COMERCIALIZADORA MEAL

TRABAJAMOS CON CALIDAD

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDA COVID-19

1. INTRODUCCION

El coronavirus 2019 (COVID-19) es una enfermedad respiratoria causada por el virus SARS-CoV, Se ha propagado 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, la cultura 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.

La infección se produce cuando una persona enferma tose o estornuda y expulsa partículas del virus que entran en contacto con otras personas. El Coronavirus 2019 (COVID-19), tiene síntomas similares a los de la gripa común, alrededor del 80%, se recupera sin necesidad de un tratamiento especial. Otras personas, conocidas como casos asintomáticos, no han experimentado ningún síntoma. El Coronavirus 2019 (COVID-19), puede causar enfermedades que van desde leves a graves y, en algunos casos, puede ser fatal.

Por lo anterior desde el Ministerio de Salud y Protección Social se han generado los lineamientos 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.

La actividad económica relacionada con expendio de comidas está regulada por las resoluciones 735, 749, 666 y 1050 de 2020, por lo que es importante identificar los requerimientos aplicables a cada establecimiento de acuerdo a sus características.

Medidas adicionales de bioseguridad para los servicios de expendio a la mesa de comidas preparadas (CIIU 5611), clase ésta referida únicamente a la prestación del servicio de “entrega para llevar”, y bajo el entendido que dentro de la actividad se encuentra autorizada la prestación del servicio a domicilio; expendio por autoservicio de comidas preparadas (CULI 5612); expendio de comidas preparadas en cafeterías (CIIU 5613); otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p. 5619); y actividades de catering para eventos y otros servicios de comidas (CIIU 562), este último circunscrito únicamente a la entrega para llevar, de acuerdo con lo previsto en el numeral 20 del artículo 3 del Decreto 749 de 2020.

.

2. OBJETIVO

Orientar las medidas generales de bioseguridad en el marco de la pandemia por el nuevo coronavirus COVID-19, para adaptar en las diferentes actividades y áreas de la **COMERCIALIZADORA MEAL**, con el fin de disminuir el riesgo de transmisión del virus durante el desarrollo de todas sus actividades.

3. ALCANCE

El siguiente protocolo aplica para colaboradores, proveedores, contratistas y visitantes que ingresen al área del restaurante, cafetería 1, 2 y Salón de juegos.

4. DEFINICIONES

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.

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.

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.

Cohorte de pacientes: agrupación de 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.

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.

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.

Hipoclorito: es un grupo de desinfectantes que se encuentra entre los más comúnmente utilizados. Este grupo de desinfectantes tienen un efecto rápido sobre una gran variedad de microorganismos. Son los más apropiados para la desinfección general. Como este 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.

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

NIOSH: Instituto Nacional para la Salud y Seguridad Ocupacional de los Estados Unidos de Norteamérica.

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 procedimiento que 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.

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

5. DATOS GENERALES DE LA ORGANIZACION

Nombre de la empresa	COMERCIALIZADORA MEAL
Nit de la empresa	11317899-6
No. de trabajadores directos	5
No. de trabajadores Indirectos	0
Tipo de actividad	Organización de eventos
Tipo de empresa	Simplificada - Persona natural
Representante legal	Yair Alexander Meneses Delgado
Ciudad	Ricaurte
Departamento de ubicación	Cundinamarca
Sector económico	**Actividad pricipal:** 4711, Comercio al por menor en establecimientos no especializados con surtido compuesto principalmente por alimentos, bebidas o tabaco. **Otras actividades**: 8230,organizacion de convenciones y eventos comerciales
Clase de Riesgo laboral	I

6. RESPONSABILIDADES

6.1. EMPLEADOR.

- Adoptar, adaptar e implementar las normas contenidas en esta resolución.
- Capacitar a sus trabajadores y contratistas vinculados mediante contrato de prestación de servicios o de obra las medidas indicadas en este protocolo.
- Implementar las acciones que permitan garantizar la continuidad de las actividades y la protección integral de los trabajadores, contratistas vinculados mediante contrato de prestación de servicios o de obra, y demás personas que estén presentes en las instalaciones o lugares de trabajo
- Adoptar medidas de control administrativo para la reducción de la exposición, tales como la flexibilización de turnos y horarios de trabajo, asi como propiciar el trabajo remoto o trabajo en casa.
- Reportar a la EPS y a la ARL correspondiente los casos sospechosos y confirmados de COVID-19.
- Incorporar en los canales oficiales de comunicación y puntos de atención establecidos la información relacionada con la prevención, propagación y atención del COV1D-19 con el fin de darla a conocer a sus trabajadores, contratistas vinculados mediante contrato de prestación de servicios o de obra y comunidad en general.
- Apoyarse en la ARL en materia de identificación, valoración del riesgo y en conjunto con las EPS en lo relacionado con las actividades de promoción de la salud y prevención de la enfermedad.

- Solicitar la asistencia y asesoría técnica de la ARL para verificar medidas y acciones adoptadas a sus diferentes actividades.

- Proveer a los empleados los elementos de protección personal que deban utilizarse para el cumplimiento de las actividades laborales que desarrolle para el empleador.

- Promover ante sus trabajadores y contratistas, que tengan celulares inteligentes el uso de la aplicación CoronApp para registrar en ella su estado de salud.

6.2. TRABAJADOR

- Cumplir los protocolos de bioseguridad adoptados y adaptados por el empleador o contratante durante el tiempo que permanezca en las instalaciones de su empresa o lugar de trabajo y en el ejercicio de las labores que esta le designe.

- Reportar al empleador o contratante cualquier caso de contagio que se llegase a presentar en su lugar de trabajo o su familia, para que se adopten las medidas correspondientes.

