

INSTRUCTIVO PARA LA REALIZACIÓN DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD PARA EL ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO EN MARCO DE LA PREVENCIÓN DEL COVID -19

DIRIGIDO A: ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES DEL MUNICIPIO DE SOACHA

MUNICIPIO DE SOCHA SECRETARIA DE SALUD MAYO 2020



TABLA DE CONTENIDO

- 1. INTRODUCCIÓN
- 2. OBJETIVO
- 3. ALCANCE
- 4. JUSTIFICACIÓN
- 5. ÁMBITO DE APLICACIÓN
- 6. DOCUMENTOS ASOCIADOS A LOS LINEAMIENTOS
- 7. NORMATIVA Y OTROS DOCUMENTOS EXTERNOS
- 8. **DEFINICIONES**
- 9. DESCRIPCIÓN COMERCIAL Y DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA
- 10. ORIENTACIONES GENERALES PARA BIOSEGURIDAD PARA ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO PARA IMPLEMENTAR ACTIVIDADES DE PROMOCIÓN, PREVENCIÓN Y CONTENCIÓN PARA CONTROLAR EL EFECTO DEL COVID-19.

11. MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD:

- Medidas generales.
- Lavado de manos.
- Técnica de lavado de manos
- Distanciamiento físico.
- Elementos de Protección Personal- EPP.
- Manejo de los tapabocas.
- Tapabocas convencional
- Pasos para colocación y retiro de tapabocas convencionales:
- Limpieza y desinfección.
- ¿Cómo se realiza la desinfección y limpieza de los establecimientos y espacios de trabajo?
- Manipulación de insumos y productos.
- Manejo de residuos.
- 12. PREVENCIÓN Y MANEJO DE SITUACIONES DE RIESGO DE CONTAGIO.



12.1 Vigilancia de la salud de los trabajadores en el contexto del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.

- Trabajo remoto o trabajo a distancia:
- Trabajo de forma presencial:
- Alternativas de organización laboral
- Interacción en tiempos de alimentación
- Medidas locativas
- Herramientas de trabajo y elementos de dotación
- Interacción con terceros (proveedores, clientes, aliados, etc.)
- Desplazamiento desde y hacia el lugar de trabajo
- Otras acciones
- Medidas en coordinación con Administradoras de Riesgos Laborales ARL
- Recomendaciones en la Vivienda Al salir de la vivienda
- Al regresar a la vivienda
- Convivencia con una persona de alto riesgo
- Manejo de situaciones de riesgo
- ¿Cómo se realizará el monitoreo de síntomas de contagio de COVID-19 entre trabajadores?

13. Prevención y manejo de situaciones de riesgo de contagio.

- Prevención de contagio
- Pasos a seguir en caso de presentar una persona con síntomas compatibles con COVID-19.

14. BIBLIOGRAFIA



1. INTRODUCCIÓN

La enfermedad del coronavirus 2019 (COVID 19) es una enfermedad respiratoria causada por el virus SARS-CoV-2. Se ha propagado desde China hacia muchos otros países alrededor del mundo. Dependiendo de la severidad de los impactos nacionales, las condiciones de los brotes- incluyendo los que están surgiendo a niveles pandémicospueden afectar todos los aspectos de la vida diaria, incluyendo los viajes, el comercio, el turismo, los suministros de alimentos y los mercados.

El COVID 19 es una infección Respiratoria Aguada, es decir gripa que puede llegar a ser leve, moderada o grave, que se transmiten por gotas de saliva al hablar, toser y estornudar. Es reconocida como una de las principales causas de consulta, especialmente entre los niños menores de 5 años, adultos mayores que tienen ciertas afecciones crónicas, como enfermedades cardiacas, pulmonares, diabetes estos pueden correr un riesgo más alto de enfermarse de gravedad.

Los factores de riesgo son asociados principalmente por un viaje o residencia donde hay una propagación persistente en la comunidad, contacto cercano con alguien como familiar o trabajador del área de la salud cuidad a una persona infectad con coronavirus COVID 19.

No nos podemos olvidar de las condiciones económicas y sanitarias del Municipio de Soacha que en muchos casos son precarios y asociados a los grandes márgenes de pobreza, desempleo, desplazamiento y el fenómeno migratorio que aumenta el riesgo de casos contagiados del COVID 19, a esto se nos ha generado una deficiencia de prestación de servicios básicos y dificultades de accesibilidad del sistema de Salud que nos pone en un mayor riesgo de aumentar la morbimortalidad de la población municipal y se hace imperioso fortalecer las acciones de vigilancia en salud pública.

Lo anterior, obliga a intensificar la vigilancia permanente de los factores de riesgo del evento, para lo cual el Ministerio de Salud y Protección Social ha establecido guías para manejo de COVID 19 y de igual manera se han expedido Decretos Municipales para tal fin.

El Municipio de Soacha, en su ejercicio de rectoría en el ámbito sanitario diseño este instructivo con el fin de orientar al sector comercial para tomar las medidas necesarias para salvaguardar la salud de las personas y preservar la bioseguridad del entorno de los diferentes entornos comerciales.

2. OBJETIVO

Apoyar y guiar a al sector comercial del Municipio de Soacha, estableciendo directrices de bioseguridad a implementar siendo actividades de promoción, prevención y contención para controlar el efecto del COVID-19 en los ambientes de comercio de acuerdo con la normatividad vigente, orientados por la Dimensión de Salud Laboral y Salud Ambiental desde la Dirección de Salud Pública de la Secretaría de Salud de Soacha, esto con articulación del Comité Local de Salud Ocupacional del Municipio.



3. ALCANCE

Este lineamiento va dirigido a los diferentes establecimientos comerciales habilitados para desarrollar su actividad en el Municipio acorde a las excepciones en las que están inmersas y a los lineamientos dentro del marco de la Emergencia Sanitaria declarada a nivel Nacional por COVID-19. Estas medidas son orientativas y no sustituyen la definición de medidas de protección que el empleador ha definido en su Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.

4. JUSTIFICACIÓN

La enfermedad del coronavirus 2019 (COVID-19) es una enfermedad respiratoria causada por el virus SARS- CoV. Se ha propagado desde China hacia un gran número de países alrededor del mundo, generando un impacto en cada uno de ellos a nivel de mortalidad, morbilidad y en la capacidad de respuesta de los servicios de salud, así mismo pueden afectar todos los aspectos de la vida diaria y las actividades económicas y sociales, incluyendo los viajes, el comercio, el turismo, los suministros de alimentos y los mercados financieros entre otros. Para reducir el impacto de las condiciones del brote de COVID-19 en las actividades económicas y sectores del país, población trabajadora, usuarios, consumidores y población en general, es importante que todos los empleadores realicen la planeación, alistamiento e incorporación de medidas de prevención para la mitigación y respuesta a situaciones de riesgo frente COVID-19.

Por lo anterior desde el Ministerio de Salud y Protección Social se han generado los lineamientos y para orientar a la población frente a las medidas que se requieren para mitigar la transmisión del virus, las cuales deben adaptarse a las diferentes actividades y sectores, con el fin de continuar fortaleciendo la respuesta en la fase de mitigación del virus. Por tanto, el Municipio expide esta guía de orientación para el sector comercial para que sea implementadas las medidas para continuar con el control del COVID-19 en el ciclo comercial.

5. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Estos lineamientos se deben aplicar en todos los diferentes sectores de la economía que entran en las excepciones de la normatividad expedida en el marco de la emergencia sanitaria decretada a nivel nacional.

6. DOCUMENTOS ASOCIADOS A LOS LINEAMIENTOS

- Ministerio de Salud y Protección Social, GIPG13 Orientaciones de medidas preventivas y de mitigación para contener la infección respiratoria aguda por COVID-19, dirigidas a la población en general., 2020.

https://www.minsalud.gov.co/Ministerio/Institucional/Procesos%20y%20procedimientos/GI PG13.pdf.

- Ministerio de Salud y Protección Social, GIPG18, Lineamientos generales para el uso de tapabocas convencional y cáscaras de alta eficiencia, 2020, Disponible en:



https://www.minsalud.gov.co/Ministerio/Institucional/Procesos%20y%20procedimientos/GI PS18.pdf.

- Ministerio de Salud y Protección Social, GIPG14, Orientaciones de medidas preventivas y de mitigación para contener la infección respiratoria aguda por COVID-19, medidas a adoptar por el personal de centro de llamadas telefónicas y de atención a usuarios. 2020, Disponible en: https://www.minsalud.gov.co/Ministerio/Institucional/Procesos%20y%20procedimientos/GIPG14.pdf.
- Circular 015 de 2020 medidas específicas de bioseguridad para el sector de domicilios, mensajeria y plataformas https://www.minsalud.gov.co/Ministerio/Institucional/Procesos%20y%20procedimientos/GIPG15.pdf.

7. NORMATIVA Y OTROS DOCUMENTOS EXTERNOS

- Reglamento Sanitarito Internacional RSI 2005
- Ley 09 de 1979 "Por la cual se dictan medidas sanitarias" Título III Salud Ocupacional.
- Resolución 2400 de 1979 "Por la cual se establecen algunas disposiciones sobre vivienda, higiene y seguridad en los establecimientos de trabajo". Título V De la ropa de trabajo equipos y elementos de protección personal; artículos.
- Resolución 1016 de 1989 "Por la cual se reglamenta la organización, funcionamiento y forma de los Programas de Salud Ocupacional que deben desarrollar los patronos o empleadores en el país". Numeral 12 del Artículo 11.
- Decreto 3518 de 2006, por el cual se crea y reglamenta el Sistema de Vigilancia en Salud Pública y se dictan otras disposiciones
- Decreto 1575 de 2007 Por el cual se establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano Art 10
- Decreto 780 de 2016. Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Salud y Protección Social
- Decreto 1443 de 2014 Por el cual se dictan disposiciones para la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), Artículos 24 y 25.
- Resolución 3100 de 2019.
- GPSG07 abr-20 Prevención de riesgos ocupacionales en la gestión de expedición de licencias de seguridad y salud en el trabajo y la gestión de los prestadores de servicios



- GIPM01 30-ene-20 Manual de bioseguridad para prestadores de servicios de salud que brinden atención en salud ante la eventual introducción del nuevo coronavirus (ncov-2019) a Colombia.
- INSTRUCTIVO PROCURADURIA 6 30-mar-20 Vigilancia protección derechos laborales
- GUIA COVID19 Abril de 2020 Guía para la recomendación de no uso de sistemas de aspersión de productos desinfectantes sobre personas para la prevención de la transmisión del COVID19
- Resolución 666 de 2020 Por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar ,controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus Covid-19

8. DEFINICIONES

Aislamiento respiratorio: Se aplica cuando se prevé la presencia de gotas de origen respiratorio con bajo rango de difusión (hasta 1 metro).

Aislamiento por gotas: Se refiere a las medidas para controlar las infecciones por virus respiratorios y otros agentes transmitidos por gotas (> 5 micras) impulsadas a corta distancia a través del aire y que pueden ingresar a través de los ojos, la mucosa nasal, la boca o la piel no intacta de la persona que está en contacto con el paciente.

Aislamiento por contacto: Se refiere a las medidas para controlar el contacto directo cuando se produce en el traspaso de sangre o fluidos corporales desde un paciente hacia otro individuo susceptible, el contacto puede hacerse en piel, mucosas o lesiones, así mismo por inóculos directos a torrente sanguíneo y el indirecto: se produce cuando el huésped susceptible entra en contacto con el microorganismo infectante a través de un intermediario inanimado (ropas, fómites, superficies de la habitación) o animado (personal de salud, otro paciente) que estuvo inicialmente en contacto con ese microorganismo, en este caso se utiliza bata desechable anti fluidos o traje de polietileno, este último para alto riesgo biológico.

Aislamiento: Separación de una persona o grupo de personas que se sabe o se cree que están infectadas con una enfermedad transmisible y potencialmente infecciosa de aquellos que no están infectados, para prevenir la propagación de COVID-19. El aislamiento para fines de salud pública puede ser voluntario u obligado por orden de la autoridad sanitaria.

Asepsia: Ausencia de microorganismos que pueden causar enfermedad. Este concepto incluye la preparación del equipo, la instrumentación y el cambio de operaciones mediante los mecanismos de esterilización y desinfección.

Bioseguridad: Conjunto de medidas preventivas que tienen por objeto eliminar o minimizar el factor de riesgo biológico que pueda llegar a afectar la salud, el medio ambiente o la vida de las personas, asegurando que el desarrollo o producto final de dichos procedimientos no atenten contra la salud y seguridad de los trabajadores.

Contacto estrecho: Es el contacto entre personas en un espacio de 2 metros o menos de distancia, en una habitación o en el área de atención de un caso de COVID-2019



confirmado o probable, durante un tiempo mayor a 15 minutos, o contacto directo con secreciones de un caso probable o confirmado mientras el paciente es considerado infeccioso.

Cohorte de pacientes: Agrupar a los pacientes que están colonizados o infectados con un mismo microorganismo, para limitar su atención a un área única y evitar el contacto con otros pacientes. Las cohortes se crean de acuerdo con la confirmación diagnóstica (clínica o microbiológica), criterios epidemiológicos y el modo de transmisión del agente infeccioso. Se prefiere evitar colocar pacientes severamente inmunodeprimidos en habitaciones con otros pacientes. Los estudios de modelado matemático soportan la fuerza de las cohortes en el control de brotes.

Cohorte de personal de salud: Asignación de trabajadores de salud para que atienden únicamente a pacientes infectados o colonizados con un solo patógeno. Así se podría limitar la transmisión del patógeno a pacientes no infectados. Dicha cohorte se deberá realizar sopesando si el personal médico y los recursos son suficientes.

COVID-19: Es una nueva enfermedad, causada por un nuevo coronavirus que no se había visto antes en seres humanos. El nombre de la enfermedad se escogió siguiendo las mejores prácticas establecidas por la Organización Mundial de la Salud (OMS) para asignar nombres a nuevas enfermedades infecciosas en seres humanos.

Desinfección: es la destrucción de microorganismos de una superficie por medio de agentes químicos o físicos.

Desinfectante: es un germicida que inactiva prácticamente todos los microorganismos patógenos reconocidos, pero no necesariamente todas las formas de vida microbiana, ejemplo esporas. Este término se aplica solo a objetos inanimados.

EPA: Agencia de Protección Ambiental de Estados Unidos

Hipoclorito: Es un desinfectante que se encuentra entre los más comúnmente utilizados. Estos desinfectantes tienen un efecto rápido sobre una gran variedad de microorganismos. Son los

más apropiados para la desinfección general. Como esté grupo de desinfectantes corroe los metales y produce además efectos decolorantes, es necesario enjuagar lo antes posible las superficies desinfectadas con dicho producto.

Mascarilla Quirúrgica: Elemento de protección personal para la vía respiratoria que ayuda a bloquear las gotitas más grandes de partículas, derrames, aerosoles o salpicaduras, que podrían contener microbios, virus y bacterias, para que no lleguen a la nariz o la boca.

Máscara de alta eficiencia (FFP2) o N95: Están diseñados específicamente para proporcionar protección respiratoria al crear un sello hermético contra la piel y no permitir que pasen partículas (< 5 micras) que se encuentran en el aire, entre ellas, patógenos como virus y bacterias. La designación N95 indica que el respirador filtra al menos el 95% de las partículas que se encuentran en el aire. Se denominan —N∥ si no son resistentes al aceite, —R∥ si son algo resistentes al aceite y —P∥ si son fuertemente resistentes al aceite.

Material Contaminado: Es aquel que ha estado en contacto con microorganismos o es sospechoso de estar contaminado.

NIOSH: The National Institute for Occupational Safety and Health (NIOSH).



Prestadores de servicios de salud: Hace referencia a las instituciones prestadoras de servicios de salud - IPS, profesionales independientes de salud, transporte asistencial de pacientes y entidades de objeto social diferente que prestan servicios de salud.

Residuo Biosanitario. Son todos aquellos elementos o instrumentos utilizados durante la ejecución de un proceso o procedimiento tiene contacto con materia orgánica, sangre o fluidos corporales del usuario.

Residuos Peligrosos. Es cualquier objeto, material, sustancia, elemento o producto que se encuentra en estado sólido o semisólido, o es un líquido o gas contenido en recipientes o depósitos, cuyo generador descarta, rechaza o entrega porque sus propiedades no permiten usarlo nuevamente en la actividad que lo generó o porque la legislación o la normatividad vigente así lo estipula.

Reutilización: Uso del mismo respirador N95 para múltiples encuentros con pacientes, pero retirándolo después de cada valoración. Se debe almacenar entre los encuentros para volver a ser usado antes de la siguiente evaluación médica.

SARS: Síndrome respiratorio agudo severo, por sus siglas en inglés (Severe acute respiratory syndrome).

SARS-CoV-2: Versión acortada del nombre del nuevo coronavirus "Coronavirus 2 del Síndrome Respiratorio Agudo Grave" (identificado por primera vez en Wuhan, China) asignado por El Comité Internacional de Taxonomía de Virus, encargado de asignar nombres a los nuevos virus.

Uso extendido: Utilización del mismo tapabocas N95 para encuentros repetidos de contacto cercano con varios pacientes, sin quitar el respirador entre las valoraciones de los pacientes. El uso extendido puede implementarse cuando se hace cohorte de pacientes. Se ha recomendado el uso extendido como una opción para conservar por más tiempo los respiradores N95 durante brotes y pandemias.

9. DESCRIPCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO

El protocolo en este punto deberá contener como mínimo los siguientes puntos:

- RAZON SOCIAL / NOMBRE COMERCIAL
- NIT / RUT / NO. CEDULA
- DIRECCION
- TELEFONO
- CORREO ELECTRONICO
- REPRESENTANTE LEGAL / PROPIETARIO
- CEDULA O NIT
- DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA CÓDIGO CIIU
- NUMERO DE EMPLEADOS
 - o DISTRIBUCION POR EDADES
 - DISTRIBUCIÓN POR EPS
 - ARL
 - HORARIOS DE ATENCIÓN / SERVICIO/COMERCIO
 - PROCEDENCIA DE VIVIENDA (SOACHA, BOGOTÁ U OTRO MUNICIPIO)
 - MEDIOS DE TRANSPORTE



- DISCRIMINE EL TIPO DE POBLACION A LA QUE PERTENECEN SUS TRABAJADORES (número y descripción si es migrante, víctimas del conflicto, discapacidad, madre cabeza de familia, afrodescendiente, indígena, entre otros):
- TURNOS ESTABLECIDOS
- ESTA UBICADO EN CENTRO COMERCIAL O NO.
- DESCRIPCION DE AFORO DEL ALMACEN (METROS CUADRADOS Y ASI DETERMINAR LAS AREAS PARA DISTANCIAMIENTO SOCIAL) Y ASI SABER CUENTOS CLIENTES PUEDEN TENER DENTRO DEL ESTABLECIMIENTO.
- UBICACION Y VIAS DE ACCESO

Donde se encuentra el establecimiento comercial, descripción de la malla vial con que cuenta el sector, vías que facilitan la llegada

DESCRIPCIÓN DE DISPONIBILIDAD DE SERVICIO DE TRANSPORTE

Descripción de cómo se realizará la movilización tanto del propietario como de los empleados con las frecuencias y horarios, identificando los puntos de partidas de las rutas, recorrido hasta cada uno de los destinos y viceversa.

10. ORIENTACIONES GENERALES DE BIOSEGURIDAD PARA IMPLEMENTAR ACTIVIDADES DE PROMOCIÓN, PREVENCIÓN Y CONTENCIÓN PARA CONTROLAR EL EFECTO DEL COVID-19

A efectos de mantener el orden público y tomar medidas conducentes a evitar el contagio en la población, se recomienda al Representante Legal y/o Propietario del establecimiento comercial establecer los protocolos de bioseguridad que se sugieren en aras de proteger a sus colaboradores, trabajadores y por ende la comunidad en general.

La Alcaldía Municipal debe garantizar la capacitación y socialización de los protocolos de seguridad a todos los actores relacionados con los protocolos de bioseguridad en el sector industrial del municipio.

- Dentro del Protocolo debe indicar los datos de contacto del Personal asignado para articular de forma rápida acciones de control y mitigación.
- Desde la Secretaría de Salud de Soacha, contará con profesionales referentes, quienes realizarán actividades de acompañamiento de manera continua durante el proceso de emergencia sanitaria, por tanto, posterior al envió del protocolo su referente dará revisión e informará vía correo electrónico sus datos de contacto. Así mismo, esta información deberá quedar registrada en su protocolo.

ENTIDAD	TELÉFONO DE CONTACTO	CORREO ELECTRONICO
SECRETARIA DE SALUD	317-4271906	secsalud@alcaldiasoacha.gov.co



- En aras de garantizar el cumplimiento normativo frente a las medidas de bioseguridad para el sector comercial, la Secretaría de Salud de manera articulada realizará un proceso de acompañamiento dejando a disposición de la comunidad números telefónicos o medios virtuales para atender solicitudes, dudas, inquietudes, de tal forma que el sector sea orientado y se entienda la importancia del cumplimiento de la documentación e implementación de los protocolos para evitar contactos personales directos, en este proceso.
 - Al igual se realizará una visita a cada establecimiento comercial que presente la solicitud de reapertura y entregue la información relacionada con los protocolos y documentos de bioseguridad, para revisar si lo documentado está correctamente implementado y por tanto realizar la aprobación

11. MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD:

a. Medidas generales.

Las medidas que han demostrado mayor evidencia para la contención de la transmisión del virus son las siguientes:

- Lavado de manos
- Distanciamiento social
- Uso de tapabocas.

Adicional a estas medidas y teniendo en cuenta los mecanismos de diseminación del virus (gotas y contacto), se deben fortalecer los procesos de limpieza y desinfección de elementos e insumos de uso habitual, superficies, equipos de uso frecuente, el manejo de residuos producto de la actividad o sector, adecuado uso de Elementos de Protección Personal-EPP y optimizar la ventilación del lugar y el cumplimiento de condiciones higiénicos sanitarias.

A continuación, se describen de manera puntual las medidas que han demostrado mayor evidencia para la contención de la transmisión del virus.

b. Lavado de manos.

- Disponer de los insumos para realizar la higiene de manos con agua limpia, jabón y toallas de un solo uso (toallas desechables).
- Disponer suministros de alcohol glicerinado mínimo al 60% máximo 95%.
- Disponer de alcohol glicerinado en lugares de acceso fácil y frecuente por parte de las personas usuarias y trabajadoras de cada sector.
- Disponer en áreas comunes y zonas de trabajo de puntos para el lavado frecuente de manos según las recomendaciones del Ministerio de Salud y Protección Social.
- Se debe garantizar el lavado frecuente de manos por los menos cada 3 horas o antes si lo requiere.
- Se deben organizar turnos para realizar el lavado de manos, con el fin de garantizar el distanciamiento social con una distancia mínima de 2 metros al interior del baño.
- Establecer mecanismos de seguimiento y monitoreo y autocontrol de esta actividad en todos los sitios de trabajo.



- Se deben intensificar las acciones de información, educación y comunicación para el desarrollo de todas las actividades que eviten el contagio.
- Tener un punto de 12osible1212ión de manos al ingreso del personal establecimiento con gel antibacterial alcohol glicerinado mínimo al 60% máximo 95%. (clientes, proveedores, personal)

c. Técnica de lavado de manos

- Disponer de instalaciones e insumos para realizar lavado de manos con agua imp\u00e0a, jab\u00f3n y toallas de un solo uso
- El lavado de manos con agua y jabón debe realizarse cuando las manos están visiblemente sucias, antes y después de ir al baño, antes y después de comer, después de estornudar o toser, antes y después de usar tapabocas, con una periodicidad no menor a 3 veces día..
- La higiene de manos con alcohol glicerinado se debe realizar siempre y cuando las manos están visiblemente limpias.
- El alcohol glicerinado a utilizar debe tener una concentración entre 60% y el 95%.
- Se deben tener recordatorios de la técnica del lavado de manos en la zona en la cual se realiza la actividad lavado de manos.

d. Distanciamiento físico.

El distanciamiento físico, significa mantener un espacio entre usted y las demás personas fuera de su establecimiento. Para practicar el distanciamiento físico se requiere:

- Los comerciantes/trabajadores deben permanecer al menos a 2 metros de distancia de otras personas evitando contacto directo, para establecer estas medidas se recomienda el uso espacios o recintos amplios
- Los establecimientos comerciales deberán controlar el número de personas al interior y no propiciar condiciones de acercamiento entre ellas.
- Estas mismas recomendaciones se deben aplicar en los áreas destinadas al consumo de alimentos (por ejemplo: comedores, cafeterías, zonas sociales, etc.).
- No se deben permitir reuniones en grupos en los que no pueda garantizar la distancia mínima de 2 metros entre cada persona.
- Aprovechar las ayudas tecnológicas con el fin de evitar aglomeraciones y evite el intercambio físico de documentos, de 12osible1212, dinero entre otros..
- mantener el distanciamiento físico en todos los lugares y/o espacios, es una de las mejores medidas para evitar la propagación.
- Utilizar barreras físicas de ser necesario para controlar el ingreso, permanencia y el distanciamiento social al interior de las instalaciones



e. Elementos de Protección Personal- EPP.

- Identificar cuales elementos de 13protección1313personal serán utilizados en el actividad comercial
- Entregar los EPP y garantizar su disponibilidad y recambio.
- Informar de las recomendaciones de uso eficiente de Elementos de Protección Personal a su personal
- El uso de guantes se recomienda si se van a manipular elementos como residuos, para las demás actividades se recomienda el lavado de manos con agua, jabón y toallas desechables.
- Los EPP no desechables deberán ser lavados y desinfectados antes de ser almacenados en un área limpia y seca.
- Instalar recipientes adecuados para el destino final de los elementos de protección personal utilizados.
- Designar un espacio para cambiarse de manera individual y donde puedan dejar sus implementos de protección personal debidamente limpios.

f. Manejo de los tapabocas.

- Uso del tapabocas en el transporte público, (buses, Transmilenio, taxis) y áreas donde haya afluencia masiva de personas (plazas de mercado, supermercados, bancos, farmacias, entre otros) donde no sea posible mantener la distancia mínima de dos metros de distancia de otras personas.
- El uso correcto del tapabocas es fundamental para evitar el contagio; igualmente importante el retiro de estos para evitar el contacto con zonas contaminadas y/o dispersión del agente infeccioso.
- Se puede usar tapabocas de tela, siempre y cuando cumplan con las indicaciones del Ministerio de Salud y Protección Social.
- Siempre debe hacer el lavado de manos antes y después de usar el tapabocas
- Para el ingreso de personal como proveedores y clientes debe exigirse el uso obligatorio del tapabocas, de lo contrario no autorizar su ingreso

g. Tapabocas convencional

- Estos elementos que cubren de manera no oclusiva la nariz y boca de las personas y reducen la probabilidad de contacto con secreción nasal o saliva de otra persona.
- Los tapabocas convencionales tienen distintos diseños, entre ellos, los que se pliegan sobre la boca o nariz y los preformados, que no lo hacen.
- Los tapabocas que no vienen preformados se humedecen más fácilmente y entran en contacto con mayor facilidad con secreción nasal o saliva de la persona.
- Para la colocación y uso del tapabocas se deben tener en cuenta las indicaciones del fabricante.

h. Pasos para colocación y retiro de tapabocas convencionales:

- · Lávese las manos antes de colocarse el tapabocas.
- El uso de los tapabocas debe seguir las recomendaciones del fabricante.
- Ajuste el tapabocas, si tiene elásticos, por detrás de las orejas, si es de tiras de deben atar por encima de las orejas en la parte de atrás de la cabeza y las tiras de abajo por debajo de las orejas y se ata por encima del cuello.
- La colocación debe ser sobre la nariz y por debajo del mentón.
- La cara del tapabocas con color (impermeable) debe mantenerse como cara externa.



- Debido a su diseño, el filtrado no tiene las mismas características en un sentido y en otro, y su colocación errónea puede ser causante de una menor protección del profesional: La colocación con la parte impermeable (de color) hacia dentro puede dificultar la respiración del profesional y acumulo de humedad en la cara. Por otro lado, dejar la cara absorbente de humedad hacia el exterior favorecerá la contaminación del tapabocas por agentes externos.
- Sujete las cintas o coloque las gomas de forma que quede firmemente.
- Si el tapabocas tiene banda flexible en uno de sus lados, este debe ir en la parte superior para moldee la banda sobre el tabique nasal.
- No toque el tapabocas durante su uso. Si debiera hacerlo, lávese las manos antes y después de su manipulación.
- El tapabocas se puede usar durante un día de manera continua, siempre y cuando no esté roto, sucio o húmedo, en cualquiera de esas condiciones debe retirarse, eliminarse y colocar uno nuevo.
- Cuando se retire el tapabocas, hágalo desde las cintas o elásticos, nunca toque la parte externa de la mascarilla.
- Una vez retirada, doble el tapabocas con la cara externa hacia dentro y deposítela en una bolsa de papel o basura.
- No reutilice el tapabocas.
- Inmediatamente después del retiro del tapabocas realice lavado de manos con agua y jabón.
- . El tapabocas se debe mantener en su empaque original si no se va a utilizar o en bolsas selladas, no se recomienda guardarlos sin empaque en el bolso, o bolsillos sin la protección porque se pueden contaminar, romper o dañar.
- Los tapabocas no se deben dejar sin protección encima de cualquier superficie (ej. Mesas, repisas, escritorios equipos entre otros) por el riesgo de contaminarse.

i. Limpieza y desinfección.

- Desarrollar e implementar un protocolo de limpieza, desinfección permanente y mantenimiento del establecimiento de comercio, previo a la apertura y cierre, que defina el procedimiento, la frecuencia, los insumos, el personal responsable, elementos de protección empleados entre, área, 14osible1414i, vitrinas, y mobiliario intervenido entre otros, teniendo como referencia los protocolos definidos por el Ministerio de Salud y Protección Social y el Ministerio del Trabajo.
- Incrementar la frecuencia de limpieza y desinfección dia del área destinada para esta labor, pisos, paredes, puertas, ventanas, divisiones, muebles, sillas, y todos aquellos elementos con los cuales las personas tienen contacto constante y directo,
- Realizar control de roedores e insectos para evitar la contaminación, teniendo en cuenta las recomendaciones sanitarias del Ministerio de Salud y Protección Social y Programa de Manejo Integrado de Plagas que establezca medidas preventivas y de control.
- Elaboración de fichas técnicas e instructivos (idealmente digitales) sobre los procesos de limpieza y desinfección.
- Establecer protocolos de desinfección previos al uso de cualquier elemento o herramienta de trabajo.
- Garantizar que el proceso de limpieza y desinfección se realice de manera segura y con los elementos necesarios dependiendo de las áreas o de las zonas de desplazamiento y trabajo.
- Disponer de paños y gel desinfectante que permitan limpiar y/o desinfectar las áreas de contacto (ej. Vitrinas, estanterías..), o elementos de uso general (ej. Equipos,



- puertas, manijas etc.) entre cada persona que lo utiliza, o designar a una persona que se encargue de efectuar su manipulación.
- Las áreas como pisos, baños, cocinas se deben lavar con un detergente común, para luego desinfectar con productos entre los que se recomienda el hipoclorito de uso doméstico y dejarlo en contacto con las superficies de 5 a 10 minutos y después retirar con un paño húmedo y limpio, o también se puede utilizar dicloroisocianurato de sodio diluyéndolo de acuerdo con lo recomendado por el fabricante, entre otros.
- Así mismo revise las recomendaciones de cada fabricante para realizar el adecuado proceso de limpieza. Consulte el listado de desinfectantes en el siguiente enlace: https://www.epa.gov/sites/production/files/2020-03/documents/sars-cov-2-list_03-03-2020.pdf.
- Realizar las actividades de seguimiento y monitoreo a través de registros e inspecciones documentadas.
- Capacitar al personal encargado de servicios generales.
- En caso de contratar empresas especializadas para el control sanitario estas deberán contar con concepto sanitario expedido por la Direcciones Territoriales, en el caso del Municipio de Soacha, se debe tener concepto de empresas avaladas por la Secretaria de Salud de Cundinamarca.
- Insumos empleados para realizar la actividad (escobas, traperos, trapos, esponjas, estropajos, baldes).
- Insumos químicos empleados, especificando dosis y naturaleza química del producto: desinfectantes, aromatizantes, desengrasantes, jabones o detergentes.

¿Cómo se realiza la desinfección y limpieza de los establecimientos y espacios de trabajo/ comercio?

- El personal que realiza el procedimiento de limpieza y desinfección debe utilizar los elementos de protección personal (usar guantes, delantal y tapabocas).
- Realizar la limpieza de áreas y superficies retirando el polvo y la suciedad, con el fin de lograr una desinfección efectiva.
- Los paños utilizados para realizar la limpieza y desinfección deben estar limpios, o ser desechables.
- El personal de limpieza debe lavar sus manos antes y después de realizar las tareas de limpieza y desinfección, así mismo se deben utilizar guantes y seguir las recomendaciones del fabricante de los insumos a utilizar.
- Garantizar que el proceso de limpieza y desinfección se realice de manera segura y con los elementos necesarios dependiendo de las áreas o de las zonas de desplazamiento y trabajo con
- Varios productos de limpieza y desinfectantes vendidos en supermercados pueden eliminar el coronavirus en las superficies. Revise las recomendaciones de cada fabricante para realizar el adecuado proceso de limpieza. Consulte el listado de desinfectantes en el siguiente enlace: https://www.epa.gov/sites/production/files/2020-03/documents/sars-cov-2-list-03-03-2020.pdf.
- Las superficies del cuarto de baño y el sanitario deben limpiarse y desinfectarse al menos una vez al día
- Elimine los guantes y paños en una papelera después de usarlos, si sus guantes son reutilizables, antes de quitárselos lave el exterior con el mismo desinfectante limpio con que realizó la desinfección de superficies, déjelos secar en un lugar ventilado. Al finalizar el proceso báñese y cámbiese la ropa.



- Utilizar desinfectantes o alcohol al 70% para la limpieza de los objetos, superficies y
 materiales de uso constante; así como las superficies del baño (o cualquier otro objeto
 sobre el que se estornude o tosa).
- Recomendaciones para para el personal servicios de entrega domiciliarias:
 - o El personal asignado debe tener buena salud,
 - Utilizar uso de Elementos de Protección Personal EPP mascarilla tapabocas convencional, protección para los ojos (gafas o caretas) y guantes desechables y los demás que su medio de transporte requiera, realizar hidratación frecuente con agua.
 - Al terminar cada jornada en la última entrega, retirar los Elementos de Protección Personal dejando de últimas el protector respiratorio, desechar inmediatamente en una bolsa los EPP utilizados y no dejar estos elementos sobre las superficies ya que se convierten en focos de infección,
 - Lavar las manos con abundante agua y jabón acorde al protocolo de lavado de manos, al llegar a casa tomar las medidas de bioseguridad de ingreso para evitar contagiar a las personas con las que reside.
- Recomendaciones para uso de vehículos, realizar limpieza exhaustiva a base de agua, hipoclorito de sodio en la concentración conocida de uso doméstico o comercial al 5%, o productos desinfectantes en el interior de los vehículos acorde a las recomendaciones del fabricante, con mayor atención en cerraduras de las ventanas, barras de sujeción, timbres, asientos, manijas, cinturones de seguridad, seguros, puertas, descansabrazos y cabeceras.
 - La limpieza y desinfección se deberá realizar por lo menos al finalizar cada viaje, el personal a cargo de las labores de limpieza e higiene deberán utilizar EPP y una vez que termine, desechar los guantes de forma segura en un contenedor de residuos y aplicar el protocolo de lavado de manos, se recomienda ventilar frecuentemente

j. Manipulación de insumos y productos

- Hay que asegurar que el proveedor de insumos y productos se ajuste con los protocolos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- Establecer un protocolo de recepción de insumos y productos.
- Establecer un protocolo de limpieza y desinfección de los productos a la hora de recibirlos de los proveedores y entregarlos a los clientes.
- Garantizar condiciones de calidad e higiene durante su almacenamiento.
- Reducir el contacto físico en el movimiento de productos entre personas.
- Para productos terminados, se recomienda utilizar sellos resistentes a la manipulación o doble bolsa para garantizar que no haya contaminación de estos.
- No reenvasar insumos o productos en envases que puedan confundir al personal de servicio generales o trabajadores.
- Descripción del sitio de almacenamiento de insumos.
- Fichas de datos de seguridad de los productos químicos empleados.
- Rotulado de las diluciones preparadas.
- Manejo y disposición de envases de detergentes, jabones, desinfectantes.

k. Maneio de residuos.

- Identificar los residuos generados en el establecimiento de comercio
- Ubicar contenedores (canecas con tapa) y bolsas suficientes para la separación de residuos de acuerdo con el tipo de residuos (negro).
- Realizar la recolección de residuos permanente y almacenamiento de residuos.



- Realizar la limpieza y desinfección de los contenedores.
- Realizar la presentación de residuos al servicio de recolección externa de acuerdo con las frecuencias de recolección.
- Garantizar los elementos de protección al personal que realiza esta actividad.

12. PREVENCIÓN Y MANEJO DE SITUACIONES DE RIESGO DE CONTAGIO.

Para la prevención del contagio del COVID-19, es necesario se debe identificar el contexto de la organización y/o establecimiento, el proceso comercial, los proveedores, los clientes, las tareas o actividades inherentes a la actividad, requisitos de funcionamiento, procedimientos, equipos de trabajo, tiempo de exposición (jornadas de trabajo), característica del trabajador (estado de salud, edad, sexo). Esta información permite evidenciar las características proclives a la exposición al contagio en los lugares de trabajo.

Cada establecimiento comercial debe proveer los mecanismos mediante los cuales no se dé la diseminación ni transmisión directa e indirecta del virus, a través del suministro de productos, bienes o servicios que hayan sido expuestos a diversas formas de contaminación.

De igual forma se debe restringir y/o limitar la presencia de personas de alto riesgo a la exposición de factores de riesgo.

12.1 Seguimiento a las condiciones de salud del personal (Vigilancia de la salud de los trabajadores en el contexto del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST)

- Hay que asegurar que se cumplan las disposiciones y recomendaciones de las autoridades de salud con relación a la prevención del contagio por COVID-19, previstas en el presente protocolo.
- Establecer un sistema de verificación para el control (preferiblemente digital), en el que cada personas que laboran y/o prestan sus servicios en el establecimiento, registre la información de todas las personas y lugares visitados dentro y fuera de la operación, indicando: Fecha, lugar, nombre de personas o número de personas con las que se ha tenido contacto, en los últimos 10 días y a partir del primer momento de notificación, cada día.
- Realizar seguimiento al estado de salud de las personas que laboran en el establecimiento y no permitir el ingreso y/o acompañamiento a las instalaciones, de personas que presenten síntomas de gripa ni cuadros de fiebre mayor o igual a 38°C.
- Reporte rutinario (diario), vía correo electrónico o telefónico, sobre el estado de salud y temperatura del personal en trabajo en casa o en trabajo remoto, de acuerdo con autodiagnóstico que permita identificar síntomas y trayectorias de exposición al COVID-19 de los trabajador.
- Fomentar el autocuidado, especialmente el monitoreo de temperatura corporal y de síntomas respiratorios por parte del personal.
- Antes de ingresar a las instalaciones o iniciar labores, realizar el protocolo de lavado de manos.
- Establecer canales de información para que los trabajadores informen cualquier sospecha de síntoma o contacto con personas diagnosticadas con COVID-19.



- Consolidar y mantener actualizada una base de datos completa con los trabajadores y demás personal que preste los servicios en el establecimiento. Teniendo en cuenta las reservas de información.
- Las organizaciones deben contar con un censo / información actualizado de los trabajadores que viven con personas mayores a 70 años o con personas con morbilidades preexistentes susceptibles a los efectos del contagio de COVID-19 entre ellas: (Diabetes, Enfermedad cardiovascular, incluye Hipertensión arterial- HTA y Accidente Cerebrovascular ACV, VIH, Cáncer, Uso de corticoides o inmunosupresores, Enfermedad Obstructiva crónica –EPOC, Mal nutrición –(obesidad y desnutrición, Fumadores) para lo cual se recomienda mantener control médico actualizado y personas que conviven con personas que presten servicios de salud.
- Se debe desarrollar un proceso diario de monitoreo de estado de salud y temperatura del personal. En lo posible, utilizando termómetro láser o digital, realizar la toma rutinaria de temperatura al ingreso y salida de la jornada con el debido registro nominal en formato establecido. Esta medida también aplica al personal en trabajo en casa o en modalidad remota, los cuales deberán reportar su estado de salud y toma de temperatura, mediante correo electrónico o vía telefónica a su jefe inmediato o área de seguridad y salud en el trabajo según estructura orgánica del establecimiento de comercio.
- Establecer un control de verificación de estado de salud (reporte de síntomas respiratorios y toma de temperatura) cuando haya ingresado a las instalaciones de proveedores y clientes.
- Instruir al personal, proveedores y clientes en la aplicación de la etiqueta respiratoria, que incluye cubrirse la nariz al toser o estornudar con el antebrazo o con un pañuelo de papel desechable y deshacerse de él inmediatamente tras usarlo. Abstenerse de tocarse la boca, la nariz y los ojos.
- Consultar información sobre generalidades y directrices impartidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, en relación con los síntomas de alarma, lineamientos y protocolos para la preparación y respuesta ante la presencia del COVID-19 en el territorio nacional.

• Trabajo remoto o trabajo a distancia:

Para el desarrollo de trabajo remoto o en casa, la organización debe garantizar la capacitación continua a través del área de formación y desarrollo o quien haga sus veces, de manera virtual, permitiendo estar en comunicación con ellos. A su vez, debe enviar contenidos virtuales para fortalecer las habilidades, también se realizará acompañamiento diario al cumplimiento de metas, el fortalecimiento de los líderes y el plan de reconocimiento social.

Podrán realizar Trabajo en forma virtual los siguientes perfiles:

- Asesores que cuenten con conectividad en su hogar, permitiendo la continuidad de su trabajo.
- Actividades de Telemercadeo.
- Ventas en general.
- Cobranza.
- Áreas de apoyo transversales y administrativas.



Trabajo de forma presencial:

Para el desarrollo de actividades comerciales de manera presencial se debe tener en cuenta:

- Capacitar al personal en aspectos relacionados con la forma de transmisión del COVID-19 y las maneras de prevenirlo, siguiendo los lineamientos expedidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, que como mínimo debe contener:
- Información general relacionada con los lugares del establecimiento en los que puede haber riesgo de exposición.
- Factores de riesgo del hogar y la comunidad.
- Factores de riesgo individuales.
- · Signos y síntomas.
- Importancia del reporte de condiciones de salud.
- · Protocolo de actuación frente a síntomas.
- Protocolo de etiqueta respiratoria, que incluye cubrirse la nariz al toser o estornudar con el antebrazo o con un pañuelo de papel desechable y deshacerse de él inmediatamente tras usarlo, lavarse inmediatamente las manos, y abstenerse de tocarse la boca, la nariz y los ojos.
 - Todos los trabajadores tanto en trabajo remoto, centros de operación o en actividades externas, debe realizar el protocolo de lavado de manos con una periodicidad mínima de 3 horas en donde el contacto con el jabón debe durar mínimo 20 30 segundos, y después de entrar en contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otra persona (manijas, pasamanos, cerraduras, transporte), después de ir al baño, manipular dinero y antes y después de comer. Utilizar alcohol glicerinado o gel desinfectante (con alcohol en concentración mayor al 60%) cuando no se disponga de agua y jabón.
- En caso de tener síntomas gripales utilizar tapabocas y quedarse en casa.
- Fomentar el consumo de agua potable y la disminución del consumo de tabaco como medida de prevención
- Se deben realizar las pausas activas, de conformidad con lo establecido en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo a la cual esta adscrito el establecimiento de comercio. Para la ejecución de dichas pausas no es necesario retirarse los elementos de protección personal como los tapabocas o guantes. Al finalizar las pausas activas, es necesario realizar el protocolo de lavado de manos antes de volver a la realización de las actividades laborales.
- Promover e implementar el uso de herramientas tecnológicas que reduzcan los contactos personales en el desarrollo de la actividad comercial.
- El personal debe abstenerse de ir al lugar de trabajo en caso de presentar síntomas de gripe o un cuadro de fiebre mayor a 38°C.

• Alternativas de organización laboral

- Adoptar esquemas operativos que garanticen la continuidad del servicio o actividad y que permitan disminuir el riesgo de contagio para los trabajadores y demás personas que presten sus servicios en el local comecial.
- Implementar jornadas flexibles o turnos de entrada y salida a lo largo del día, con el fin de evitar aglomeraciones de los trabajadores en el ingreso y salida, en los centros de trabajo y en los medios de transporte masivos.



• Se debe determinar claramente el número máximo de trabajadores por turno dependiendo de las condiciones del lugar de trabajo tanto para el personal administrativo, y operativo entre otros.

Interacción en tiempos de alimentación

- En los tiempos de alimentación, limitar el número de personas realizando la actividad de forma simultánea para que se garantice la distancia mínima entre las mismas. Establecer turnos u horarios flexibles de alimentación y descanso para evitar aglomeraciones.
- Se debe evitar tomar los alimentos en zonas que no se encuentren diseñadas para tal fin
- Las zonas de alimentación deben disponer de paños y alcohol glicerinado que permitan asear el panel de control de este entre cada persona que lo utiliza,
- Antes de tomar los alimentos, es necesario realizar el siguiente protocolo: Lavar las manos con agua y jabón. Retirar el tapabocas, lavar nuevamente las manos con agua y jabón.
- Disponer las mesas con una distancia entre las mismas de 2 metros y colocar solamente el número de sillas que permita asegurar una distancia mínima entre los trabajadores de 2 metros a la hora de la alimentación.
- Al finalizar el consumo de alimentos es necesario realizar el lavado de manos con agua y jabón y utilizar un nuevo tapabocas para retomar las labores.

Medidas locativas

- Disponer de áreas suficientes con puntos de aseo para el lavado frecuente de manos, los cuales deberán ser acordes a los metros cuadrados construidos y el número de trabajadores según las recomendaciones de las autoridades de salud.
- Garantizar la existencia de desinfectantes cerca de las zonas de desplazamiento y trabaio.
- Garantizar la correcta circulación del aire y evitar el uso de aire acondicionado o ventiladores en las instalaciones. Tomar medidas para favorecer la circulación y recambio de aire en espacios cerrados o con escasa ventilación, y realizar el mantenimiento de los equipos y sistemas de ventilación.
- Garantizar el suministro de agua potable, jabón líquido y toallas desechables en los baños.
- Disponer de canecas con tapa para la disposición final de los elementos de bioseguridad utilizados por el personal que sean de un solo uso o desechables.
- Eliminar los sistemas de control de ingreso por huella e implementar sistemas alternos en los casos en los que sea posible.
- Garantizar un espacio para que el personal guarde sus elementos personales y ropa de diario en el caso en que se requiera. Igualmente, de bolsas para guardar la ropa de trabajo y posterior lavado (tener cuidado con las prendas personales).
- Disponer de áreas de trabajo despejadas de elementos ajenos a la labor, por lo que se debe destinar un área para que el personal guarde maletas, chaquetas y otros elementos.

• Herramientas de trabajo y elementos de dotación

Una vez terminadas las labores, se deben retirar y disponer los elementos de protección personal para COVID-19. Si es posible que éstos sean lavados y desinfectados, se harán



las recomendaciones necesarias para el manejo dentro de los hogares. En el hogar, éstos deben ser lavados al terminar la jornada y no ser combinados o mezclados con la ropa de la familia. Una vez se haya cambiado de ropa, realizar el proceso de higiene de manos.

• Interacción con terceros (proveedores, clientes, aliados, etc.)

- Definir protocolos de interacción con proveedores, clientes y personal externo a la organización. En particular, se deberá usar siempre el tapabocas y guantes de látex, nitrilo o caucho, realizar el protocolo de lavado de manos, mantener la distancia mínima de 2 metros entre las personas, reunirse en lugares predeterminados, seguir el protocolo de etiqueta respiratoria, entre otros.
- Se deben establecer los turnos para los proveedores y clientes para que pueden estar en las instalaciones. Éstos deben tener en cuenta las condiciones de los lugares a los cuales puedan acceder, asegurando el distanciamiento social y evitando aglomeraciones.
- Fomentar el pago con tarjeta y otras plataformas digitales, para reducir el uso de dinero en efectivo. En caso de no ser posible se recomienda pagar el monto exacto de la compra y evitar la firma de recibido del producto. A menos que utilice su propio lapicero.

Desplazamiento desde y hacia el lugar de trabajo

- Cumplir con los lineamientos y protocolos para los traslados, especialmente los de uso de transporte público, establecidos por las autoridades competentes.
- Si los desplazamientos se realizan en medios de transporte masivo, se deberá hacer uso del tapabocas y en la medida de lo posible guantes de látex, nitrilo o caucho, procurando mantener distancia mínima de dos metros (2 m) entre las personas.
- Cuando el transporte sea suministrado por la organización, se debe garantizar que el vehículo se encuentre limpio y desinfectado sobre todo en las superficies con las cuales los pasajeros van a tener contacto, tales como manijas de puertas y ventanas, cinturones de seguridad y asientos, entre otras. El procedimiento de limpieza y desinfección debe realizarse nuevamente una vez haya terminado la ruta de los trabajadores hacia el trabajo o al lugar de residencia. Se debe evitar realizar paradas no autorizadas o innecesarias.

• Interacción con terceros (proveedores, clientes, aliados, etc..)

- Definir protocolos de interacción con proveedores, clientes y personal externo, estableciendo medidas de bioseguridad y uso de elementos de protección personal, protocolo lavado de manos
- Establecer turnos de clientes, proveedores, evitando aglomeraciones y garantizando el distanciamiento social
- Fomentar el pago con tarjeta y otros plataformas digitales para disminuir el uso del dinero efectivo, de no ser 21posible se recomienda el pago del valor exacto y evitar firma de recibido del producto, a menos que utilice lapicero propio
- Uso de guantes desechables cuando se requiera contacto con dinero, antes y después aplicar medidas de manos.
- Uso de servicios domiciliarios propios o tecnológicos para entrega de pedidos acorde a los lineamientos de la Circular 15



Llevar una base de datos de los contactos presenciales y de las entregas realizadas que sirva como referencia a las autoridades sanitarias en caso de presentarse algún caso positivo de virus.

Otras acciones

- Capacitar al personal en aspectos básicos relacionados con la forma en que se transmite el COVID – 19 y las maneras de prevenirlo:
 - Disponer de información general relacionada con los lugares de los establecimientos de comercio esa en los que puede haber riesgo de exposición
 - · Factores de riesgo del hogar y la comunidad
 - Factores de riesgo individuales
 - Signos y síntomas
 - · Importancia del reporte de condiciones de salud

Medidas en coordinación con Administradoras de Riesgos Laborales – ARL

- Dar aplicación a los protocolos, procedimientos y lineamientos adoptados por el Ministerio de Salud y Protección Social conforme a sus funciones de asesoría y asistencia técnica.
- Orientar a los empleadores, contratantes, trabajadores dependientes e independientes afiliados sobre la postura, uso, porte adecuado, retiro, manipulación, disposición y eliminación de los elementos de protección personal, según las instrucciones de las autoridades sanitarias, establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Recomendaciones en la Vivienda Al salir de la vivienda

- Estar atento a las indicaciones de la autoridad local sobre restricciones a la movilidad y acceso a lugares públicos.
- Visitar solamente aquellos lugares estrictamente necesarios y evitar conglomeraciones de personas.
- Asignar un adulto para hacer las compras, que no pertenezca a ningún grupo de alto riesgo.
- Restringir las visitas a familiares y amigos si alguno presenta cuadro respiratorio.
- No saludar con besos, ni abrazos, ni dar la mano.
- Utilizar tapabocas en el transporte público, supermercados, bancos, y demás sitios.
- En casa debe usar tapabocas en caso de presentar síntomas respiratorios o si convive con personas que perteneces al grupo de riesgo de contagio.

Al regresar a la vivienda

- Retirar los zapatos a la entrada y lavar la suela con agua y jabón.
- Lavar las manos de acuerdo con los protocolos del Ministerio de Salud y Protección Social.
- Evitar saludar con beso, abrazo y dar la mano y buscar mantener siempre la distancia de más de dos metros entre personas.
- Antes de tener contacto con los miembros de familia, cambiarse de ropa.
- Mantener separada la ropa de trabajo de las prendas personales.
- La ropa debe lavarse en la lavadora a más de 60 grados centígrados o a mano con agua caliente que no queme las manos y jabón, y secar por completo. No reutilizar



ropa sin antes lavarla. No sacudir las prendas de ropa antes de lavarlas para minimizar el riesgo de dispersión de virus a través del aire. Dejar que se sequen completamente

- Bañarse con abundante agua y jabón.
- Mantener la casa ventilada, limpiar y desinfectar áreas, superficies y objetos de manera regular.
- Si hay alguna persona con síntomas de gripa en la casa, tanto la persona con síntomas de gripa como quienes cuidan de ella deben utilizar tapabocas de manera constante en el hogar.

Convivencia con una persona de alto riesgo

Si el personal convive con personas mayores de 60 años, o con personas con enfermedades preexistentes de alto riesgo para el COVID-19, (Diabetes, Enfermedad cardiovascular – Hipertensión Arterial- HTA, Accidente Cerebrovascular – ACV), VIH, Cáncer, Uso de corticoides o inmunosupresores, Enfermedad Pulmonar Obstructiva Crónica –EPOC, mal nutrición (obesidad y desnutrición), Fumadores o con personal de servicios de salud, debe extremar medidas de precaución tales como:

- Mantener la distancia siempre mayor a dos metros.
- Utilizar tapabocas en casa, especialmente al encontrarse en un mismo espacio que la persona a riesgo y al cocinar y servir la comida.
- Aumentar la ventilación del hogar.
- Si es posible, asignar un baño y habitación individual para la persona a riesgo. Si no es posible, aumentar ventilación y limpieza y desinfección de superficies de todas las áreas del hogar.
- Cumplir a cabalidad con las recomendaciones de lavado de manos e higiene respiratoria impartidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- Lavar y desinfectar en forma regular pisos, paredes, puertas y ventanas, e incrementar estas actividades en las superficies de los closets, roperos, armarios, barandas, pasamanos, picaportes, interruptores de luz, puertas, gavetas, topes de puertas, muebles, juguetes, bicicletas, y todos aquellos elementos con los cuales las personas de la familia tienen contacto constante y directo.
- La limpieza y desinfección debe realizarse procurando seguir los pasos: i) retiro de polvo, ii) lavado con agua y jabón, iii) enjuague con agua limpia y iv) desinfección con productos de uso doméstico.
- Limpiar y desinfectar todo aquello que haya estado en el exterior de la vivienda o que es de manipulación diaria, como: computadores, mouse, teclados, celulares, teléfonos fijos, control remoto, otros equipos electrónicos de uso frecuente, que se limpian empleando un paño limpio impregnado de alcohol o con agua y jabón, teniendo precaución para no averiarlos.
- Lavar con regularidad fundas, sabanas, toallas, etc.

Manejo de situaciones de riesgo

- Definir un protocolo de remisión para el tratamiento de las personas con síntomas, o que hayan sido diagnosticadas con COVID-19, en línea con lo establecido por el Ministerio de Salud y Protección Social, que debe incluir las siguientes medidas:
- Desarrollar proceso de vigilancia para detectar personal enfermos o con síntomas respiratorios.



- Establecer en el marco del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, un sistema de alerta de síntomas y vigilancia a la salud de los trabajadores.
- Manejo de situaciones de detección de algún trabajador enfermo y cruce con la información de personal con quienes ha estado en contacto (cerco epidemiológico)
- Identificar posibles contactos al interior de la organización e informar oportunamente a los potenciales contactos, en caso de identificarse trabajadores positivos para COVID-19, así como comunicar dichos casos ante las autoridades de salud competentes.
- Procurar la rápida identificación y aislamiento de individuos potencialmente afectados y revisar y acatar las directrices establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social para tal fin. Cuando alguno de los trabajadores experimente síntomas respiratorios, fiebre o sospecha de contagio del coronavirus COVID-19, se realizará aislamiento preventivo en lugar de trabajo, para lo cual debe colocarse mascarilla quirúrgica, dejarlo en una zona aislada y avisar a la EPS, para que establezcan los pasos a seguir. Además, se deberá bloquear de la programación de turnos de trabajo hasta tanto no sea dado de alta por el servicio médico.
- Coordinar con las EPS para que realicen apoyo al seguimiento en la prevención, detección y seguimiento al estado de salud de los trabajadores, incluyendo estrategias de testeo aleatorio de COVID – 19, si es el caso.
- El trabajador debe informar a la EPS en las líneas de atención que ésta disponga para que inicie el protocolo estipulado por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- Se debe establecer un proceso para el manejo en situaciones de detección de algún trabajador o prestador de servicios, proveedor o cliente enfermo y realizar el cruce con la información de personas con quienes ha estado en contacto, dicha persona, esto también para proveedores y clientes. (Nexo epidemiológico).
- Cuando algún trabajador experimente síntomas respiratorios en casa, debe informar al empleador para que se pueda realizar el aislamiento preventivo en casa. El trabajador debe informar a la EPS o servicio de salud en las líneas de atención que esta disponga para que inicie el protocolo estipulado por el Ministerio de Salud y Protección Social.

13. Prevención y manejo de situaciones de riesgo de contagio.

Prevención de contagio

- Hay que asegurar que se cumplan las disposiciones y recomendaciones de las autoridades de salud con relación a la prevención del contagio por COVID-19.
- Se recomienda establecer un sistema de verificación para el control (preferiblemente digital), en el que cada trabajador y personas que presten los servicios para la compañía, registren todas las personas y lugares visitados dentro y fuera de la operación, indicando: Fecha, lugar, nombre de personas o número de personas con las que se ha tenido contacto.
- No se puede permitir el ingreso y/o acompañamiento a las instalaciones, de personas que presenten síntomas de gripa ni cuadros de fiebre igual o mayor a 38°C.
- Seguimiento diario aleatorio evidenciable, sobre el estado de salud y temperatura del personal en trabajo en casa o en modalidad remota, de acuerdo con autodiagnóstico que permita identificar síntomas y trayectorias de exposición al COVID-19 del personal.
- Antes de ingresar a las instalaciones o iniciar labores, realizar el protocolo de lavado de manos.
- Establecer canales de información para que los trabajadores informen cualquier sospecha de síntoma o contacto con personas diagnosticadas con COVID-19.



- Promover la descarga de la aplicación CoronApp, disponible en Android y iOS, para reportar su estado de salud y de su grupo familiar.
- Se debe desarrollar un proceso diario de monitoreo de estado de salud y temperatura del personal, para detectar al personal enfermo o con síntomas de COVID-19. En lo posible, utilizando termómetro láser o digital. Frecuencia e instancias: Toma rutinaria de temperatura al ingreso y salida del turno, al inicio de la jornada laboral y en intervalos posibles. Esta medida también aplica al personal en trabajo en casa o en modalidad remota, los cuales deberán reportar mediante correo electrónico o vía telefónica a su jefe inmediato o área de salud, su estado de salud y toma de temperatura.
- Establecer un protocolo de verificación de estado de salud y temperatura de proveedores y clientes cuando haya algún tipo de ingreso a las instalaciones.
- Bases de datos
- Se debe consolidar y mantener actualizada una base de datos completa con los trabajadores y demás personal que preste los servicios en la compañía. Teniendo en cuenta las reservas de información que establece la normativa vigente.
- Los establecimientos comerciales deben contar con un censo actualizado de los trabajadores que viven con personas mayores a 70 años o con personas con morbilidades preexistentes susceptibles a los efectos del contagio de COVID-19 o que conviven con personas que presten servicios de salud.
- En el cumplimiento de sus obligaciones laborales, hay que asegurar que todos los trabajadores estén afiliados al sistema de seguridad social integral, y así mismo, solicitar el cumplimiento de este requisito, al personal indirecto que presta los servicios para la compañía.

Pasos a seguir en caso de presentar una persona con síntomas compatibles con COVID-19.

- Si una persona presenta síntomas de COVID-19 como: fiebre, tos, dificultad para respirar se cumplirá con el siguiente procedimiento:
- Comunicar a su jefe inmediato, verificar que está usando el tapabocas de manera adecuada y deberá ubicarlo en una zona de aislamiento identificada previamente.
- Conforme a los protocolos establecidos por las autoridades de salud en Colombia, deberá informar si ha viajado a zonas consideradas como focos de infección o ha estado en contacto estrecho (a menos de 2 metros por más de 15 minutos) con un caso confirmado de COVID-19.
- El empleador debe reportar el caso a la EPS y a la secretaría de salud que corresponda para que evalúen su estado de salud, quienes determinarán si se debe trasladar a su casa con un aislamiento preventivo para síntomas leves y en el caso de dificultad para respirar, dolor en el pecho o convulsiones lo deben trasladar a un centro médico en una ambulancia de forma inmediata.
- Si el trabajador se encuentra en su casa y presenta síntomas de fiebre, tos, dificultad para respirar o un cuadro gripal, deberá contactarse telefónicamente con su jefe inmediato para poner en su conocimiento la situación y tanto el empleador como el trabajador deberán reportar el caso a la EPS y a la secretaria de salud que corresponda para que evalúen su estado.
- Realizar una lista con todas las personas que han estado en contacto estrecho (a menos de 2 metros por más de 15 minutos) con el caso confirmado en los últimos 14 días. Dicha lista se entregará a la secretaria de salud correspondiente para dar seguimiento y los contactos identificados estarán en aislamiento preventivo por 14



- días. Este grupo de personas deberán reportar el cambio de su condición en la aplicación CoronApp.
- Se deben limpiar y desinfectar con alcohol al 70% de manera frecuente, todas las superficies, los puestos de trabajo, espacios comunes y todas las áreas del centro de como: pisos, paredes, puertas, ventanas, divisiones, muebles, sillas, y todos aquellos elementos con los cuales las personas tienen contacto constante y directo como computadores, teclados, mouse, teléfonos, auriculares, en especial las superficies con las que ha estado en contacto el paciente.
- Las áreas como pisos, baños, cocinas se deben lavar con un detergente común, para luego desinfectar.
- El personal de limpieza utilizará equipo de protección individual adecuado dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación.
- Se debe garantizar que el personal se pueda realizar el lavado de manos por los menos 6 veces al día, y que se cuente con los insumos agua limpia, jabón y toallas de un único uso.

Plan de comunicaciones

- Se deben divulgar al personal las medidas dadas por el Ministerio de Salud y Protección Social en relación con los síntomas de alarma, lineamientos y protocolos para la preparación, respuesta y atención ante la presencia del COVID-19 en el territorio nacional, así como en el departamento o municipio donde opera el establecimiento comercial.
- Brindar mensajes continuos a todo su personal relacionado con el autocuidado y las pausas activas para desinfección. Se debe reiterar a todo el personal, la importancia de lavarse las manos constantemente y del distanciamiento social (no abrazar, besar ni dar la mano).
- Establecer mecanismos de información al usuario de forma visible, legible, que sean oportunos, claros y concisos, a través de sus redes sociales, carteleras, afiches o cualquier otro medio de difusión, sobre las medidas de prevención y atención. Se deben utilizar medios de comunicación internos, mensajes por alto parlantes, protectores de pantalla de los computadores, aplicaciones digitales donde se recuerde a los trabajadores el protocolo del lavado de manos, antes de iniciar su labor. Se deben tener en cuenta las infografías y demás lineamientos expedidos por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- Realizar charlas informativas periódicas al personal que preste sus servicios en las respecto de la implementación de medidas de prevención (distancia social, correcto lavado de manos, cubrimiento de nariz y boca con el codo al toser), uso adecuado de elementos de protección personal e identificación de síntomas (fiebre, tos seca y dificultad para respirar). Cuando sean presenciales, estas actividades deben realizarse en grupos no mayores de cinco (5) personas y a 2 metros de distancia entre cada persona.

NOTA ADICIONAL

INCLUIR EN ESTE DOCUMENTO:

- LINEAMIENTO DE LAVADO DE MANOS
- LINEMIENTO DE INGRESO Y EGRESO DEL TRABAJADOR Y CLIENTES.
- LIENAMIENTOS DE DISTANCIAMIENTO SOCIAL



INSTRUCTIVO PARA EL LAVADO DE MANOS EN EL MARCO DE LA PANDEMIA POR COVID-19

OBJETIVO:

Realizar un correcto lavado de manos, estableciendo horarios e instrucciones para lavarse las manos.

ALCANCE:

Dirigido a todo el personal que se encuentre dentro de los establecimientos, siendo de cumplimiento obligatorio sin excepciones, las acciones establecidas en este instructivo

JUSTIFICACION:

Teniendo en cuenta la pandemia global da la enfermedad de COVID-19, causada por SARS-Cov-2, se deben de seguir ciertas medidas de prevención como el lavado de manos para evitar el contagio y propagación de la enfermedad dentro de los establecimientos, como por fuera de estos, según recomendación de la Organización Mundial de la Salud (OMS).

DESARROLLO DEL INSTRUCTIVO

En el desarrollo de la prevención contra el COVID-19, por parte de los empleados y visitantes es importante tener en cuenta, que el lavado de manos se debe hacer con un tiempo no menor de 20 a 30 segundos, en intervalos no mayores a 2 horas, pero deber tener en cuenta que también debe lavar sus manos al ingresar y salir de su turno, antes y después de consumir alimentos.

Se deben seguir los siguientes pasos para realizar un buen lavado de manos:

- 1. Retire toda clase de joyas que tenga en sus manos incluido el reloj
- 2. Moje sus manos con agua.
- 3. Aplique una cantidad de jabón suficiente.
- 4. Frote las palmas de sus manos entre si
- 5. Frótese la palma contra el dorso de la mano tanto de la izquierda como de la derecha.
- 6. Frótese las palmas de la mano con los dedos entrelazados
- 7. Frote en dorso de sus dedos con la palma de la mano opuesta
- 8. Frote sus dedos y los pulgares, con un movimiento de rotación.
- 9. Frote las uñas en las palmas de su mano.
- 10. Enjuague sus manos con agua limpia.
- 11. Séquese con una toalla de pape y con la misma cierre la llave.

Realizar lavado de acuerdo a protocolo de la O.M.S





Fuente OMS: https://www.paho.org/col/index.php?option=com content&view=article&id=3179:manos-limpias-por-lasalud<emid=460

Al igual si el establecimiento está ubicado en un centro comercial en los diferentes puntos de baterías sanitarías debe ubicarse los siguientes elementos:

- Verificar el estado de lavamos, grifos, dosificadores de papel higiénico, jabón líquido, toallas de papel o si se cuenta con secadores de mano eléctricos.
- Verificar el estado de puertas, baterías sanitarias, botones de acción, papeleras, cambiadores de bebes.
- Señalizar los pasos del correcto lavado de manos de un tamaño suficiente que garantice el distanciamiento social.
- Garantizar de forma permanente que los dispensadores indicados anteriormente este dotados de forma permanente y en buen estado.

Si es local en vía principal o en otra zona para los empleados se les debe garantizar un sitio para el adecuado de manos con la dotación de:

- De jabón liquido
- Papel higiénico
- · Gel antibacterial
- Toallas desechables.



LINEAMIENTO PARA DISTANCIAMIENTO FISICOS Y DEMARCACIÓN EN EL MARCO DE LA PANDEMIA POR COVID-19

OBJETIVO:

Establecer medidas de distanciamiento físico, demarcación de espacios de trabajo y áreas de uso común en las instalaciones del establecimiento de comercio, para evitar el contagio de COVID-19, en el marco de emergencia sanitaria declarada mundialmente.

ALCANCE:

Dirigido a todo el personal que se encuentre dentro de las instalaciones del establecimiento de comercio, siendo de cumplimiento obligatorio sin excepciones, las acciones establecidas en este lineamiento

JUSTIFICACION:

Debido a la pandemia que se está llevando a cabo a nivel mundial, se hace necesario tomar las medidas necesarias para evitar el contagio entre los compañeros de trabajo y sus familias, siguiendo tanto los lineamientos nacionales como los mundiales, frente al distanciamiento social y demarcación de las áreas de trabajo.

DESARROLLO DEL INSTRUCTIVO

En el desarrollo de la prevención contra el COVID-19, por parte de los empleados es importante tener en cuenta, que el distanciamiento social y demarcación de áreas evita el contacto frente a frente con otras personas, conservando una distancia al menos de 1 metro aunque lo ideal son 2 metros, con esto se logra minimizar los factores de contagio entre las personas y así desacelerar la propagación del coronavirus por ende:

Distanciamiento social

- Ponga una distancia entre usted y las demás personas de mínimo dos metros durante el ingreso y egreso, en las áreas de uso común, en las zonas de transito y en las áreas de alimentación, de las instalaciones del local comercial.
- Los empleados que deban realizar recorridos también deben mantener la distancia mínima de dos metros
- Evitar las reuniones en espacios reducidos y así mismo mantener la distancia de dos metros
- Evite los saludos que tengan contacto físico.
- Evite el contacto cercano con personas que están enfermas, recuerde que algunas personas que no tienen síntomas pueden propagar el virus.

Demarcación de áreas

- Demarcar las áreas de trabajo administrativas y operativas, garantizando 2 metros cuadrados entre sí.
- Demarcar puestos de trabajo, zonas de alimentación y áreas de transito manteniendo los dos metros cuadrados de distancia ente si



LINEAMIENTO PARA EL INGRESO Y SALIDA DE PERSONAL EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO DEL MUNICIPIO

OBJETIVO:

Orientar las acciones a realizar en el marco de la vigilancia con acciones de prevención para el desplazamiento, ingreso, permanencia y salida de personal en las instalaciones de del local comercial con presencia en el municipio de Soacha, lo anterior en el marco de la emergencia sanitaria declarada por el gobierno por la pandemia de COVID 19.

ALCANCE:

Las acciones establecidas en el presente documento son obligatorias, de estricto cumplimiento y sin excepciones para cualquier persona que ingrese y/o permanezca en las instalaciones de los locales de comercio, incluye trabajadores, proveedores, contratistas y partes interesadas.

Las medidas generales que deben tenerse en cuenta por parte de los establecimientos, trabajadores y visitantes para el desplazamiento, ingreso y salida dentro del mismo deben contener como mínimo:

Generalidades

- Los locales de comercio deben desarrollar un código de etiqueta respiratoria, que incluye cubrirse la nariz al toser o estornudar con el antebrazo o con un pañuelo de papel desechable y deshacerse de él inmediatamente tras usarlo. Abstenerse de tocarse la boca, la nariz y los ojos
- Disponer en las áreas que se requiera, pañuelos desechables y canecas con tapa.
- Disponer suministros de gel antibacterial en las áreas de alto tránsito al interior del establecimiento.
- Disponer en áreas comunes y zonas de trabajo de lugares donde se pueda realizar lavado de manos con agua y jabón, toallas desechables. Publicar imágenes ilustrativas.
- Evitar el uso compartido de equipos o dispositivos de otros empleados (oficinas, computadores, radios de comunicación, celulares, elementos de escritura) cuando sea posible, así como realizar la limpieza y desinfección permanente de los mismos

Desplazamiento desde y hacia el lugar de trabajo

- Capacitar en el cumplimiento de los protocolos para los traslados, especialmente los de uso de transporte público, donde el uso de tapabocas es de obligatorio uso, el mismo debe cubrir nariz y boca. Teniendo en cuenta exposición a superficies potencialmente contaminadas, evitar contacto de manos con mucosas (nariz y boca) o conjuntivas (ojos).
- Si los desplazamientos se realizan en medios de transporte masivo, se deberá hacer uso del tapabocas y en la medida de lo posible guantes no estériles, nitrilo o caucho, procurando mantener distancia mínima de un metro (1 m) entre las personas al interior del vehículo.



- Mantener en lo posible gel antibacterial para aplicación a la subida y bajada del transporte y se debe mantener una ventilación constante durante el recorrido
- Se debe evitar el uso de calefacción/aire acondicionado que recirculen el aire.
- Se recomienda usar una silla de distancia entre trabajador y trabajador
- Incentivar el uso de otros medios de transporte como bicicleta, motocicleta, entre otros y realizar la limpieza de los elementos como cascos, guantes, gafas, etc.
- Promover en los trabajadores y contratistas, que tengan celulares inteligentes el uso de la aplicación CoronApp para registrar en ella su estado de salud.

Servicios de seguridad y vigilancia

- Mantenga al menos 1,5 metros de distancia entre usted y las demás personas, especialmente aquellas que estornuden, tosan y/o tengan fiebre.
- Realizar limpieza de superficies de trabajo, intercomunicadores, manijas de puertas y demás elementos con productos a base de agua con hipoclorito o productos desinfectantes.
- Al realizar las labores de limpieza e higiene deberá protegerse con guantes. Una vez que termine deberá desechar los guantes de forma segura en un contenedor de residuos y aplicar el protocolo de lavado de manos.
- Si requiere manipular elementos como cuadernos, lapiceros, correspondencia, intercomunicadores o abrir y cerrar puertas, realice lavado de manos con agua y jabón. No olvide que debe hacerlo cada vez que realice cada una de estas acciones.

Ingreso a instalaciones del establecimiento:

- Organizar fila antes de ingresar, conservando el distanciamiento social mínimo de 2 metros entre persona y persona, en el perímetro de las instalaciones.
- Proveer a los empleados los elementos de protección personal (EPP) que deban utilizarse para el cumplimiento de las actividades laborales que desarrolle para el empleador, dentro de los que se encuentran tapabocas, monogafas, caretas, guantes y demás elementos según corresponda. El empleador debe entregar los EPP y garantizar su disponibilidad y recambio.
- Se realizará la vigilancia de salud teniendo en cuenta el uso de dispositivos de bioseguridad y el distanciamiento social.
- Realizar lavado de manos de ingreso a las instalaciones (si llegó con guantes, debe desechar los mismos) el lavado de manos debe ser el contacto con jabón el cual debe durar mínimo 20 – segundos de acuerdo a los lineamientos de la OMS.
- Los trabajadores ingresan al turno con su ropa, deben pasar luego hacia un espacio dispuesto para dejar su ropa en una bolsa / casillero. Allí también deben retirar las joyas, relojes y accesorios de cualquier tipo, que puedan convertirse en riesgo para la trasmisión del virus. Para este paso se debe tener en cuenta:
 - Mantener tapabocas puesto.
 - Retirarse la ropa de calle (chaqueta, camisa, camiseta, pantalón, zapatos, accesorios como relojes pulseras manilla, celular.)
 - Introducir la ropa de calle en la bolsa roja asignada.
 - Saque la dotación de la bolsa verde y póngasela.



- o Deje las bolsas cerradas en su casillero asignado.
- Nuevamente realice lavado de manos
- Al finalizar la jornada realice los pasos inversos.
- Usar el tapabocas todo el tiempo durante la permanencia en las instalaciones de la compañía. Evitando tocarlo en su parte frontal (retíralo de las bandas elásticas que están a los lados de sus orejas) y desechándolo a diario o cuando se moje o ensucie; lavarse las manos cada vez que lo manipula.
- Restricción de uso de áreas comunes,
- Todos los trabajadores deben realizar el protocolo de lavado de manos con una periodicidad mínima de 2 horas en donde el contacto con el jabón debe durar mínimo 20 – segundos de acuerdo a los lineamientos de la OMS, y después de entrar en contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otra persona (manijas, pasamanos, cerraduras, transporte), después de ir al baño, manipular dinero...
- Para el caso del visitante asegurarse que siempre utilice tapabocas y evite en lo máximo que toque vitrinas, papeles, esferos entre otros, si no es posible evitar lo debe realizar control con limpieza y desinfección frecuente en estas áreas susceptibles
- Ubicar al ingreso del establecimiento una estación de desinfección que consiste en: tapete de desinfección la cual debe ser cambiada mínimo cada hora, se puede utilizar maquina aspersora para zapatos, y estación de gel antibacterial.

Salida de instalaciones del local comercial

- Diríjase a la zona de vestier y realice el cambio de ropa como se explicó en el paso de ingreso al local comercial, siempre debe tener puesto el tapabocas.
- Realizar lavado de manos después del cambio de ropa y dirigirse a la salida del local comercial, sin devolverse a ningún proceso, manteniendo el distanciamiento social.
- Desechar el tapabocas en las canecas con bolsa negra dispuestas exclusivamente para residuos biológicos en la puerta de salida del local comercial.
- Reclamar tapabocas a la salida del local comercial.
- En todo caso, ningún trabajador debe usar la dotación o EPP empleados en la actividad laboral por fuera de sus actividades laborales.

Al regresar a la vivienda

- Retirar los zapatos a la entrada y lavar la suela con agua y jabón
- Lavar las manos de acuerdo con los protocolos del Ministerio de Salud y Protección Social
- Evitar saludar de beso, abrazo y dar la mano. Mantener en lo posible siempre la distancia de 2 metros entre personas
- Antes de tener contacto con la familia, realizar baño corporal con abundante agua y jabón, luego cambiar por ropa limpia.
- Mantener separada la ropa de trabajo de las prendas personales
- La ropa debe lavarse en la lavadora o a mano con agua caliente que no queme las manos y jabón y secar por completo. No reutilizar ropa sin antes lavarla. No sacudir las



prendas de ropa antes de lavarlas para minimizar el riesgo de dispersión del virus a través del aire. Dejar que sequen completamente.

- Mantener la casa ventilada, limpiar y desinfectar las áreas, superficies y objetos de manera regular.
- Si hay una persona con síntomas gripales en la casa, tanto la persona con síntomas de gripa, como quienes cuidan de ella deben utilizar tapabocas de manera constante en el hogar.

LINEAMIENTOS PARA EL CONSUMO DE ALIMENTOS DURANTE LA JORNADA LABORAL ANTE LA DECLARACIÓN DE EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-1

OBJETIVO

Orientar a los establecimientos de comercio frente a las acciones que se requieren para el manejo de los alimentos de consumo personal durante la jornada de trabajo, en las instalaciones de trabajo y lugares en donde se lleven a cabo actividades de trabajo, por la alerta causada por el COVID- 19 y en el marco del Reglamento Sanitario Internacional-RSI por la alerta sanitaria por COVID-19.

ALCANCE

Las disposiciones del presente lineamiento son de implementación inmediata en el sector comercial del municipio de Soacha para el manejo de los alimentos de consumo personal durante la jornada de trabajo. Este procedimiento podrá ser actualizado con base en las recomendaciones que emita la Organización Mundial de la Salud –OMS, o necesidades y/o peligros identificados en el país.

RECOMENDACIONES GENERALES

En el marco de la pandemia de COVID -19, es crucial mantener las actividades que son decisivas para la salud pública, tales como: el acceso y disponibilidad de alimentos inocuos y las medidas para evitar la contaminación de los mismos.

Teniendo en cuenta que la principal forma de contagio del Coronavirus COVID-19 es persona a persona, se hace necesario aplicar las siguientes recomendaciones:

Es indispensable que se desarrollen procedimientos por cada establecimiento para el control de salud de los trabajadores y manipuladores de alimentos (vigilancia epidemiológica) y sean aplicados con rigurosidad con el fin de realizar la verificación frecuente de su estado de salud y promover las indicaciones de autocuidado y prevención que se han emitido en la etapa de contención del contagio, disponibles en:

https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/PET/Paginas/Covid-19.aspx.

En caso que algún trabajador llegue al establecimiento con fiebre o síntomas asociados con resfriado, gripe común o sospecha de contagio del coronavirus (COVID-19), deberá prohibirse inmediatamente el ingreso a la empresa, en caso de contar con preparación no podrá manipular alimentos y remitirse al aislamiento domiciliario e informar del caso a la autoridad sanitaria competente para solicitar la atención y supervisión médica.



Los responsables de los establecimientos, deberán dotar de elementos de protección personal (en especial tapabocas, o guantes si se requiere) a los trabajadores que interactúan con los clientes, así como aquellos de servicios generales, que adelantan labores de limpieza y desinfección, esta dotación debe estar acompañada de instrucciones y supervisión para el correcto uso de estos elementos. De igual forma, promover el lavado frecuente de manos y garantizar la disponibilidad de elementos de limpieza y desinfección necesarios (agua potable, jabón, gel antibacterial y toallas de único uso o secadores).

Promover las medidas de aislamiento social entre el personal, para evitar el contacto directo durante el saludo y las actividades laborales; procurar mantener la distancia mínima de un metro, evitar la aglomeración del personal durante el ingreso, la salida, los momentos de descanso y consumo de alimentos y restringir el desarrollo de actividades sociales y de esparcimiento.

Algunas de las acciones a incluir en el plan están relacionadas con:

- a) Restringir el consumo de alimentos en las áreas de trabajo, únicamente en los espacios establecidos por el establecimiento de comercio y durante los horarios establecidos por esta para cada uno de los colaboradores y visitantes.
- b) Programar los turnos establecidos para el acceso a áreas comunes tales como restaurantes, casinos y áreas de consumo de alimentos de los colaboradores o visitantes, con el fin de garantizar que no se presenten picos ni reuniones que puedan concentrar más de cincuenta (50) personas en un mismo recinto, procurando espacio mínimo de un metro entre ellos.
- c) En lo posible no permitir el ingreso o recepción de alimentos a domicilio y en caso de ser necesario contar e implementar todas las medidas de prevención durante la entrega del domicilio por parte del colaborador o visitante.
- d) Solicitar e implementar la limpieza y desinfección para los proveedores que abastecen las máquinas expendedoras de alimentos, donde se garantice limpieza y desinfección de los productos a comercializar y la maquina antes y después de su abastecimiento, así como los controles de las personas que ingresan a realizar abastecimiento de estas máquinas o mantenimiento de las mismas.
- e) No permitir el compartir alimentos ya consumidos, cubiertos y otros utensilios de uso personal.
- f) En caso de que el colaborador o visitante traiga sus alimentos estos deberán ser almacenados solamente en las áreas destinadas para tal fin, se prohíbe el almacenamiento en lockers u oficinas.
- g) Instalar dispensadores de gel antibacterial de fácil acceso para los colaboradores y visitantes y garantizar la limpieza de estos puntos, así como instrucciones para su uso correcto.
- h) En las empresas que cuenten con servicios de alimentación se debe garantizar la limpieza y desinfección de los utensilios de cocina, menaje y servido con productos desinfectantes autorizados para contacto con alimentos, siguiendo las recomendaciones del fabricante, información que puede ser consultada en la etiqueta de los envases o en las fichas técnicas. En el caso de no contar con estas sustancias, se puede acudir al uso de otros procedimientos que cumplan el mismo efecto.



- i) Garantizar la protección permanente de los alimentos durante la exhibición, con el uso de películas plásticas, papel de aluminio, tapas, vitrinas, etc.
- j) Se debe minimizar el contacto y manipulación directa de los consumidores con los alimentos dispuestos en los autoservicios y espaciar la atención para evitar aglomeración durante el servido. Si es posible, se aconseja mantener una distancia de un metro entre personas.
- k) Garantizar la ventilación permanente de las áreas de preparación, servido y consumo de los alimentos. Además, se sugiere ventilar después de cada servicio, los salones y comedores abriendo las ventanas.
- I) Después de cada servicio y/o jornada de alimentación (desayuno, almuerzo, cena, etc), de los colaboradores o visitantes se deberá realizar la limpieza y desinfección de superficies, máquinas dispensadoras, perillas de puertas, mostradores de bufés, mesas destinadas para el consumo de alimentos etc., y en general, cualquier superficie que haya podido ser utilizada por los colaboradores o visitantes, de acuerdo con los protocolos de limpieza establecidos.
- m) Garantizar el abastecimiento de agua potable en cantidad y calidad suficiente para un día de producción y monitorear el cloro residual libre en todos los puntos de la red interna de distribución de agua potable.
- n) Reforzar las actividades de capacitación y verificación de lavado y desinfección de manos y hábitos higiénicos tanto de colaboradores como de visitantes.
- o) Si dentro de los procedimientos implementados por el establecimiento comercial se tiene establecido el uso de tapabocas, garantizar su adecuado uso, cambio frecuente y disposición final. Priorizando su uso en el personal encargado de actividades de alto riesgo tales como recepción y entrega de alimentos, materias primas e insumos, material de empaque, producto terminado, así como durante la actividad de envasado o cualquiera otra que implique exposición de los alimentos.
- a) Restringir labores de mantenimiento con personal externo y otros servicios, especialmente durante las actividades operativas, para reducir el margen de contaminación por el virus.
- b) Incrementar los procedimientos de limpieza y desinfección en baños y zonas de mayor tráfico.
- c) Los administradores de restaurantes, casinos y áreas de descanso de los trabajadores, serán responsables de la realización de los procedimientos de limpieza y desinfección frecuente de las áreas y elementos de uso común (baños, mesas, sillas, contenedores y recipientes de basura, etc.).



REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Guía técnica para el análisis de exposición a factores de riesgo ocupacional en el proceso de evaluación para la calificación de origen de la enfermedad profesional, Ministerio de la Protección Social, 2011
- Organización Internacional del Trabajo (OIT). Prevención y mitigación del COVID-19 en el trabajo. Lista de comprobación. https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/ed_protect/protrav/safework/documents/instructionalmaterial/w cms_741818.pdf.
- Ministerio de Salud y Protección Social, GIPG13 Orientaciones de medidas preventivas y de mitigación para contener la infección respiratoria aguda por COVID-19, dirigidas a la población en general., 2020. https://www.minsalud.gov.co/Ministerio/Institucional/Procesos%20y%20procedimientos/GIPG13.pdf
- Ministerio de Salud y Protección Social, GIPG14, Orientaciones de medidas preventivas y de mitigación para contener la infección respiratoria aguda por COVID-19, medidas a adoptar por el personal de centro de llamadas telefónicas y de atención a usuarios.
 2020, Disponible en: https://www.minsalud.gov.co/Ministerio/Institucional/Procesos%20y%20procedimientos/GIPG14.pdf.
- Departamento del Trabajo de los EE. UU. Administración de Seguridad y Salud Ocupacional-OSCHA, Guía sobre la Preparación de los Lugares de Trabajo para el virus COVID-19.2020.

Funcionario / Contratista	Nombre, cargo, No de contrato (si aplica)	Firma
Elaboró	Lida Giovana Cubides- Técnico área de Salud Jaydy Cantor Munar , Referente Salud Ambiental,	
Aprobó:	Alexandra González Moreno , Secretaria de Salud, Secretaría de Salud de Soacha	