



ALCALDIA DE POPAYÁN

F-GS-SP-SA2-10

-Lista de chequeo por el medio del cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19.

Versión: 02

Página: 1 de 4

Autoridad Sanitaria: SECRETARÍA DE SALUD MUNICIPAL DE POPAYÁN

Fecha: 15 Julio 2020

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: Caucana de fumigaciones
Sector: Las Américas - Empresa de fumigaciones.

Nombre del Representante Legal

Andrés Alberto Ayala Ortiz

No. CC

76320491-2 2020/07/06 N8129 - N8130

Dirección:

Calle 13 # 11-20 Local 1 Barrio o vereda: Las Américas

Teléfonos / Celular con WhatsApp

311 727 56 58

Correo electrónico:

Caucanadefumigaciones@gmail.com

ARL Nombre

Positiva.

Número de Trabajadores

1

ÍTEM	ASPECTOS A VERIFICAR	SI/NO	HALLAZGOS
MEDIDAS GENERALES DE BIOSEGURIDAD			
1	Se realiza la toma de temperatura previo ingreso a empleados y visitantes (si el establecimiento es pequeño solo a los empleados)	SI	
2	Al ingreso del establecimiento se cuenta con proceso de desinfección de calzado.	SI	
3	Antes de ingresar a las instalaciones o iniciar labores y durante la jornada laboral, se realiza el protocolo de lavado de manos, así como la limpieza y desinfección de áreas comunes, corredores, puertas, ascensores, baños, vestidores, barandas, mesas y asientos de las instalaciones, entre otros (Cuenta con suministro de agua suficiente para realizar las actividades de lavado frecuente de manos).	SI	
4	Los servicios sanitarios están limpios y desinfectados, dotados con los elementos de higiene personal, (jabón líquido, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, papelería con tapa y bolsa, etc.)	SI	Se verifica muy buen Servicio Sanitario con todos los implementos de aseo.
5	Dispone de suministro de alcohol glicerinado del 60% a 90%, en diferentes áreas.	SI	
6	El establecimiento exige el uso de tapabocas (cubriendo boca y nariz) para empleados y visitantes.	SI	
7	Toma medidas para favorecer la circulación, en caso de usar sistemas de ventilación, se realiza mantenimiento a los equipos.	SI	El establecimiento presenta Buena Ventilación
8	Implementa y mantiene puntos de hidratación (con dispensadores lavado de manos antes del uso).	SI	
9	Se eliminan los sistemas de control de ingreso por huella (para el horario)	NA	
10	En caso de contar con parqueadero, únicamente se habilita el 50% del área, esta se encuentra previamente señalizada.	NA	
MANTENIMIENTO Y DESINFECCIÓN			
11	Cuentan con mecanismos de seguimiento, monitoreo de lavado de manos, limpieza constante de superficies y mantenimiento (incluyendo aireación)	SI	
12	Realiza control de roedores e insectos, implementación del programa de control de plagas.	SI	Empresa de fumigaciones
13	Cuenta con registros y/o fichas técnicas e instructivos (idealmente digitales) sobre los procesos de limpieza y desinfección.	SI	

	ALCALDIA DE POPAYÁN	F-GS-SP-SA2-10
	-Lista de chequeo por el medio del cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19.	Versión: 02
		Página: 2 de 4

14	Los productos utilizados para limpieza, desinfección se encuentran identificados y almacenados.	* SI	✓
DOTACIÓN - ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL			
15	Se cuenta con lockers o armarios, casillero, o contenedores individuales para guardar los objetos personales y para dejar su ropa particular.	SI	✓
16	El empleador garantiza la entrega de los EPP de bioseguridad, su disponibilidad y recambio.	SI	✓
17	Se cuenta con recipientes adecuados para la disposición final de los elementos de protección personal utilizados.(en caso de residuos peligrosos contar con comprobante de recolección de residuos con un gestor externo)	SI	Se evidencia Recipientes adecuados para la disposición de Residuos. ✓
MANIPULACIÓN DE INSUMOS Y PRODUCTOS			
18	Establece un protocolo de recepción de insumos, productos y otros.	SI	✓
19	Garantiza condiciones de calidad e higiene durante el almacenamiento de productos.	SI	✓
TALENTO HUMANO			
20	Cuenta con asesoría y acompañamiento para atender las necesidades de salud mental de los trabajadores o colaboradores, incluidos los casos de aislamiento social.	SI	Presenta Protocolo de Bioseguridad Caucaña de fumigaciones ✓
21	Fomenta el consumo de agua, pausas activas y la disminución del consumo de tabaco como medida de prevención.	SI	✓
22	Se capacita a los trabajadores en aspectos básicos relacionados con la forma en que se transmite el COVID -19 y las maneras de prevenirlo (existen registros)	SI	✓
23	Ha recibido asesoría y acompañamiento por su ARL	NO	No asesoria.
INTERACCIÓN DENTRO DE LAS INSTALACIONES			
24	Se afora el ingreso y garantiza una persona por cada cinco (5) metros cuadrados de área.	* SI	Empresa de fumigaciones ✓
25	Señala los puntos de espera para evitar la aproximación entre clientes con las distancias mínimas requeridas (2m).	SI	El establecimiento, permanece de la mayor parte del tiempo cerrado.
26	El ingreso y la salida se realiza por puertas diferentes, existe un responsable para el control (según el establecimiento)	NA NA	
27	Los trabajadores permanecen a más 2 metros de distancia de otras personas y entre los puestos de trabajo.	SI	Solo un trabajador. ✓
28	La empresa ha creado políticas o estrategias para controlar el distanciamiento obligatorio (descanso, alimentación, reuniones, etc).	SI	✓
29	Minimiza la manipulación de teléfonos celulares, en caso de ser necesario su uso, se adoptan protocolos de desinfección.	SI	✓
INTERACCIÓN EN TIEMPOS DE ALIMENTACIÓN			
30	En los tiempos de alimentación, se limitar el número de personas, se prohíbe tomar los alimentos en los puestos de trabajo.	SI	✓
31	Dispone las mesas y sillas asegurando una distancia mínima entre los trabajadores de 2 metros a la hora de la alimentación	NA NA	✓
ALTERNATIVAS DE ORGANIZACIÓN LABORAL			
32	Se determina claramente el número máximo de personal por turno	SI	Presenta solo un trabajador.
33	Se determina el número de personas en sala de espera, sin afectar la capacidad máxima de aforo del lugar	NA	El establecimiento No permite ingreso de usuarios y el servicio es por domicilio ✓



