**PROTOCOLOS DE BIO-SEGURIDAD PARA**

**SECTOR DE TIENDAS DE *SUPERMERCADOS***

*NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO*

*NIT*

*MATRICULA MERCANTIL*

**Presentado por:**

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL*

*DOCUMENTO DE IDENTIDAD Y/O NIT Y LUGAR DE EXPEDICIÓN*

**LOGO DE LA EMPRESA**

**FECHA DE ELABORACION DD/MM/AA**

**MUNICIPIO –ARAUCA**

**TABLA DE CONTENIDO**

[**1.** **PROPOSITO** 3](#_Toc40255742)

[**2.** **OBJETIVO** 3](#_Toc40255743)

[**3.** **ALCANCE** 3](#_Toc40255744)

[**4.** **DEFINICIONES** 3](#_Toc40255745)

[**5. INGRESO** 4](#_Toc40255746)

[**6. RECORRIDO** 5](#_Toc40255747)

[**7. MANIPULACIÓN** 5](#_Toc40255748)

[**8.** **ABASTECIMIENTO, RECEPCIÓN DE PEDIDOS O INGREDIENTES** 6](#_Toc40255749)

[**9.** **DESECHOS** 6](#_Toc40255750)

[**10. SALIDA** 7](#_Toc40255751)

[**11. DESINFECCIÓN** 7](#_Toc40255752)

[**12 VENTILACIÓN** 7](#_Toc40255753)

[**RUTA NOTIFICACIÓN ANTE SÍNTOMAS.** 8](#_Toc40255754)

[**Lineamientos de notificación:** 8](#_Toc40255755)

[**APROBACIÓN** 9](#_Toc40255756)

[**ANEXO1** 9](#_Toc40255757)

**NOTAS**

**NO IMPRIMA ESTE DOCUMENTO SIN ANTES EDITARLO Y ADAPTARLO A LAS NECESIDADES DE SU ESTABLECIMIENTO**

**Una vez empiece a editar el documento tenga en cuenta que las notas en rojo son algunas recomendaciones para la realización de este protocolo.**

**Este documento se deberá actualizar según cambios en la normatividad Nacional, Gubernamental y/o Municipal.**

**Se deja expresa constancia que el documento presentado es una guía elaborada de conformidad con la resolución 0666 de 2020 expedida por el ministerio de salud y protección social, su uso o aplicación está bajo estricta responsabilidad del empresario, por lo cual, en ningún caso se entenderá que ha sido elaborado bajo criterios propios de la Cámara de Comercio del Piedemonte Araucano**

# **PROPOSITO**

Presentar los lineamientos generales y medidas sanitarias preventivas y de mitigación frente al COVID-19 que se implementaran por la empresa ***(nombre de la empresa)*** para proceder con su reactivación.

# **OBJETIVO**

Crear e implementar las medidas generales de bioseguridad en el marco de la pandemia por el nuevo coronavirus COVID-19, para adaptar en la empresa con el fin de disminuir el riesgo de transmisión del virus de humano a humano durante el desarrollo de todas las actividades.

# **ALCANCE**

El presente protocolo de bioseguridad para la prevención de la transmisión de COVID-19 aplica para los propietarios, empleados, proveedores y en general para los usuarios que requieran acudir a la empresa para la realización de cualquier actividad (compra y/o suministro de bienes y servicios).

RELACIONAR NOMBRE DE LAS PERSONAS QUE SE ENCUENTRAN LABORANDO Y SU RESPECTIVO NUMERO IDENTIFICACIÓN

ACLARAR QUE DEBEN TENER CARNET DE IDENTIFICACIÓN

# **DEFINICIONES**

**Coronavirus:** Familia de virus que surgen periódicamente en diferentes áreas del mundo y que causan Infección Respiratoria Aguda (IRA) de leve a grave, en personas y animales. Los virus se transmiten entre animales y de allí podrían infectar a los humanos. A medida que mejoran las capacidades técnicas para detección y la vigilancia de los países, es probable que se identifiquen más coronavirus.

