

LISTA DE COMPROBACIÓN GENERAL PARA LA REAPERTURA DE EMPRESAS

Esta lista de comprobación ha sido preparada para ayudarle a poner en práctica los consejos oficiales del Gobierno, durante la desescalada por fases del confinamiento. Resulta importante que usted se encargue de que sus instalaciones resulten seguras contra el Covid 19, para protegerse a usted mismo, a sus empleados y a cualquier persona que entre en sus instalaciones (por ejemplo, clientes, contratistas, personal de reparto, etc).

		Acciones / comentarios
1.	<p>Usted resulta responsable de llevar a cabo una evaluación de riesgo en su empresa, de modo que se proteja a usted mismo, a sus empleados y a los clientes, del riesgo de infección.</p> <p>Usted habrá de mantener a sus empleados actualizados de cualquier cambio, y darles formación sobre cualquier procedimiento nuevo.</p>	
2.	<p>Protección y Formación del Personal</p> <p>Compruebe que sus empleados resulten aptos para el trabajo y que no presentan señales/ síntomas de Covid 19, entre los que puede que se incluyan:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. fiebre b. tos nueva y continua c. pérdida o cambios en el sentido del olfato o del gusto <p>(https://www.nhs.uk/conditions/coronavirus-covid-19/check-if-you-have-coronavirus-symptoms/</p> <p>Si los empleados presentan cualquiera de estos síntomas, mándelos a casa, y recuérdelos que se sometan a las pruebas https://www.nhs.uk/conditions/coronavirus-covid-19/testing-and-tracing/get-an-antigen-test-to-check-if-you-have-coronavirus/</p> <p>Lleve a cabo una evaluación de riesgo de los empleados. Los empleados que se encuentren en la categoría de vulnerables (véase definición) en https://www.gov.uk/government/publications/staying-alert-and-safe-social-distancing/staying-alert-and-safe-social-distancing#clinically-vulnerable-people y considere que trabajen desde casa</p>	

- 3. Medidas de distanciamiento social para garantizar 2 m de distancia entre todos los empleados y los clientes en las instalaciones**
- a. Limite el número de clientes a los que se permita acceso a sus instalaciones en un mismo momento. Calcule cuántas personas pueden estar dentro de sus instalaciones, al tiempo que se mantenga una distancia de 2 m.
 - b. Marque el suelo con cinta o con pintura, con una separación de 2 m entre los clientes que hagan cola para las cajas.
 - c. Instale señales a lo largo de las instalaciones, pidiéndole a la gente que se mantenga a 2 m de distancia
<https://www.lambeth.gov.uk/coronavirus-covid-19/information-for-businesses/printable-notices>
 - d. Cuando resulte posible, fije un sistema de sentido único dentro de las instalaciones - tanto para los clientes como para los empleados, e incluya a los repartidores. Ésto resulta especialmente importante, si sus pasillos tienen menos de 2 metros de ancho.
 - e. Si tiene más de una entrada, usted deberá reservar una como entrada, y otra como salida.
 - f. Si sus pasillos tienen menos de 2 m de ancho, usted tendrá que cerrar total o parcialmente los pasillos, para abastecer las estanterías.
 - g. Dentro del local de negocio, asegúrese que su personal le diga a los clientes que cumplan con las normas.
 - h. Considere instalar una pantalla perspex para proteger al personal detrás del mostrador
 - i. Si su Evaluación del Riesgo muestra que sus empleados no pueden evitar trabajar en proximidad cercana, entonces facilítele equipo de protección del rostro.
 - j. Considere aceptar únicamente pago sin contacto
 - k. Si los clientes no pueden ver dentro de la tienda desde la entrada, durante las horas ocupadas, usted deberá de tener un miembro del personal a la entrada, que pueda decir a los clientes cuándo resulta seguro entrar.
 - l. Fuera, marque el suelo o la pared cuando resulte posible, para mostrar una distancia de 2 m para los clientes que hagan cola.
 - m. Piense sobre la cola que vayan a hacer sus clientes, ya que puede que se solape con la cola de un local de negocio vecino, y considere los modos en los que evitar que ésto suceda.

<p>4.</p>	<p>Limpieza y desinfección</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Compruebe que sus empleados se lavan las manos a fondo y frecuentemente, y que saben cómo hacerlo (https://www.youtube.com/watch?v=x3v521MTjio&feature=youtu.be) b. Desinfecte a fondo su lavabo durante el día, facilite abundante jabón y toallas de papel c. Habrá de decirse a los empleados que utilicen pañuelos de papel para estornudar y toser, y que después, se laven las manos a fondo d. En todo momento, proporcione desinfectante de manos (con una concentración de alcohol superior al 60%) para su uso por los clientes y los empleados en las entradas e. Durante el día, desinfecte a fondo todas las superficies de contacto con las manos, por ejemplo la cesta de la compra/ el tirador del carrito, las manillas de las puertas, las puertas de entrada, los lectores de tarjetas de crédito, los interruptores de la luz, etc f. Cuando resulte posible, deje abiertas las puertas con una cuña (excepto las salidas de emergencia) para minimizar el contacto con las manos 	
<p>5.</p>	<p>Seguridad de sus instalaciones</p> <p>Si sus instalaciones de empresa han estado cerradas durante algún tiempo, usted habrá de comprobar que sus servicios y equipos funcionan correctamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Su suministro principal de gas. Compruebe todo equipo convergente y compruebe que no huele a gas b. Salidas de emergencia. Mantenga libres las salidas de emergencia, compruebe las alarmas contra incendio y los extintores c. Control de plagas. Compruebe que no hay actividad de plagas dentro, ni fuera. Si hay alguna señal, usted habrá de llamar al contratista contra plagas d. Agua – deje correr el agua para drenar el sistema 	

He llevado a cabo las comprobaciones que se indican más arriba para asegurar que las instalaciones de mi empresa resulta seguras contra el Covid 19 - para mi mismo, mis empleados y cualquier persona que entre en las instalaciones de mi empresa

Firmado **Cargo que ocupa en la empresa** **Fecha**

Más información El Gobierno ha proporcionado orientación sobre la seguridad en el trabajo: <https://www.gov.uk/guidance/working-safely-during-coronavirus-covid-19>

Contacto El equipo de Alimentación, Salud y Seguridad en foodhealthandsafety@lambeth.gov.uk