

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA EL COMERCIO AL POR MAYOR DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO



1. ACCIONES PREVIAS A LA ACTIVACIÓN DE OPERACIONES

- 1.1 Los trabajadores deben permanecer mínimo dos metros de distancia de otras personas y entre puestos de trabajo para evitar el contacto directo.
- 1.2 En establecimientos abiertos al público se debe garantizar el distanciamiento físico de 2 metros entre los clientes.
- 1.3 En caso de prestarse servicios a domicilio o de entrega en el establecimiento, se deben manejar protocolos para el personal domiciliario y permitir su ingreso y recorrido por zonas especiales (pasillos interiores únicamente)
- 1.4 Socializar las recomendaciones permanentemente sobre el distanciamiento físico tanto en el trabajo como en todos los lugares de contacto con otras personas.
- 1.5 Los administradores de centros comerciales, grandes superficies y plazas de mercado, serán responsables de la ejecución de los procedimientos de limpieza y desinfección frecuente de las áreas y elementos de uso común (baños, mesas, sillas, contenedores y recipientes de basuras).
- 1.6 Garantizar en el área de lavado de manos, si cuenta con baños de uso público, la presencia de jabón líquido y toallas desechables y que el distanciamiento físico sea como mínimo de dos (2) metros entre los usuarios.
- 1.7 Contar con el almacenamiento y suministro permanente de agua para consumo humano y para las actividades de lavado de manos, limpieza y



desinfección de áreas.

1.8 Los centros comerciales, grandes superficies y supermercados deben contar con dispensadores de alcohol glicerinado mínimo al 60% en las entradas a las instalaciones, para uso de trabajadores, visitantes y clientes.

1.9 Asegurar, para instalaciones de más de 1000 metros cuadrados, la colocación de dispensadores de alcohol glicerinado mínimo al 60% cada cien (100) metros en las zonas comunes. Igualmente, y si los hubiera, dentro de cualquier local comercial que haya dentro de sus instalaciones.

1.10 Señalar los puntos de espera para evitar la aproximación entre clientes. Se recomienda hacerlo en el piso, con la distancia mínima requerida de dos (2) metros.

1.11 Prohibir el ingreso de clientes o usuarios al establecimiento sin el uso de tapabocas.

2. MANTENIMIENTO Y DESINFECCIÓN

2.1 Realizar e intensificar los procesos de limpieza y desinfección permanente en puntos de venta, puntos de pago, zonas comunes, baños y zonas de alto tráfico, carros, góndolas, pasamanos de escaleras, lugares de alto contacto como botones eléctricos, datáfonos, vitrinas, neveras, bandas registradoras y puntos de pago, entre otros elementos de uso frecuente por los clientes, con desinfectantes que tengan actividad virucida y registrando la hora en el que se realiza el proceso de desinfección.

2.2 Asegurar que los protocolos de limpieza y desinfección de las áreas comunes de mayor afluencia de población flotante, usuarios, consumidores y visitantes de los centros comerciales, grandes superficies y supermercados incluyan ascensores, escaleras eléctricas, puntos de información, puertas de acceso, entre otros.

2.3 Aumentar la frecuencia de recolección de residuos sólidos de establecimientos, áreas comunes y áreas de baños.

2.4 Realizar protocolo de limpieza y desinfección de manera permanente en zonas de cargue y descargue de alimentos y otras mercancías.



2.5 Garantizar, el establecimiento de comercio que corresponda, la limpieza y desinfección de manera permanente de los carros de carga para transporte de los productos o insumos, cuando estos sean suministrados por el centro comercial, gran superficie o supermercado.

2.6 Elaboración de fichas técnicas e instructivos sobre procesos de limpieza y desinfección.

2.7 Garantizar que el proceso de limpieza y desinfección se realice de manera segura y con los elementos necesarios dependiendo del área o zona de trabajo.