**Caso Confirmado:** Es aquel que cumple con la definición de caso probable y tenga resultado positivo para COVID-19

**Caso Probable:** Es aquel que tiene sintomatología (Fiebre mayor a 38°C, Tos, cuadro de Infección Respiratoria aguda grave) y cumpla con el Nexo Epidemiológico.

**Caso Sospechoso o Contacto**: Se define por necesidad de seguimiento y vigilancia de las empresas. Persona asintomática con un nexo epidemiológico positivo.

**Cuarentena:** Significa la separación de una persona o grupo de personas que razonablemente se cree que han estado expuestas a una enfermedad contagiosa

**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.

**Trabajadores Con Riesgo A Exposición Directa:** Trabajadores cuya labor implica contacto directo con individuos clasificados como casos sospechosos como trabajadores de la salud

**Trabajadores Con Riesgo De Exposición Indirecta**: Trabajadores cuya labor implica contacto con individuos clasificados como caso sospechoso, pero la exposición es incidental, es decir el factor de riesgo biológico es ajena a las funciones propias del cargo como personas de trasporte aéreo, marítimos, fluvial, personal de aseo o vigilancia.

**Trabajadores Con Riesgo De Exposición Intermedia:** Grupo de trabajadores que pudieron tener contacto o exposición a un caso sospechoso o confirmado en un ambiente laboral como aquellos trabajadores que deben viajar al exterior o atender clientes procedentes de otros países.

**5. INGRESO**

Señalice al ingreso del local las indicaciones a seguir entre los cuales estarán: uso de tapabocas, lavado de manos, desinfección del calzado, mantener permanentemente el distanciamiento social y demarcación de los lugares por los cuales podrá realizar el recorrido; puede utilizar colores, números, letras y figuras geométricas que le permitan facilitar la orientación del cliente. Nota: Si su establecimiento comercial es reducido y no aplica la demarcación o no permite mantener el distanciamiento social mínimo de 1.5 m procure atender a los clientes sin que ellos ingresen a las instalaciones.

Exija el lavado de manos como mínimo durante 20 segundos cada dos horas (jabón, toallas desechables y gel antibacterial) como uso alternativo el gel antibacterial o alcohol glicerinado al 60% como mínimo para todos quienes vayan a ingresar al establecimiento incluyendo empleados, clientes, domiciliarios y visitantes, verificando siempre que se haga de la forma adecuada como sugiere el ministerio de salud. El mecanismo de lavamanos utilizado para este lavado podrá hacerse compartido con los vecinos de forma que no exceda un uso mayor a tres establecimientos comerciales por mecanismo. Recuerde que el detergente usado para el lavado de manos independientemente de su marca debe contener una buena concentración de glicerina y sodio.

Exigir el uso de tapabocas por parte de los empleados clientes, domiciliarios y visitantes, para el caso de los tapabocas reutilizables recuerde que este deberá ser lavado a diario y posteriormente esterilizado, para el caso de los tapabocas desechables deberá hacer el cambio según las especificaciones técnicas del fabricante.

Realice la desinfección del calzado mediante un tapete humedecido con solución de alguna de las comprobadas para eliminar rastros de covid-19 encontradas en la lista N de la EPA que podrá consultar en internet y la cual pueda comprar y diluir en agua a bajo costo. También podrá realizarlo con un atomizador de alcohol glicerinado mínimo al 60%.

Colgar carteles en la entrada para pedir a los clientes que no accedan al establecimiento si no se sienten bien o si tienen síntomas de la COVID-19.

La empresa presentara por medio de infografías (imágenes), carteles etc. Que se atenderá de acuerdo al pico y cedula, no se permitirá atender adultos mayores, niños o niñas y solos se podrá acceder la circulación de una persona por grupo familiar.

