

Villavicencio. 25 de junio de 2020

Señores

**CARLOS ZAMBRANO**

Atn. Patricia Peña Vargas

Tel: 318-2431951

Cel: 3115195677

Villavicencio

**LA DIRECCIÓN NACIONAL DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES DE LA  
ADMINISTRADORA DE RIESGOS LABORALES DE LA COMPAÑÍA DE SEGUROS BOLÍVAR S.A.  
– ARL DE SEGUROS BOLÍVAR**

**CERTIFICA**

Que la empresa **CARLOS ZAMBRANO: HOTEL CAMPESTRE CASA VERDE y GRAN HOTEL ACACIAS** con Nit. **8190616**, recibe asesoría y capacitación en Promoción y Prevención de Riesgos Laborales desde el 1 de noviembre del 2004, de acuerdo con las disposiciones legales vigentes por parte de esta Administradora de riesgos al igual que para la implementación de los PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD, recibe asesoría, capacitación y asistencia técnica, cuenta con las campañas y productos desarrollados por la compañía, al igual que la Línea de atención psicológica y el QR Pass

Esta certificación se expide a solicitud de los interesados a los veinticinco (25) días del mes de junio del 2020.

Cordialmente,

A handwritten signature in black ink that reads 'Maureen Martínez'.

**MAUREEN TERESA MARTINEZ**

Asesor Gestión del Riesgo

ARL de Seguros Bolívar

Copia: carpeta de la empresa

	<b>DEPARTAMENTO DEL META</b> <b>MUNICIPIO DE CASTILLA LA NUEVA</b> <b>NIT. 800.098.190-4</b>			
	<b>SECRETARÍA DE PROTECCIÓN SOCIAL</b>			
	VERSION	FECHA DE VIGENCIA	PAGINA	
00	22-05-2020	1 DE 1	Código: M1F33	

**EL COMITÉ DE EVALUACIÓN DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD  
DEL MUNICIPIO DE CASTILLA LA NUEVA - META**

**CERTIFICA:**

Que se realizó la revisión y validación de los **PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD** de la Empresa **HOTEL CAMPESTRE CASA VERDE** identificada con NIT **No 8 1 9 0 6 1 6 - 1**, representada legalmente por **CARLOS ARTURO ZAMBRANO** identificado con la cédula de ciudadanía No. **8.190.616** de **PUERTO GAITAN**, encontrando que los mismos cumplen con las directrices del Ministerio de Salud y Protección Social.

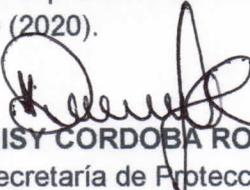
Nota 1: Se les informa que cualquier cambio que se presente con el personal o cambio en los proveedores, (inclusión o Exclusión) deberá ser informado de inmediato para su validación. ([revisiendeprotocolos@castillalanueva.gov.co](mailto:revisiendeprotocolos@castillalanueva.gov.co))

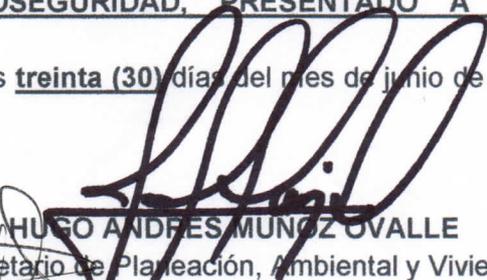
Nota 2: Si se presentara algún cambio en las normas establecidas por la Organización Mundial de la salud, Organización Panamericana de la Salud o el Ministerio de Salud y Protección Social, los protocolos deberán ser modificados.

Nota 3: Los protocolos de bioseguridad serán de estricto cumplimiento por parte de la Empresa y serán objeto de revisión por parte de la Administración Municipal. Recuerde que el incumplimiento de los Protocolos constituye una contravención a una medida sanitaria y serán objeto de sanciones.

Nota 4: La presente certificación es válida para **EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES ESTABLECIDAS EN EL PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PRESENTADO A LA ADMINISTRACIÓN M/PAL.**

Se expide la presente en Castilla la Nueva – Meta, a los **treinta (30)** días del mes de junio de dos mil veinte (2020).

  
**DEISY CORDOBA RODRIGUEZ**  
 Secretaría de Protección Social

  
**HUGO ANDRES MUNOZ OVALLE**  
 Secretario de Planeación, Ambiental y Vivienda

  
**JOHN WALTER ORTÍZ SUAREZ**  
 Revisor  
 Secretaría de Desarrollo Económico y Competitividad

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19**

**CARLOS ARTURO ZAMBRABO FAJARDO NIT 8190616**



**HOTEL CAMPESTRE CASA VERDE HCCV**  
**Vereda Cacayal, Km. 1.5 vía Ecopetrol. Castilla – Meta**

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

## 1. OBJETIVO

Orientar las acciones y los cuidados que se requieren implementar en el marco de la alerta causada por el SARS-CoV-2 para disminuir el riesgo de transmisión del virus de humano a humano y en el marco del Reglamento Sanitario Internacional- RSI por la alerta sanitaria por SARS-CoV-2 (COVID-19).

## 2. ALCANCE

Este documento aplica para todo el personal vinculado a la empresa CARLOS ARTURO ZAMBRANO FAJARDO, incluyendo área administrativa, servicios generales, limpieza, restaurante, mantenimiento, visitantes y usuarios clientes del HOTEL CAMPESTRE CASA VERDE ubicado Vereda Cacayal, Km. 1.5 vía Ecopetrol. Castilla – Meta

## 3. DEFINICIONES

**Aislamiento preventivo:** 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 durante 14 días. El profesional de la salud orientará al paciente sobre la necesidad del aislamiento, le pedirá que se aisle si cree que puede tener coronavirus. Esto podría ser incluso antes de hacerse la prueba de coronavirus o mientras espera los resultados de la prueba. Es importante seguir los consejos durante todo el período, incluso si no tiene ningún síntoma

**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.

**Cuarentena:** Significa la separación de una persona o grupo de personas que razonablemente se cree que han estado expuestas a una enfermedad contagiosa. Para COVID-19 son 14 días desde el inicio de síntomas.

**Limpieza:** Acción mediante la que se elimina la suciedad (manchas visibles o partículas macroscópicas no inherentes al material que se va a limpiar), de una superficie o de un objeto, sin causarle daño.

**Desinfección:** Operación mediante la cual se destruyen los microorganismos, excepto las formas de resistencia, de los fluidos, objetos y superficies o se evita su desarrollo.

**Limpieza de rutina:** Aquella que se realiza aplicando las técnicas básicas de limpieza.

**Limpieza general:** Aquella que se realiza en profundidad, en la que además de la limpieza de las superficies de uso cotidiano, también se limpian las paredes, los techos y, si es preciso, se movilizan y/o se desmontan las estructuras del mobiliario.

**Limpieza terminal:** Aquella que se realiza cuando finaliza un proceso uso de una habitación el cliente no usará más la habitación, y se prepara para un nuevo cliente/huésped

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

**Limpieza especial:** Aquella que se realiza en situaciones excepcionales, casos que se identifican con alguna circunstancia especial con presencia de síntomas respiratorios y que por circunstancia especial procede el aislamiento hasta que sea evacuada la persona a la entidad de salud referida por EPS/ IPS – secretaria de salud municipal.

Como norma general derivada de una situación de emergencia, refiere que “debemos tener en cuenta que la limpieza elimina gérmenes, suciedad e impurezas mientras que la desinfección mata los gérmenes en esas superficies y objetos. Por ello, es muy importante que haya una buena limpieza antes de proceder a la desinfección” y por ende se debe ser riguroso en la ejecución de este protocolo.

#### 4. JUSTIFICACIÓN Y MARCO LEGAL

Este documento busca fortalecer las acciones educativas orientadas a minimizar o mitigar el riesgo de infección por el virus COVID-19, de los trabajadores, clientes y usuarios del Carlos Arturo Zambrano Fajardo Hotel Campestre Casa Verde **HCCV**, la información contenida, fueron adaptadas de la Guía de Orientaciones de medidas preventivas y de mitigación para contener la infección respiratoria aguda por COVID-19 emitido por el Ministerio de Salud, Lineamientos para el manejo del aislamiento en Hotel, Hostal u Hospedaje frente al SARS-CoV-2 (COVID-19) a Colombia así como los Lineamientos de Bioseguridad establecidos por la Resolución 666 del 24 de Abril del 2020. Resolución 748 del 2020, Protocolo en la industria manufacturera autorizada para la elaboración de productos alimenticios y elaboración de bebidas.

Adicionalmente, se recomienda dar cumplimiento a la circular externa 0000012 del 12 de marzo del 2020 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social, Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. en donde se resalta en su numeral 2. Recomendaciones para evitar el contagio de una infección Respiratoria Aguda-IRA en el entorno hotelero

2.13 ...” Definir procedimientos necesarios en caso de ser identificados huéspedes o visitantes con sintomatología compatible con COVID-19, el cual debe incluir la asignar un espacio retirado de los demás huéspedes y trabajadores del hotel y la provisión de elementos de protección respiratoria (mascarilla quirúrgica).

2.14 ...” Fortalecer la comunicación con la Secretaria de Salud local a fin de definir el plan de acción ante la identificación de huéspedes del hotel con sintomatología compatible con COVID-19. Si se presenta u caso positivo de COVID-19 el hotel deberá dar cumplimiento a las indicaciones emitidas por parte de la Secretaria de Salud departamental o distrital.

2.17... Definir canales de comunicación para que lo huéspedes y visitantes informen al hotel inconvenientes de salud, esto con el objetivo de adoptar las medidas de control a que haya lugar por parte del personal del hotel...

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

## 5. CAPÍTULO I MEDIDAS ADMINISTRATIVAS

En esta etapa se enmarca el proceso administrativo de la planeación contemplando un análisis de las diferentes variables del entorno y la operación general.



### 5.1. MODALIDAD DE TRABAJO, DISTRIBUCIÓN DE LA JORNADA Y ACTUALIZACIÓN DEL SG-SS

#### 5.1.1 DEFINIR LOS PROCESOS REQUERIDOS PARA MODALIDAD PRESENCIAL Y TRABAJO REMOTO. (TRABAJO REMOTO, TELETRABAJO, SEMIPRESENCIAL)

La contadora y la administradora general de Carlos Arturo Zambrano Fajardo **HCCV** realizarán las labores en la modalidad de trabajo remoto o trabajo en casa, cumpliendo las medidas de aislamiento preventivo hasta que el gobierno nacional determinelo contrario y todas las medidas de prevención de COVID-19 establecidas.

Una vez se levanten medidas de aislamiento la administración operará desde la oficina Villavicencio.

Promover la utilización de sistemas de comunicación (teléfonos, video llamadas, video conferencias, etc.) minimizando las reuniones presenciales.

En caso de tener que desarrollarse, limite el número de personal presente en espacios que permitan cumplir con la distancia de 2 metros como mínimo entre cada asistente.

Para trabajar desde casa es importante tener claras las herramientas o ayudas tecnológicas que podemos usar, algunas de ellas son:

- Google Hangouts
- Slack

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

- Skype
- Whatsapp
- Zoom
- Para el trabajo en línea Google Drive

### **Ver Anexo 33 Recomendaciones generales para trabajo en casa**

#### **5.1.2. DISTRIBUCIÓN DE LA JORNADA, HORARIO Y OTRAS MEDIDAS PREVENTIVAS**

La empresa **Carlos Arturo Zambrano Fajardo – Hotel Campestre Casa Verde**, realizará apertura para prestar servicio exclusivamente a los trabajadores de la empresa del sector petróleo, y evitará prestar servicio asociado al turismo.

El personal que se asignará para apertura el servicio en el **Hotel Campestre Casa Verde** será:

- ✓ Personal de cocina (5)
  - ✓ 3 trabajadoras ingresan en el turno de las 5:30 am a 2:30 pm
  - ✓ 2 trabajadoras ingresan en el turno de las 10:00 am a 8:00 pm
  - ✓ Personal de Camarería (2)
  - ✓ 1 trabajadora ingresa en el turno de las 5:30 am a 2:30 pm
  - ✓ 1 trabajadora ingresa en el turno de las 10:00 am a 8:00 pm
  - ✓ Personal del área administrativa (4)
  - ✓ 2 personas en el turno de 6 am a 3 pm
  - ✓ 2 personas en el turno de 2 pm a 12 m
- En todos los casos se mantendrá una distancia mínima de 2 metros y cuando no sea posible por la condición misma de la actividad el personal debe mantener permanentemente el tapabocas
  - Se ubicará gel antibacterial con dispensador en la recepción y lavamanos portátil con jabón antibacterial y toallas desechables al igual que en los baños del restaurante se garantiza el jabón antibacterial y toallas desechables
  - Se recomienda que cuando se establezcan los turnos de trabajo se mantengan de ser posible las mismas personas dentro de los grupos con el fin de mantener la trazabilidad en caso de contagio.

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

### 5.1.3. DEFINIR ROLES Y RESPONSABILIDADES DE LOS DIFERENTES NIVELES DE LA ORGANIZACIÓN

**Administradora General y Administradora:** El cumplimiento de este protocolo exige a los administradores ejercer un liderazgo permanente en su equipo de trabajo, asegurando que se produzcan rápida y efectivamente los cambios de conducta y comportamiento seguros de todo el personal a cargo. Por consiguiente, es el directamente responsable ante cualquier incumplimiento de las medidas propuestas y de realizar actividades específicas tales como:

- Vigilar el cumplimiento de todas las medidas de prevención durante las jornadas laborales.
- Mantener continuamente informados a todos los trabajadores del restaurante con relación a las medidas preventivas recomendadas para evitar contagios.
- Seguir los lineamientos establecidos en el presente protocolo
- Designar representante del COPASST, comité de convivencia, brigada de emergencia o un trabajador líder que monitoreen el cumplimiento de los protocolos expuestos en el presente documento.
- Aplicar las medidas disciplinarias determinadas para los trabajadores del restaurante que incumplan con los lineamientos de control expuestos en el presente documento.
- Participar en la construcción y ejecución de planes de acción para la prevención del COVID-19
- Mantener informado al responsable de seguridad y salud en el trabajo, sobre el desempeño de su grupo de trabajo con el cumplimiento de las medidas preventivas del COVID-19.
- Adoptar horarios flexibles para disminuir la aglomeración de los trabajadores y coordinar por grupos de trabajo donde estén los mismos trabajadores al ingreso, en el área, al almuerzo con el fin de rastrear posible caso positivo COVID - 19.
- Cuidar su salud y la de su equipo de trabajo.
- Verificar que el personal cumpla con las recomendaciones de etiqueta respiratoria.
- Promover el distanciamiento social de más de dos metros entre personas y verificar que personal no se presenta por síntomas respiratorios. **Anexo 1 Planificación de actividades cocina.**
- Evitar reuniones en el lugar de trabajo. Implementar aquellas que sean necesarias garantizando que se realicen en espacios abiertos o bien ventilados, manteniendo siempre la distancia de mínimo dos metros entre las personas y realizando previa y posterior limpieza y desinfección de las superficies y objetos utilizados dentro de la misma.
- Asistir y garantizar la asistencia de sus colaboradores a las capacitaciones.
- Acatar las medidas de prevención en COVID-19 estipuladas por el gobierno, entidades de salud y la empresa, dentro y fuera del entorno laboral.

