobstruídas e verifique os alarmes e os extintores de incêndio. c. Controlo de infestações: verifique se há sinais de atividade de infestações dentro e fora do estabelecimento. Se houver sinais, terá de contactar uma empresa especializada no controlo de infestações. d. Água: abra as torneiras e deixe correr a água para limpar o sistema. 	

Efetuei as verificações acima descritas para me certificar de que as minhas instalações se encontram protegidas contra a COVID-19. Efetuei-as para minha própria segurança e para segurança do meu pessoal e de qualquer pessoa que entre nas minhas instalações.

Assinatura **Posição que ocupa na empresa** **Data**

Mais informações O Governo publicou informações de orientação sobre como trabalhar em segurança: <https://www.gov.uk/guidance/working-safely-during-coronavirus-covid-19>

Contacte a equipa que se ocupa de alimentação, saúde e segurança (Food, Health and Safety team) em foodhealthandsafety@lambeth.gov.uk