# **6. RECORRIDO**

* Señalice o guíe a los empleados, clientes, domiciliarios y visitantes, sobre la ruta de ingreso y sentido de circulación dentro de las instalaciones, demarqué aquellas zonas a las cuales está restringido el ingreso y a quienes.
* Informe durante el ingreso con cuales artículos podrá tener contacto empleados, clientes, domiciliarios o visitantes y cuáles estarán excluidos.
* En caso de estancamiento en el flujo de personas durante el recorrido indique los puntos en los cuales deberá posicionarse a la espera de su reactivación a quienes están detrás respetando siempre la distancia mínima de 2 m.
* Informe verbalmente, mediante un cartel o demarcando los lugares de espera para quienes desean ingresar al establecimiento cuando la capacidad máxima de ocupantes del establecimiento este en su límite respetando siempre las indicaciones de distanciamiento social de 2m.
* Asegurarse de que se respete la distancia física en las colas, tanto dentro del establecimiento como fuera de él.

# **7. MANIPULACIÓN**

* En caso de que sus clientes tengan contacto con alguno de sus productos para llevarlos al mostrador o para observarlos (principal), una vez terminado este se recomienda rociar solución de lejía (hipoclorito de sodio), vinagre o bicarbonato por medio de un atomizador principalmente aquellos productos que no serán sometidos a cocción a altas temperaturas para su consumo. ½ cucharada de lejía por 1.5 L de agua potable. Para el caso del vinagre y el bicarbonato leer las instrucciones en la etiqueta.
* Para el caso de los establecimientos comerciales dedicados a la venta de comidas preparadas deberán tener en cuenta lo dispuesto por la Organización Mundial de la Salud en el artículo a continuación <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331856/WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1-spa.pdf> titulado inocuidad de los alimentos donde establece que es muy poco probable que el COVID-19 se transmita a través de los alimentos o de envases de productos alimenticios. Sin embargo da unas pautas de recomendación para evitar su propagación en aquellos alimentos de consumo crudo frecuente como frutas y vegetales frescos que no serán cocinados.
* Deberá exigir a los empleados lavarse las manos luego de utilizar el baño y con una frecuencia de 2 horas para quienes continuamente tienen contacto con los artículos.
* Verificar en todo momento que los empleados, clientes, domiciliarios, y visitantes no presente síntomas de ninguna enfermedad respiratoria, como incremento de la temperatura superior a 37.5°, tos, dificultad para respirar o fatiga excesiva. En caso de identificar alguno de ellos deberá restringir su acceso al establecimiento. (En el anexo 1 encontraran el formato de control de sintomatología y visitas)
* Proporcionar a los empleados equipos de protección personal como mascarillas, redecillas para el pelo, guantes desechables, overoles o batas limpias y zapatos antideslizantes. Estos artículos se deben utilizar sistemáticamente en las zonas de alto riesgo de las instalaciones de las empresas que elaboran alimentos listos para el consumo o comidas preparadas. Sí los trabajadores utilizan equipos de protección personal, la distancia entre ellos se puede reducir.
* Evite que los empleados queden unos frente a otros en los lugares de trabajo para la preparación de comidas preparadas o en el abastecimiento de los inventarios para otros casos.
* Limitar el número de empleados presentes simultáneamente en las zonas donde se preparan alimentos.

