**LISTA DI CONTROLLO PER LA RIPRESA DELL'ATTIVITÀ COMMERCIALE GENERALE**

Questa lista di controllo è stata compilata per aiutarvi a mettere in pratica i consigli ufficiali del governo durante la fase di rilassamento dell'isolamento. È importante che facciate in modo che i vostri locali commerciali siano preparati affinché siano sicuri contro la Codiv-19 per voi stessi, il vostro personale e chiunque entri nei vostri locali (ad es. clienti, appaltatori, personale addetto alle consegne, ecc.).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | **Azioni / commenti** |
|  | È vostra responsabilità effettuare una **valutazione dei rischi** per la vostra azienda in modo da proteggere voi stessi, i vostri dipendenti e i clienti dal rischio di infezione. Il modello di valutazione del rischio è disponibile sul sito web del Lambeth Council.  È necessario tenere aggiornato il proprio personale su eventuali cambiamenti e formarlo su eventuali nuove procedure |  |
|  | **Protezione e formazione del personale**  Controllare che il personale sia idoneo al lavoro e non mostri segni/sintomi di Covid-19 che possono includere:   1. alta temperatura 2. tosse nuova e continua 3. perdita o cambiamento dell'olfatto o del gusto   (<https://www.nhs.uk/conditions/coronavirus-covid-19/check-if-you-have-coronavirus-symptoms/>  Se il personale ha qualche sintomo, mandateli a casa e ricordate loro di fare il test <https://www.nhs.uk/conditions/coronavirus-covid-19/testing-and-tracing/get-an-antigen-test-to-check-if-you-have-coronavirus/>  Condurre una valutazione dei rischi per il personale. Personale vulnerabile (vedi definizione a <https://www.gov.uk/government/publications/staying-alert-and-safe-social-distancing/staying-alert-and-safe-social-distancing#clinically-vulnerable-people> ) considerare l'idea di lavorare da casa |  |
|  | **Misure di distanziamento sociale per garantire una distanza di 2 metri tra tutto il personale e i clienti nei locali**   1. Limitare il numero di clienti ammessi nei vostri locali in una sola volta. Stabilire quante persone possono entrare nei vostri locali mantenendo la distanza di 2 metri. . 2. Mettere nastro o segni di vernice sul pavimento a 2 m di distanza l'uno dall'altro per separare i clienti in coda per le casse 3. Mettere cartelli intorno al locale per chiedere alle persone di tenere 2 metri di distanza l'uno dall'altro <https://www.lambeth.gov.uk/coronavirus-covid-19/information-for-businesses/printable-notices> 4. Dove possibile inserire un sistema a senso unico all'interno dei locali - sia per i clienti che per il personale, e includere le consegne. Questo è particolarmente utile se i corridoi sono larghi meno di 2 metri. 5. Se avete più di un'entrata dovete tenerne una come entrata e un'altra come uscita 6. Se i corridoi sono larghi meno di 2 metri, è necessario chiuderli o chiuderli parzialmente per gli addetti ai rifornimenti degli scaffali. 7. All'interno del negozio, assicurarsi che il personale dica ai clienti di seguire le regole 8. Considerare la possibilità di montare uno schermo in perspex per proteggere il personale del banco 9. Qualora la vostra valutazione dei rischi mostri che il vostro personale non può evitare di lavorare in stretta prossimità, allora fornite loro dei rivestimenti per il viso 10. Considerare di accettare solo il pagamento senza contatto 11. Se i clienti non possono vedere l'interno del negozio dall'ingresso, nei periodi di maggior affluenza, è necessario avere un membro del personale all'ingresso che possa dire ai clienti quando è sicuro entrarci 12. All'esterno, marcare il pavimento o la parete, ove possibile, per indicare una distanza di 2 m per i clienti in coda 13. Pensare a come la vostra coda di clienti può sovrapporsi a quella di un negozio vicino e pensare a come evitare che ciò accada |  |
|  | **Pulizia e disinfezione**   1. Assicurarsi che il personale si lavi le mani accuratamente e frequentemente e che sappia come farlo (<https://www.youtube.com/watch?v=x3v521MTjio&feature=youtube>) 2. Disinfettare accuratamente il lavandino per tutto il giorno, fornire acqua e sapone in abbondanza e asciugamani di carta 3. Al personale deve essere detto di prendere starnuti e tosse in fazzoletti usa e getta e di lavarsi accuratamente le mani dopo. 4. Ogni volta che è possibile fornire disinfettanti per le mani (oltre il 60% di alcool) per l'uso da parte dei clienti e del personale agli ingressi 5. Per tutto il giorno, disinfettare accuratamente tutte le superfici di contatto delle mani, ad esempio le maniglie del cestino della spesa, le maniglie delle porte, le maniglie delle porte d'ingresso, i lettori di carte di credito, gli interruttori delle luci, ecc. 6. Dove possibile, mantenere le porte semiaperte (eccetto le porte tagliafuoco) per ridurre al minimo il contatto con le mani |  |
|  | **La sicurezza dei vostri locali**  Se i vostri locali sono stati chiusi per un certo periodo di tempo, dovete controllare che i vostri servizi e le vostre attrezzature funzionino correttamente:   1. La vostra rete di alimentazione del gas. Controllare eventuali apparecchiature interbloccate e verificare la presenza di odore di gas 2. Le uscite di sicurezza. Mantenere libere le vie di uscita, controllare gli allarmi antincendio e gli estintori 3. Controllo dei parassiti. Controllare l'attività dei parassiti all'interno e all'esterno. Se ci sono segnali, è necessario chiamare un disinfestatore. 4. Acqua - far scorrere i rubinetti per lo scarico dell'impianto |  |

Ho effettuato i controlli di cui sopra per garantire la sicurezza del mio negozio contro la Covid 19 - per me stesso, per il mio personale e per chiunque entri nel mio negozio.

Firma ……………………… Posizione in azienda ……………………….Data

Ulteriori informazioni Il Governo ha predisposto una guida per lavorare in sicurezza: <https://www.gov.uk/guidance/working-safely-during-coronavirus-covid-19>

Contattate il team di Food, Health and Safety a [foodhealthandsafety@lambeth.gov.uk](mailto:foodhealthandsafety@lambeth.gov.uk)