INTERACCIÓN CON TERCEROS (PROVEEDORES, CLIENTES, ALIADOS, ETC.)

34	Fomenta el pago con tarjeta y otras plataformas digitales, en caso de no ser posible recomienda pagar el monto exacto de la compra y evita la firma de recibido del producto. A menos que utilice su propio lapicero.	SI
35	Utiliza medios o artículos cuando se requiera tener contacto con dinero, documentos, sobres, entre otros.	SI
36	Se restringe el ingreso de personas mayores de setenta (70) años, de niños menores de doce (12) años.	SI

DESPLAZAMIENTO DESDE Y HACIA EL LUGAR DE TRABAJO

37	Si el transporte es suministrado por el empleador, el vehículo se encuentra limpio y desinfectado, guardando una silla de distancia entre trabajador y trabajador.	SI
38	Los trabajadores usan ropa diferente a la de su jornada laboral en sus desplazamientos.	SI

Presenta vehículo por buenas condiciones de salubridad.

Presenta uniforme correspondiente a su actividad.

PLAN DE COMUNICACIONES

39	Establece una estrategia de información que permita a trabajadores, usuarios, consumidores y visitantes conocer las medidas de prevención frente al COVID-19.	SI
----	---	----

PREVENCIÓN Y MANEJO DE SITUACIONES DE RIESGO DE CONTAGIO

40	Tiene definido la ruta para el reporte de la sintomatología asociada al coronavirus covid-19, vía correo electrónico o telefónico, sobre el estado de salud de sus empleados.	SI
41	Realiza recorridos de verificación al personal en cuanto al cumplimiento de medidas de prevención (uso de tapabocas, lavado de manos, distanciamiento social)	SI
42	Cuenta con un censo 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.	SI
43	Todos los trabajadores están afiliados al sistema de seguridad social integral	SI
44	Se cuenta con un proceso de vigilancia para detectar al personal enfermo o con síntomas.	SI

Presenta Protocolo de Bioseguridad propio del establecimiento.

Cuenta con Censo.

Colpensor - Positivo.

MANEJO DE SITUACIONES DE RIESGO

45	Maneja situaciones de detección de algún trabajador enfermo y cruce con la información de personal con quienes ha estado en contacto (Nexo epidemiológico).	SI
----	---	----

*(si este ítem no se cumple la acta es desfavorable)

Exigencias (Citar numerales): Ninguna.

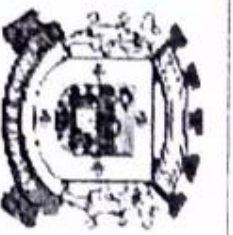
El establecimiento Cauca de Fumigaciones (Empresa) presenta su Protocolo de Bioseguridad propio del establecimiento, así como cumple con todas las exigencias establecidas para el Manejo de una Empresa de fumigaciones.

OBSERVACIONES POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

SI NO X.

NO TENGO NINGUNA OBSERVACIÓN Y RECIBO

COPIA DEL ACTA.

FAVORABLE ☒DESFAVORABLE ☐

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, con fecha (día/mes/año) 15 JUL / 2020 en el Municipio de Popayán Departamento del Cauca

FUNCIONARIOS QUE REPRESENTAN LA AUTORIDAD SANITARIA

Firma	<u>Angelo E.</u>	Firma	
Nombre	<u>Angelo M. Rodriguez Galindez</u>	Nombre	
C.C.	<u>1061346336</u>	C.C.	
Cargo	<u>UV Contralista SSJ</u>	Cargo	
Institución	<u>Alcaldía de Popayán</u>	Institución	

RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO

Firma	<u>[Firma]</u>	Firma	
Nombre	<u>Andrés Ayala</u>	Nombre	
C.C.	<u>36320491</u>	C.C.	
Cargo	<u>Gerente</u>	Cargo	

NOTA: De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable de la institución o de quien atendió la visita.

VºB

Gestor del Proyecto de Dimensión Ambiental

CAUCANIO DE INMUNIZACION
NIT: 76328430-2
TEL: 87428800 Popayán