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

- Comunicar y capacitar a los miembros de la organización en los protocolos que se aplicarán cuando se presenten dentro de la empresa casos sospechosos o confirmados COVID-19 y realizar simulacros del proceso con el fin de garantizar la efectividad del mismo.
- Comunicar las medidas de prevención de riesgos a los empleados, contratistas y personal de servicios tercerizados y generar un flujo de información de ambas vías con empleados.
- Reforzar los canales de información para la prevención, que permitan a los trabajadores reportar cualquier sospecha de síntomas o contacto con persona diagnosticada con la enfermedad.
- Supervisar que las recomendaciones de limpieza y desinfección en superficies y objetos, se ejecuten bajo los parámetros determinados por la organización.
- Garantizar el suministro diario de tapabocas y capacitar a los trabajadores en su forma de uso y retiro, así como sobre las medidas de cuidado del elemento y tiempos de duración.
- Verificar la sanitización de las áreas donde interactúan las personas.
- Verificar que las partes interesadas (Clientes, proveedores y trabajadores) conozcan y utilicen los medios de comunicación establecidos por la organización.
- Informar inmediatamente a través de los canales dispuestos para tal fin, en caso de que algún trabajador presente síntomas asociados a COVID-19.
- Comunicar al encargado de SST si se presenta reporte de caso sospechoso y apoyar en el seguimiento
- Identificar en conjunto con el área de SST las personas en condición de salud vulnerable y tomar acciones preventivas para reducir el riesgo de contagio.
- No permitir el ingreso de personas que hayan tenido contacto con personas positivas para COVID-19, sin haber sido evaluadas previamente por su entidad de salud.
- Comunicar a los trabajadores los mecanismos de apoyo emocional dispuestos por la organización.
- Garantizar y/o realizar las mediciones de temperatura para todos los trabajadores.
- Supervisar que cada trabajador utilice las herramientas asignadas, evitando que las mismas sean compartidas entre las personas.
- Realizar encuesta a los trabajadores de la organización, que incluya las siguientes variables: nombre, contacto, edad, enfermedades previas, estado de embarazo (si aplica), EPS, ARL. – **Anexo 2 Encuesta pre operacional de salud.**
- Determinar de acuerdo con la encuesta el riesgo individual, los empleados del restaurante con mayor riesgo de complicaciones por COVID-19 que corresponden a aquellos que cumplan con cualquiera de las siguientes condiciones: ser mayor de 60 años, tener enfermedad pulmonar, enfermedad cardíaca, hipertensión arterial, enfermedad renal, diabetes, o enfermedades inmunosupresoras (incluyendo cáncer, trasplante previo, lupus, entre otras), así como estar embarazada. De igual manera la

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

convivencia con personas que estén prestando servicios de salud, así como personas adultas mayores de 60 años o personas con morbilidades preexistentes. **Ver anexo 2.**

- Supervisar que los trabajadores cumplan los protocolos expuestos en el presente documento.
- Asegurar que se cumplan todas las medidas de higiene y de distanciamiento que sean necesarias al inicio, durante y al término de la jornada, incluyendo los traslados. **Anexo 3 Lista de verificación COVID 19.**
- Documentar diariamente las medidas sanitarias implementadas en el restaurante. **Anexo 4 Cronograma de inspecciones**
- Garantizar y/o realizar las mediciones de temperatura para todos los trabajadores.
- Llevar un registro de ausentismo por gripe o COVID-19.
- Documentar diariamente todas las medidas sanitarias implementadas en el restaurante sobre la gestión y estado.
- Establecer las medidas sancionatorias para los trabajadores que incumplan con el protocolo y políticas de SST.
- Establecer y verificar los protocolos de limpieza de herramientas y maquinaria.
- Debe realizar un programa de entrenamientos enfocados a las medidas preventivas para enfrentar el COVID-19, tanto en el trabajo como fuera de este. Garantizando un máximo de 10 personas por sesión.
- Para las charlas con menos de 10 personas incluyendo la charla diaria, asegurar un distanciamiento mínimo de dos metros entre los asistentes.
- Para las reuniones y/o charlas de seguridad se deben garantizar espacios con ventilación natural realizando limpieza y desinfección de todas las superficies y elementos que se utilicen, previo y posterior a la reunión.
- Suspender cualquier reunión masiva y/o eventos que requieran aglomeración de personas. Se recomienda realizar la entrega de información a través de los supervisores o jefes a sus equipos en charlas diarias (Número de personas recomendada no superar 10 trabajadores con distanciamiento de 2 mt)

### **Trabajadores**

- Informar sobre las necesidades e inquietudes que pueda tener sobre el COVID-19.
- Cumplir los protocolos y medidas preventivas implementadas en el restaurante para evitar el contagio del COVID-19
- Mantener el cuidado integral de su salud y reportar cualquier novedad o síntoma de alteración en su condición física.
- Suministrar información clara, completa, veraz y oportuna sobre su estado de salud.
- Usar los EPP completos de acuerdo a la actividad, los EPP son de uso personal y deben ser lavados y desinfectados de acuerdo a lo establecido por la empresa.

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

- Garantizar el uso razonable y responsable de los elementos y recursos dispuestos para la limpieza, desinfección, protección y prevención frente al Covid 19 en las actividades.
- Tener conocimiento de los diferentes medios de comunicación relacionados con SST y estar atentos a la comunicación de los temas asociados al COVID-19.
- Seguir las normas de distanciamiento, lavado de manos, horarios de ingreso, egreso, disposición residuos biológicos, en pro del cuidado su salud y la de sus compañeros.
- Si presenta síntomas durante el trabajo debe informar de inmediato al jefe encargado y seguir todas las recomendaciones que le sean dadas.
- El trabajador debe disponer los residuos de acuerdo a lo establecido por la empresa, debe manejar protocolos de aseo personal.
- Cumplir y atender las medidas expuestas en los protocolos definidos por la organización.
- El colaborador debe evitar llevar objetos personales tales como joyas, bolsos, maletas y objetos que no sean necesarios, por prevención a contagio del COVID -19

#### **COPASST**

- Promover la participación en actividades de capacitación en temas relacionados con Covid- 19, dirigidas a trabajadores, supervisores y directivos de la empresa.
- Vigilar el desarrollo de las actividades que en materia de prevención debe realizar la empresa de acuerdo con las normas vigentes promoviendo su comunicación.
- Visitar periódicamente los lugares de trabajo e inspeccionar los ambientes, máquinas, equipos y operaciones de la empresa, manteniendo informado al empleador sobre la existencia de factores de riesgo y sugiriendo medidas correctivas o de control.
- Informar sobre las necesidades e inquietudes que puedan tener sobre el COVID-19.
- Cumplir los protocolos y medidas preventivas implementadas en la empresa para evitar el contagio del COVID-19.
- Utilizar los EPP en los procesos de inspecciones planeadas de acuerdo a lo establecido por la organización para garantizar su seguridad y la de sus compañeros.
- Tener conocimiento de los diferentes medios de comunicación relacionados con SST y estar atentos a la divulgación de los temas asociados al COVID-19.
- Cumplir con las normas de distanciamiento, lavado de manos, horarios de ingreso, egreso, disposición residuos biológicos.

#### **Brigada:**

- Realizar inspecciones de áreas comunes reportando condiciones sub estándar que atenten contra la seguridad y la salud de las personas (aseo y desinfección, uso de EPP etc)

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

- Hacer verificación de disponibilidad y uso adecuado de kits de desinfección (Gel antibacterial - Jabón - Toallas).
- Guiar a los compañeros en la aplicación de los protocolos de atención a síntomas COVID-19 teniendo en cuenta el uso de EPP y el distanciamiento obligatorio de seguridad.
- Realizar el curso virtual de prevención de Covid -19 de la ARL Bolívar.
- Realizar inspecciones de seguridad a botiquines, estaciones de desinfección.

### **Comité de Convivencia Laboral**

- Proponer y desarrollar actividades de promoción y prevención para generar ambientes de convivencia saludables en el marco de la emergencia sanitaria.
- Proponer medidas encaminadas al control del estrés en el ambiente laboral y en los espacios de trabajo remoto.

### **ARL Las Administradoras de Riesgos Laborales deben:**

- Suministrar a los trabajadores y contratistas información clara y oportuna sobre las medidas preventivas y de contención del COVID-19, incluyendo estrategias de información y educación permanente.
- Asesorar en la lista de chequeo para identificar potenciales riesgos y establecer los controles operacionales necesarios antes del inicio de la actividad laboral.
- Asesorar en los lineamientos del diseño, implementación emitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social acordes a las necesidades de cada organización.
- 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. Responder de manera ágil y oportuna a las solicitudes de las empresas referentes al control del riesgo laboral por COVID - 19.
- Realizar capacitaciones en identificación y prevención de contagio al COVID - 19.

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

#### **5.1.4. Inspección preventiva a las instalaciones**

Antes del inicio de actividades, se realizara inspección de la apertura de las áreas de trabajo, con el fin de identificar y controlar los factores de riesgo presentes dentro de la operación que generen algún riesgo frente al COVID19, permitiendo así tomar las decisiones pertinentes frente a la mitigación de los riesgos y estableciendo los controles operacionales a implementar de manera concreta. **Ver Anexo 4 Cronograma de inspecciones**

#### **5.1.5. Actualización del SG-SST**

Con el fin de identificar las actividades con mayor exposición al contagio del COVID 19 dentro de la operación del **HCCV**, es necesario actualizar el SG -SST contemplado (la matriz de peligros evaluando y valorando el riesgo biológico con el fin de determinar e implementar los controles, matriz de capacitación, matriz de E.P.P., procedimiento de inducción y reinducción, matriz legal, gestión del cambio, etc).

#### **5.1.5. Registro de personal por turno.**

Se debe llevar un registro del personal por turno, sede y actividad para garantizar la trazabilidad ante algún posible caso de contagio.

Con el fin de evitar contacto con elementos que pueden ser foco de contagio, los registros del personal de turno se hacen en un libro.

La administradora del **HCCV** deben generar reporte diario de asistencia de los trabajadores y comunicarlo a la administración general de los hoteles. Se recomienda tener estos registros de manera digital con los medios definidos por la empresa. **Ver Anexo 5 Base de datos identificación de factores de riesgo.**

La administración general debe hacer seguimiento en caso de inasistencia del trabajador con el fin de identificar las causas de la ausencia y activar los protocolos de seguimiento en caso de ser necesario.

#### **5.1.7. Disponibilidad de los recursos para saneamiento básico y Protocolo de Limpieza.**

Después de realizar la inspección de seguridad y contemplar cuales son las condiciones que se deben mejorar al interior de las instalaciones del **HCCV**, es importante realizar una

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

planificación con el fin de garantizar el cumplimiento de las recomendaciones frente a la prevención del contagio COVID- 19.

Para el cumplimiento efectivo de las recomendaciones es importante contar con el apoyo gerencial, económico y humano para realizar las adecuaciones necesarias.

<b><u>Limpeza y desinfección de áreas:</u></b> La persona encargada de la limpieza deberá usar gorro, mascarilla, delantal, careta facial o tapabocas y guantes (desechables o reutilizables de limpieza).	
<p>Es prioritario mantener constantemente un alto nivel de limpieza y desinfección, en; Superficies, espacios, donde las personas pueden tener contacto como por ejemplo el mobiliario, tejidos y objetos.</p> <p>Lave y desinfecte en forma regular pisos, paredes, puertas y ventanas, así como superficies de los closets, roperos, armarios, barandas, pasamanos, chapas de puerta, interruptores de luz, puertas, gavetas, topes de puertas, muebles, escritorios, neveras, controles de aire acondicionado y televisor, y todos aquellos elementos con los cuales los huéspedes tienen contacto constante y directo. Los controles se cubrirán con vinilpel.</p> <p>En los procesos de desinfección tenga en cuenta:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Retirar el polvo con y paño limpio y húmedo</li> <li>2. Aplicar cualquier jabón detergente</li> <li>3. Usar líquidos desinfectantes. E recomienda hipoclorito diluido en agua</li> <li>4. Después de 5 minutos retire el desinfectante y limpie con un paño húmedo</li> <li>5. Los equipos electrónicos como computadores, teléfonos, control remoto, etc. deben ser desinfectados con alcohol al 70% como mínimo</li> </ol>	
<p>El proceso de limpieza de una oficina requiere de la secuencia de una serie de pasos que ayude a realizar el adecuado tratamiento de todos sus elementos. Los pasos a seguir son:</p>	

**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19**



VERSIÓN: 01

CÓDIGO: PT-SGS-001

FECHA: 26-05-2020

-Recoger los restos de papeles, cajas y demás elementos que pueda haber por el suelo después de un día de trabajo.  
 -Realizar vaciado, limpieza y desinfección de las papeleras y diario.  
 -Pasar la mopa húmeda por todo el suelo impregnada en algún producto para captar el polvo y retirar los restos suciedad. Luego si proceder a trapeado, así se evita esparcir partículas al aire.  
 -Evitar el uso de tapetes.  
 -Eliminar el polvo del mobiliario de oficina, considerando los aspectos ya indicados.  
 -Trapear el piso con solución desinfectante.  
 -Limpiar útiles o herramientas usadas en la limpieza y su almacenamiento en los lugares especificados para ello.



No sacuda sabanas, fundas, toallas ni ninguna prenda al retirarla de la cama, ni antes de lavarlas, a fin de minimizar el riesgo de dispersión de virus del COVID-19 a través del aire.  
 Lave ropa, sabanas, toallas con detergente habitual, deje mínimo un tiempo de exposición a cloro la ropa de cama durante por lo menos 30 minutos ó una hora. Deje que se sequen completamente.



**Limpieza de Baños, vestidores y duchas: se socializará en cada punto en Anexo 11. Limpieza y Desinfección de baños, vestidores y duchas**

Realice la limpieza y desinfección de todas las áreas e implementos que se encuentran en el baño (grifos, inodoros). Use hipoclorito de sodio al 0.1%, es decir, que por cada litro de agua se deben agregar 20cc de cloro a una concentración de un 5 o 5.5%. Tener en cuenta Anexo 15. Tabla de desinfectantes

**Recuerde: NO mezclar**



Ubicar y utilizar toallas de papel (Desechable) para secarse las manos tanto en los baños de huéspedes como en las áreas dispuestas para trabajadores del Hotel.  
 En el caso de los suelos limpiarlos a fondo de igual forma y realizar diariamente el vaciado de papeleras donde se dispondrá de doble bolsa negra y contenedores de productos sanitario con tapa.



<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

### 5.1.8 Recursos en Infraestructura

- Se cuenta con baterías de baños de acuerdo al número de personas y según el género.
- Se tiene lavamanos fijos en áreas (operativas, administrativas y comunes) de forma independiente. Se ubicará un lavamanos portátil en la Recepción del **HCCV**.
- Cada trabajador tiene un casillero (locker) para con el fin de que pueda ubicar de forma segura e higiénica la ropa de calle y la dotación de manera separada.
- Establecer un lugar donde se almacenen las tulas y/o canastillas usadas en los domicilios.
- EL personal del hotel cuenta con el espacio al lado de la cocina para el consumo de alimentos garantizando el distanciamiento de 2 m, es decir en una mesa de 4 personas solo se ubicará una (1) y en una mesa de 6 se podrán ubicar dos (2) una en cada extremo. estableciendo normas distribución de horarios, número máximo de personas en caso de ser necesario. Dentro de estos espacios de debe realizar desinfección frecuente cada vez que se utilicen los mismos.
- En el hotel se tienen 2 baños detrás de la capilla, asignados como vestidores. **Anexo 35 Ficha control de ingreso a vestidores, baños y duchas**
- La Habitación 107, será dispuesta como Zona segura o Zona de aislamiento y cuenta con las siguientes condiciones:
  - ✓ El techo, paredes y piso de fácil limpieza y desinfección
  - ✓ Cuenta con iluminación adecuada y mecanismos de ventilación y/o recambio de aire.
  - ✓ Tiene disponible un baño privado para realizar higiene de manos
  - ✓ Cuenta con puerta ajustable que permite cierre y aislamiento
  - ✓ La habitación debe contener únicamente elementos esenciales
  - ✓ Debe estar señalizada como riesgo Biológico y Prohibido el ingreso a personal No autorizado
  - ✓ Fijar dentro del área en un lugar visible la técnica de lavado de manos, uso, retiro y desecho adecuados de EPP.
  - ✓ Tener disponible ficha de control de ingreso.
  - ✓ Dentro de la habitación se ubica jabón antibacterial y elementos de desinfección

#### **Ver anexo 27 Área de cuidado en salud (Aislamiento)**

En la entrada vehicular del **HCCV** se instaló una especie de cabina (porque no está cubierta totalmente solo a 2 lados, con tapete desinfectante, en el baño de la recepción se lavan las manos y aplican gel antibacterial.

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020



En la entrada vehicular se instaló un pórtico desinfectante para que se active cuando ingresan los carros al hotel.



#### 5.1.9 Recursos EPP y Herramientas

- Se debe garantizar el recurso para la adquisición de los E.P.P para cada trabajador en todas las áreas y sedes de la empresa. **Anexo 17 Matriz EPP**
- Garantizar el suministro de kit desinfectante para el domiciliario que contenga (paños, gel anti bacterial, atomizador)
- Proveer durante los turnos herramientas de uso individual para evitar contactos cruzados con herramientas y/o utensilios rutinarios.
- Contar en los equipos de emergencias y botiquines de elementos como tapabocas, guantes de látex o nitrilo y demás elementos para ser suministrados a los trabajadores de ser necesario

#### 5.1.10. Recursos en Saneamiento básico

- La forma de consumir los alimentos de los trabajadores se hará de acuerdo a las políticas internas de la empresa ya que por prevención de contaminación COVID -19,

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

es importante que los alimentos sean proporcionados por el restaurante garantizando la inocuidad en la preparación de los mismos.

- Para el consumo de alimentos utiliza vajilla de loza la cual se lava y desinfecta cada vez que se usa
- Prever los demás insumos para el proceso de limpieza y desinfección de las áreas, máquinas, equipos, herramientas como (toallas, paños, gel anti bacterial, atomizadores)
- Todas las áreas como vestidores, baños, corredores etc., cuentan con ventilación constante.
- Disponer suministros de gel anti bacterial y lavamanos en la recepción.
- Se tiene disponible permanentemente en todas las áreas de jabón, toallas desechables y canecas de pedal con bolsas de un único uso para disposición de residuos.

#### **5.1.11 Continuidad del negocio**

La preparación del hotel en cuanto a la prevención del contagio, contención de los efectos y gestión de la crisis, es parte de la respuesta que alrededor de la materialización del riesgo se necesita activar junto con la capacidad de recuperación y continuidad del negocio como una demostración práctica de lo resiliente que puede ser una organización. 5.1.12 Protocolo de manejo de residuos para control Covid-19

- Informar a los trabajadores las medidas para la correcta separación de residuos.
- Ubicar contenedores y bolsas suficientes para la separación de residuos, los tapabocas deben ir separados en doble bolsa de color negro que no debe ser abierta por el personal que realiza el reciclaje como oficio.
- Realizar de manera permanente la recolección y almacenamiento de residuos de las habitaciones y áreas comunes. Estos residuos se dejarán detrás de la cocina en el área dispuesta mientras pasa la empresa recolectora
- El retiro de residuos se hará de acuerdo a los horarios definidos por la empresa de recolección de residuos de castilla. con el fin de evitar acumulación y contaminación.
- Realizar limpieza y desinfección de contenedores cada vez que se realice el proceso de cambio de bolsa.
- Garantizar los elementos de protección personal a los trabajadores que realizan esta actividad.
- Siempre que el personal a cargo de labores de limpieza y desinfección termine la actividad debe realizar lavado de manos.

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

**Para el manejo de residuos para control Covid-19 en área de restaurante:** Además de lo citado anteriormente, se debe mantener condiciones de orden y aseo, disponer en las canecas asignadas, los tapabocas, guantes por separado que se desechan durante la operación.

### 5.1.13. Consumo de alimentos

Es importante determinar cómo se organizará el tiempo en el que los trabajadores van a consumir los alimentos ya que se debe respetar el distanciamiento entre las personas, el horario y el proceso de limpieza. Para garantizar la seguridad durante este proceso debe seguir las siguientes recomendaciones:

- Establecer turnos u horarios flexibles de alimentación y descanso para evitar aglomeraciones.
- Organizar grupos fijos y reducidos de trabajadores para los horarios de almuerzo con el fin de establecer trazabilidad en caso de posible contagio.
- En los tiempos de alimentación limitar el número de personas realizando la actividad de forma simultánea para que se garantice la distancia mínima entre las mismas.
- Disponer las mesas con una distancia de 2 metros entre las mismas y ubicar solamente el número de sillas que permita asegurar esta distancia.
- Se debe evitar tomar alimentos en zonas que no se encuentren diseñadas para tal fin.
- Lavar las manos antes y después del consumo de alimentos con agua, jabón y toalla desechable.
- Retirar tapabocas, si es desechable debe ser dispuesto de acuerdo al protocolo de manejo de residuos (doble bolsa negra). En caso de utilizar tapabocas de tela u otro tipo se recomienda disponerlo en bolsa resellable garantizando la desinfección de la misma.
- No compartir alimentos ni utensilios utilizados durante el consumo de los mismos.
- Se debe utilizar un nuevo tapabocas para retomar labores.
- Realizar limpieza y desinfección antes y después de hacer uso de los espacios de alimentación.

### 5.1.14. Trabajo remoto para actividades de soporte

El **HCCV** podrá contemplar dentro de las medidas de prevención el trabajo remoto para sus colaboradores de áreas administrativas y de soporte promoviendo las herramientas tecnológicas que permitan una comunicación efectiva, durante el aislamiento.

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

Es responsabilidad de los empleadores realizar análisis de reconversión laboral de acuerdo con las condiciones y viabilidades del proceso productivo, para aquellos casos que requieran permanecer en aislamiento preventivo.

## 6. CAPÍTULO II MEDIDAS DE MEDICINA Y CONTROL DE LA SALUD



### 6.1. MONITOREO DE CONDICIONES DE SALUD

#### 6.1.1. Condiciones de salud COVID-19

Se aplicará la encuesta pre ingreso (Anexo2) enfocada a identificar las características actuales de la población antes de dar inicio a las actividades laborales.

Una vez se aplique la encuesta se consolida la información para poder clasificar el tipo de población que se tiene y realizar el respectivo análisis.

Para llevar un control puntual de las condiciones de salud actual de los trabajadores se realiza una encuesta diaria y de esta forma monitorear las condiciones de salud presentadas por la población a través del **Anexo 6 Encuesta pre operacional de salud diaria**.

Luego de aplicar la encuesta diaria de condiciones de salud a los trabajadores se podrá identificar con seguridad el estado de la misma, definiendo medidas de actuación en forma inmediata si se llega a identificar un caso sospechoso **Ver Anexo 8 Seguimiento a casos sospechoso**.

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

### **6.1.2. Salud mental durante COVID-19**

Dentro del monitoreo de condiciones de salud es fundamental tener en cuenta la salud mental de los trabajadores por lo que se establecen procesos de gestión de la salud mental durante la emergencia sanitaria. **Ver anexo 30 Gestión de salud mental durante Covid-19**

## **6.2. GRUPOS VULNERABLES**

### **6.2.1. Prevención y manejo de situaciones riesgo**

Con el objeto de dar cumplimiento a la prevención y manejo de situaciones de riesgo se identificaron y clasificaron tres grupos diferentes: Trabajador del hotel, huésped y visitantes. A continuación, se especifica para cada caso:

#### Medidas preventivas e identificación de Síntomas:

Previo al ingreso al hotel tanto trabajadores como huéspedes deber diligenciar la encuesta de identificación de síntomas respiratorios, adicionalmente, se diligencia una encuesta (Anexo2) o censo de morbilidad para la identificación de pre-existencias previa firma de Consentimiento informado.

Se guiará a todos los trabajadores en la instalación de la aplicación Coronapp con el fin de registrar diariamente allí su estado de salud, según los lineamientos gubernamentales.

Se realizará toma de temperatura corporal al ingreso y a la salida tanto de trabajadores como de huéspedes y visitantes

### **6.2.1 Análisis de información y toma de decisión para el retorno laboral**

Una vez aplicada la encuesta de condiciones de salud se identifica cual es la población vulnerable frente al COVID -19 en términos de edad o sintomatología (adultos mayores y las personas que sufren enfermedades subyacentes como hipertensión arterial, problemas cardiacos, diabetes o cuadros respiratorios crónicos, mujeres embarazadas, alteraciones endocrinas y trabajadores inmunosuprimidos).

Lo anterior permitirá definir acciones concretas y actividades específicas con el fin de conservar o mantener el estado de salud, se deben analizar las posibles opciones laborales que esta población puede desempeñar al interior de la organización, estableciendo medidas preventivas de ingreso a las instalaciones de la empresa, métodos de monitoreo de las condiciones de salud, medidas de asepsia en dotación y elementos de protección personal.

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

### **6.2.2. Base de datos de los empleados que presentan sintomatología y posibles casos de COVID -19.**

Realizar y mantener actualizada la base de datos de todos los empleados con el fin de identificar oportunamente posibles casos sospechosos que permita tomar acciones de inmediato. **Anexo 5 Base de datos identificación factores de riesgo**

En caso de identificarse un trabajador clasificado como sospechoso se debe notificar de manera inmediata la situación y los síntomas a la EPS a la cual se encuentra afiliado el trabajador; El trabajador debe ser aislado en un área definida por el hotel para tal fin y se deben seguir las indicaciones del personal médico.

### **6.2.3. Tips de prevención enfocada a los trabajadores vulnerables**

Si se identifica población vulnerable se le darán y divulgarán las siguientes recomendaciones:

- Realizar permanentemente los respectivos controles médicos
- Aumente la ventilación del hogar.
- Asignar un miembro de la familia para que realice las diferentes compras.
- Adoptar hábitos de vida saludable como ejercicios, alimentación balanceada, tomar agua.
- Mantener el distanciamiento social al interior del hogar.
- Cumplir a cabalidad con las recomendaciones de lavado de manos e higiene respiratoria impartidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- Con el fin de preservar el ambiente seguro e higiénico de su hogar se recomienda no recibir visitas.
- Si algún miembro de la familia presenta estado gripal se recomienda el uso de tapabocas y aislamiento.
- Priorizarlos para trabajo en casa. Si no es posible, priorizarlos para aquellos turnos o actividades donde tengan menor riesgo de contacto con otras personas.
- Informar a sus colaboradores acerca del mayor riesgo al que se enfrentan quienes tienen estas enfermedades.
- Tener especial cuidado e informar inmediatamente a su EPS en caso de presentar síntomas

### **6.2.4. Recomendaciones generales para conservar la salud**

- Uso de protección respiratoria constante
- Practicar el distanciamiento social (2 metros)

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

- Lave sus manos regularmente con abundante agua y jabón, finalizando con aplicación de gel antibacterial.
- Evitar tocar cara, ojos, nariz para evitar contraer infecciones.
- Limpie y desinfecte continuamente las superficies con las que tiene contacto, por ejemplo, elementos de cocina, muebles y escritorios de trabajo.
- infórmese sobre el coronavirus y asegúrese de hacerlo a través de fuentes confiables: el Ministerio de Salud y el Instituto Nacional de Salud son en Colombia las autoridades sanitarias pertinentes para hablar del tema. De la misma manera puede hacerlo en las redes sociales de la Organización Mundial de la Salud o con profesionales de la medicina
- Es clave conocer los síntomas del COVID-19, y estar atento a los mismos.
- Si debe toser o estornudar hágalo en la manga de su camisa o saco, o use un pañuelo de papel. Deseche este inmediatamente en una caneca de basura cerrada y luego lávese las manos.
- Si no se siente bien y tiene síntomas respiratorios que no mejoran, debe reportar a la línea 195 o solicite una cita prioritaria a su EPS, en caso de persistencia o empeoramiento de los síntomas diríjase a urgencias. Cuénteles al médico dónde ha estado y con quién ha tenido contacto. Esto asegurará que reciba el asesoramiento correcto y potencialmente puede evitar que infecte a otros.

### 6.2.5. Medidas de higiene y distanciamiento

**Distanciamiento Físico:** Como medida de precaución se ubicaron áreas y espacios donde se identifican las distancias mínimas de 2 metros entre cada una de las personas (recepción, comedor, capilla, sala de trabajo), se hace necesario señalar y/o demarcar las áreas que permitan identificar y cumplir con la medida de Bioseguridad.

Las áreas comunes fueron cerradas y señalizadas con cintas de peligro. (piscina, gimnasia, sala de billar, capilla, salón de ping-pon, sauna, jacuzzi, zonas aledañas al lago, salón de eventos, áreas deportivas), no se podrá hacer uso de ninguna de las áreas comunes. El auditorio estará fuera de servicio.

- Recepción: Se realizará aislamiento de la recepcionista con los clientes a través de la instalación de divisiones en vidrio y metal, adicionalmente, se realizará el control de ingreso de una sola persona a la recepción, máximo dos siempre y cuando sean del mismo núcleo familiar.

**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19**



VERSIÓN: 01

CÓDIGO: PT-SGS-001

FECHA: 26-05-2020



- Cocina: En el área de cocina estarán el personal estrictamente necesario, a fin de garantizar el distanciamiento físico y haciendo uso de los elementos de protección personal adecuadamente, se instalará avisos de No ingreso de personal no autorizado.



- Comedor: Las mesas y sillas del comedor se dispondrá a una distancia no menor de 2 metros, sólo 1 o máximo 2 personas por mesa, se ubicaron de a una (1) silla en cada esquina de la mesa.  
El comedor dispone de dos lavamanos para el lavado con agua, jabón y toallas desechables, ésta zona se encuentra señalizada y con aviso de acceso por persona.

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020



- **Sala de Juntas:** Ésta área se habilitará previa coordinación con la administradora y será usada bajo el cumplimiento de las medidas de bioseguridad, sólo cinco (5) personas por reunión, uso de tapabocas obligatorio y las sillas estarán ubicadas y señalizadas garantizando la distancia de 2 metros. Se colocarán avisos o afiches de etiqueta respiratoria y cumplimiento de las normas de bioseguridad (distanciamiento social, uso de EPP, desinfección de manos)

#### 6.2.6. Estaciones de desinfección alejadas de zonas de llama abierta.

- Señalizar la estación de desinfección y realizar la respectiva comunicación para el conocimiento de todos los trabajadores.
- Se dispone de los insumos para realizar higiene de manos con agua limpia, jabón y toallas de un solo uso (toallas desechables).
- Se dispone de suministros de alcohol glicerinado mínimo al 60% máximo 95%. Se ubica alcohol glicerinado en lugares de acceso fácil y frecuente por parte de las personas usuarias y trabajadoras de cada área
- Es importante informar al trabajador la importancia de dejar secar la sustancia química antes de iniciar operación en cocina con llama abierta a fin de evitar accidentes por quemadura.
- Las estaciones de desinfección se ubican en áreas libres de material inflamable que pueda desencadenar en conatos o incendios.
- Se dispone en áreas comunes y zonas de trabajo puntos fijos o portátiles para garantizar la frecuencia del lavado de manos según las recomendaciones del Ministerio de Salud y Protección Social.

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

### 6.2.7. Lavado de manos y antebrazo.



**Lavado de Manos:** según lo establecido en el protocolo, contacto mínimo con agua y jabón durante 20 a 40 segundos o desinfección con gel antibacterial,

- Recepción cuenta con 1 baño para trabajadores adicionalmente, la recepción disponer de un rociador de alcohol con toallas de papel, para desinfectar paquetes o elementos que sean recibidos
- Punto con gel desinfectante para clientes y visitantes en la recepción
- Sala de juntas (1 lavamanos)
- Comedor (2 lavamanos con jabón y toallas de un solo uso)
- Cocina (2 lavamanos con jabón y toallas de un solo uso)

Al momento de check in, se contará en la recepción con el lavamanos y gel antibacterial, para que las personas que ingresen al Hotel realicen el adecuado protocolo de lavado de manos, para prevención COVID-19.

#### **En el Área Administrativa**

Horarios de lavado de manos, se harán con 1 hora de diferencia.

- Todos los trabajadores de la empresa, deben realizar el protocolo de lavado de manos con una periodicidad mínima de 3 horas en donde el contacto con el jabón debe durar mínimo 20 - 30 segundos.
- Es importante resaltar el lavado de manos posterior a la realización de las siguientes actividades:
  - Ir al baño
  - Usar manijas, pasamanos, cerraduras
  - Al llegar al lugar de trabajo
  - En el cambio de área de operación y/o actividad

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

- Posterior a la manipulación de dinero
  - Antes y después de consumir alimentos
  - Después de entrar en contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otra persona
- Intensificar las acciones de información, educación y comunicación para el desarrollo de todas las actividades que prevengan el contagio. **Anexo 7 Lavado de manos**

### 6.2.8 Medidas de Bioseguridad antes, durante y al finalizar la jornada laboral.

#### 6.2.8.1. Al ingreso del personal

Teniendo en cuenta que el número de personal que ingresa es mínimo y en diferentes horarios se garantiza que no se presenta aglomeraciones al ingreso.

Verificación de condiciones de salud de sus empleados

- Verificar que los trabajadores se encuentren en buenas condiciones de salud, Esta validación se realizará previo al ingreso a las actividades laborales.
- En el caso de trabajadores que hayan estado en periodo de cuarentena debe determinarse si el trabajador/a ingresará con restricciones a sus actividades laborales.
- Garantizar que el personal que ingresa a laborar no se encuentre clasificado como población vulnerable
- No se debe permitir el ingreso a las instalaciones de personas que presenten síntomas de gripa ni cuadros de fiebre. Se debe realizar seguimiento diario evidenciable, sobre el estado de salud y temperatura del personal que se encuentre laborando de manera presencial. **Ver anexo 2 Encuesta pre operacional.**
- Realizar la encuesta pre operacional de salud y realizar toma de temperatura al inicio de la jornada. En caso de detectar un trabajador con fiebre, se ubica en la habitación 107 para aislamiento de personal sospechoso y posteriormente realizar el reporte a las entidades establecidas por el gobierno.

Medidas de prevención al ingresar al trabajo y/o vivienda:	
<p>Cuando ingrese al Hotel y/o vivienda quítese los zapatos y lave la suela con agua y jabón.</p> <p>No salude con besos ni abrazos ni de la mano, lavarse las manos con agua y jabón mínimo por 20 a 40 segundos según protocolo</p>	 

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

Mantenga separada la ropa de trabajo de las prendas personales. Realizar cambios de ropa y lave por separado la ropa de trabajo	
Al regresar a su vivienda debe bañarse con abundante agua y jabón. 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	
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.	

### 6.2.8.2. Durante la Jornada Laboral.

Con el fin de conservar y mantener la salud de los trabajadores en el desarrollo diario de actividades se definen las siguientes recomendaciones.

