



Liste de contrôle pour la réouverture des Distributeurs automatiques – emplacements Marchés & Café

- ✚ Préparez votre propre protocole de mesures de sécurité COVID-19 auquel votre entreprise adhère pour la sécurité de ses employés, ses clients et ses fournisseurs (votre client pourrait l'exiger). Cela doit être fait sur le papier à en-tête de votre entreprise.
- ✚ Rencontrez la direction de vos clients pour revoir vos protocoles de sécurité et revoir leurs protocoles de sécurité. Ils peuvent avoir des règles et des directives supplémentaires auxquelles ils exigeront que vos employés de service se soumettent afin d'être autorisés à accéder à leur emplacement.
- ✚ Discutez avec votre client s'il est nécessaire de désinfecter plus fréquemment les zones de contact clés de vos équipements. Même si votre personnel nettoie et désinfecte lorsqu'il entretient l'équipement, votre client peut penser qu'une désinfection supplémentaire est nécessaire entre vos intervalles prévus de maintenance. Ils peuvent choisir d'assigner un de leurs employés pour surveiller les fréquences de nettoyage supplémentaires. Vous pouvez les aider en leur fournissant les bons outils de désinfection.
- ✚ Inspectez les « dates de péremption » sur tout l'inventaire restant (le cas échéant) pour vous assurer qu'il soit encore frais et consommable. Remplacez tout produit qui semble sale. N'oubliez pas de tenir un registre des produits retirés à déclarer comme perte d'exploitation.
- ✚ Inspectez tous les équipements réfrigérés, congelés et chauffés pour les températures de fonctionnement appropriées et tous les équipements électroniques pour le bon fonctionnement.
- ✚ Donnez à tous les équipements un nettoyage et une désinfection détaillés. Un équipement propre avec un produit frais sera toujours plus attrayant pour vos clients.
- Discutez avec votre client de la nécessité d'ajouter une station de désinfection pour ses employés à proximité de l'emplacement de vos services.