

CHECKLIST PARA RETOMADA SEGURA DAS ATIVIDADES

EMPRESAS E CLIENTES JUNTOS NO COMBATE A COVID-19

Olá empresário(a),

Agora que você já conhece os principais protocolos e dicas para a retomada, chegou o momento de conferir se está tudo pronto para abrir as portas.

Preencha o checklist abaixo e certifique-se de que todas as medidas foram tomadas para garantir a segurança de clientes, colaboradores e famílias. Se cada um fizer a sua parte, logo venceremos o desafio da Covid-19.

Saiba mais em: www.sebrae.com.br/retomada

PROCEDIMENTOS DE HIGIENE E SEGURANÇA:

- 1- Decretos e documentos oficiais observados.
- 2- Reunião com colaboradores pré-abertura realizada.
- 3- Treinamento prático de procedimentos com colaboradores realizado.
- 4- Colaboradores orientados e treinados quanto às regras e protocolos.
- 5- Fornecedores orientados quanto às regras e protocolos.
- 6- Protocolos e documentos de orientação entregues aos colaboradores.
- 7- Novas regras de funcionamento e escala de trabalho definidas.
- 17- Kits de limpeza em pontos estratégicos das áreas com equipamentos, contendo toalhas de papel e produto específico de higienização para que os clientes possam usar nos equipamentos de treino, como colchonetes, halteres e máquinas e local para descarte disponibilizado.
- 18- Desativação de itens como bebedouros de uso comum e garrafas de chá de café de uso compartilhado.
- 19- Piscinas limpas com o nível de cloração adequada.
- 20- As bordas, chuveiros, bancos, corrimãos da piscina estão higienizadas.

- 8- Material de sinalização e comunicação ao cliente e colaborador providenciados e instalados no estabelecimento.
- 9- Tapete umidificado com hipoclorito de sódio para limpeza dos pés na entrada estabelecimento.
- 10- Limpeza e desinfecção pré abertura realizadas.
- 11- Processo para entrada na academia via CPF funcionando.
- 12- Marcação no chão com distanciamento de 1,5 metros entre as pessoas para a entrada no estabelecimento.
- 13- Revisão do layout geral da academia.
- 14- Distanciamento entre os aparelhos destinados às atividades aeróbicas (esteiras, bicicletas, elípticos, etc) de pelo menos quatro metros quadrados realizado.
- 15- Distanciamento com fita no espaço em que cada cliente se exercitará nas áreas de peso livre e nas salas de atividades coletivas, considerando 1,5 metros de distância de uma pessoa para a outra realizado.
- 16- Limpeza de corrimões, banheiros, vestiários, torneiras, grades, maçanetas de portas e demais equipamentos e ambientes, com a utilização de álcool líquido 70% ou hipoclorito de sódio ou água sanitária, com adequado registro de tais ações, realizada.
- 21- Informativo sobre a vedação do compartilhamento de materiais de piscina como pranchas, toalhas e toucas disponibilizado.
- 22- Área reservada para recepção de colaboradores providenciada.
- 23- Área reservada para recepção de fornecedores providenciada.
- 24- Área para guarda de pertences dos colaboradores providenciada.
- 25- Sistema de ventilação revisado e higienizado.
- 26- Instrumentos de aferição de temperatura providenciados.
- 27- Máscaras para colaboradores providenciadas.
- 28- Escala de limpeza e desinfecção de todos os ambientes definida.
- 29- Adaptação de banheiros e vestiário realizada.
- 30- Barreiras de acrílico/vidro na frente da recepção ou faixa delimitadora para distância entre colaborador e cliente instaladas.
- 31- Existem apenas lixeiras com acionamento de pedal e com tampa.
- 32- Procedimentos para destinação do lixo definidos.
- 33- Regras para uso dos uniformes realizadas e divulgadas aos colaboradores.

QUANTO AO ATENDIMENTO AO CLIENTE:

- 1- Máscaras descartáveis para clientes providenciadas.
- 2- Comunicação ao cliente sobre reabertura em redes sociais e demais canais da empresa realizada.
- 3- Canais de divulgação e escuta do cliente abertos e atentos.
- 4- Horários específicos para atendimento a grupos de risco definidos.
- 5- Política de limite máximo de pessoas dentro do estabelecimento instituída e comunicada.
- 6- Política de uso obrigatório de máscaras instituída e comunicada.
- 7- Política de distanciamento mínimo no estabelecimento definida e demarcada.
- 8- Treinamento prático de atendimento com colaboradores realizado.
- 9- Rotinas de realização de eventos, alimentação e outros interrompidas.
- 10- Política quanto ao uso de vestuários e armários instituída e comunicada.
- 11- Bloqueio de 50% dos armários de uso comum.