**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** |
|  | Twoim obowiązkiem jest przeprowadzenie **oceny ryzyka** dla Twojej działalności, aby chronić siebie, swoich pracowników i klientów przed ryzykiem infekcji. Wzór formularza oceny ryzyka jest dostępny na stronie internetowej Rady Lambeth.  Należy informować pracowników o wszelkich zmianach i szkolić ich w zakresie wszelkich nowych procedur |  |
|  | **Ochrona i szkolenie personelu**  Należy sprawdź, czy pracownicy są zdolni do pracy i nie wykazują oznak / objawów Covid 19, takich jak między innymi:   1. wysoka temperatura 2. nowy, ciągły kaszel 3. utrata lub zmiana węchu lub smaku   (<https://www.nhs.uk/conditions/coronavirus-covid-19/check-if-you-have-coronavirus-symptoms/>  Jeśli pracownik ma którykolwiek z objawów, należy wysłać ich do domu i przypomnieć im, aby poddali się badaniu na obecność wirusa <https://www.nhs.uk/conditions/coronavirus-covid-19/testing-and-tracing/get-an-antigen-test-to-check-if-you-have-coronavirus/>  Należy przeprowadzić ocenę ryzyka dla personelu. Pracownicy, którzy są bardziej narażeni na zakażenie (patrz definicja) na stronie <https://www.gov.uk/government/publications/staying-alert-and-safe-social-distancing/staying-alert-and-safe-social-distancing#clinically-vulnerable-people> powinni rozważyć pracę z domu |  |
|  | **Środki dystansowania społecznego mające na celu zapewnienie 2-metrowej odległości między wszystkimi pracownikami a klientami na terenie obiektu**   1. Należy ograniczyć liczbę klientów jednocześnie dozwolonych w lokalu. Należy sprawdzić, ile osób może zmieścić się w lokalu, zachowując jednocześnie odległość 2 metrów między nimi. 2. Należy zaznaczyć taśmami lub farbą na podłodze linie co 2 metry, aby oddzielić klientów stojących w kolejce do kas 3. Należy umieścić na terenie całego lokalu informacje z prośbą, aby klienci trzymali się 2 metry od siebie <https://www.lambeth.gov.uk/coronavirus-covid-19/information-for-businesses/printable-notices> 4. 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. 5. Jeśli w lokalu jest więcej niż jedno wejście, powinieneś zarezerwować jedno jako wejście, a drugie jako wyjście 6. Jeśli przejścia w lokalu mają mniej niż 2 metry szerokości, należy zamknąć lub częściowo zamknąć przejścia, w celu uzupełnienia towaru na półkach 7. Należy upewnić się, że pracownicy przypominają klientom przebywającym w lokalu, aby przestrzegali zasad dystansowania społecznego 8. Należy rozważyć zamontowanie ekranów perspex, aby chronić obsługę 9. Jeśli ocena ryzyka wykaże, że pracownicy nie mogą uniknąć pracy w bliskiej odległości, należy zapewnić im osłony twarzy 10. Należy rozważyć akceptację wyłącznie płatności zbliżeniowej 11. 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 12. Na zewnątrz lokalu, należy oznaczyć na podłodze lub ścianie, jeśli jest to możliwe, odległość 2 metrów dla klientów stojących w kolejce 13. Należy rozważyć, w jaki sposób kolejka klientów do Twojego sklepu może pokrywać się z kolejką sąsiednich sklepów i zastanowić się, jak tego uniknąć |  |
|  | **Sprzątanie i dezynfekcja**   1. Należy sprawdzić, czy pracownicy myją ręce dokładnie i często i że wiedzą, jak to poprawnie robić <(https://www.youtube.com/watch?v=x3v521MTjio&feature=youtube>) 2. Należy dokładnie dezynfekować umywalkę do rąk w ciągu dnia, zapewnić dużo mydła i papierowych ręczników 3. Personel musi być poinformowany, aby zasłaniać usta chusteczkami higienicznymi podczas kichania i kaszlenia i dokładnie umyć potem ręce. 4. Należy zapewnić środki do dezynfekcji rąk (ponad 60% alkoholu) do użytku przez klientów i pracowników przy wejściach 5. W ciągu dnia należy dokładnie dezynfekować wszystkie powierzchnie, które są dotykane rękami, np. koszyki/ wózki, klamki, drzwi wejściowe, czytniki kart płatniczych, włączniki świateł itp. 6. Tam, gdzie to możliwe, drzwi powinny być lekko uchylone (z wyjątkiem drzwi przeciwpożarowych) w celu zminimalizowania kontaktu |  |
|  | **Bezpieczeństwo lokalu**  Jeżeli lokal był zamknięty przez pewien czas, należy sprawdzić, czy poniższe urządzenia i instalacje są sprawne:   1. Zasilanie gazem sieciowym. Należy sprawdzić wszystkie urządzenia na gaz i sprawdzić, czy nie ma zapachu gazu 2. Wyjścia przeciwpożarowe. Należy utrzymywać wyjścia awaryjne wolne od przedmiotów, należy sprawdzić alarmy przeciwpożarowe i gaśnice 3. 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. 4. 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)