# **ABASTECIMIENTO, RECEPCIÓN DE PEDIDOS O INGREDIENTES**

* En la recepción de productos o insumos procedentes de origen externo a los inventarios del establecimiento comercial se deberá exigir a los conductores respetar las reglas de distanciamiento físico al recoger mercancías y al entregarlas a sus clientes. Además, deben cuidar escrupulosamente su higiene personal y usar ropa limpia. También deben tener en cuenta que todos los contenedores utilizados para el transporte se deben limpiar y desinfectar con frecuencia y que es necesario proteger los alimentos de la contaminación y separarlos de otras mercancías que puedan provocarla.
* No se debe permitir a los conductores de vehículos bajarse de estos o ingresar a las instalaciones a menos que sea estrictamente necesario, todos aquellos productos que ingresen a los establecimientos deberán ser desinfectados si van a ser usados inmediatista o aislados por un periodo de 72 horas para aquellos de empaque plástico o acerado.
* Para definir los protocolos de los domiciliarios que entregan nuestros pedidos se recomienda de forma general: desinfectar el vehículo frecuentemente (la frecuencia está determinada según el nivel de demanda del servicio o el portafolio de clientes que maneje el domiciliario o los productos que transporte), siempre entregue los productos debidamente empacados y desinfectados, mantenga la distancia mínima de **2 o** 1.5 m, observe continuamente el estado de salud del domiciliario si observa presencia de síntomas de covid-19 suspenda inmediatamente los servicios con este e invítelo a realizarse una valoración, dote o exija a al domiciliario de un kit de limpieza que podrá está compuesto por atomizador con alcohol o gel antibacterial, tapabocas, guantes desechables, así como un folleto sobre su uso correcto. Para mayor información de los domiciliarios
* 🡪<https://www.segurossura.com.co/documentos/comunicaciones/covid-19/empresas/recomendacion-prevencion-en-domicilios.pdf>
* Siempre desinfecte el dinero en efectivo ya sea el recibido o el entregado.

# **DESECHOS**

* Mantenga los desechos en recipientes rígidos con su respectiva tapa y con la bolsa del respectivo color. Una vez terminado el llenado, cierra la bolsa por completo y siga las indicaciones de la empresa de recolección de aseo para su disposición final.

# **10. SALIDA**

* No permita el retorno de los empleados, clientes, domiciliaros o visitantes que hayan salido del establecimiento sin que estos realicen los protocolos de ingreso.

# **11. DESINFECCIÓN**

* Lavar o desinfectar a menudo las superficies de trabajo y los puntos de contacto (por ejemplo, los pomos de las puertas u objetos de uso frecuente como: balanzas, cuchillos, bolsas de empaque, Etc.)
* Es importante seguir respetando las prácticas de higiene en torno a los mostradores de alimentos (como los bufés de ensaladas o los mostradores de alimentos frescos y de productos de panadería y confitería).
* lavar y desinfectar con frecuencia todas las superficies y utensilios que estén en contacto con alimentos, como cuchillos, platos ollas, etc.
* Exigir al personal que limpie y desinfecte con frecuencia los mostradores y los utensilios de autoservicio que utilizan los clientes, mesas, sillas, dinero, pomos de puertas y todas aquellas superficies con las cuales tenga contacto.
* Para los lugares de almacenamiento, lavado y desinfección se debe disponer de los desinfectantes adecuados, el espacio debidamente demarcado, señalizado y en lo posible aislado.
* Uso moderado de productos químicos y capacitación sobre su uso.

# **12 VENTILACIÓN**

* Si es posible, mantenga abiertas las puertas para evitar que los clientes las toquen.
* Garantice la ventilación continua según las condiciones arquitectónicas del lugar según sea el caso natural o artificial.
* Las cocinas deberán contar con extractores, ductos de ventilación o amplios ventanales por los cuales pueda circular el aire.

# **RUTA NOTIFICACIÓN ANTE SÍNTOMAS.**

* En caso de presentar síntomas respiratorios por parte de los empleados deberá notificar al empleador y no presentarse en el área laboral.
* El Empleador realiza las siguientes preguntas de auto evaluación a sus empleados.

