

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD EN CENTROS COMERCIALES



1. RECOMENDACIONES GENERALES

1.1 Se debe definir las funciones de las áreas administrativas que son absolutamente necesarias para trabajo presencial y buscar alternativas de teletrabajo en las que así lo amerite, en las áreas operativas deben adecuar los espacios manteniendo el distanciamiento social de al menos 2m y seguir los lineamientos generales de bioseguridad e higiene personal de todos.

1.2 Identificar las áreas que requieren mayor cuidado, considerando el distanciamiento social y uso obligatorio de mascarillas.

1.3 Colocarse gel desinfectante o alcohol en spray antes del ingreso al centro comercial.

1.4 Lavado de manos con agua y jabón antes de empezar sus labores, cada 2 horas y después de tocar superficies de alto contacto.

1.5 Pasarán por una alfombra de desinfección de calzado (pediluvio) al ingreso al centro comercial.

1.6 Realizar evaluaciones diarias de sitios de alto riesgo y planificarán acciones preventivas necesarias para salvaguardar la salud de toda persona al interior del centro comercial.

1.7 Mantener la comunicación activa con todo el personal de seguridad.

1.8 No permitir el ingreso de personas que se encuentren con temperaturas mayores a 37,3 C.



2. INGRESO A LAS INSTALACIONES DEL CENTRO COMERCIAL - PEATONES

2.1 Solo se tendrá acceso al Centro Comercial, por las puertas establecidas para esto, al igual que puertas exclusivas para la salida.

2.2 Todas las personas que requieran ingresar al Centro Comercial, deberán cumplir con el uso obligatorio del tapabocas, pasar por la verificación de temperatura, si el resultado de este es superior a 37, 5° centígrados, no se les permitirá el ingreso.

2.3 Las personas que cumplan los anteriores requisitos, deberán pasar por la primera fase de ingreso, donde se desarrollara la limpieza de las suelas de sus zapatos, pasando por un tapete impregnado con desinfectante y posteriormente deberán hacer uso del gel antibacterial.

2.4 El Centro Comercial dará cumplimiento al número máximo de personas establecido, de acuerdo con los metros cuadrados del mismo, al interior de cada establecimiento, también se tendrá una capacidad limitada.

2.5 Señalizar espacios de al menos de 2 metros de separación entre personas sobre el piso para evitar aglomeraciones.

2.6 Para la salida de personas se habilitará accesos secundarios únicos.

2.7 Para el control de personas, evitar aglomeraciones y el cumplimiento del distanciamiento social en el centro comercial se dispondrá de guardias al interior del mismo con los implementos de bioseguridad necesarios para vigilancia y monitoreo, del cumplimiento de los protocolos.

3. INGRESO A LAS INSTALACIONES DEL CENTRO COMERCIAL - VEHÍCULOS / MOTOS / BICICLETAS

3.1 Uso obligatorio de tapabocas.

3.2 Se le realizara el control de temperatura al conductor y sus acompañantes, si el resultado de este es superior a 37, 5° centígrados, no se les permitirá el ingreso.



3.3 Al dejar el vehículo diríjase a la zona de acceso especificada, allí debe realizarse la desinfección de suelas y el uso del gel antibacterial en las manos.

3.4 Los parqueaderos deben contar con señalética informativa respetando la separación de un parqueadero entre vehículos.

4. DESPLAZAMIENTO POR EL CENTRO COMERCIAL

4.1 Mantener el distanciamiento físico entre persona y personal (2 metros aprox).

4.2 El uso de ascensores está limitado, solo deberá ser usado máximo por dos personas conservando el distanciamiento físico.

4.3 El ingreso a los baños será limitado, esto para dar cumplimiento a los protocolos de higiene pertinentes. Se deberá esperar en la parte externa de los baños, a que este se encuentre disponible, si se forma fila, se deberá cumplir con la distancia de mínimo 1 metro entre persona y persona.

4.4 Disponer en los baños, de una caneca roja para la disposición únicamente de guantes y tapabocas.

5. DESCARGUE DE MERCANCÍA

5.1 Se realizará el descargue de mercancía por vehículo a la vez, es decir que se deberá tener turnos de llegada y descargue. La mercancía y personal que realiza el descargue deberán cumplir con los protocolos correspondientes de higiene, de acuerdo a su actividad económica.

5.2 Los colaboradores que realizan el descargue de la mercancía, deberán contar con tapabocas, guantes para la actividad y ropa con la identificación correspondiente y cumplir con la fase 1 de prevención (limpieza de suelas de los zapatos, toma de temperatura y lavado de manos).

5.3 La mercancía deberá estar en su totalidad sellada, los documentos del transporté de esta, se deberá presentar en bolsa sellada.

5.4 No se permitirá que los vehículos permanezcan parqueados en el descargue, posteriormente hallan culminado el descargue de la mercancía.



6. PLAZOLETAS DE COMIDA

6.1 El visitante se dirige al restaurante y realiza el pedido de su preferencia, antes ingresar al restaurante debe seguir las normas de bioseguridad establecidas (desinfección de zapatos y manos con gel antibacterial).

6.2 Evitar el uso de cartas de uso común para evitar el riesgo de contagio, utilizando otras herramientas como pizarras, carteles, cartas desechables en cada uso, etc.

6.3 La comida solicitada debe estar empacada en recipientes de un solo uso, al igual que el menaje y productos adicionales (salsas, gaseosa, jugos, sal, palillos); es obligación del restaurante ofrecer este tipo de recipientes para un único consumo.

6.4 Se recomienda hacer uso de los puntos dispensadores de gel antibacterial ubicados estratégicamente en cada una de las plazoletas de comida, antes del consumo de alimentos.