- Adoptar las medidas de cuidado de su salud y reportar al empleador o contratante las alteraciones de su estado de salud, especialmente relacionados con síntomas de enfermedad respiratoria y reportar en CoronApp.

7. CARACTERIZACION DEL PERSONAL

Es importante realizar una descripción del personal que trabaja en la organización con el objetivo de identificar vulnerables de acuerdo con sus condiciones de salud, edad y género.

En el siguiente cuadro se diligencio los datos del personal de nuestra organización, se tuvieron presente las condiciones que contribuyen a enfermarse gravemente.

- Asma
- Enfermedad pulmonar crónica
- Diabetes
- Afecciones cardíacas graves
- Hipertension
- Enfermedad renal crónica bajo tratamiento con diálisis
- Obesidad grave
- Personas de 65 años de edad o más
- Personas inmunodeprimidas
- Enfermedad hepatica

De igual forma la empresa realizó un cuadro similar por cada trabajador con los datos de las personas con las que convive, con la intensión de tener información actualizada que pueda ser requerida por el ministerio de salud, secretaria de salud, EPS y ARL.

8. 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 fortalecen 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, adecuado uso de Elementos de Protección Personal-EPP y optimizar la ventilación del lugar y el cumplimiento de condiciones higiénicos sanitarias. Y en estas medidas es que **COMERCIALIZADORA MEAL** se enfocó para el desarrollo del presente protocolo

ACTIVIDADES QUE SE PROPONEN PARA ANTES DE RETORNAR:

- Se aplicó encuesta o se tomaron los datos de salud de trabajadores
- Se realizó distribución de áreas, muebles, equipos de cocina y demás garantizando 2 (dos) mts de distancia entre ellos
- Se realizó reinducción del personal con temática de acuerdo a las nuevas condiciones laborales y la emergencia nacional
- Se planifico la adecuación del regreso a labores en las instalaciones con un grupo de trabajo conformado por personal la empresa

- Establecimos un punto de control en la entrada del establecimiento donde se efectúe la toma de temperatura, la verificación del uso correcto del tapabocas y la realización del procedimiento de desinfección de manos y zapatos.
- Se ubicó señalización referente al cuidado del COVID 19.
- Señalización de puntos de espera, Realizamos marcas visuales o señalizamos las diferentes posiciones de interacción con los clientes, incluyendo las zonas de espera, pedido y pago y entrega de productos, conservando las distancias de dos (2) metros.
- Realizamos marcas visuales o señalizar las diferentes posiciones de interacción de trabajo en las que los empleados deberán conservar una distancia de dos metros entre sí. En las áreas cuyo espacio no permita dicha distancia como áreas de cocina o centros de postres, los empleados deberán hacer uso de los Elementos de Protección Personal – EPP.
- Ubicación de tapete desinfectante al ingreso de las instalaciones
- Exigencia de utilización de termos personales a sus trabajadores
- Ubicación de desinfectantes al ingreso de las instalaciones (caja- zonas de entrega) y en los puestos de trabajo
- Ubicación de sistemas automáticos de dispensadores de jabón y toallas desechables en el baño.
- Se ubicaron mesas para brindar servicio al aire libre donde también se deberán conservar una distancia de dos metros

8.1. **Lavado de manos.**

- Disponemos de los insumos para realizar la higiene de manos con agua limpia, jabón y toallas de un solo uso
- Disponemos suministros de alcohol glicerinado mínimo al 60% máximo 95%
- Se realiza el lavado de manos con agua y jabón, antes de ingresar a la zona de procesamiento de alimentos; de cambiar de actividad o de zona de trabajo.
- 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
- Se generan alarmas cada 2 horas para informar/ recordar del lavado de manos
- Un trabajador es designado para realiza recorridos con gel antibacterial / alcohol glicerinado cada 2 horas
- Disponemos de alcohol glicerinado en lugares de acceso fácil y frecuente en nuestras instalaciones

7.1.2. Lavado de manos y técnica de lavado

- 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, o antes de tocarse la cara.
- 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 tienen ubicados recordatorios de la técnica del lavado de manos en la zona en la cual se realiza la actividad lavado de manos.

7.2. Distanciamiento físico

- El distanciamiento físico significa mantener un espacio entre las personas fuera de su casa. Para practicar el distanciamiento físico aplicamos:
- Los trabajadores están separados por al menos a 2 metros de distancia de otras personas y entre los puestos de trabajo evitando contacto directo. Las personas circulantes de aseo mantendrán las mismas distancias de protección.

Se controla el aforo máximo de trabajadores y personas por área de la siguiente forma:

AREA/LUGAR DE TRABAJO	No MAXIMO DE PERSONAS	RESPONSABLE DEL CONTROL
COCINA	3	ALEXANDER MENESES
RESTAURANTE	30	ALEXANDER MENESES
CAFETERIA 1	30	ALEXANDER MENESES
CAFETERIA 2	15	ALEXANDER MENESES
SALON DE JUEGOS	12	ALEXANDER MENESES

- Las reuniones se realizarán de manera virtual cuando sea posible y de forma presencial manteniendo una distancia mínima de 2 metros y con las medidas sanitarias ya descritas
- Se mantiene el distanciamiento entre las personas que trabajan en cocina y quienes tienen contacto con clientes y el ambiente exterior, utilizando una superficie intermedia y limpia para entregar y recibir, evitando hacerlo mano a mano.

- Se disminuirá la producción de documentos físicos incentivando él envió de información por correo electrónico, mensajería instantánea, redes sociales, entre otras.