2.8 Revisar y socializar las recomendaciones de cada fabricante para el proceso de limpieza.

2.9 Realizar actividades de seguimiento y monitoreo con registros e inspecciones.

2.10 Realizar limpieza y desinfección de los insumos de limpieza (escobas, traperos, trapos, esponjas, etc.) de manera constante y periódica, considerando los ciclos de limpieza o áreas cubiertas, según la programación de la actividad.

3. HERRAMIENTAS DE TRABAJO, ELEMENTOS DE DOTACIÓN Y ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL

3.1 Suministrar a los empleados ubicados en puestos fijos de trabajo, guantes, tapabocas, gel desinfectante para manos y elementos para la limpieza y desinfección frecuente de utensilios y superficies de contacto en sus sitios de trabajo.

3.2 De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o imperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico requerido para las manos.

3.3 Asegurar que el personal que atienda el público se lave las manos con agua, jabón y toalla de un solo uso, a la entrada y salida de las instalaciones, mínimo cada media hora, pausas activas para desinfección, y después de cualquier contacto eventual con algún elemento de los clientes.



3.4 Suministrar al personal de atención al público un kit que contenga agua jabonosa o alcohol glicerinado al 60%, toallas desechables y canecas con tapa para recoger residuos.

3.5 Todos los trabajadores que se encuentren en las instalaciones deben usar tapabocas de manera permanente durante su jornada.

3.6 Entregar a tiempo los EPP, garantizar su disponibilidad y recambio.

3.7 Socializar sobre las recomendaciones del uso eficiente de los EPP

3.8 Controlar que los trabajadores se abstengan de compartir o prestarse los EPP.

4. MANIPULACIÓN DE INSUMOS Y PRODUCTOS

4.1 Verificar y exigir a los proveedores de insumos y productos ajustarse a los protocolos acá establecidos.

4.2 Establecer un protocolo para la limpieza y desinfección de Insumos y Productos a la hora de recibirlos por parte de proveedores y de entregarlos a los clientes.

4.3 Garantizar condiciones de calidad e higiene durante su almacenamiento.

4.4 Garantizar y verificar la reducción del contacto físico en el movimiento de los productos entre personas.

4.5 En los productos terminados, se recomienda utilizar sellos resistentes a la manipulación o doble bolsa, para garantizar que no haya contaminación de estos.

4.6 Socializar y verificar el no reenvase de insumos y productos en envases que puedan confundir al personal de servicios generales o trabajadores.

4.7 Contar con ficha de datos de seguridad de los productos químicos empleados en la limpieza y desinfección de los productos e insumos.



4.8 Verificar la rotulación de las diluciones preparadas.

5. MANEJO DE RESIDUOS

5.1 Identificar los residuos que se generan en cada área de trabajo.

5.2 Disponer de contenedores y bolsas suficientes para separación de residuos, los tapabocas y guantes deben ir separados en doble bolsa de color roja. Además deben estar separados de los residuos aprovechables tales como papel, cartón, vidrio, plástico, etc.

5.3 Realizar la recolección de residuos de manera permanente y se almacenen correctamente.

5.4 Realizar la limpieza y desinfección de los contenedores.

5.5 Realizar la entrega de los residuos al servicio de recolección externa conforme con las frecuencias habituales de recolección.

5.6 Garantizar la entrega de elementos de protección al personal que realiza la disposición de residuos.

6. INTERACCIÓN DENTRO DE LAS INSTALACIONES

6.1 El aforo de las instalaciones de los centros comerciales, grandes superficies y supermercados estará calculado por el área total de la superficie de circulación y áreas comunes. Para el control de la capacidad de aforo, se aconseja definir un máximo de puertas de ingreso y de salida. Deben contar con responsables que garanticen, el máximo número de personas simultáneamente permitidas.

6.2 Guardar una distancia de dos (2) metros entre personas, tanto para la entrada a las instalaciones como en las filas de las cajas.