6.5 El tapabocas se debe guardar en bolsa plástica o empaque sellado mientras se hace consumo de alimentos, no se permite ubicar el tapabocas en las superficies de contacto, bien sea sillas o mesas.

6.6 Optar por medios de pago virtuales (transferencias bancarias, aplicativos, entre otros) para reducir el riesgo de contagio por interacción directa entre trabajadores y el cliente; en caso de recibir dinero en efectivo por parte de los clientes, se deberá ejecutar un protocolo de desinfección de este.

6.7 El visitante puede hacer uso del lugar de su agrado, las sillas y mesas dispuestas en las plazoletas de comida, estas deben ser organizadas de manera que se asegure el distanciamiento físico entre los visitantes, en ninguna circunstancia se permite hacer modificaciones en la ubicación del mobiliario dispuesto.

6.8 Los residuos generados por cada uno de los visitantes deben ser dispuestos de manera adecuada en las canecas de residuos sólidos que se encuentran señaladas en cada una de las plazoletas; es obligación del visitante disponer de cada uno de los residuos generados.



6.9 Cada vez que un visitante termine su alimentación, se realizará desinfección de la mesa y silla que se encontraba ocupada; no se permite el uso del mobiliario por otro visitante sin haber pasado antes por el proceso de desinfección.

6.10 Cuando termine de consumir los alimentos, el visitante deberá hacer uso inmediato del tapabocas.

6.11 En caso de presentar algún inconveniente por derrame de alimentos, se debe informar de manera inmediata al personal de servicios generales ubicado en cada una de las plazoletas, para hacer la limpieza y desinfección del lugar.

6.12 No permitir el consumo de alimentos o bebidas fuera de la plazoleta de comida, durante su estancia en el centro comercial, pasillos o dentro de locales habilitados.

7. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

7.1 **Áreas semicríticas:** Es la que contempla el riesgo intermedio para adquirir infecciones. Ejemplos de estos son espacios al aire libre (parqueaderos).

Frecuencia mínima de desinfección: Al cierre del centro comercial.

7.2 **Áreas críticas:** Son las áreas con alto riesgo; En estas áreas las personas están más expuestas. Dentro de estas se consideran la atención al cliente, ascensores, escaleras, pasamanos, baños y espacios cerrados con poca ventilación.

Frecuencia mínima de desinfección: Limpieza diaria de todas las superficies de contacto y desinfección con desinfectantes al menos cada 30 min en las superficies de mayor contacto, pasamanos, escaleras, ascensores. O de forma programada con desinfectantes mediante aspersores automáticos o similares. Se recomienda una desinfección integral de todo el centro comercial con productos viricidas de alto espectro al cierre del centro comercial o al menos 3 veces por semana.



7.3 Los establecimientos donde puedan contar con muchos visitantes de diferente origen deben realizarse unas labores de limpieza y desinfección con mayor frecuencia de lo habitual, evitando aglomeración de visitantes y señalizando en el piso la separación espacios de al menos 2m entre visitantes al momento de retirar o consultar por algún producto.

7.4 Llevar a cabo una limpieza y desinfección frecuente de aquellas superficies en contacto con las manos de clientes y trabajadores (mangos de las cestas / carros, cinta de productos para el pago, datafast, etc.)

7.5 También, como recomendación, se podría dotar a los clientes de guantes de plástico o bien de sistemas para la desinfección de manos a la entrada del establecimiento. Estos guantes deberán ser depositados en un contenedor de basura a la salida del mismo.

7.6 Recordar a los clientes que no deben tocarse la cara mientras que lleven puestos los guantes, con el fin de evitar la contaminación.

7.7 Recordar los mensajes de prevención mediante carteles y/o megafonía.

7.8 Todo el personal reforzará su higiene de manos mediante el lavado frecuente con agua y jabón y usar geles hidro-alcohólicos al 70%.

7.9 Desinfectar con viricidas todos los establecimientos de alto flujo de personas al menos 3 veces por semana al finalizar la jornada de apertura del centro comercial.

8. MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS

8.1 Se deben instalar recipientes adecuados para el destino final de los elementos de protección personal desechables utilizados.

8.2 La gestión de los residuos ordinarios continuará realizándose del modo habitual, respetando los protocolos de separación de residuos.

8.3 Se debe disponer de un punto de acopio, previamente señalado para la posterior recolección y entrega al proveedor correspondiente.

9. ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL - EPP

9.1 Los EPP no desechables deberán ser lavados y desinfectados antes de ser almacenados en un área limpia y seca. Se debe designar un espacio donde los trabajadores puedan cambiarse de manera individual y donde puedan dejar sus implementos de protección personal debidamente limpios.

9.2 Se deben instalar recipientes adecuados para el destino final de los elementos de protección personal desechables utilizados.

Fuente de información:

Organización Mundial de la Salud. Orientaciones técnicas sobre el nuevo coronavirus (2019-nCoV). Disponible en: <https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019/technical-guidanceOccupational>

Lineamientos de bioseguridad para adaptar en los sectores diferentes a salud frente al covid-19-MinsaludColombia - 2020.

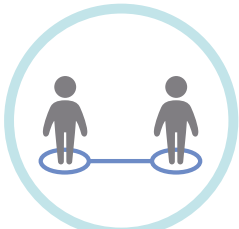
COVID-19 PREVENCIÓN



LAVESE LAS MANOS CON
AGUA Y JABON



DESINFECTE LAS SUPERFICIES



MANTENGA LA DISTANCIA 2M



UTILICE TAPABOCAS



PERMANEZCA EN CASA



CUBRASE CON EL
ANTEBRAZO



EVITE LAS AGLOMERACIONES