

# PANDEMIA COVID-19:

## Checklist Orientativa

(A presente checklist é um exemplo e deve ser adaptada à realidade de cada empresa)



ELABORADO POR: CASTRO, PINTO & COSTA, LDA

N.	Descrição	S	N	NA	Ações & Observações
1. Sensibilização / Formação	1 Estão afixados cartazes nos locais de trabalho de sensibilização para os sintomas da doença pela Covid-19 e para a sua comunicação aos supervisores caso sejam experienciados.				
	2 Estão afixados cartazes com comportamentos de segurança para a Covid-19 (entrada, locais de pausa, etc).				
	3 Estão afixados os números de emergência e informações relevantes das entidades governamentais e não governamentais prestadoras de apoio à Covid-19.				
	4 Os colaboradores estão sensibilizados para as vias de transmissão da Covid-19 e das medidas para minimizar o contágio.				
2. Políticas internas de gestão de doença no trabalho	1 A temperatura corporal dos colaboradores é medida antes de iniciarem o turno de trabalho.				
	2 Os horários de mudança de turnos estão a ser cumpridos.				
	3 Os horários de intervalos/pausas estão a ser cumpridos.				
	4 A frequência de troca de produtos em linha é reduzida.				
	5 As áreas por onde os colaboradores se podem movimentar no seu posto de trabalho estão assinaladas.				
	6 As matérias-primas estão acondicionadas em embalagem retrátil.				
	7 Os distribuidores mantêm-se fora da unidade ou no interior do veículo.				
	8 O Plano de Higienização está a ser cumprido.				
	9 O Plano de Manutenção está a ser cumprido.				
	10 Os colaboradores não usam adornos (incluindo aliança de casamento).				
	11 Não há aglomeração de colaboradores nas áreas comuns (vestiários, instalações sanitárias, zona de fumadores, zona de refeições).				
3	Foram enviadas mensagens para os clientes sobre as ações tomadas para garantir o fornecimento de produtos.				
4	É verificada a lavagem frequente das mãos pelos colaboradores.				
5	É verificado o uso de desinfetante pelos colaboradores (quando aplicável).				
6	Os dispensadores de materiais para lavagem e secagem das mãos estão repostos.				
7	Os colaboradores não adotam comportamentos de risco (tocar no rosto, espirrar para as mãos ou de forma desprotegida).				
8. Existem materiais para higienizar as mãos nos seguintes locais:	1 Sistemas biométricos (se usados).				
	2 Cais de descarga.				
	3 Zona externa de receção de carga.				
	4 Armazém de ingredientes e matérias-primas				
	5 Armazém de produto acabado.				
	6 Área de pesagem de ingredientes.				
	7 Área de loteamento.				
	8 Área produtiva.				
	9 Área de embalamento.				
	10 Cais de carga.				
	11 Área de reprocessamento ou reembalamento.				
	12 Laboratório.				
	13 Interruptores e portas dos elevadores.				
	14 Oficina de manutenção e armazém de peças.				
	15 Cabine da portaria.				
	16 Armazém de dispositivos e produtos químicos de controlo de pragas.				
	17 Áreas de bem-estar dos colaboradores.				
9	Não existem copos reutilizáveis nas áreas de pausa e refeição dos colaboradores.				
10	Os talheres e pratos são desinfetados com solução à base de hipoclorito de sódio.				
11	É realizada a monitorização diária de tempo, temperatura e dosagem de detergente da máquina de lavar a loiça.				

12	É realizada a monitorização diária de tempo, temperatura e dosagem de detergente da máquina de lavar as fardas de trabalho.				
13	Os colaboradores adotam medidas de higiene após manuseamento de dinheiro em notas.				
14	Os colaboradores reportam o aparecimento de sintomas aos supervisores.				
15. Está a ser realizada a higienização frequente das superfícies de maior contacto:	1	Maçanetas.			
	2	Teclados de sistemas de entrada (ex.: campainha, fechaduras com código).			
	3	Teclados de computador.			
	4	Botões dos controlos processuais.			
	5	Superfícies de contacto em empilhadores.			
	6	Alças de mão.			
	7	Portas das instalações sanitárias e botões de autoclismo.			
	8	Recipientes de resíduos embutidos em balcões.			
	9	Tampas de recipientes de resíduos.			
	10	Torneiras de comando manual.			
	11	Dispensadores de papel manuais.			
	12	Máquinas de venda automática.			
	13	Mesas e cadeiras das salas de descanso/convívio.			
	14	Mesas e cadeiras das salas de conferências.			
	15	Balanças.			
	16	Medidores de ingredientes.			
	17	Tampas dos recipientes de ingredientes.			
	18	Todas as ferramentas de produção e embalagem.			
	19	Ferramentas de manutenção.			
	20	Pranchetas.			
	21	Canetas utilizadas por vários colaboradores.			
	22	Provetas dos detetores de metais.			
	23	Impressoras e fotocopiadoras.			
	24	Relógio de ponto.			
	25	Corrimãos de escadas e corredores.			
	26	Escadotes.			
	27	Carrinhos de mão.			
	28	Secretárias.			
	29	Tampas de mesas.			
	30	Ferramentas de amostragem.			
	31	Pesos-padrão.			
	32	Interruptores.			
	33	Leitores RFID.			
	34	Telefones.			
	35	Dispensadores de água.			
	36	Caixa de primeiros-socorros.			
	37	Aparelhos eletrónicos (ex.: monitores PLC, telemóveis).			

DATA:	
Responsável:	