6.3 El personal que cumpla funciones en área de atención a clientes, por ejemplo: cajera/os, ventanilla de atención, mostrador, etc., deberá utilizar durante su labor tapabocas que cubra boca y nariz y disponer de alcohol glicerinado al 60% para su desinfección permanente y realizar el lavado de manos con agua y jabón



6.4 Utilizar alcohol glicerinado al 60%, antes de la entrega de los productos, después de utilizar dinero en efectivo y después de tener contacto con superficies o paquetes.

6.5 Promover la consulta de los productos en oferta a través de páginas web o aplicaciones, que logren minimizar los tiempos de búsqueda de los clientes en las instalaciones.

6.6 Hacer extensivas las medidas de prevención y protección a aquellas personas que prestan servicios de transporte de personas y mercancías asociadas a la actividad que desarrollan los supermercados y grandes superficies.

6.7 Solicitar a todos los integrantes de la cadena de abastecimiento: proveedores, productores, distribuidores y comercializadores, acatar este protocolo y los que de acuerdo con su sector le apliquen.

7. DISTANCIAMIENTO FÍSICO Y ESPACIO DE TRABAJO

7.1 Establecerá jornadas flexibles o turno de entrada y salida a lo largo del día, con el fin de evitar aglomeraciones de los trabajadores en el ingreso y salida.

7.2 Estipular el número máximo de trabajadores por turno dependiendo de las condiciones del lugar de trabajo tanto para el personal administrativo, de producción, operación y/o centro de despacho, entre otros.

7.3 Limitar el número de personas realizando la actividad de forma simultánea para que se garantice la distancia mínima entre las mismas. Establecer turnos y horarios flexibles de alimentación y descanso para evitar aglomeraciones.

7.4 Realizar la limpieza y desinfección antes y después del uso de los espacios de alimentación.

7.5 Usar mesas con la distancia establecida de los 2 metros y colocar solamente el número de sillas que permita asegurar una distancia mínima entre los trabajadores de 2 metros a la hora de la alimentación y entre cada turno realizar los procesos de desinfección.



- 7.6 No compartir los utensilios de comida con los demás trabajadores.
- 7.7 Suministrar si es posible, casilleros dobles para evitar que la ropa ordinario se ponga en contacto con la ropa de trabajo.
- 7.8 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.
- 7.9 Disponer de canecas con tapa para la disposición final de los elementos de bioseguridad utilizados por los trabajadores que sean de un solo uso o desechables.
- 7.10 Disponer de áreas de trabajo despejadas de elementos ajenos a la labor para guardar los elementos personales de los trabajadores, como maletas, chaquetas, cascos de motocicletas o bicicletas y otros elementos.

8. PLAN DE COMUNICACIONES

- 8.1 Realizar campañas para el adecuado lavado de manos, mediante la disposición de piezas informativas dentro del establecimiento.
- 8.2 Definir y divulgar los canales de comunicación para que los trabajadores informen inconvenientes o síntomas y así, adoptar medidas de control.
- 8.4 Realizar charlas informativas periódicas a los trabajadores y al personal que preste sus servicios en el establecimiento, respecto de la implementación de medidas de prevención, uso adecuado de EPP e identificación de síntomas.
- 8.5 Capacitar a los empleados del establecimiento en medidas de cuidado de la salud en el hogar, para replicar estrategias de prevención en sus propias familias.
- 8.6 Establecer controles de detección de algún trabajador enfermo y cruce con la información de personal con quienes ha estado en contacto (cerco epidemiológico).
- 8.7 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, para tomar las acciones correspondientes.

8.8 Fortalecer las acciones y comunicaciones permanentes dirigidas a empleados y clientes sobre las recomendaciones de las autoridades de salud para el autocuidado personal y colectivo.

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.

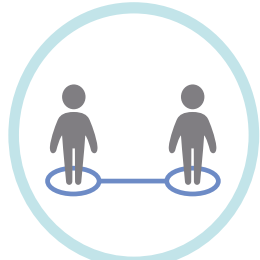
COVID-19 PREVENCIÓN



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