7.3. Elementos de Protección Personal- EPP para prevención del COVID-19

Los responsables del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa/establecimiento deben definir los EPP indicados para la protección personal de acuerdo con la labor de para la prevención del COVID-19 desde el punto de vista de la higiene industrial aplicable a los procesos de la empresa a partir de valoraciones cuantitativas como mediciones de higiene. Con lo anterior la empresa determino los siguientes elementos de protección personal por cargo adicionales a los implementados antes de la pandemia:

CARGO	**ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL SUMINISTRADOS**						**OBSERVACIONES**
	TAPABOCAS	**CARETA PLASTICA**	**GAFAS/ MONOGAFAS**	**GUANTES**	**DELANTAL**	**OTROS**	
Cocinero	SI	SI	SI	SI	SI	SI	
Mesero	SI	SI	SI	NO	SI	NO	
Administrador	SI	SI	SI	NO	SI	NO	

Dirección: Cra 16 # 20 - 09 Teléfono: 3102346357
Correo: condenillo07@hotmail.com

De igual forma se tomaron los siguientes controles:

- Se cambia el tapabocas cuando esté húmedo, roto o sucio. Los guantes serán tratados con el mismo protocolo de limpieza de las manos, cambiándolos cada vez que se perforen o rompan. Los trabajadores deberán reportar oportunamente la necesidad de cambio de cualquiera de estos dos elementos, cuando sea pertinente.
- Se capacito sobre la forma de utilización de los EPP tomando como base las recomendaciones de la resolución 666 de 2020 contempladas en el presente protocolo
- Los EPP no desechables deberán ser lavados y desinfectados antes de ser almacenados en un área limpia y seca y recordar que son de uso personal (aplica para caretas, guantes de nitrilo, delantales)
- Se adecuo un recipiente con doble bolsa de color negra para recolección de los epp utilizados en la jornada laboral
- Los EPP que se van utilizar en nuestras instalaciones por nuestros trabajadores serán suministrados por la empresa y serán desechados al momento de terminar la jornada
- Los trabajadores deben abstenerse de compartir los EPP

7.3.1. <u>Pasos para colocación y retiro de tapabocas convencionales:</u>

- 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 se debe 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 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. La colocación con la parte impermeable (de color) hacia dentro puede dificultar la respiración del trabajador 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, 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 dia 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.

7.4. Limpieza y desinfección

La limpieza y desinfección de las instalaciones se realizará de acuerdo al siguiente cronograma:

AREA	FRECUENCIA DE ASEO	FRECUENCIA DESINFECCION	INSUMOS UTILIZADOS	EPP requeridos
Restaurante	2 veces al dia	2 veces al dia	Jabón en polvo Hipoclorito de sodio al 50 %	☑ Tapabocas ☑ Monogafas ☑ Guantes ☐ Careta ☑ Delantal ☐ Botas PVC ☑ Zapato antid ☐ Otros
Cocina	2 veces al dia	2 veces al dia	Jabón en polvo Hipoclorito de sodio al 50 %	☑ Tapabocas ☑ Monogafas ☑ Guantes ☐ Careta ☑ Delantal ☐ Botas PVC ☑ Zapato antid ☐ Otros

Cafetería 1	2 veces al dia	2 veces al dia	Jabón en polvo Hipoclorito de sodio al 50 %	☑ Tapabocas ☑ Monogafas ☑ Guantes ☐ Careta ☑ Delantal ☐ Botas PVC ☑ Zapato antid ☐ Otros
Cafetería 2	2 veces al dia	2 veces al dia	Jabón en polvo Hipoclorito de sodio al 50 %	☑ Tapabocas ☑ Monogafas ☑ Guantes ☐ Careta ☑ Delantal ☐ Botas PVC ☑ Zapato antid ☐ Otros
Sillas y mesas	Después de cada uso	Después de cada uso	Alcohol mínimo del 60% al 95 %	☑ Tapabocas ☑ Monogafas ☑ Guantes ☐ Careta ☐ Delantal ☐ Botas PVC ☐ Zapato antid ☐ Otros

- Realizamos la desinfección total del inmueble como mínimo, una vez a la semana, incluyendo el mobiliario, equipos y demás espacios y elementos que conforman el establecimiento.
- Establecimos protocolos de desinfección y limpieza con productos con actividad virucida, que refuercen el proceso de desinfección total del inmueble, en el área de cocinas, superficies de trabajo, contacto común y superficies del mobiliario de cocina, los cuales deberán implementarse diariamente e incluir el menaje y demás elementos propios del servicio. Los utensilios de cocina deben limpiarse y desinfectarse de forma posterior a cada uso. **Ver Numeral 7.4.2.**
- Se incluyen dentro de dichos protocolos limpieza y desinfección de hornos, estufas y campanas extractoras, así como de elementos como bandejas de microondas, neveras, alacenas, al igual que la higienización de utensilios, tablas de corte y cuchillería para la preparación de alimentos.
- No barremos en seco, ya que las partículas de polvo que se levanten pueden desplazarse por el aire y contaminar superficies y herramientas.
- Mantenemos elementos de limpieza y desinfección específicos por área (para el área de preparación de alimentos)
- Secamos los utensilios al aire o en caso necesario, a través del uso de toallas de papel que se descartarán inmediatamente.
- Se realiza 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, se realizara cada 2 meses o cuando se requiera.
- Implementamos rutinas de limpieza y desinfección permanente, de las zonas de servicio, zonas comunes, ambientes y superficies de trabajo y contacto

común, incluido el comedor de empleados, actividades que realizamos cada vez que dichas zonas sean utilizadas o, en todo caso, cada tres horas.