## **Lineamientos de notificación:**

* Todo trabajador con síntomas respiratorios debe obtenerse de presentarse a laborar, debe cumplir el aislamiento obligatorio en casa siguiendo las indicaciones específicas que reciba de parte de la EPS o salud pública.
* Todos los trabajadores están obligados por compromiso social y legal a suministrar información completa y veras de su estado de salud y la omisión al reporte de síntomas respiratorios asociados a COVID - 19 constituye una clara omisión a sus obligaciones contractuales.
* Los trabajadores podrán y deberán informar al jefe inmediato o al coordinador de SST cuando un compañero presente síntomas como tos persistente, malestar generarla fiebre y secreción nasal, para que se active el PROTOCOLO DE ATENCION Y MANEJO DE CASOS DE COVID-19
* Solo se mantendrá al personal indispensable en la operación, y deben cumplir las recomendaciones establecidas para todo el personal.

|  |  |
| --- | --- |
| **SERVICIOS LOCALES DE EMERGENCIA** | |
| **ENTIDAD** | **NÚMERO TELEFONICO DE CONTACTO** |
| DEFENSA CIVIL |  |
| UAESA |  |
| CRUE |  |
| POLICIA NACIONAL |  |
| HOSPITAL DEL SARARE |  |
| CRUZ ROJA COLOMBIANA |  |
| LÍNEA HABILITADA DEL PMU |  |

# **APROBACIÓN**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Elaboro | Aprobó | Fecha de aprobación |
| *Cargo (quien edita y adapta el protocolo)* | *Gerente o Representante legal* | *DD/MM/AA* |
| *Nombre(quien edita y adapta el protocolo)*  *Documento de identidad* | *Nombre(dueño del establecimiento)* |

**ANEXO1**

**CENSO PREVENTIVO EN TIEMPOS DE COVID-19 PARA EMPLEADOS DE LA EMPRESA** XXXXXXXXXXXXXXXXXX NOMBRE DE LA EMPRESA

1. NOMBRE Y APELLIDOS DEL TRABAJADOR:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. CÉDULA:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. EDAD: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_EPS:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. ¿VIVE CON PERSONAS MAYORES DE 70 AÑOS?(Señale con una X) : SI\_\_\_\_\_\_ NO:\_\_\_\_\_\_\_
3. ¿CONVIVE CON PERSONAS QUE PRESTEN SERVICIO DE SALUD? (Señale con una X) : SI\_\_\_\_\_\_ NO:\_\_\_\_\_\_
4. ¿CONVIVE CON PERSONAS CON MORBILIDAD PREEXISTENTES SUCEPTIBLES A LOS EFECTOS DE CONTAGIO COVID-19?
5. DIABETES: SI\_\_\_\_\_\_ NO:\_\_\_\_\_\_
6. HIPERTENSIÓN: SI\_\_\_\_\_\_ NO:\_\_\_\_\_\_
7. ENFERMEDADES DEL CORAZÓN: SI\_\_\_\_\_\_ NO:\_\_\_\_\_\_
8. FALLA RENAL QUE REQUIERAN DIALISIS: SI\_\_\_\_\_\_ NO:\_\_\_\_\_\_
9. ENFERMEDADES PULMONARES: SI\_\_\_\_\_\_ NO:\_\_\_\_\_\_
10. HIPOTIROIDISMO: SI\_\_\_\_\_\_ NO:\_\_\_\_\_\_
11. HIPOTIROIDISMO: SI\_\_\_\_\_\_ NO:\_\_\_\_\_\_
12. ENFERMEDADES AUTOINMUNES: SI\_\_\_\_\_\_ NO:\_\_\_\_\_\_
13. CANCER DE CUALQUIER TIPO: SI\_\_\_\_\_\_ NO:\_\_\_\_\_\_
14. DEFICIENCIAS EN EL SISTEMA INMUNULOGICO(INMUNODEFICIENCIA ): SI\_\_\_\_\_\_ NO:\_\_\_\_\_\_
15. NINGUNA DE LAS ANTERIORES: SI\_\_\_\_\_\_ NO:\_\_\_\_\_\_

**CONTROL DE COVID-19 PARA CLIENTES Y PROVEEDORES**

**(Este control lo puede hacer desde su computador o imprimir este formato usted decide)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nombre Completo | Identificación | Número de Celular | Dirección de domicilio |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |