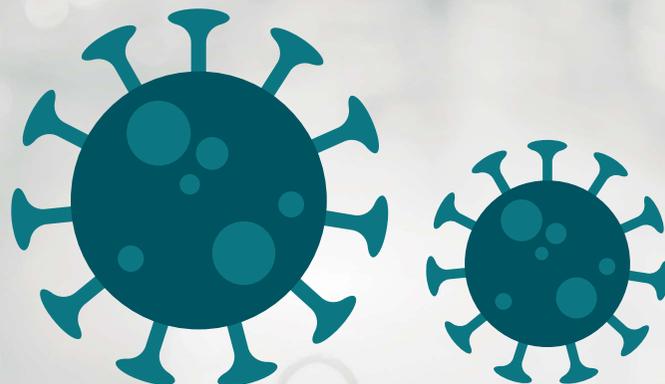


VERSÃO
Nov/2020

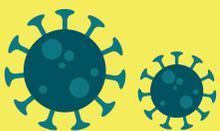
3



PREVENÇÃO CONTRA O CORONAVÍRUS

CHECK-LIST DE BOAS PRÁTICAS EM SUPERMERCADOS

ACAPS | Associação Capixaba
de Supermercados



Com base na Portaria Nº 226-R, de 23 de novembro de 2020, publicada pela Secretaria de Estado da Saúde do Espírito Santo, e em outras determinações legais, a Acaps - Associação Capixaba de Supermercados preparou este CHECK-LIST para aplicação nas lojas supermercadistas.

As legislações vigentes detalham diversas práticas de higiene, controle da saúde dos colaboradores e medidas para atendimento seguro ao cliente que devem ser adotadas pelos estabelecimentos comerciais para o enfrentamento do novo coronavírus.

Neste material, reunimos algumas orientações legais em forma de itens para verificação, que servirá como um guia para os supermercados identificarem possíveis adequações para suas lojas neste momento.

Reforçamos que a aplicação deste check-list deve ser feita de maneira imediata, a fim de identificar o quanto antes as medidas que ainda não estão sendo aplicadas ou que podem ser melhoradas em seu supermercado. Abaixo, seguem algumas orientações importantes:

ATENÇÃO: Este check-list tem cunho orientativo e os órgãos governamentais (federal, estaduais ou municipais) podem editar, a qualquer tempo, normas específicas e complementares. Inclusive, existem outras publicações vigentes, por isso, é importante estar atento a todas as recomendações e exigências legais.

A Acaps tem enviado vários informativos esclarecendo as recentes legislações e repassando as orientações recebidas dos órgãos. Fique atento e nos consulte, sempre que necessário!

Associado,
Acesse a área restrita do site www.acaps.org.br e consulte todos os informativos enviados. Caso não possua seu login e senha, entre em contato conosco pelo telefone 27 3324-3599 ou pelo e-mail atendimento@acaps.org.br.

1

O preenchimento do formulário é simples e intuitivo, porém é necessário que as respostas correspondam à real e atual situação da loja.

Escreva na coluna **Observações e Providências** sempre que o item estiver **"Parcialmente Atendido"** ou **"Não Atendido"**.

2

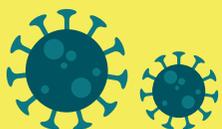
Verifique todos os itens deste check-list de maneira rotineira. **3** Sugerimos que ele seja aplicado, no mínimo, duas vezes por semana, visto a importância das ações para conter o avanço da doença neste momento.

4

Se necessário, divida este check-list entre várias equipes ou colaboradores para aplicarem simultaneamente. Também faça um rodízio entre os aplicadores para garantir a confiabilidade dos resultados.

5

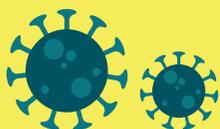
Após o preenchimento do check-list, os resultados devem ser imediatamente verificados pelos gestores responsáveis, para que instalem ou deleguem rapidamente as providências necessárias.



1. ADEQUAÇÕES NO ESTABELECIMENTO

Este check-list tem cunho orientativo e pode não contemplar todas exigências legais vigentes, inclusive, é importante verificar em qual grau de risco está classificado o município do estabelecimento.

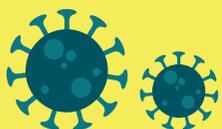
ITEM PARA VERIFICAÇÃO	CONDIÇÃO ATUAL DO ITEM (Marque um X na coluna correspondente)			OBSERVAÇÕES E PROVIDÊNCIAS
	Totalmente Atendido	Parcialmente Atendido	Não Atendido	
Disponibilidade de lavatórios com água potável corrente, sabonete líquido, toalhas de papel e lixeira para descartar.				
Disponibilidade de dispensers com álcool gel 70% em pontos estratégicos para higienização das mãos de clientes e funcionários.				
Inutilização de secadores eletrônicos para mãos.				
Desinfecção de carrinhos e cestas de compras antes e depois do uso pelo cliente, de forma frequente quando não estiverem em uso e na abertura e fechamento da loja.				
Desinfecção dos balcões, bancadas, balanças, maçanetas, corrimãos, interruptores, máquinas de cartão, entre outros itens tocados com frequência.				
Higienização, por várias vezes ao dia, das instalações, móveis, maquinários e equipamentos de toda a loja.				
Utilização de saneantes com procedência regularizada e devidamente diluídos conforme instruções de uso do fabricante.				
Utilização de panos ou papéis descartáveis para higienização das superfícies, bancadas e outros objetos.				
Disponibilização de local adequado e adoção de boas práticas de manipulação e venda de alimentos fracionados, como frutas, verduras, laticínios e outros.				
*Áreas com consumo no local (restaurantes, lanchonetes, etc.)	Limitação do horário de funcionamento até 16 horas e isolamento do espaço após este horário.			
	Troca frequente dos talheres utilizados para servir.			
	Disponibilização de álcool 70% no balcão de exposição.			
	Disponibilização de barreiras de proteção que evitem o contato e a proximidade do cliente com a comida.			
	Intensificação da rotina diária de limpeza das mesas e cadeiras, balcões e área de circulação.			
	Retirada de objetos dispostos em mesas, como toalhas, porta-guardanapos, enfeites, displays, etc.			
Aumento da distância entre as mesas - mín. de 2m.				



2. ATENDIMENTO SEGURO

Este check-list tem cunho orientativo e pode não contemplar todas exigências legais vigentes, inclusive, é importante verificar em qual grau de risco está classificado o município do estabelecimento.

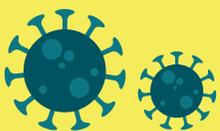
ITEM PARA VERIFICAÇÃO	CONDIÇÃO ATUAL DO ITEM (Marque um X na coluna correspondente)			OBSERVAÇÕES E PROVIDÊNCIAS
	Totalmente Atendido	Parcialmente Atendido	Não Atendido	
Controle do fluxo de clientes na loja, limitando a entrada de 01 (um) cliente por cada 10m ² (dez metros quadrados) de área de venda.				
Informação da capacidade de atendimento total da loja, os dias e horários de funcionamento, disposta em cartazes ou placas afixados nas entradas do estabelecimento.				
Utilização de faixas ou marcações para assegurar a distância mínima de 1,5 metro entre os clientes que aguardam para entrar na loja.				
Aplicação de medidas para promover o distanciamento mínimo de 1,5 metro entre pessoas nas filas dos caixas e corredores.				
Instalação de faixas ou marcações para limitar a distância mínima (1,5m) entre clientes e funcionários nos balcões de açougue, frios, check-outs e etc.				
Disponibilização de sistema de venda on-line, via telefone ou whatsapp, com entrega domiciliar ou retirada no local.				
Manutenção de ambientes ventilados e arejados.				
Realização de limpeza periódica dos filtros de ar condicionado e inutilização de ventiladores com alta potência.				
Abstenção do oferecimento de produtos e da realização de ações de degustação na loja.				
Afixação de cartazes com orientações aos clientes e trabalhadores sobre etiquetas respiratórias, uso de máscaras, distanciamento social e adoção da prática de 01 comprador por família e permanência no estabelecimento apenas durante o tempo da compra.				
Divulgação, a cada 60 minutos, no sistema interno de rádio, das boas práticas no momento da compra.				
Adoção de medidas nas entregas de mercadoria para diminuir o contato físico e compartilhamento de objetos entre entregadores e clientes.				
Disponibilização de funcionários, na entrada da loja, para impedir a entrada de clientes sem máscara facial.				



2. ATENDIMENTO SEGURO

Este check-list tem cunho orientativo e pode não contemplar todas exigências legais vigentes, inclusive, é importante verificar em qual grau de risco está classificado o município do estabelecimento.

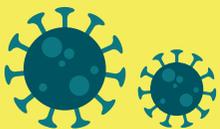
ITEM PARA VERIFICAÇÃO	CONDIÇÃO ATUAL DO ITEM (Marque um X na coluna correspondente)			OBSERVAÇÕES E PROVIDÊNCIAS
	Totalmente Atendido	Parcialmente Atendido	Não Atendido	
Instalação de cartaz na entrada da loja avisando aos clientes sobre a proibição da entrada sem o uso de máscara.				
Afixação de cartazes de orientação para higienização das mãos após o manuseio de cédulas e moedas.				
Afixação de avisos em estacionamentos com acionamento manual da cancela orientando aos clientes que evitem tocar os controles de acionamento diretamente com as mãos.				



3. SAÚDE DOS COLABORADORES

Este check-list tem cunho orientativo e pode não contemplar todas exigências legais vigentes, inclusive, é importante verificar em qual grau de risco está classificado o município do estabelecimento.

ITEM PARA VERIFICAÇÃO	CONDIÇÃO ATUAL DO ITEM (Marque um X na coluna correspondente)			OBSERVAÇÕES E PROVIDÊNCIAS
	Totalmente Atendido	Parcialmente Atendido	Não Atendido	
Fornecimento (e utilização) de máscara facial a todos os trabalhadores para utilização em tempo integral.				
Fornecimento (e utilização) de protetor individual Face Shield aos funcionários que prestam atendimento em distância menor que 1,5 metro ou instalação de barreiras de proteção acrílica.				
Ações de conscientização e orientação quanto às práticas de higiene pessoal, uso correto de máscaras e outros EPI's e distanciamento das pessoas, evitando contato físico, aglomerações e compartilhamento de objetos, dentro e fora do ambiente de trabalho.				
Lavagem das mãos com água e sabão frequentemente durante o trabalho, ou higienização com antisséptico a base de álcool 70%.				
Disponibilização de álcool gel 70% ou água e sabão nos veículos de entrega.				
Evitar o uso de luvas para atendimento ao público.				
Disponibilização de materiais de trabalho para uso individual, como canetas, blocos, calculadoras, etc.				
Adoção de medidas para que seja possível manter o distanciamento mínimo de segurança de 1,5 metro entre os colaboradores.				
Restrição ou controle de fluxo de pessoas nas salas ou ambientes de descanso e refeitório, organizando os horários de alimentação.				
Atendimento a vendedores e representantes de maneira remota (telefone, e-mail, WhatsApp, etc.).				
Monitoramento das condições de saúde dos funcionários e de seus familiares.				
Remanejamento de gestantes, lactantes, idosos e portadores de doenças crônicas para funções de menor contato com outras pessoas.				
Afastamento dos funcionários com sintomas de gripe (tosse, coriza, febre, falta de ar) e orientação formal para que permaneçam em isolamento domiciliar por 14 dias, além de procurar atendimento médico.				



3. SAÚDE DOS COLABORADORES

Este check-list tem cunho orientativo e pode não contemplar todas exigências legais vigentes, inclusive, é importante verificar em qual grau de risco está classificado o município do estabelecimento.

ITEM PARA VERIFICAÇÃO	CONDIÇÃO ATUAL DO ITEM (Marque um X na coluna correspondente)			OBSERVAÇÕES E PROVIDÊNCIAS
	Totalmente Atendido	Parcialmente Atendido	Não Atendido	
Organizar condições para ampliar a jornada de trabalho a distância e/ou definir novos horários de trabalho para reduzir a presença dentro dos ambientes da empresa.				

FAÇA A SUA PARTE!

Unidos somos mais fortes e iremos superar este momento.

ACAPS | Associação Capixaba
de Supermercados

www.acaps.org.br | (27) 3324.3599

    @acapsocial

*Este material está sujeito a alterações mediante novas instruções dos órgãos governamentais.