- Utilizamos paños desechables o toallas de papel impregnados con agente desinfectante para la limpieza de superficies y solo recurrimos a la aspersión para distribuir el producto, luego se frota la superficie para garantizar la uniformidad e impregnación durante el tiempo requerido. Descartamos los paños desechables o toallas de papel que se utilicen para limpiar dichas superficies.
- Garantizamos que todo el personal se lave las manos con agua y jabón y se seque con toallas desechables a la entrada y salida del establecimiento y mínimo, cada hora, durante el periodo de servicio y después de cualquier contacto eventual con algún cliente.
- Hacemos uso, en la medida de lo posible, de accesorios o sustancias que contrarresten la contaminación por partículas adheridas al calzado. No utilizamos tapetes atrapa-mugre, ya que contribuyen a la acumulación de virus y bacterias.
- Utilizamos alcohol glicerinado mínimo al 60% o toallas desinfectantes antes de cada entrega de producto, después de su retiro y después de entrar en contacto con dinero en efectivo, superficies y clientes.
- Realizamos los procedimientos de mantenimiento y desinfección con productos que cuenten con ficha técnica avalada por autoridades sanitarias. Estos productos los empleamos conforme la dosificación recomendada, evitando la mezcla entre productos que puedan generar riesgos químicos.
- Realizamos desinfecciones ambientales periódicas por nebulizaciones en frío ULV, para controlar virus y bacterias presentes en los ambientes, servicio prestado por empresas autorizadas por las secretarías de salud, que cuenten con un protocolo de servicio específico para COV1D-19.

7.4.1 Elementos de trabajo y dotación

- Mantenemos a disposición del personal de atención al público agua jabonosa o alcohol glicerinado mínimo al 60%, toallas desechables y tapabocas.
- Está prohibido el intercambio de elementos de trabajo y equipos de protección personal con otras personas. En caso de ser necesario compartirlos, realizar desinfección, previo a su uso por cada persona.
- Los utensilios de servir se cambian por lo menos cada tres horas.
- Prohibimos la manipulación de teléfonos celulares a todo el personal durante los periodos de preparación de comida y de atención al público.
- Separamos los utensilios sucios a higienizar de los ya higienizados. Estos últimos, además, los almacenamos en un área diferente a la zona de higienización.
- La higienización de utensilios obedecerá a un procedimiento riguroso de limpieza y desinfección para eliminar todo tipo de residuos y microorganismos. ya que el lavado es manual, se debe utilizar detergente y agua a una temperatura entre 60 y 80 grados centígrados, aclarando posteriormente con abundante agua limpia.
- Se cumplen con los controles establecidos en los cursos de manipulación de alimentos recibidos por nuestros colaboradores

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

- El personal que realiza el procedimiento de limpieza y desinfección debe utilizar los elementos de protección personal (usar monogafas, 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.
- 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.
- 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).
- Tener un espacio disponible para los insumos de limpieza y desinfección.

7.5. Manipulación de insumos y productos. Interacción con terceros (Proveedores, clientes, etc.)

- Se restringe los alimentos en modalidad de autoservicio, al igual que elementos como servilletas, mezcladores, pitillos, bolsas de azúcar, sal, etc.
- Se elimina la modalidad de preparación de alimentos en el área de servicio.
- Mantenemos en recipientes o envases protegidos del ambiente los elementos de servicio como cubiertos de un solo uso o de uso repetido, servilletas, pitillos, mezcladores, agitadores, entre otros, empacados de forma individual y sellada hasta que sean entregados al cliente en el servicio para llevar.
- Eliminamos el uso de carta o menú físico, cambiándolo por el de pantallas, tableros o carteleras.
- Anotamos los pedidos de modo que el personal de cocina no necesite acercarse para escucharlos. Para ello, utilizamos medios físicos. En este último caso, desinfectamos el mecanismo de registro después de cada uso.
- Garantizamos la protección permanente de los alimentos y bebidas hasta la entrega al cliente, con el uso de películas plásticas, papel de aluminio, tapas, etc., de manera que se evite la exposición al ambiente durante su despacho, transporte y recepción.
- Eliminamos prácticas de degustaciones de alimentos y bebidas en el establecimiento
- Está prohibida la salida de la zona de preparación de alimentos con el uniforme. Cuando esto se requiera se utiliza una bata de protección.
- Se generan flujos unidireccionales para evitar cruces entre personas
- Se demarcan las zonas de trabajo para cada persona en la cocina y se evita salir de estas manteniendo siempre el distanciamiento de 2 metros.

- Disponemos de un protocolo de pago sin contacto mano a mano, utilizando una superficie intermedia y limpia para entregar y recibir.
- Eliminamos la entrega de dulces o mentas en recipientes a la salida de los establecimientos.
- Generamos un mecanismo para evitar esperas innecesarias al momento del pedido y recogida del producto
- Utilizamos una superficie intermedia y limpia para entregar y recibir los pedidos, evitando hacerlo mano a mano.
- Eliminamos la entrega de información o publicidad impresa
- Todo pedido debe ser llevado en doble bolsa garantizando su protección
- El personal que preste servicio de domicilio deberá al regresar a la base, depositar en una caneca con tapa y bolsa para residuos ordinarios (bolsa negra) el tapabocas guantes y otros residuos

La **COMERCIALIZADORA MEAL** estableció los siguientes controles (los que están señalados) para **la recepción y manipulación de insumos y productos**:

- Organizar las llegadas de productos para evitar varios proveedores al mismo tiempo e informarles sobre la obligatoriedad de cumplir con las normas de bioseguridad y diligenciar el registro del personal que va a visitar para la entrega
- Alistar el área o espacio donde se ubicarán los productos o materiales
- Desinfectar el área de almacenamiento y despejar los espacios por donde se desplazarán a su descarga
- Ubicar una persona que desinfecte los productos antes de ingresar y ubicarlos en la bodega o espacio determinado para este fin (aerosoles, atomizadores, etc)

- Recibimos los insumos en la puerta del local y no permitimos el ingreso de personas extrañas a la despensa o zona de preparación
- Descargar o recibir los productos o elementos manteniendo los EPP y una distancia mínima de 2 metros
- Mantener dinero desinfectado en un recipiente solo para este fin, el dinero recibido de los clientes ubicarlo en otro recipiente y aplicarle desinfectante y después de 30 minutos trasladarlo al recipiente de dinero inicial, después de cada contacto con dinero se debe aplicar gel desinfectante sobre los guantes

7.6. Manejo de residuos.

Se realizó la siguiente caracterización de residuos generados en nuestra organización:

Área	**Tipo de residuo generado**						**Frecuencia de recolección**
	Restos de comida	**Papel/ cartón**	**Combustibles**	**plástico**	**EPP**	**Otros**	
Cocina	SI	SI	NO	SI	SI		DIARIA
Restaurante	SI	SI	NO	SI	SI		DIARIA
Cafetería 1	SI	SI	NO	SI	SI		DIARIA
Cafetería 2	SI	SI	NO	SI	SI		DIARIA
Salón de juegos	NO	SI	NO	SI	SI		DIARIA

Nuestra organización aplicara los controles señalados a continuación:

- Informamos a la población trabajadora las medidas para la correcta separación de residuos
- Garantizamos los EPP al personal que realiza la actividad

- Se tienen suficientes recipientes de recolección de residuos con tapa y bolsa según corresponda
- Los residuos de EPP se recogen al terminar la jornada laboral y se depositan en doble bolsa de color negra.
- Los residuos se recogen cuando al finalizar la jornada laboral o cuando se complete la capacidad de los recipientes
- Realizamos la limpieza y desinfección de los conteneros de acuerdo a los establecido en el numeral 7.4 limpieza y desinfección
- Se realiza entrega de los residuos de acuerdo a la frecuencia de recolección de la empresa de aseo municipal, ubicándolos en la parte de afuera de las instalaciones, evitando el ingreso de personal de aseo.
- Se realiza control de roedores e insectos para evitar contaminación, teniendo en cuenta las recomendaciones sanitarias del ministerio de salud.

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

Las acciones realizadas y contempladas para prevenir y manejar las posibles situaciones de contagio del virus se han descrito en los numerales anteriores.

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

La empresa **COMERCIALIZADORA MEAL** en busca de asegurar que se cumplan las disposiciones y recomendaciones de las autoridades de salud y el presente protocolo, determina las siguientes actividades señaladas:

- Realizamos inspección de cumplimiento de protocolos (desinfección, ingresos de cargue y descargue, etc), utilización de EPP, cumplimiento de frecuencia de recolección de residuos, lavados de manos, etc.

- 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
- Se adquirió termómetro infrarrojo/laser y previa a entrevista con el empleado de su condición de salud se utiliza en su ingreso a las instalaciones.
- La empresa capacito y fomento el reporte diario de condiciones de salud a través de la aplicación coronApp. Ver instructivo CoronApp
- Fomentar el autocuidado, especialmente el monitoreo de temperatura corporal y de síntomas respiratorios por parte de los trabajadores.
- Se tiene consolidada y se mantiene actualizada una base de datos completa con los trabajadores y demás personal que preste los servicios en la Empresa. Teniendo en cuenta las reservas de información. Al igual que de las personas con que cada trabajador comparte vivienda, esta información está en custodia del empleador
- Se realiza difusión a los trabajadores la 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 (a preparación y respuesta ante la presencia del COVID-19 en el territorio nacional. Mediante una continua consulta de las páginas y redes sociales (Facebook, Twitter, etc.) del ministerio de salud, ministerio de trabajo y presidencia, compartiendo las publicaciones con legislación y recomendaciones frente a la pandemia

8.1.2. Interacción en tiempos de alimentación.

Se restringe la posibilidad de consumo de alimentos en áreas de atención al público, se habilita un área de consumo de alimentos donde se debe tener en cuenta el siguiente protocolo:

- Lavar las manos con agua, jabón y toallas desechables.

Dirección: Cra 16 # 20 - 09 Teléfono: 3102346357
Correo: condenillo07@hotmail.com

- Retirar el tapabocas
- Guardar el tapabocas mientras se consumen alimentos o bebidas, ya sea en su empaque original o en una bolsa cerrada. No se recomienda guardarlo sin empaque porque se puede contaminar, romper o dañar. En ningún caso los tapabocas deberán ponerse en contacto con superficies o personas.
- En caso de que el tapabocas resulte contaminado durante el tiempo de alimentación, deberá ser cambiado por uno nuevo.
- Se deberá efectuar el lavado de manos antes de retirar o poner el tapabocas y manipularlo únicamente de los elásticos.
- Se dispone de espacio con una distancia entre las mismas de 2 metros y se ubicaron solamente dos sillas que permita asegurar una distancia mínima entre los trabajadores de 2 metros a la hora de la alimentación y entre cada turno realizar los procesos de desinfección.
- Favorecer la ubicación en zigzag del comedor de los trabajadores, para minimizar el contacto frente a frente.
- 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.
- Se debe limpiar el sitio donde se realizó la actividad de alimentación
- No se permite compartir los utensilios de comida con los demás trabajadores.

8.1.3. Medidas locativas

Las medidas locativas como distribución de puestos de trabajo, salas de espera y su número máximo de personas permitidas se encuentran al inicio del presente protocolo, de igual forma se adoptaron las siguientes medidas:

- Se efectuó un plan de distribución de turnos y un cronograma de actividades, según el número de trabajadores con que cuente el establecimiento, teniendo

en cuenta las medidas adoptadas sobre el particular por el Gobierno Nacional y por las autoridades locales. Para esto, se estableció horarios flexibles que no exceden la jornada laboral máxima permitida legalmente.

- Establecimos, en la medida de lo posible, un orden de ingreso al establecimiento por parte de los trabajadores, de manera que se evitan las aglomeraciones y se reduzcan al máximo los contactos entre personas.
- Contamos con el menor número de participantes posible en las reuniones de cambio de turno y procuramos realizar las entregas de los turnos usando mecanismos digitales.
- Limitamos las reuniones y aglomeraciones del personal en zonas comunes como zonas de descanso y zonas de circulación.
- Se dispone de área común para el lavado frecuente de manos de los usuarios separadas por género, las cuales disponen de suministro constante de agua, jabón líquido y toallas desechables
- Se dispone de área para lavado de manos para nuestro personal con suficiente suministro de agua, jabón líquido y toallas desechables
- Se dispone de un área para lavado de manos para trabajadores y usuarios con suministro constante de agua, jabón y toallas desechables
- Se tienen señalizadas nuestras instalaciones con leyendas de mantenimiento de distancia, lavado frecuente de manos, utilización de EPP de forma constantes
- Se tiene en la entrada principal ubicado un tapete para desinfección de zapatos al ingreso y salida de las instalaciones
- Se garantiza 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.

8.2. Desplazamiento desde y hacia el lugar de trabajo

- Se capacito al personal y se compartió recomendación del ministerio de salud en el cumplimiento de los protocolos para los traslados, especialmente los de uso de transporte público, establecidos por las autoridades competentes.
- Se fomenta el uso de otros medios de transporte como bicicleta, motocicleta, entre otros y realizar la limpieza de los elementos como cascos, guantes, gafas, etc.

8.3. Capacitar a los trabajadores

Se tiene establecido un programa de capacitaciones general de acuerdo con las circunstancias actuales y en aspectos básicos relacionados con la forma en que se transmite el COVID -19 y las maneras de prevenirlo:

Se realizará evaluación de eficacia de los temas de las capacitaciones preferiblemente por medios virtuales (formulario de google)

Cuando sean presenciales, estas actividades deben realizarse en grupos no mayores de cinco (5) personas.

Temas mínimos de la inducción por COVID 19:

- Responsabilidades con el protocolo por COVID 19
- Protocolo de bioseguridad para controlar COVID 19
- Herramientas para teleconferencias, reuniones virtuales, etc.
- Lavado de manos
- Protocolos específicos de la organización (Descarga de productos)
- Utilización de elementos de protección personal, incluye recambio

- Responsabilidades legales por incumplimiento de medidas sanitarias y de bioseguridad
- Reporte de enfermedad COVID 19
- Utilización de APPcorona

8.4. Medidas adicionales de bioseguridad aplicables a servicios dentro del establecimiento

Medidas adicionales de bioseguridad aplicables a servicios dentro del establecimiento, en los servicios de expendio a la mesa de comidas preparadas.

Las medidas de bioseguridad que se relacionan a continuación, como se señaló en la parte considerativa de esta resolución, son complementarias a los numerales 4 y 5 de los anexos técnicos de las Resoluciones 735 y 749 de 2020, respectivamente, al adoptado en esta resolución, así como al protocolo general de que trata la Resolución 666 de 2020

Adecuación

- Garantizamos el distanciamiento físico de dos (2) metros entre personas en las barras en caso de que aplique, o entre las mesas o agrupaciones de mesas, de forma tal que el aforo del correspondiente establecimiento se ajuste a dicha medida. Conforme con ello, la distribución de las mesas, sillas, barras y áreas comunes deberá ser señalizada y modificada donde corresponda, para garantizar la separación mínima indicada y el control de flujo de personas.

- Privilegiamos la realización de reservas, con el fin de conocer de antemano el aforo, registramos los datos de los clientes con anterioridad y controlamos su ingreso, De igual manera, limitamos la reserva de acuerdo con el cálculo

de aforo efectuado en el establecimiento según las medidas de distanciamiento físico enunciadas en el numeral anterior. Ofrecemos la opción de hacer el pedido en el momento de la reserva.

- Se realiza limpieza después de que los clientes se retiren de la zona y, en todo caso, mínimo cada tres horas.

Limpieza y desinfección

- Implementamos rutinas de limpieza y desinfección permanente de las zonas de servicio, mesas, sillas, pisos, ambientes y superficies de trabajo y contacto común.

- Desinfectamos las bandejas para llevar la comida en la prestación de cada servicio a la mesa.

- Los utensilios para servir la comida se deberán cambiar por lo menos cada tres (3) horas.

Interacción con terceros (Proveedores, clientes, aliados, etc.)

- Someterse a nuestro proceso de desinfección (lavado de manos- aplicación de desinfectante- toma de temperatura)
- Presentarse con los elementos de protección personal mínimos que requiera nuestra organización (tapabocas- guantes) exigidos a la entrada.
- Pasar por nuestro tapete desinfectante
- Ubicarse en los sitios habilitados, mantener la distancia mínima de 2 metros con los empleados y con otros usuarios
- No presentar síntomas de cuadros gripales ni temperatura igual o superior a 38 C
- Evitamos la posibilidad de contacto con los clientes. La atención a estos se hace dejando y recogiendo los productos en la zona de entrega o, directamente en las mesas y sin retirar las sillas y ayudarlos a sentar.
- Ubicamos los individuales, cubiertos y vasos en las mesas, inmediatamente antes de servir o de entregar los productos ordenados.

- Higienizamos las botellas de bebidas antes de su entrega al cliente. En los casos en que sea posible, el cliente será el encargado de servir la bebida.

- Servimos en platos o vasos individuales para cada cliente, las órdenes de la carta que sean compartidas.

- Los clientes deben guardar el tapabocas mientras se consumen alimentos o bebidas, ya sea en su empaque original o en una bolsa cerrada. No se recomienda guardarlo sin empaque porque se puede contaminar, romper o

dañar. En ningún caso los tapabocas deberán ponerse en contacto con superficies o personas.

- El consumo se debe cancelar al final del servicio, a un mesero que lleve y recoja la cuenta y el pago en la mesa. No permitimos el pago en cajas, para evitar aglomeraciones en las filas.

- Eliminamos la entrega de dulces en recipientes a la salida del establecimiento
- Se lleva un registro de entregas, que incluye: fecha, nombre, documento de identificación, dirección y teléfono de los clientes, proveedores y aliados, constitutivo de información de referencia para las autoridades sanitarias, en caso de que algún trabajador, cliente o proveedor salga positivo para COVID-19, previo diligenciamiento del formato de autorización de uso de datos personales, acorde con la normativa vigente y con la precisión que el alcance de la autorización es para fines sanitarios de rastreo de contactos en caso de contagio.
- Asegurar que el proveedor de insumos y productos se ajuste con los protocolos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social.

8.5. Medidas en coordinación con Administradoras de Riesgos Laborales — ARL

De las actividades con responsabilidad de apoyo de las ARL se han tenido las siguientes por parte de nuestra organización:

- Incluir en la identificación de peligros, evaluación y valoración de riegos el factor de riesgo biológico por contagio de coronavirus COVID-19 para identificar las actividades de mayor exposición y de este modo determinar los controles a implementar, entre ellos la distribución de espacios de trabajo y

ubicación del personal para el distanciamiento físico de los trabajadores, en concordancia con lo indicado en este documento.

- Diseñar con la asesoría de la ARL la lista de chequeo para identificar potenciales riesgos y establecer los controles operacionales necesarios antes del inicio de la actividad laboral
- Suministrar asistencia técnica para la vigilancia de la salud de los trabajadores expuestos al riesgo laboral de COVID -19.
- Orientar a las empresas sobre la gestión del riesgo laboral de los trabajadores vulnerables a la infección con COVID- 19.
- 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.

8.5 Recomendaciones en la vivienda

La resolución 666 de 2020 contempla un protocolo de forma integral donde se incluyen medidas generales en diferentes escenarios de posible contagio de nuestros trabajadores, de los cuales se resaltan las siguientes recomendaciones:

5.5.1 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 y mantener el aislamiento.
- 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.

5.5.2 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
- 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 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.

5.6 Convivencia con una persona de alto riesgo

Si el trabajador 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 al menos de 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 al 70% o con agua y jabón, teniendo precaución para no averiarlos.
- Lavar con regularidad fundas, sabanas, toallas, etc.
- Utilizar guantes para manipular la ropa, evitar sacudir la ropa y no permitir el contacto de esa ropa con el cuerpo.

9. Manejo de situaciones de riesgo por parte del empleador

9.1. 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.
- La empresa debe reportar el caso a la EPS y a la secretaria 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.
- Asegurarse de reportar los casos sospechosos de contagio con el COVID-19 a las entidades correspondientes: secretaria de salud distrital, departamental o municipal, a la EPS del trabajador y a la ARL.

7. Plan de comunicaciones

Mantener las líneas de contacto e información actualizadas a través de los medios que se dispongan en caso de cualquier emergencia.

ENTIDAD	No DE CONTACTO
Representante legal	3102346357
Secretaria de salud del municipio	8338560
ARL	6502200
OTRA EPS CLINICA SAN SEBASTIAN	8330190
EPS SALUD TOTAL	4854555
EPS FAMISANAR	321 8254488

La organización comunica a sus colaboradores de la siguiente forma y según las opciones marcadas o señalizados:

- Se brindan continuamente mensajes a todos los trabajadores y demás personal que preste sus servicios en las empresas, autocuidado y las pausas activas para desinfección. Se reiterar a todo el personal, la importancia de lavarse las manos constantemente y del distanciamiento social (no abrazar, besar ni dar la mano).
- Se divulgaron a la población trabajadora de la empresa, los protocolos de prevención de contagio de COVID-19 y de atención de casos sospechosos de contagio, en articulación con las Entidades Promotoras de Salud- EPS y con la asesoría y asistencia técnica de las ARL. Se realiza por medio de inducción, mensajería instantánea interna de la empresa, redes sociales, correos electrónicos y capacitaciones virtuales

- 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 ubicaron en las instalaciones de la empresa señalización relacionada con los elementos de protección personal a utilizar, la forma correcta de lavado de manos, la distancia mínima entre las personas, forma correcta de saludar, toser, etc.

10. INSTRUCTIVO PARA EL MANEJO DE PERSONAL CON SINTOMATOLOGIA

De igual forma y con base en los lineamientos dados por el Ministerio de Salud y Protección Social, atentamente informamos los puntos a tener en cuenta para la contención del COVID-19

10.1. Trabajador con síntomas leves a moderados de Infección Respiratoria Aguda (IRA), sin haber tenido contacto con personas diagnosticadas con Covid-19:

Se recomienda que el trabajador se quede en casa y se comunique con la EPS.

La EPS podrá:

a. Darle Recomendaciones Telefónicas.

b. Realizar Consulta Médica Domiciliaria.

c. Cita a Consulta Médica Prioritaria en una IPS.

El trabajador debe adoptar medidas especiales de higiene en su casa, lavarse frecuentemente las manos, usar tapabocas y mantener el área bien ventilada; procurar en casa, aislar los utensilios de cocina (cubiertos, vasos y pocillos) y lavarlos con agua caliente después de su uso.

Debe estar pendiente de la evolución de sus síntomas, al igual que de su temperatura identificada con termómetro, e informar a la EPS si aparecen signos de mayor gravedad.

Pasado este tiempo, Talento Humano de la empresa se comunicará con el trabajador para conocer su estado de evolución, y si los síntomas persisten o se han agravado, se le solicitará la incapacidad médica. En caso contrario, deberá reintegrarse a sus labores.

10.2. Trabajador con síntomas severos de IRA (Fiebre documentada persistente mayor de 38°C y signos de Dificultad Respiratoria), con contacto con una persona diagnosticada con Covid-19:

Se recomienda que el trabajador se quede en casa y se comunique con el Ministerio de Salud y Protección Social (Bogotá: 57(1) 3305041; Resto del País: 01800095590), a la Secretaria de Salud de cada Departamento y a su EPS. Podrá recibir algunas de estas orientaciones.

a. Recomendaciones Telefónicas.

b. Consulta Médica Domiciliaria.

c. Cita a Consulta Médica Prioritaria en una IPS.

El trabajador podrá ser hospitalizado o recibir tratamiento en casa. Si esto último sucede, debe cumplir estrictamente las recomendaciones médicas y adoptar medidas especiales de higiene en su casa, lavarse frecuentemente las manos, usar tapabocas y mantener el área bien ventilada. Así mismo, debe notificar a su empresa y enviar la Incapacidad Médica.

El representante legal, coordinará la identificación de todos los trabajadores de esa empresa que estuvieron en contacto con el trabajador e informará (previo consentimiento informado) al Ministerio de Salud y Protección Social y la Secretaria de Salud, el nombre del trabajador afectado y de los contactos con otras personas con las que interactuó, adjuntando los números de teléfono celular y correo electrónico. Estos organismos continuarán la vigilancia de las personas expuestas y la empresa debe acatar todas las recomendaciones expedidas por ellos, correspondientes al Cerco Epidemiológico que se requiera (cuarentena o aislamiento).

10.3. Trabajador sin síntomas de Infección Respiratoria Aguda (IRA), con contacto con una persona diagnosticada con Covid-19:

Se recomienda que el trabajador se quede en casa y se comunique con el Ministerio de Salud y Protección Social (Bogotá: 57(1) 3305041; Resto del País: 01800095590), a la Secretaria de Salud de cada Departamento y a su EPS. Podrá recibir algunas de estas orientaciones.

a. Recomendaciones Telefónicas.

b. Consulta Médica Domiciliaria.

c. Cita a Consulta Médica Prioritaria en una IPS.

Así mismo, debe notificar a su empresa. El líder del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, coordinará la identificación de todos los trabajadores que estuvieron en contacto con el trabajador asintomático e informará (previo consentimiento informado) al Ministerio de Salud y Protección Social y la Secretaria de Salud, el nombre del trabajador expuesto y de los contactos con otras

personas con las que interactuó, adjuntando los números de teléfono celular y correo electrónico.

Estos organismos continuarán la vigilancia de las personas expuestas y la empresa debe acatar todas las recomendaciones expedidas por ellos. deberá asignarle Trabajo en Casa por el tiempo que establezca el organismo de Salud Pública respectivo (cerco epidemiológico). Si presenta síntomas de Infección Respiratoria Aguda, se suspenderá la orden de Trabajo en Casa, comunicarse con su EPS y remitir a la empresa la correspondiente incapacidad médica.

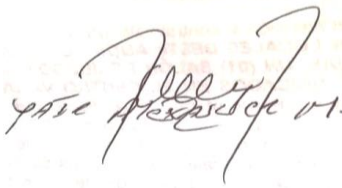
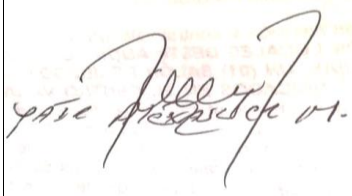
10.4. Trabajador diagnosticado con Covid-19

El trabajador debe notificar a su empresa y enviar la Incapacidad Médica. El líder del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo coordinará la identificación de todos los trabajadores que estuvieron en contacto con el paciente e informará (previo consentimiento informado) al Ministerio de Salud y Protección Social y la Secretaria de Salud, el nombre del trabajador afectado y de los contactos con otras personas con las que interactuó, adjuntando los números de teléfono celular y correo electrónico.

Estos organismos continuarán la vigilancia de las personas expuestas y la empresa debe acatar todas las recomendaciones expedidas por ellos, correspondientes al Cerco Epidemiológico que se requiera (cuarentena o aislamiento). De acuerdo al cuadro clínico (trabajador asintomático; o trabajador con síntomas leves, moderados o graves), podrá ser hospitalizado o recibir tratamiento en casa. Si esto último sucede, debe cumplir estrictamente las recomendaciones médicas y adoptar medidas especiales de higiene en su casa, lavarse frecuentemente las manos, usar tapabocas y mantener el área bien ventilada.

11. ANEXOS

- FMT- Autoevaluación covid-19
- FMT- Entrega de EPP prevención Covid-19
- FMT- Asistencia charlas
- FMT- Limpieza y desinfección EPP
- FMT- Ingreso clientes o visitantes
- FMT- Tamizaje epidemiológico diario
- Cronograma de capacitación y seguimiento de actividades
- Señalización

Elaborado por:	Aprobado por:	Adoptado por:
		
Daniela Olaya	Yair Alexander Meneses	Yair Alexander Meneses
Asesora en seguridad y salud en el trabajo	Representante legal	Representante legal