- Los trabajadores deben utilizar adecuadamente tapabocas en todo momento y realizar el protocolo de lavado de manos de manera regular al menos cada tres horas o cuando realiza el cambio de actividad.
- Sensibilizar al personal sobre la importancia de usar el gel antibacterial o alcohol fuera de los procesos de llama abierta.
- Durante la operación se recomienda restringir el paso de personal ajeno a la operación.
- Coordinar actividades de mantenimiento, desinfección, control de roedores, fumigación fuera de los procesos operativos con el fin de evitar contaminación cruzada.
- Durante la operación cumplir con los protocolos de limpieza y desinfección en máquinas, equipos, herramientas, menaje, mesones e insumos de acuerdo a los lineamientos de desinfección establecidos por la empresa.
- Cumplir con las normas de distanciamiento durante toda la jornada laboral.
- Para evitar aglomeraciones, todas las áreas, sin excepción, deben distribuir todas sus jornadas (desayunos, medias nueves, almuerzo y media tarde) en los turnos que se requieran para mantener 2 metros entre personas.

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

- Mantener provisión continúa en los servicios sanitarios con los insumos básicos de higiene (agua, jabón líquido, toalla de papel, papel higiénico y/o gel alcoholado de 60 al 95%)
- Durante la operación se recomienda no compartir elementos de trabajo como cuchillos, tablas, tijeras, cucharas, mezcladores, etc.
- Mantener condiciones de orden y aseo, disponer en las canecas asignadas los tapabocas, guantes que se desechan durante la operación.
- La persona que maneja efectivo debe realizar conteo y entrega del mismo a la transportadora y/o banco bajo los protocolos de bioseguridad determinados para tal fin conservando distanciamiento y EPP para la labor. De la misma manera cuando se recibe efectivo por parte del domiciliario o clientes, se recomienda recibir el mismo en bolsa plástica realizar el conteo y depositar el dinero en otra bolsa del mismo material para entregar a la persona responsable del efectivo dentro del restaurante.
- La persona responsable de la consignación y/o entrega de efectivo debe realizar el proceso teniendo en cuenta el distanciamiento, las recomendaciones del desplazamiento fuera del lugar de trabajo y los EPP para la realización de esta actividad.

### 6.2.8.3. Al finalizar la Jornada Laboral.

- Realizar limpieza por parte de cada trabajador, tanto del área como de las herramientas y elementos utilizados.
- Realizar inspección del área en general por parte del supervisor dando visto bueno de la limpieza realizada.
- Al retirarse cada una de las prendas debe asegurarse de enrollarla teniendo contacto solo con la parte interna de estas y depositarlas en una bolsa plástica que debe sellar al terminar el proceso, llevándola a su casa para realizar el lavado.
- Los Epp's deben retirarse garantizando los protocolos estimados para tal fin y disponerse en las canecas o recipientes dispuestos para el desecho de residuos biosanitarias. **Anexo 34 Cómo usar, quitarse y desechar una mascarilla**
- Realizar Lavado de manos con agua y jabón durante 20 a 30 segundos en un punto destinado a la salida de las instalaciones de la empresa.
- Indicar al trabajador el uso de protección respiratoria para utilizar en medios de transporte público u otros medios hasta llegar a casa.
- Despedirse de los compañeros sin dar la mano, ni de beso. Evite todo tipo de contacto físico.

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

- Dentro de las medidas preventivas se sugiere que los trabajadores en el lavado y desinfección de la ropa de calle y dotación cumplan con los protocolos establecidos **Ver Anexo 9 Medidas de higiene en dotación o ropa de trabajo.**
- Promover el uso de otros medios de transporte como Moto o Bicicleta.

#### **6.2.8.4. Medidas preventivas fuera del HCCV**

- 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 aglomeraciones de personas.
- Utilizar tapabocas en todos los lugares públicos, teniendo especial precaución en el transporte público, supermercados, bancos, entre otros, así como en los casos de sintomatología respiratoria o si es persona en grupo de riesgo. Si presenta algún síntoma reporte a su jefe inmediato antes de presentarse a laborar.

#### **6.2.8.5. Medidas preventivas al regresar a la vivienda**

Se deben seguir medidas preventivas al regresar del lugar de trabajo a la vivienda con el fin de evitar contagio del trabajador y de los miembros de la familia:

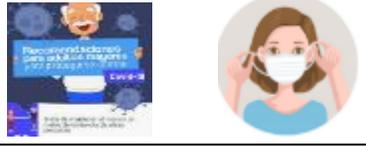
**Ver Anexo 10 Protocolo de Limpieza y desinfección del trabajador cuando llega a casa**

#### **6.2.8.6. Medidas al convivir con una persona de alto riesgo**

Si el trabajador convive con personas mayores de 60 años, con enfermedades preexistentes de alto riesgo para el COVID-19, o con personal de servicios de salud, debe:

- Mantener la distancia siempre mayor a dos metros.
- Utilice tapabocas en casa, especialmente al encontrarse en un mismo espacio que la persona considerada de alto riesgo, de la misma manera se debe utilizar tapabocas al cocinar y servir los alimentos.
- Aumente la ventilación del hogar.
- Si es posible asigne un baño y habitación individual para la persona que tiene riesgo. De lo contrario debe aumentar la ventilación, limpieza y desinfección de superficies.
- Cumplir a cabalidad con las recomendaciones de lavado de manos e higiene respiratoria impartidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.
-

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

<b>RECOMENDACIONES PARA TRABAJADORES QUE CONVIVEN CON UNA PERSONA DE ALTO RIESGO</b>	
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, Accidente Cerebrovascular), VIH, Cáncer, uso de corticoides o inmunosupresores, Enfermedad Pulmonar Obstructiva Crónica, mal nutrición (obesidad y desnutrición), Fumadores o con personal de servicios de salud, debe extremar medidas de precaución tales como	
Mantener la distancia siempre mayor a 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.	
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 superficies incluido equipos de cómputo, teléfonos entre otros.	
Lavar con regularidad fundas, sábanas, toallas etc	
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.	

### 6.3. PROTOCOLO DE ACCIÓN EN CASO DE SOSPECHOSO DE COVID -19

#### 6.3.1. Uso de CoronApp registrando síntomas y teniendo en cuenta las recomendaciones dadas

De acuerdo a la normatividad vigente garantizar que los trabajadores descarguen y hagan uso diario de la aplicación CoronApp, disponible en IOS y Android, la misma es la estrategia dispuesta para reportar su estado de salud y de su grupo familiar. **Ver Anexo 8 Seguimiento a casos**

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

### 6.3.2. Donde reportar un caso o un posible caso de Covid

Conforme a los lineamientos dados por los entes gubernamentales, el trabajador debe comunicarse con la línea 192 y/o consultar a través de la EPS a la cual se encuentra afiliado para que desde allí se coordine la atención y sea reportado a la secretaría de Salud correspondiente, de la misma manera se deben seguir los lineamientos y la orientación que le entreguen en las líneas anteriormente relacionadas. **Anexo 35 Donde reportar un posible caso de COVID -19**

### 6.3.3. Protocolo a implementar en caso sospechoso de COVID-19

#### Protocolo de acción en caso de sospechoso de Covid -19

- **Manejo de casos sospechosos:**

- 

Trabajador: En caso de identificar síntomas respiratorios y/o temperatura igual o mayor a 38°C se procede;

- a) Se entregará tapabocas (en caso de no tenerlo) y se ubicará al trabajador en la zona de aislamiento habitación 107. Tener en cuenta que se no se deben acercar a menos de dos metros del colaborador, proveer tapabocas, y solicitar información básica.
- b) La zona de aislamiento debe dotarse de: Sillas para sentarse, conservando la distancia de 2 metros en la ubicación (de acuerdo al espacio) • Tapabocas desechables de acuerdo al personal por turno • Gel antibacterial concentración de alcohol al 70% • Alcohol antiséptico - 1 botella 500cc • Instrumentos de primeros auxilios que incluyen la identificación y atención de síntomas (termómetro)
- c) La zona de aislamiento tendrá acceso restringido; se realizará limpieza y desinfección rutinaria y de los elementos contenidos dentro del mismo. Posterior al uso del área por parte de un caso sospechoso debe realizarse desinfección bajo los protocolos determinados por la empresa.
- d) Se llamará inmediatamente a Acacias 323-2240060 y Castilla referencian la página nacional tel.192 o 018000 955590
- e) Se realizará contacto con la EPS, ARL y Secretaria Local de Salud a fin de establecer las medidas de control.
- f) Solicitar al colaborador información que pueda ser importante para evaluar el riesgo de la persona y de las personas que puedan haber entrado en contacto con el posible caso de contagio, incluyendo posibles personas con las que ha tenido contacto, viajes o recorridos, síntomas, enfermedades preexistentes o estado de embarazo, uso de medicamentos, edad, EPS, entre otros

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

- g) Se debe disponer de un transporte privado para traslado del trabajador a aislamiento preventivo a su casa. Si la persona presenta signos de alarma como dificultad para respirar o lleva más de 3 días con fiebre, solicitar una ambulancia o un transporte privado que lo traslade al hospital. Tenga en cuenta medidas de protección y bioseguridad tanto para quien tiene síntomas como para quien conduce el vehículo (tapabocas, ventanas abiertas, no utilización de aire acondicionado, distancia, lavado de manos y desinfección del vehículo).
- h) Siga de manera inmediata las medidas preventivas establecidas en las líneas de atención COVID-19 y proceda a dar cumplimiento de las mismas.
- i) En casos indicados el trabajador deberá seguir el aislamiento social voluntario en su domicilio
- j) El administrador realizará el seguimiento diario y registro de caso sospechoso en la encuesta de identificación de síntomas respiratorios
- k) Solicitar al personal que tuvo contacto con el trabajador realice el proceso de lavado de manos y desinfección de sus elementos.
- l) Cerrar temporalmente todas las áreas en donde haya estado la persona en las últimas 72 horas  
Incluir materiales con los que pudo haber entrado en contacto la persona. Realizar un proceso de limpieza y desinfección con desinfectantes de alto nivel (amonio de cuarta o quinta generación) previo al reingreso de otras personas al área, o según lineamientos del Ministerio de Salud y Protección Social.
- m) Si la prueba COVID 19 es positiva, informar y verificar con los trabajadores que tuvo contacto para indicarles signos de alarma, avisar a secretaría de salud, si presentan síntomas aislamiento preventivo n.
- n) Si la prueba COVID 19 es negativa, se debe reportar inmediatamente a la empresa, quien puede detener las cuarentenas en quienes se había considerado posibles contactos. Realizar encuesta pre operacional.
- o) La empresa debe registrar mapas del lugar de trabajo y flujos de personas para detectar los posibles contactos con los que haya podido estar esta persona en los 14 días previos a presentar síntomas.
- p) La empresa debe verificar los contactos. La definición de esto se establece determinado las personas que hayan estado a menos de dos metros de distancia de la persona diagnosticada, o haber compartido un espacio cerrado durante un período prolongado de tiempo. Así mismo, puede haber contactos indirectos al haber entrado en contacto con las mismas superficies o implementos de trabajo, si estos no estaban adecuadamente desinfectados. Elaboración de listado de personas que tuvieron contacto directo con la persona, incluyendo quienes no hayan presentado sintomatología.
- q) Los trabajadores que cumplen con la definición de contacto con la persona sospechosa o que hayan estado en contacto directo con el trabajador contagiado

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

deben permanecer en aislamiento preventivo en primera instancia y luego adoptar las medidas que la autoridad de salud determine. Mientras se está en proceso de evaluación por parte de la autoridad sanitaria, estos trabajadores no deben asistir a las instalaciones de la empresa /centro de trabajo hasta obtener la confirmación del resultado y luego proceder conforme a lo que determine la autoridad de salud, o hasta que pasen 14 días de cuarentena. Siempre que se informe de la situación a los contactos se debe mantener la confidencialidad de la identidad de los casos.

- r) Todo contacto y seguimiento al(os) colaborador(es) potencialmente contagiado(s) deberá ser no presencial (por teléfono, mensajería, mail, WhatsApp u otros).
  - s) El administrador del hotel debe realizar seguimiento diario al estado de salud del trabajador y retroalimentar a las áreas interesadas; esto se debe realizar mientras llegan los resultados de los exámenes de COVID-19 y el trabajador supera el problema de salud; adicional debe Mantener seguimiento y control de reposos/cuarentenas preventivas de trabajadores que estuvieron en contacto con la persona sospechosa de contagio y/o tienen confirmación diagnóstica por parte de la autoridad de salud.
  - t) administrador del hotel o el área determinada para tal fin debe tener la información de cada caso debidamente documentado para su seguimiento y generar lineamientos para la recuperación de la persona trabajadora o sobre presencia de nuevos casos positivos.
- Trabajador con síntomas respiratorios previos a la llegada al lugar de trabajo: Los trabajadores que antes de desplazarse al lugar de trabajo presenten síntomas respiratorios deben seguir los siguientes lineamientos:
    - a) Quedarse en Casa en aislamiento social, voluntario y preventivo con el fin de no contagiar a otras personas.
    - b) Diligenciar la Encuesta Pre operacional para la detección de síntomas respiratorios
    - c) Informar al supervisor, Administrador o encargado del SGSST las novedades en su condición de salud.
    - d) Mantener informado diariamente a gestión humana y/o a SST de la evolución en el estado de salud
    - e) Profesional SST o área encargada de la empresa realizará el seguimiento diario de sintomatología del trabajador y registrará en Formato de seguimiento de datos. Además, solicitará que le informe a la EPS o las líneas que han dispuesto las autoridades de salud para reportar y hacer seguimiento al caso y de ser pertinente, se puedan realizar las pruebas que consideren las autoridades.

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

f) El trabajador debe informar a su EPS la sintomatología respiratoria para que hagan seguimiento. Informar si formulan medicamentos, si realizan pruebas y el resultado de las mismas.

g) El trabajador debe guardar reposo y tomar las medidas preventivas en el hogar, aumentar el consumo de líquidos y no auto medicarse.

h) Evitar contagiar a las demás personas de la familia o cercanas por lo que debe usar tapabocas, evitar el contacto físico, no compartir los utensilios de cocina, lavar platos y loza con abundante agua y jabón, permanecer y dormir solo en una habitación y mantener las ventanas abiertas y la puerta cerrada.

i) Lavarse y desinfectarse las manos constantemente con agua y jabón en un tiempo de 40 a 60 segundos

j) Acudir a los servicios de salud sólo si presenta señales de alarma o complicaciones.

k) Solicitar autorización de reingreso a las labores únicamente cuando haya transcurrido los 14 días de aislamiento o síntomas de gripa y/o previa evaluación de los entes de salud.

- **Visitante:** En caso de identificar síntomas respiratorios y/o temperatura igual o mayor a 38°C, se entregará tapabocas (en caso de no tenerlo), no se permitirá el ingreso, ni hospedarse en el hotel.
- **Huésped:** En caso de ser identificado un huésped con síntomas respiratorios y/o fiebre debe ser canalizada en cumplimiento de las Resoluciones 380 y 385 de 2020 o a través de las autoridades sanitarias correspondientes

La administración debe informar a la secretaria de salud municipal, que iniciará su fase de aislamiento preventivo por 14 días, especificando el hotel y mantenerse aislado hasta que tenga direccionamiento por Ips.

Informar a la recepción del establecimiento sobre la medida de aislamiento a la cual se está sometiendo y si ha presentado síntomas como: fiebre (>38°C), tos, dificultad respiratoria, dolor de garganta (odinofagia), fatiga, ausencia total de fuerza física, para que el establecimiento tome las medidas de bioseguridad necesarias e informe a la entidad territorial de salud correspondiente para su atención.

#### **6.3.4. Trabajadores con síntomas respiratorios previos a la llegada al lugar de trabajo:**

Los trabajadores que antes de desplazarse al lugar de trabajo presenten síntomas respiratorios deben seguir los siguientes lineamientos:

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

- a) Quedarse en Casa en aislamiento social, voluntario y preventivo con el fin de no contagiar a otras personas.
- b) Diligenciar la Encuesta Pre operacional para la detección de síntomas respiratorios
- c) Informar al Administrador las novedades en su condición de salud.
- d) Mantener informado diariamente a Coordinadora de Personal y/o a SST de la evolución en el estado de salud.
- e) La administración realizará el seguimiento diario de sintomatología del trabajador y registrará en Formato de seguimiento de datos. Además, solicitará que le informe a la EPS o las líneas que han dispuesto las autoridades de salud para reportar y hacer seguimiento al caso y de ser pertinente, se puedan realizar las pruebas que consideren las autoridades.
- f) El trabajador debe informar a su EPS de sintomatología respiratoria para que hagan seguimiento. Informar si formulan medicamentos, si realizan pruebas y el resultado de las mismas.
- g) El trabajador debe guardar reposo y tomar las medidas preventivas en el hogar, aumentar el consumo de líquidos y no automedicarse.
- h) Evitar contagiar a las demás personas de la familia o cercanas por lo que debe usar tapabocas, evitar el contacto físico, no compartir los utensilios de cocina, lavar platos y loza con abundante agua y jabón, permanecer y dormir solo en una habitación y mantener las ventanas abiertas y la puerta cerrada.
- i) Lavarse y desinfectarse las manos constantemente con agua y jabón en un tiempo de 40 a 60 segundos
- j) Acudir a los servicios de salud sólo si presenta señales de alarma o complicaciones.
- k) Solicitar autorización de reingreso a las labores únicamente cuando haya transcurrido los 14 días de aislamiento o síntomas de gripa y/o previa evaluación de los entes de salud.

### **6.3.5. Trabajadores con síntomas respiratorios al interior de las instalaciones.**

Los trabajadores que al ingresar al lugar de trabajo reportan o evidencian síntomas para COVID-19 en la encuesta pre operacional deben seguir los siguientes lineamientos:

- a. Aislar inmediatamente al trabajador en un área definida por la empresa para tal fin (garantizando las condiciones recomendadas en el presente protocolo), lo anterior debe darse hasta que las personas potencialmente enfermas puedan ser retiradas del lugar y que les permita estar en aislamiento, mientras se determina el punto de traslado y se dispone de un transporte).
- b. No acercarse a menos de dos metros del colaborador, proveer tapabocas, y solicitar información básica.

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

- c. Informar el caso de forma inmediata a las áreas encargadas de monitoreo de casos, a fin de tomar las medidas establecidas por los entes territoriales.
- d. Solicitar al colaborador información que pueda ser importante para evaluar el riesgo de la persona y de las personas que puedan haber entrado en contacto con el posible caso de contagio, incluyendo posibles personas con las que ha tenido contacto, viajes o recorridos, síntomas, enfermedades preexistentes o estado de embarazo, uso de medicamentos, edad, EPS, entre otros
- e. El administrador debe realizar notificación de los síntomas a las líneas municipales o departamentales determinadas para reporte de casos sospechosos, se debe hacer reporte posterior a la EPS a la que está afiliado el trabajador.
- f. Se debe disponer de un transporte privado para traslado del trabajador a aislamiento preventivo a su casa. Si la persona presenta signos de alarma como dificultad para respirar o lleva más de 3 días con fiebre, solicitar una ambulancia o un transporte privado que lo traslade al hospital. Tenga en cuenta medidas de protección y bioseguridad tanto para quien tiene síntomas como para quien conduce el vehículo (tapabocas, ventanas abiertas, no utilización de aire acondicionado, distancia, lavado de manos y desinfección del vehículo).
- g. Siga de manera inmediatamente las medidas preventivas establecidas en las líneas de atención COVID-19 y proceda a dar cumplimiento de las mismas.
- h. En casos indicados el trabajador deberá seguir el aislamiento social voluntario en su domicilio.
- i. El administrador realizará seguimiento diario de sintomatología del trabajador y registrará en Formato de seguimiento los datos. Además, solicitará que el trabajador informe a la EPS o las líneas que han dispuesto las autoridades de salud para reportar y hacer seguimiento al caso y de ser pertinente, se puedan realizar las pruebas que consideren las autoridades.
- j. Verificar el reporte de caso a EPS y/o líneas destinadas para la notificación de casos sospechoso.
- k. Solicitar al personal que tuvo contacto con el trabajador realice el proceso de lavado de manos y desinfección de sus elementos.
- l. Cerrar temporalmente todas las áreas en donde haya estado la persona en las últimas 72 horas. Incluir materiales con los que pudo haber entrado en contacto la persona. Realizar un proceso de limpieza y desinfección con desinfectantes de alto nivel (amonio de cuarta o quinta generación) previo al reingreso de otras personas al área, o según lineamientos del Ministerio de Salud y Protección Social.
- m. Si la prueba COVID 19 es positiva, informar y verificar con los trabajadores que tuvo contacto para indicarles signos de alarma, avisar a secretaría de salud, si presentan síntomas aislamiento preventivo

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

- n. Si la prueba COVID 19 es negativa, se debe reportar inmediatamente a la empresa, quien puede detener las cuarentenas en quienes se había considerado posibles contactos. Realizar encuesta pre operacional.
- o. La empresa debe registrar mapas del lugar de trabajo y flujos de personas para detectar los posibles contactos con los que haya podido estar esta persona en los 14 días previos a presentar síntomas.
- p. La empresa debe verificar los contactos. La definición de esto se establece determinado las personas que hayan estado a menos de dos metros de distancia de la persona diagnosticada, o haber compartido un espacio cerrado durante un período prolongado de tiempo. Así mismo, puede haber contactos indirectos al haber entrado en contacto con las mismas superficies o implementos de trabajo, si estos no estaban adecuadamente desinfectados. Elaboración de listado de personas que tuvieron contacto directo con la persona, incluyendo quienes no hayan presentado sintomatología.
- q. Los trabajadores que cumplen con la definición de contacto con la persona sospechosa o que hayan estado en contacto directo con el trabajador contagiado deben permanecer en aislamiento preventivo en primera instancia y luego adoptar las medidas que la autoridad de salud determine. Mientras se está en proceso de evaluación por parte de la autoridad sanitaria, estos trabajadores no deben asistir a las instalaciones de la empresa /centro de trabajo hasta obtener la confirmación del resultado y luego proceder conforme a lo que determine la autoridad de salud, o hasta que pasen 14 días de cuarentena. Siempre que se informe de la situación a los contactos se debe mantener la confidencialidad de la identidad de los casos.
- r. Todo contacto y seguimiento al(os) colaborador(es) potencialmente contagiado(s) deberá ser no presencial (por teléfono, mensajería, mail, WhatsApp u otros).
- s. El administrador debe realizar seguimiento diario al estado de salud del trabajador y retroalimentar a las áreas interesadas; esto se debe realizar mientras llegan los resultados de los exámenes de COVID-19 y el trabajador supera el problema de salud; adicional debe Mantener seguimiento y control de reposos/cuarentenas preventivas de trabajadores que estuvieron en contacto con la persona sospechosa de contagio y/o tienen confirmación diagnóstica por parte de la autoridad de salud.
- t. El administrador debe tener la información de cada caso debidamente documentado para su seguimiento y generar lineamientos para la recuperación de la persona trabajadora o sobre presencia de nuevos casos positivos.

**Ver Anexo 8 Seguimiento caso sospechoso**

**Ver Anexo 37 Procedimiento Casos sospechoso de COVID-19**

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

### 6.3.6. Procedimiento caso positivo COVID-19

Qué hacer ante un caso positivo COVID-19 al interior de la empresa:

- a) Si un trabajador cuenta con caso sospechoso da positivo para COVID-19, se debe generar la alerta inmediatamente y reforzar las acciones preventivas en el área donde se generó.
- b) Informar inmediatamente a la Secretaría de salud municipal con el fin de hacer monitoreo y cerco epidemiológico del caso.
- c) Realizar línea de tiempo y/o registro de lugares donde se encontró el trabajador
- d) Identificar los casos contacto de COVID-19 positivo a fin de orientar en el auto aislamiento social voluntario preventivo e informar a los entes territoriales.
- e) Realizar seguimiento de contactos positivos para establecer medidas de intervención según: sintomatología, evaluación de EPS, seguimiento por parte de las Secretarías Locales de Salud.
- f) 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.**
- g) Las áreas como pisos, baños, cocinas se deben lavar con un detergente común, para luego desinfectar, usando siempre los epp (Guantes, monogafas, delantal y tapabocas).
- h) Incrementar el lavado de manos, el cual se realizará por los menos 6 veces al día. **Anexo 36 Procedimiento caso positivo Covid 19**

### 6.3.7. Área de aislamiento para personas con sintomatología en lugar de trabajo

Se dispone de la habitación 107 para cuidar la salud a quienes puedan presentarse con alguna sintomatología al lugar de trabajo.

Las condiciones físicas del espacio de aislamiento están determinadas en el numeral 2.1 del presente documento donde se establecen las condiciones de infraestructura que deben disponerse para la implementación de los protocolos de bioseguridad.

Es fundamental que el espacio determinado para tal fin esté completamente señalizado y sea de conocimiento de todas las personas que laboran dentro de la empresa. De la misma manera dentro del espacio deben disponerse elementos básicos tales como:

- Sillas para sentarse, conservando la distancia de 2 metros en la ubicación (de acuerdo al espacio)

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

- Tapabocas desechables de acuerdo al personal por turno
- Gel antibacterial concentración de alcohol al 70%
- Alcohol antiséptico - 1 botella 500cc
- Instrumentos de primeros auxilios que incluyen la identificación y atención de síntomas (termómetro)

El área de aislamiento para cuidado de la salud, debe ser de acceso restringido; se debe realizar limpieza y desinfección rutinaria del espacio y de los elementos contenidos dentro del mismo. Posterior al uso del área por parte de un caso sospechoso debe realizarse desinfección bajo los protocolos determinados por la empresa.

Se recomienda incluir dentro de los planos de la empresa la zona de aislamiento con el fin de garantizar la precaución en el momento de circular por este espacio.

#### **6.3.8. Recomendaciones para el aislamiento en casa**

- La persona debe permanecer solo en una habitación con ventanas abiertas y puerta cerrada.
- Asignarle un baño para uso exclusivo
- Los demás integrantes del hogar deben mantenerse alejados del paciente.
- Usar tapabocas al: entregarle el medicamento, alimentos o brindarle apoyo
- Desinfectar constantemente superficies como camas, sillas, mesas de noche, manijas de puertas, baños, llaves y grifos, interruptores de luz, así como las paredes con las que tenga contacto el paciente. Limpie además celulares, portátiles, controles de TV, etc
- Realizar de manera frecuente limpieza de superficies y pisos con solución con medio litro de agua y 10 cc de Hipoclorito de sodio a concentración del 5,25% (uso doméstico)
- Use guantes plásticos
- Realice limpieza periódica de equipos electrónicos
- Humedezca una toalla de papel con alcohol antiséptico
- Limpie uno a uno los dispositivos
- Realice la desinfección con toallas desechables
- Se debe asignar al caso determinado como sospechoso o confirmado utensilios personales e intransferibles tales como platos, vasos, tazas, cubiertos, toallas y ropa de cama.
- Después de usar los elementos descritos en el numeral anterior deben ser lavados con detergente común y abundante agua.
- Evitar saludos o muestras de afecto como besos, abrazos, el contacto físico debe restringirse de manera estricta.
- No deben atender o recibir visitas

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

- Evitar asistir a lugares públicos con gran afluencia de personas.
- Debe restringirse el uso de transporte público
- Debe evitar el contacto con animales, incluso si son sus mascotas.

**Tener en cuenta:**

- Lavarse las manos de manera frecuente en intervalos no superiores a 3 horas siguiendo las recomendaciones estipuladas para tal fin y usando toallas desechables al finalizar el proceso.
- Debe realizar el proceso de lavado de manos antes y después de salir de la habitación, y luego de ir al baño o tener contacto con secreciones como lágrimas, moco, saliva etc).
- Use pañuelos desechables si va a toser o estornudar, debe disponerse el mismo en una bolsa antes de tirarlo a la caneca de la basura.
- Use mascarilla o tapabocas cada vez que esté en contacto con otras personas.
- Las mascarillas o tapabocas no deben reutilizarse y deben disponerse en doble bolsa negra.
- Debe seguir las indicaciones entregadas por el médico tratante y por la secretaría de salud encargada del seguimiento de su caso.
- Debe Seguir las medidas preventivas entregadas por el personal de la salud hasta que ellos mismos informen que puede volver a sus actividades.

**Signos de alarma que deben reportarse:**

- Respiración más rápida de lo normal
- Fiebre de difícil control, más de 24 horas que no mejora
- El pecho te suena o duele al respirar
- Dificultad para respirar
- Ataques o convulsiones
- Decaimiento o pasa mucho tiempo dormido, o le cuesta despertarse
- Deterioro del estado general en forma rápida

**Ver anexo 7 Lavado de manos**

**6.3.9. Medidas preventivas y recomendaciones para el Huésped:**

- El huésped debe permanecer en una habitación bien ventilada, con la puerta cerrada y una ventana que se pueda abrir y que dé hacia un área con buena ventilación
- No se permitirá el ingreso de visitantes, a la habitación en la cual se encuentra la persona en periodo de aislamiento.
- Se evitará el contacto con otros huéspedes o Si va a salir por alguna circunstancia de la habitación deberá usar la mascarilla quirúrgica, así mismo si va a estar en contacto con alguien como quien lleva los alimentos.

# PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19



VERSIÓN: 01

CÓDIGO: PT-SGS-001

FECHA: 26-05-2020

- No podrá desarrollar ningún tipo de actividad social o laboral fuera de la habitación asignada por el hotel, mientras no haya culminado su periodo de aislamiento.
- Siempre que sea posible, la persona en aislamiento puede solicitar al establecimiento que realice transacciones comerciales para la adquisición alimentos o medicamentos.
- Los artículos adquiridos se dejarán afuera de la habitación, indicando al huésped en aislamiento que debe colocarse la mascarilla quirúrgica, para recoger su pedido.
- Las sábanas, toallas, platos y cubiertos utilizados por la persona no deben compartirse con otras. No es necesario desechar estos artículos, pero sí lavarlos usando guantes desechables, con agua tibia y detergente después de su uso, debe secarlos con un paño de cocina por separado y eliminar los guantes y realizar lavado de manos.
- Si presenta alguna sintomatología durante los 14 días posteriores, incluso si los síntomas parecen leves, debe iniciar el uso inmediato de mascarilla quirúrgica y comunicarse para una mayor orientación con la línea telefónica de la localidad
- La caneca de la basura del cuarto con tapa de pedal y doble bolsa negra en su interior con cierre hermético para los desechos del -huésped con síntomas.
- La puerta mantendrá cerrada de manera permanente y los alimentos se dispondrán en mesa auxiliar, las comunicaciones con el exterior se hará sólo a través del celular
- Cuando el huésped salga de la habitación se deberá realizar lavado de manos según protocolo así como el uso obligatorio de la mascarilla.

**Colombiano AYUDAR**

## LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL DOMICILIO CON UN AFECTADO (COVID-19)

**MATERIAL IMPRESCINDIBLE**

- ▲ **LITRO 1.80 (20) LITROS POR CADA (LITRO DE AGUA)**
- ▲ **EN LAS ZONAS DONDE ESTE EL INDICANTE CON RESERVA O DIAGNOSTICO DE COVID-19 UTILIZAR BAYETAS, PAPEL Y GUAANTES DESCHABLES O SI NO SE PUEDEN SOLICITAR PARA ESA DESINFECCIÓN**
- ▲ **UTENSILIOS DIFERENTES PARA EL RESTO DE LA CASA**

**ESPECIAL ATENCIÓN**

- ▲ **PODOS DE PUERTAS**
- ▲ **INTERSEPTORES**
- ▲ **Y ARMARIOS**

**HABITACION**

- **MESA "PARTY" O/O DIVERSIFICADAS** (Toallas desinfectadas o Sábana con alcohol 70%)
- **MEJILLAS Y LAMPARAS**
- **ROPA Y SÁBANAS DE UNA SOLA CERRADA PARA TRANSLAR A LA LAVADERA (90°-90°)**
- **CUBIERTO BANCAL** (CON TAPA DE TEMPORAL EN PIEL, TUBO Y TUBO INTERIOR UNA BOLSA CON ACTOR BENE) (TUBO EN INTERIOR DE UNA BOLSA DE PLASTICO Y SE DE LA HABITACION Y SE LLEVARAN AL COMPLETO DE UNO MEDIO DE UNO MEDIO. EN LA PARTE DE LA QUE ESTABA EN UNO MEDIO MEDIO QUE NO SE PUEDE EN UN MEDIO MEDIO MEDIO MEDIO DE LA HABITACION DEL PASADIZO)

**COCINA**

- **ARMARIOS**
- **NEVERA**
- **MICROONDAS/ HORNO/ LAVADORAS**
- **VAJILLA** (De uso exclusivo para el afectado. Limpiar si es posible, en temperatura a 60°)

**SALÓN**

- **MANDE A DISTANCIA DE TELEVISION** (Protegido con plástico para poder limpiarlo)
- **BOTON DE ENCENDIDO Y AMAGADO DE LA TELEVISION**
- **GRABER**
- **INDICADORA/BUCHA**
- **TOALLAS** (Una exclusiva para el afectado)

**BANO**

▲ **EVITAR UTILIZAR ZONAS COMUNES**. SI ES NECESARIO, EL AFECTADO SE SITUARÁ A 1.5 METROS DE DISTANCIA DEL RESTO DE PERSONAS

▲ **HABITACION INDIVIDUAL** CON VENTILACION Y PUERTA CERRADA

▲ **INTENTAR QUE EL BANO SEA INDIVIDUAL** Y SI NO, EXTREMAR LA LIMPIEZA

▲ **HIGIENE DE MANOS ANTES Y DESPUES DE CADA ACTIVIDAD** CON LA PERSONA AFECTADA

▲ **DESPUES DEL AISLAMIENTO, REALIZAR LIMPIEZA A FONDO DE TODA LA VIVIENDA**

Elaboración por: Fuerzas de Fortalecimiento

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

### **6.3.10. Manejo de elementos de protección personal en el aislamiento:**

- Las personas que brinden atención al aislado deben usar la mascarilla quirúrgica y guantes desechables (una vez usados se deben desechar y realizar lavado de manos).
- La mascarilla quirúrgica debe cubrir boca y nariz y se debe desechar una vez esté mojada o sucia, depositándola en el recipiente dispuesto para el manejo de residuos sólidos.

### **6.3.11. Manejo de limpieza y desinfección en el aislamiento:**

- Usar guantes desechables para realizar estas actividades
- Utilizar desinfectantes o alcohol 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)
- Realizar la limpieza de áreas y superficies con el fin de retirar el polvo y la suciedad, con el fin de lograr una desinfección efectiva.
- 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.
- Las superficies del cuarto de baño y el sanitario deben limpiarse y desinfectarse al menos una vez al día.
- La ropa, las sábanas y las toallas sucias deben separarse y lavarse con agua y jabón, o a máquina a 60–90 °C con detergente comercial, seque la ropa en secadora y planche usando una configuración caliente o plancha de vapor. La ropa sucia no debe sacudirse y se debe evitar que entre en contacto directo con la piel. Use guantes desechables y un delantal de plástico. Limpie todas las superficies y el área alrededor de la lavadora. Lávese bien las manos con agua y jabón después de manipular la ropa sucia
- Si está lavando ropa de cama, como sábanas y cobijas, o toallas, evite "abrazar" la ropa y use una cesta o bolsa de ropa mientras la lleva al área de lavandería para evitar un posible contagio.
- Realice higiene de manos con agua y jabón o con solución a base de alcohol del 60 al 95% inmediatamente después de manipular la ropa sucia. 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.

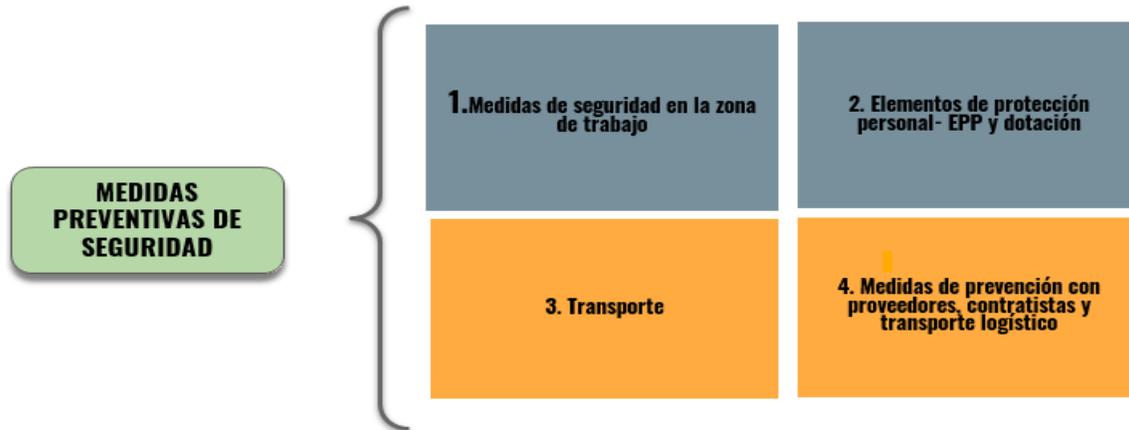
<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

### 6.3.12. Manejo de residuos en el aislamiento

- Estas orientaciones se han elaborado tomando en consideración a las directrices basadas en las evidencias publicadas por la OMS y otros documentos de referencia.
- Los residuos generados en el entorno de la persona aislada tales como guantes, la mascarilla quirúrgica y pañuelos desechables o de tela, entre otros se manejarán de manera diferenciada de los demás residuos del hotel.
- Destinar en la habitación un contenedor exclusivo de pedal para la apertura, con tapa y dotado de doble bolsa de color negro, la cual, una vez alcance sus  $\frac{3}{4}$  partes de llenado o capacidad, debe ser cerrada antes de salir de la habitación y ser introducida en una segunda bolsa del mismo color. Para una mejor identificación de la bolsa por parte del personal se sugiere que esta se identifique, para lo cual se podrá emplear cinta aislante o de enmascarar de color blanco.
- En las áreas de almacenamiento de residuos, **NO** deben mezclarse o ubicarse junto con residuos aprovechables (bolsa blanca), residuos orgánicos (bolsa verde) o en bolsa diferente al color negro, de tal manera que se limite la posibilidad de que puedan manipularlos en búsqueda de material aprovechable.
- Las personas que manipulen los residuos generados en el entorno del paciente deberán contar con elementos de protección personal como mascarilla de alta eficiencia N 95 y guantes.
- Si en el hotel, existen varios pacientes en fase de aislamiento se podrá establecer una ruta de recolección interna diferenciada, el manejo será siguiendo lo establecido en este numeral y la recolección externa será conforme con el respectivo plan de emergencia y contingencia según lo establecido en la Resolución 154 de 2014 articulado con las Secretarías de Salud Departamentales, Distritales y Municipales o con la Unidad de Gestión del Riesgo y Desastres cuando el municipio lo considere

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

## 7. CAPÍTULO III MEDIDAS PREVENTIVAS DE SEGURIDAD



### 7.1. MEDIDAS DE SEGURIDAD EN LA ZONA DE TRABAJO CON MÁQUINAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS, MENAJE DEL PROCESO

#### 7.1.1. Limpieza y desinfección de máquinas, equipos, herramientas y menajes usados en restaurantes

La limpieza y la desinfección son entendidas como la forma de eliminar los agentes contaminantes presentes en las instalaciones, áreas, equipos y utensilios que puedan afectar la inocuidad de los alimentos durante la elaboración de los mismos.

Métodos de limpieza

- **Físicos:** se realizan mediante el uso de diversos materiales y productos como cepillos, esponjas, espátulas y otros.
- **Químicos:** se lleva a cabo mediante el uso de sustancias que hacen más fácil el proceso de limpieza, como los detergentes.
- **Manuales:** son los procesos de limpieza que se ejecutan con las manos. Son los más usados para la eliminación de restos sólidos de equipos y utensilios.
- **Automáticos:** son los métodos de limpieza aplicados por máquinas, tales como los túneles de lavado o los lavavajillas. Son frecuentes en el lavado de utensilios de cocina.

#### 7.1.2. Proceso limpieza de máquinas y herramientas de cocina

- Preparar los implementos necesarios para la limpieza: escobas, cepillos, esponjas, paños, escurridores, trapos, etc.

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

- Preparar la solución de detergente a utilizar acorde a la dosificación definida por la organización.
- Desconectar y desarmar los equipos, colocar las partes móviles en un recipiente, para ser lavadas y desinfectadas individualmente.
- Disponer los desechos en los contenedores identificados para cada tipo de residuo
- Humedecer con suficiente agua el lugar o superficie a limpiar.
- Esparcir la solución de detergente sobre la superficie a limpiar con una escoba, cepillo o esponja limpios.
- Se deja actuar el detergente de acuerdo a las instrucciones de la etiqueta (normalmente 3 a 5 minutos).
- Enjuagar con suficiente agua asegurándose de que todo el detergente se elimine.
- Luego del enjuague se observa detenidamente el lugar o superficie para verificar que haya sido eliminada toda la suciedad.
- Los hornos, freidoras, parrillas, y otras instalaciones fijas de la cocina deben limpiarse después de cada uso. Los elementos desmontables de las mismas se lavan y desinfectan todos los días al finalizar el trabajo.
- Los cepillos, paños e implementos utilizados para la limpieza serán lavados y desinfectados periódicamente.
- No se debe utilizar los mismos implementos de limpieza para todas las zonas o equipo.

#### **7.1.3. Métodos de desinfección máquinas y herramientas de cocina.**

- Por aplicación de calor: realizado por medio de calor húmedo con el objeto de incrementar la temperatura de la superficie en promedio a 80°C. También se pueden sumergir piezas en agua caliente a 80°C o más por un tiempo establecido con el fin de eliminar así bacterias y otros gérmenes.
- Por aplicación de sustancia químicas: se realiza mediante la aplicación de determinadas sustancias que permiten eliminar microorganismos sin efectos adversos en la salud humana. Se clasifican, según su pH, en detergentes ácidos, alcalinos y neutros. Se deben usar siempre productos debidamente autorizados por los organismos competentes y siguiendo cuidadosamente las instrucciones de manipulación. Almacenamiento y disposición final relacionados en la ficha de seguridad del producto químico.

#### **7.1.4. Procedimiento de limpieza y desinfección de picadoras, peladoras de papas, extractores de jugo, balanzas entre otras.**

- Preparar la solución desinfectante (cloro, yodo, amonio cuaternario) acorde a la dosificación definida por la organización.

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

- Desconectar el equipo.
- Desmontar todas las piezas móviles.
- Lavar las piezas móviles, limpiándolas y luego aplicando solución de detergente.
- Luego enjuagar con agua limpia, secar siempre con paño limpio.
- Aplicar solución sanitizante de acuerdo a los lineamientos de BPM
- Limpiar con solución desinfectante los botones de encendido, graduación de velocidades después de cada uso.

#### **7.1.5. Procedimiento de limpieza y desinfección de hornos microondas**

- Desconectar el equipo.
- Retirar la bandeja y lavar en solución detergente y enjuagar.
- Lavar el interior del horno con esponja humedecida en solución detergente.
- Secar con un paño limpio y seco.
- Aplicar solución sanitizante de acuerdo a los lineamientos de BPM
- El exterior del horno debe limpiarse sólo con esponja seca y limpia.
- Limpiar con solución desinfectante los botones de encendido, manijas, graduación de velocidades después de cada uso.

#### **7.1.6. Procedimiento de limpieza y desinfección para el lavado de vajilla, cubiertos, vasos, bandejas, utensilios**

##### **Lavado manual:**

- Eliminar residuos de comida (remover con cepillo de goma o mano enguantada).
- Sumergir y lavar en solución detergente, de acuerdo a la cantidad de grasa que contengan.
- Comenzar por lo que tiene menos grasa, lavar por separado, vasos, platos, servicios y bandejas.
- Enjuagar en abundante agua limpia, en lo posible caliente.
- Aplicar solución sanitizante de acuerdo a los lineamientos de BPM
- Enjuagar.

#### **7.1.7. Protocolo de limpieza y desinfección para el lavado de tablas de picar, cuchillos de cocina**

- Eliminar restos de alimento.
- Sumergir y lavar en solución detergente con un artículo de limpieza con superficie abrasiva (fibra esponja).
- Enjuagar en abundante agua limpia, en lo posible caliente
- Aplicar solución sanitizante de acuerdo a los lineamientos de BPM

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

- Enjuagar
- Dejar secar en un lugar limpio y protegido de posible contaminación
- Antes de usar, desinfectar nuevamente

### 7.1.8. Procedimiento de Limpieza y desinfección de mesones

La limpieza de los mesones debe realizarse antes de comenzar las actividades diarias, al finalizar las mismas y en periodos que no superen tres horas después de terminadas. Para esto se debe utilizar hipoclorito al 0.5%, detergente y toallas de papel desechable de un único uso para evitar contaminación cruzada

#### PASOS A SEGUIR

	1 Realizar el lavado de manos antes y después de realizar la limpieza y desinfección del mesón.		6 Envase y rocíe la superficie con ayuda de un aspersor y deje actuar 10 minutos. Humedezca la superficie en su totalidad.
	2 Cumplir con los EPI Elementos de protección individual según corresponda.		7 Restregar con una escobilla o esponja abrasiva en forma circular, esta solo se debe utilizar para la limpieza del mesón
	3 Con un paño limpio retire los residuos grandes de alimentos o cualquier elemento que no debe estar en el mesón.		8 Para iniciar a limpiar inicie desde la parte más limpia hacia la parte más sucia, realice esta limpieza con una sola pasada para evitar contaminar la superficie más limpia.
	4 Deposite estos residuos en una caneca o bolsa, para su disposición final.		9 Enjuague con abundante agua, de lo contrario, pase por la superficie una toalla humedecida con agua limpia, enjuague y repita el proceso hasta retirar totalmente el detergente de la superficie.
	5 Prepare las soluciones de desinfectante (hipoclorito al 0,5 %) y detergente.		

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

Nota: Para las superficies que podrían ser dañadas por el hipoclorito de sodio, se puede utilizar una concentración de alcohol I al 70%.

Los pasos de desinfección y limpieza son diferentes y en conjunto aseguran un proceso adecuado para la correcta higiene de los mesones, cada paso cumple una función específica para asegurar la inocuidad de los alimentos preparados en los mesones. **Anexo 16 Procedimiento Limpieza y desinfección de superficies**

#### **7.1.9. Medidas de limpieza y desinfección generales en la operación**

- Asegurar el abastecimiento de jabones de manos, geles antibacterial, toallas desechables, alcohol con concentración mayor al 70%, limpiadores y desinfectantes de superficies, en todos los lugares de trabajo.
- Extremar las precauciones de limpieza especialmente las zonas de alto flujo o uso de personal, como baños, pasillos, recepción de materia prima e insumos.
- Se recomienda al personal de limpieza, utilizar los guantes de protección, así como los respiradores o mascarillas garantizando su bioseguridad.
- Los elementos usados deben ser desinfectados con alcohol, en caso de ser desechables disponerlos en los lugares destinados para tal fin acorde al procedimiento de manejo de residuos.
- Capacitar al personal de limpieza en cuanto a la forma correcta y segura de realizar la labor, así como la adecuada disposición final de los residuos contaminados.
- Desinfectar cada tres horas las superficies de mayor contacto como áreas de trabajo mesones, perillas de puertas, tableros, botones de encendido, puertas de neveras, hornos, microondas,
- Evitar la limpieza en seco para no remover polvo; realizar arrastre en húmedo y no sacudir.
- Es responsabilidad de cada colaborador, realizar desinfección de sus elementos de trabajo de uso frecuente.
- Bajo ningún motivo se debe ingresar a la operación objetos personales ( joyas, celular) ya que son propagadores de microorganismos.
- Proporcionar lugares adecuados para la disposición de pañuelos y elementos de protección personal en canecas separadas y marcadas.).
- Antes del término de la jornada, aplicar nuevamente limpieza y sanitización, el uso de hipoclorito de sodio al 0.1%, es decir, que por cada litro de agua se deben agregar 20cc de cloro a una concentración de un 5 o 5.5%.
- Desinfectar mesas y comedores antes y después de ser utilizados.

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

- Implementar el uso de cubiertos o vasos desechables o procurar que, si los trabajadores llevan estos utensilios, sean para su uso individual y realicen el lavado posterior.
- Suspender las barras de comidas de uso libre.
- Para evitar aglomeraciones, todos los casos, sin excepción, deben distribuir todas sus jornadas (desayunos, medias nueves, almuerzo y media tarde) en los turnos que se requieran para mantener 2 metros entre personas.
- Suspender el uso y/o circulación en espacios comunes donde no se tenga control de las medidas de distanciamiento social así como aquellos que sean cerrados y con poca ventilación
- Implementar turnos de almuerzo y toma de refrigerios para evitar la concentración de personas en esos ambientes, garantizando una distancia mínima de dos metros entre cada persona permanentemente

#### **Anexo 20 Limpieza y desinfección de zonas comunes**

#### **Anexo 14 Métodos de limpieza**

#### **Anexo 15 Tabla de desinfectantes**

#### **Anexo 11 Limpieza y desinfección baños, vestidores y duchas**

#### **Anexo 26 Ficha uso vestier**

#### **Anexo 31 Limpieza y desinfección de ambientes**

#### **7.1.10. Recomendaciones durante la recepción de pedidos en el área de descargue.**

- Informar a los proveedores que la recepción de insumos del restaurante se realizará en orden de llegada y solo se atenderá un proveedor a la vez conservando el distanciamiento de 2 m
- Definir un espacio en el cual se recibirán las materias primas, insumos, maquinarias, equipos, herramientas, etc.
- Diseñar área de ingreso de almacén o punto de recepción de insumos. Esta área debe tener 2 espacios: "Zona de descargue y de limpieza" y "Zona de preparación para almacenaje", claramente diferenciados.
- Zona de Descargue y de limpieza: En esta zona los proveedores deben descargar sin ayuda del personal de la organización los insumos y materia prima.
- Posterior al descargue, el personal de limpieza con las medidas de protección adecuadas debe desinfectar la caja o embalaje utilizando alcohol al 70%.
- El personal del almacén debe desinfectar sus manos con gel antibacterial antes y después de recibir los insumos.
- Después debe destapar la caja o el embalaje para los casos que apliquen y retirar los insumos, el empaque debe ser dispuesto en el área de desechos destinada para tal fin.

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

- Zona de preparación para almacenaje: El personal del almacén que recibe habitualmente los insumos, y que no ha tenido contacto con el personal de la zona de descargue, debe tomar los insumos recibidos, limpiarlos y ubicarlos en los estantes correspondientes.
- Se sugiere que las facturas o soportes de entrega sean radicados de manera virtual para evitar contacto con documentación (sobres, facturas, remisiones etc) en caso de no ser posible los documentos deben entregarse debidamente marcados, empaçado en bolsa plástica y no en hojas sueltas

## **Anexo 32 Protocolo de recepción y desinfección de documentos en físico**

### **7.1.11. Medidas en la cadena de abastecimiento**

- Establecer mecanismos para programar y controlar la entrada de visitantes / proveedores/ contratistas.
- Solicitar a los proveedores que las facturas lleguen en sobres debidamente marcados, empaçado en bolsa plástica y no en hojas sueltas de acuerdo a lo determinado en el punto anterior.
- Se recomienda que el proveedor informe el protocolo de limpieza y desinfección que emplea en los productos e insumos que entrega a la empresa.

### **7.1.12. Gestión del almacén.**

- Asegurar la circulación del aire en aquellos espacios destinados para el almacenamiento en el restaurante.
- Realizar limpieza y desinfección mínimos tres veces al día de acuerdo a lo determinado en el anexo de métodos de limpieza.
- Evitar la aglomeración de personal, permitiendo el ingreso de una única persona a la vez para retirar materia prima e insumos.
- La persona encargada del almacén debe realizar limpieza y desinfección de los productos, insumos antes de ubicarlos en las estanterías.
- La persona encargada del almacén deberá utilizar los EPP de manera permanente durante la jornada laboral.
- Se sugiere solicitar los protocolos de seguridad implementados por el proveedor garantizando su cumplimiento en el proceso de entrega de insumos.
- Garantizar que el conductor y el auxiliar tengan los elementos de protección personal y elementos para la desinfección de manos

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

**Ver Anexo 18. Limpieza y desinfección zonas de despacho.**

**7.1.13. Recepción, almacenamiento, limpieza y desinfección de los alimentos**

En los servicios de alimentación se debe garantizar la limpieza y desinfección de las materias primas e insumos para realizar la preparación y alistamiento de los diferentes platos. Es importantes que antes de realizar cualquier tipo de manipulación se realice un adecuado lavado de manos en diferentes momentos de la jornada laboral.

- Antes y después de empezar la jornada debe lavarse las manos incluyendo brazos y antebrazos
- Después de una pausa o de ir al baño
- Al cambiar la actividad o proceso.
- Después de tocar alimentos crudos o realizar tareas de limpieza de utensilios o superficies.

**Ver Anexo 18**

**7.1.14. Alistamiento de Ingredientes**

- Antes de realizar el alistamiento de los ingredientes es importante limpiar el mesón o área donde se va a manipular la materia prima con agua caliente y abundante jabón.
- Se debe garantizar el proceso de limpieza y desinfección de los alimentos perecederos e insumos que se encuentren empacados como (arroz, granos, pasta, etc)
- Se recomienda lavado de manos previo al proceso de manipulación de alimentos perecederos como verduras, frutas, legumbres, entre otras; posteriormente debe proceder con la desinfección de las mismas acuerdo a las normas y lineamientos establecidos por la empresa.
- Se recomienda que las bolsas plásticas y demás envolturas con los que estén protegidos los alimentos se dispongan de inmediato en el área destinada de acuerdo al plan de saneamiento del restaurante. Se debe garantizar que bajo ninguna circunstancia estos elementos entren en contacto con los alimentos ya desinfectados.
- Se recomienda limpiar y desinfectar todas las superficies donde se realiza el alistamiento de la materia prima (alimentos perecederos y no perecederos).
- Retirar elementos físicos que puedan contaminar los alimentos.
- Una vez finalizada la actividad de limpieza y desinfección se recomienda nuevamente realizar lavado de manos y antebrazo con abundante agua y jabón.
- Se recomienda realizar la planificación de los insumos que serán utilizados al día siguiente en los procesos de preparación de alimentos con el fin de programar el alistamiento de ingredientes.

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

- Se recomienda asignar tareas específicas al personal acorde a la programación de los turnos de trabajo.

### 7.1.15. Manipulación de alimentos

Para realizar el proceso de manipulación de alimentos es indispensable realizar el proceso de lavado de acuerdo al protocolo de lavado de manos **Anexo 9**. Se debe tener en cuenta que para este proceso se debe cepillar las uñas de acuerdo a BPM.

Es importante reportar al supervisor o persona encargada del área al momento de presentar una herida en mano con el fin recibir los primeros auxilios correspondientes y determinar las acciones a tomar.

**Nota:** El presente documento está enfocado a recomendaciones generales por lo que se aclara que no reemplaza ni sustituye en ningún momento los lineamientos de BPM. Tener en cuenta que los productos empacados deben ser desinfectados con mezcla diluida de hipoclorito en las concentraciones definidas en el **Anexo 14 métodos de limpieza**.

### 7.1.16. Recomendaciones durante el alistamiento, la preparación y empaque de alimentos

- Se recomienda contar con un sitio específico al ingreso del restaurante en el cual el personal domiciliario pueda realizar desinfección de su uniforme o ropa de trabajo cada vez que ingrese por primera vez o regrese del servicio.  
Esta área debe estar ventilada y contar con lavamanos (portátiles o fijos), jabón, antibacterial, solución desinfectante y demás insumos que permitan realizar una adecuada desinfección de ropa y elementos usados en calle durante el servicio de domicilio.
- El domiciliario debe ingresar con ropa de calle a las instalaciones del restaurante, posteriormente debe desinfectar la suela del calzado y dirigirse al área de vestidores dejando la ropa de calle almacenada en una bolsa y guardando la misma al interior de un casillero.
- Se recomienda establecer dentro del grupo de trabajo una persona con función fija que realice la entrega al personal domiciliario con el fin de poder rastrear una posible cadena de contagios.
- Es importante que el domiciliario siempre tenga puesta la protección respiratoria y que realice los cambios y/o reposiciones de acuerdo a la vida útil del elemento. En caso

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

de protección desechable los cambios deben darse en intervalos recomendados de 3 horas.

- Para el proceso de lavado y desinfección de la tula o canasta se recomienda usar botas de caucho, guantes de caucho, peto de plástico, gafas de seguridad para este proceso (**Ver anexo 19 Limpieza y desinfección tulas y canastillas**).
- Para retirar los elementos de protección personal se debe realizar lavado y desinfección de los mismos de acuerdo a lo establecido en este protocolo (Casco, guantes de protección, rodilleras etc.), en cuanto los elementos desechables deben disponerse en los espacios determinados para tal fin siguiendo los lineamientos de manejo de residuos.
- El personal domiciliario deberá lavar sus manos con abundante agua y jabón, antes de ubicarse en el área determinada para la entrega de alimentos.
- Se recomienda que el área de entrega de alimentos sea un lugar fuera de la cocina, este espacio debe ser sanitizados de manera frecuente antes y después de cada entrega siguiendo los protocolos de limpieza y desinfección consignados en el **anexo 14 métodos de limpieza**.
- La persona encargada del despacho de domicilios debe garantizar que el producto esté completamente empacado y sellado con el fin de que el domiciliario no tenga contacto directo con el alimento.
- El domiciliario no debe ingresar al área de operación, ni realizar labores de manipulación y/o empaque de alimentos.
- El domiciliario debe recibir el producto y ubicarlo al interior de la tula o canastilla la cual debe ser desinfectada de manera frecuente en intervalos no superiores a tres horas.
- Se recomienda contar con una barrera física (mamparas, ventanilla, vitrina, etc.) entre la persona que entrega el producto al domiciliario.
- Se debe contar con un espacio disponible para la canasta o tula que cuente con condiciones de bioseguridad; en ningún momento estos elementos deben descargarse en espacios públicos ni tener contacto con el suelo.
- Al momento de recibir el pedido se recomienda informar en la llamada que el servicio cuenta con los parámetros de bioseguridad e internamente llevar una base donde se relaciona el domiciliario con el cliente con el fin de monitorear posible cadena de contagio.
- Se recomienda incluir en la caja o en el empaque un rótulo donde indique nombre del empleado, hora entrega del pedido, temperatura y dejar registro antes de salir a la entrega con el fin de brindar seguridad y confianza al cliente.
- Se debe recomendar al cliente el uso de medio electrónicos al realizar los pagos con el fin de minimizar el contacto del personal con el efectivo. Para pagos en efectivo se sugiere acordar con el cliente la suma exacta del valor correspondiente al pedido, al recibirlo debe contar y depositar el dinero en una bolsa plástica que será entregada a

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

la persona encargada del punto de venta. Se recomienda establecer una barrera física entre el domiciliario y la persona que recibe el efectivo.

- Antes y después de realizar la entrega del domicilio se recomienda desinfectar las manos con toallas húmedas, gel antibacterial o atomizador con la solución sanitizante, el domiciliario debe permanecer fuera de las instalaciones del cliente al realizar la entrega del pedido, en propiedad horizontal, no ingresar y solicitar al usuario que los reciba en la entrada principal.
- Evitar el contacto directo con el cliente. La persona que entrega el servicio a domicilio debe estar mínimo a 2 metros de distancia del usuario.
- Una vez llegue el domiciliario al restaurante debe hacer entrega del dinero en bolsa plástica al encargado del punto de venta y proceder a lavarse las manos con agua y jabón.
- Llevar un registro de entregas de los clientes, con dirección y teléfono que sirva como referencia para las autoridades sanitarias, en caso de que algún trabajador salga positivo para COVID- 19 y se puedan rastrear los contactos.
- El domiciliario debe comunicar siempre su estado de salud al jefe inmediato

#### **7.1.17. Desinfección de los equipos (datafono), tula, canastilla.**

Datafono:

- La limpieza se debe realizar con los EPP determinados para los procesos de sanitización.
- Antes de limpiar es necesario desconectar el PIN pad del terminal POS, apagarlo y desconectarlo de la fuente de alimentación. En caso de los terminales móviles, también se debe apagar el dispositivo.
- Para limpiar estos dispositivos se recomienda el uso de agua con jabón o detergente líquido, posterior a este proceso debe desinfectarse usando una solución de alcohol al 70% de concentración.
- Frote cuidadosamente el exterior del equipo con una toallita o paño humedecido con la solución descrita en el punto anterior. limpiar de manera profunda alrededor de los botones y por los lados donde el dispositivo suele ser manipulado, se recomienda realizar desinfección después de cada manipulación durante el proceso de entrega de domicilios.
- No se deben utilizar disolventes, ya que pueden dañar las piezas de plástico o de goma de los terminales y además no proporcionan un efecto desinfectante.
- Evite rociar directamente el datafono con los productos de limpieza, ya que podría estropear la pantalla y el teclado. de la misma manera no debe filtrarse líquido en las ranuras del equipo.
- Utilice una tarjeta limpiadora (para ranuras de tarjetas de chip y magnéticas), siguiendo las instrucciones del fabricante.

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

- Cuando termine, lávese las manos y encienda el datafono

Es importante seguir los protocolos de desinfección y limpieza del medio donde se llevan los domicilios (canastilla, tula), lo anterior para garantizar la bioseguridad del proceso. **Ver anexo 19 Limpieza y desinfección de tulas y canastillas**

## 7.2. EPP – DOTACIÓN

### 7.2.1. Capacitación en el uso, limpieza y disposición de EPP tapabocas y guantes

El empleador debe garantizar que los trabajadores conozcan cómo usar adecuadamente los EPP suministrados a través de charlas y/o capacitaciones referentes al tema en mención.

#### **Anexo 40 Cómo usar, retirar y desechar los guantes no estériles**

### **7.2.2 Garantizar el suministro y disponibilidad de los elementos de protección personal frente al COVID - 19 en los diferentes centros de trabajo.**

- Garantizar la provisión de EPP y el uso por parte de los trabajadores en cuanto a los elementos de protección definidos en el protocolo.
- Los elementos de protección respiratoria se deben utilizar durante toda la jornada laboral. Estos respiradores deben ser de uso personal y deben tener procesos de limpieza y desinfección de acuerdo a su ficha técnica.
- Los trabajadores deben ingresar y salir del restaurante con ropa de calle y debe ser lavada de manera diaria. Durante la permanencia en el restaurante deberán utilizar dotación limpia de uso exclusivo al interior del área de trabajo.
- La ropa o dotación se debe llevar a casa para el lavado diario.

### 7.2.3 Mantenimiento dotación y Elementos de Protección Personal – EPP.

- Se debe verificar que la dotación esté completamente limpia y desinfectada antes usarla
- Los zapatos y botas de dotación no se deben usar fuera de la zona de cocina, es importante lavar la suela de zapatos de acuerdo a los procedimientos establecidos
- Los tapabocas y guantes desechables deben ser suministrados a diario.
- Los demás Elementos de Protección Personal deben desinfectarse de manera regular (mínimo una vez por jornada) con alcohol, agua y jabón.

**Uso permanente de Tapabocas:** Todo el personal administrativo, operativo y huéspedes deberán usar de manera permanente el tapabocas, conforme a lo establecido por el

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

Ministerio de Salud y Protección Social. Se tendrá en cuenta la matriz de EPP MT-SGI-005, conforme a la clasificación del riesgo, se hará uso del tapabocas de tela que cumple con los parámetros del MsPs, adicionalmente las camareras usaran careta facial y/o mono gafas. Se divulgarán en las diferentes zonas del hotel mensajes alusivos dirigido a todo el personal (trabajadores, proveedores, clientes y visitantes), sobre el uso permanente y adecuado del tapabocas.

#### **7.2.4. Protocolo del uso de la ropa de calle y ropa de trabajo.**

- Los trabajadores deben ingresar y salir de la empresa en ropa de calle, la cual deben lavar de manera diaria.
- El trabajador deberá cambiar su ropa de calle por el uniforme en el Vestidor. Su ropa de calle, deberá ser dispuesta en una bolsa plástica y guardada dentro de la maleta personal del trabajador y locker.

#### **Ver Anexo 9 Medidas de higiene en dotación / ropa de trabajo y EPP**

#### **7.2.5. Limpieza y desinfección de cascos y elementos de seguridad para moto**

- Usar guantes durante el recorrido, limpiarlos frecuentemente utilizando aspersion sanitizante.
- El casco y guantes deben estar guardados en un locker o espacio cerrado destinado para este fin
- Antes de ponerse el casco verifique y ajuste el tapabocas (evite contacto directo con la parte frontal del mismo)
- Aplicar el alcohol con un atomizador al casco, limpiar el interior del casco, almohadilla de comodidad, almohadilla protectora, y el protector facial, no olvidar las correas y el broche y sistema de retención
- Evitar poner el casco en el suelo u otras superficies que no han sido desinfectadas previamente
- Limpiar la motocicleta a diario, especialmente el manubrio y tanque.
- Mantener limpio el casco, gafas y elementos de protección.
- En caso de un estornudo realizar una limpieza especial y no permitir que otras personas los usen.
- Lavarse las manos con agua y jabón al llegar a su destino.
- Deposite el casco en el lugar adecuado para este fin, en caso de domicilios constantes no retire el casco
- Realice pausas activas para cuello, hombros y cabeza

**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19**



VERSIÓN: 01

CÓDIGO: PT-SGS-001

FECHA: 26-05-2020



### **7.3 EN EL TRANSPORTE**

#### **7.3.1 Uso de transporte público**

EL personal del hotel no hace uso de transporte público dado que todos usan su transporte personal

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

**Ver anexo 47 Instructivo acciones preventivas usuarios transporte pasajeros**

**7.3.2 Transporte suministrado por el empleador**

EL hotel no suministra transporte dado que todo el personal es de la zona y se movilizan en su propio vehículo. **Ver anexo 25 Ficha uso de rutas**

**Ver anexo 48 Contratación y suministro de transporte para sus trabajadores**

**7.3.3 Transporte en vehículo particular (Moto, carro, bicicleta)**

En caso de transportarse en moto o bicicleta se recomienda movilizarse de manera individual. Para el caso del vehículo la ocupación máxima recomendada es de tres personas.

**Anexo 21. Limpieza y desinfección medios de transporte**

**Anexo 22 Ficha uso de bicicletas**

**Anexo 23 Ficha transporte en motocicleta**

**Anexo 24 Ficha uso vehículo particular**

<b>RECOMENDACIONES DE DESPLAZAMIENTO DESDE Y HACIA EL LUGAR DE TRABAJO</b>	
<p>Si los desplazamientos los realizará en medio de transporte masivo o recorridos por la empresa, deberá hacer uso del tapabocas, guantes de látex, nitrilo o caucho, procurando mantener en lo posible una distancia mínima de dos metros (2 m) entre las personas.</p> <p>Evite sentarse en los asientos enfrentados a otros usuarios, si están ocupados, en la medida de lo posible, siéntese en hileras diferentes a las de otros usuarios. Si se alcanza la ocupación máxima, no suba y espere el siguiente bus.</p> <p>Al salir del transporte público, lávese bien las manos con agua y jabón o con un gel antibacterial en cuanto pueda</p>	

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

<p><b>MOTO:</b> Para el caso de trabajadores que se transporta en vehículo personal <b>moto</b> mantener limpio y desinfectado sobre todo las superficies.</p> <p>Se recomienda usar guantes durante el recorrido, limpiarlos frecuentemente utilizando aspersion sanitizante.</p> <p>Antes de ponerse el casco verifique y ajuste el tapabocas (evite contacto directo con la parte frontal del mismo)</p> <p>Aplicar el alcohol con un atomizador al casco, limpiar el interior del casco, almohadilla de comodidad, almohadilla protectora, y el protector facial, no olvidar las correas y el broche y sistema de retención</p> <p>Evitar poner el casco en el suelo u otras superficies que no han sido desinfectadas previamente</p> <p>Limpiar la motocicleta a diario, especialmente el manubrio y tanque.</p> <p>Mantener limpio el casco, gafas y elementos de protección.</p> <p>En caso de un estornudo realizar una limpieza especial y no permitir que otras personas los usen.</p> <p>Lavarse las manos con agua y jabón al llegar a su destino. Deposite el casco en el lugar adecuado para este fin, en caso de domicilios constantes no retire el casco.</p> <p>En general antes de bajarse del vehículo mantenga el tapabocas puesto para prevenir infectarse con personas externas</p>	   
--	--

**7.4. MEDIDAS DE PREVENCIÓN CON PROVEEDORES, CONTRATISTAS**

Los proveedores y contratistas son de gran importancia dentro del proceso de la operación de restaurantes ya que suministran los insumos y las materias primas que permitirán operar durante esta contingencia.

Por lo anterior es necesario involucrar contratistas y proveedores dentro del presente protocolo considerando las siguientes responsabilidades:

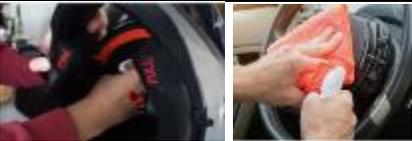
<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

- Conocer y atender las normas de seguridad establecidas por el restaurante
- Determinar medidas administrativas con los proveedores y/o contratistas que incumplan los protocolos expuestos en el presente documento.
- El proveedor o contratista debe al profesional de salud y seguridad en el trabajo del **HCCV** la documentación que requiera en materia de protocolos de reactivación
- Los contratistas deberán llevar consigo Elementos de Protección Personal propios; en caso de que se les suministren, los tapabocas deben estar nuevos y los demás elementos lavados y desinfectados.
- Todos los contratistas deberán desarrollar un plan de continuidad integrado para responder al restablecimiento de la prestación del servicio e informarlo al restaurante para desarrollar acciones mancomunadas.
- A los contratistas, le aplican las responsabilidades definidas en este protocolo.
- El contratista debe dar alcance dentro de su protocolo autorizando la toma de temperatura corporal de sus trabajadores como requisito de ingreso a las instalaciones del contratante.
- Establecer un canal de comunicación para el reporte permanente de las medidas de prevención adoptadas por la empresa y que deben cumplir los contratistas y proveedores cuando se encuentre en las instalaciones de la empresa.
- Incluir cláusulas dentro del contrato comercial referente al incumplimiento de las medidas adoptadas en la prevención del Covid -19
- Emitir comunicado con las medidas de prevención que deben seguir los contratistas de acuerdo al protocolo definido por la empresa.
- El tercero y contratista debe conocer y acatar los protocolos y medidas sanitarias implementadas en el restaurante para la prevención del COVID-19 en sus trabajadores.
- En caso de incumplimiento el contratista o proveedor debe ser retirado de inmediato de las instalaciones de la organización.

El hotel debe establecer las medidas de bioseguridad, zonas y horarios para la recepción de los insumos y definir un proceso de limpieza y desinfección antes de ingresar a zonas de almacenamiento, así como establecer un canal de comunicación para el reporte permanente de las medidas de prevención adoptadas por la empresa y que deben cumplir los contratistas y proveedores cuando se encuentre en las instalaciones de la organización.

Medidas de prevención con proveedores, contratistas, interacción con terceros	
Los contratistas deberán llevar consigo Elementos de Protección Personal propios; en caso de que se les suministren, los tapabocas deben estar nuevos y los demás elementos lavados y desinfectados.	

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

<p>Todos los contratistas deberán desarrollar un plan de continuidad integrado para responder al restablecimiento de la prestación del servicio e informarlo al restaurante para desarrollar acciones mancomunadas</p>	
<p>Los contratista deberán dar alcance dentro de su protocolo autorizando la toma de temperatura corporal de sus trabajadores como requisito de ingreso a las instalaciones del hotel.</p>	
<p>Se establecerán y socializarán a través de diferentes canales de comunicación (Vía e-mail, comunicados, circulares) para el reporte permanente de las medidas de prevención adoptadas por la empresa y que deben cumplir los contratistas y proveedores cuando se encuentre en las instalaciones de la empresa</p>	
<p>Se emitirán comunicados con las medidas de prevención que deben seguir los contratistas de acuerdo al protocolo definido por la empresa.</p>	
<p>El personal que tenga interacción con proveedores, clientes y/o personal externo siempre usará el tapabocas y guantes de látex, nitrilo o caucho</p>	
<p>Se realizará lavado de manos antes y después de atender al cliente externo.</p>	
<p>Se mantendrá siempre una distancia mínima de 2 metros entre las personas, y se seguirán el protocolo de etiqueta respiratoria.</p>	
<p>En caso de ser necesario se establecerán turnos a los proveedores y clientes para que pueden estar en las instalaciones, asegurando siempre el distanciamiento social y evitando aglomeraciones.</p>	
<b>Otras Medidas generales de prevención:</b>	
<p>Este atento a las indicaciones de la autoridad local sobre restricciones dadas a movilidad y acceso a lugares públicos, como centros comerciales, clínicas, hoteles, restaurantes. Visitar solamente aquellos lugares estrictamente necesarios y evitar conglomeraciones de personas.</p>	
<p>Lávese las manos de acuerdo a los protocolos establecido, recuerde que el contacto con el jabón debe ser mínimo 20 a 40 segundos. También puede usar gel desinfectante.</p>	
<p>Si usa motocicleta o bicicletas para transporte no olvide desinfectar con regularidad el manubrio de las mismas. Desinfecte los elementos de seguridad, como cascos, guantes, gafas, rodilleras, entre otros-</p>	

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

El hotel debe vigilar y hacer cumplir el control para la limpieza y el mantenimiento de los conductos de aire acondicionado y ventiladores	
Siempre que realice limpieza utilice EPP (Guantes, mascarilla, gafas, gorro). Es relevante el uso de EPP, porque se considera la posibilidad de transmisión por objetos contaminado. Por ello la limpieza debe ser rigurosa.	

## 8. CAPÍTULO IV MEDIDAS DE COMUNICACIÓN E INFORMACIÓN

Esta última etapa es transversal a cada uno de los procesos que se vieron anteriormente ya que la comunicación, se realiza desde el inicio de la implementación del protocolo de seguridad y debe mantenerse con todas las partes interesadas en forma continua.

Es importante que los trabajadores conozcan los mecanismos de comunicación que tiene la empresa para poder informar las oportunidades de mejora que se presenten al interior del proceso a través de: El reporte de actos y condiciones inseguras, el COPASST y demás herramientas que tenga la empresa.



### 8.1 FORMACIÓN Y COMUNICACIÓN

- Informar, en carteleras ubicadas en áreas de la edificación, los aspectos básicos relacionados con la forma en que se transmite el Coronavirus COVID-19 y la manera de prevenirlo, en un lenguaje claro y conciso; los signos y síntomas (tos, fiebre cuantificada mayor o igual a 38°C, fatiga, dolor de garganta y dificultad respiratoria, entre otros síntomas de resfriado); la importancia del reporte de condiciones de salud e informar los medios de comunicación (teléfonos) en caso de presentar algunos de estos signos.

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

- Reforzar las instrucciones dadas en las charlas de seguridad previas al inicio de las actividades laborales, en medios de comunicación internos, mensajes por alto parlantes, protectores de pantallas para computadores, etc. Informar a los trabajadores síntomas asociados al Coronavirus COVID-19.
- Publicar, mediante piezas didácticas, la explicación de cómo debe hacerse el código de etiqueta respiratoria, que incluye cubrirse la nariz al toser o estornudar con el antebrazo o con un pañuelo de papel desechable y deshacerse de él inmediatamente tras usarlo y lavarse las manos con agua y jabón. Abstenerse de tocarse la boca, la nariz y los ojos.
- Socializar los lineamientos, orientaciones y recomendaciones del Ministerio de Salud y Protección Social, “Orientaciones de medidas preventivas y de mitigación para contener la infección respiratoria aguda por COVID – 1.
- Socializar las orientaciones para prevenir y mitigar exposición al COVID-19, dirigidas a representantes legales y administradores
- Generar contenidos informativos basados en fuentes calificadas, para llegar a los colaboradores con medidas de prevención y autocuidado, así como con información sobre la enfermedad y formas de contagio. Todos los protocolos y medidas de autocuidado deberán ser comunicados a los colaboradores por los canales de comunicación que tenga dispuesto la organización.
- Comunicar a sus colaboradores la importancia de cumplir con las disposiciones impartidas por el Gobierno Nacional.
- Informar a los colaboradores cuando se presenten casos sospechosos y confirmados de COVID -19 en la organización de manera oportuna, con instrucciones para actuar y tomar medidas de autocuidado.
- Definir cómo se moverá el flujo de información entre todos los niveles y a quién debe contactar un colaborador si tiene síntomas o cree estar en riesgo de tener la enfermedad por haber estado en contacto con una persona contagiada.

## **8.2. REPORTE DE COMPORTAMIENTOS Y CONDICIONES INSEGURAS**

A través de los canales de comunicación dispuestos por la organización, establezca mecanismos para que los trabajadores puedan reportar cualquier acto inseguro que personal interno o externo realice dentro de las áreas de trabajo tales como:

- Ingresar sin los EPP determinados (mascarilla, guantes, etc)
- Personal que incumpla con las medidas de prevención al (toser, estornudar, distanciamiento)

De la misma manera es importante establecer canales de comunicación directos para que los trabajadores puedan reportar condiciones inseguras relacionadas con:

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

- Falta de insumos tales como (gel antibacterial, mascarillas, guantes, jabón, toallas para manos, etc.)
- Desconocimiento de los protocolos de Bioseguridad determinados por la organización.

**Anexo 13 Reporte de condiciones en APP de guardián de la productividad**

**Anexo 28 Reporte de condiciones inseguras**

**Anexo 39 Instructivo APP reporte de condiciones**

### 8.3 Señalización

La señalización y demarcación es un instrumento que permite generar recordación a los trabajadores sobre los temas de la pandemia y los alerta sobre el cumplimiento de normas. De acuerdo a las características de la operación usted podrá definir señalización o demarcación para:

- |                               |                       |
|-------------------------------|-----------------------|
| ● Comedores                   | ● Áreas comunes       |
| ● Área de atención al público | ● Oficinas            |
| ● Baños                       | ● Ingreso de personal |
| ● Áreas de operación          | ● Vestidores          |

Adicionalmente publicar señalización haciendo énfasis en:

- Uso obligatorio de tapabocas
- Lávese las manos con frecuencia
- Mantenga la distancia de seguridad
- No salude de mano ni de beso
- No se toque la cara con las manos sin lavar
- Evite multitudes
- Tosa o estornude en el pliegue del codo
- Cumpla las medidas de bioseguridad
- Reporte diariamente su condición de salud
- Limpie y desinfecte sus objetos
- Lavamanos
- Gel antibacterial

**Anexo 41 Ficha Código etiqueta respiratoria**

**Anexo 43 Señalización de distanciamiento**

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

## 8.4 TODOS INFORMADOS

### 8.4.1 Mantener informados a los trabajadores evitando el pánico

Con el fin de asegurar que todas las comunicaciones pertinentes a la pandemia del COVID-19, es importante que el hotel establezca un proceso para la administración y autorización del uso de los medios de comunicación internos, las funciones, los receptores y demás elementos de la caracterización para fomentar una cultura de responsabilidad y control de los mismos.

Además, lo anterior permitirá que no se promulgue información no autorizada o que genere pánico entre los trabajadores.

Anexo 49 Comunicación y confidencialidad ante caso COVID-19

### 8.4.2. Recomendaciones generales de comunicación:

Los canales o medios de comunicación que tienen son:

- Correo electrónico
- Mensajes de texto
- Redes sociales de la empresa (LinkedIn, Twitter, WhatsApp, Instagram, etc.)
- Página web
- Información radial
- Carteleras
- WhatsApp
- Otras

Las capacitaciones y comunicaciones a todos los trabajadores, deben informar en qué consiste la enfermedad COVID-19:

- Formas de transmisión
- Síntomas
- Medidas de prevención y medidas de control
- Los protocolos existentes para prevenir o reducir la probabilidad de contagio.
- Recomendaciones y medidas que deben adoptar al salir y llegar a sus casas.
- Comunicar y capacitar a los miembros de la organización en los protocolos que se aplicarán cuando se presenten casos sospechosos o confirmados de la enfermedad dentro de la empresa y si es posible, realizar simulacros.

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

Para esta actividad se puede utilizar el material generado por la ARL Bolívar (fichas técnicas y videos).

**Anexo 42 Recomendaciones preventivas al toser o estornudar**

**Anexo 44 Lavado de manos frecuencia e importancia**

**Anexo 45 Importancia de evitar aglomeraciones**

**Anexo 46 Evitar tocarse ojos y nariz sin lavado de manos**

**Ver Video lavado de manos**

Además, se debe mantener un registro actualizado de los trabajadores que se han capacitado en los temas relacionados con el COVID-19, considerando los siguientes datos mínimos:

- Nombre completo
- N° cédula de identidad
- Cargo u ocupación

#### **8.4.3. Charlas Diarias**

Antes de iniciar labores el trabajador recibirá información de medidas preventivas frente al COVID-19, complementarias a las charlas de seguridad que tenga establecida la empresa y de cumplimiento obligatorio durante la ejecución de sus labores. Usando medios tecnológicos (parlantes, intranet, televisor, WhatsApp).

Se evitarán charlas presenciales, en caso de ser necesario se asegurara la ventilación natural, el distanciamiento social de acuerdo al área y manteniendo la regla de 2m de distancia entre cada trabajador.

#### **8.4.4. Comunicación Interna**

- Evite en la medida de lo posible las capacitaciones presenciales e intentar hacerlas en línea o por videoconferencia.
- Disponer de gel antibacterial en los lugares de capacitación
- Evalúe la obligatoriedad de uso del personal asistente de tapabocas y guantes.
- Cumplimiento los parámetros de distanciamiento realizar charla de seguridad para socializar información clave. Solicitar el uso obligatorio de mascarilla y guantes.
- Informar a los colaboradores cuando se presenten casos sospechosos y confirmados de COVID-19 en la organización de manera oportuna, con instrucciones para actuar y tomar medidas de autocuidado.
- Ubicar avisos en los puntos o áreas en donde se desarrollan actividades dentro de la empresa y las prácticas sugeridas para la prevención del COVID-19.

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

#### **8.4.5. Comunicación externa**

Es importante compartir esta información con sus clientes y la comunidad local, proveedores, empresas vecinas y otros socios comerciales, para evitar alarmas y de pánico, frente a información maliciosa que la empresa no está cumpliendo o acatando las normas.

Es importante contar con los teléfonos de contacto entregados por la autoridad competente para la atención de casos y medidas de urgencias.

#### **8.4.6. Divulgación de medidas y disposiciones del ministerio que les aplique**

De acuerdo a la actualización normativa que el gobierno establezca se recomienda realizar la actualización de la matriz legal, así como socializar a los colaboradores las novedades en materia legislativa que apliquen a la organización y a la población en general

#### **8.4.7. Recomendaciones Generales**

- Es importante mantener una salud mental durante esta época de pandemia
- Debe tener siempre presente el riesgo que puede causar así mismo o a los demás en su entorno si no sigue el aislamiento indicado.
- La percepción pública (en la calle) del riesgo de una pandemia de este tipo es muchas veces difusa y poco clara.
- Por lo anterior se recomienda mantenerse al día sobre lo que está ocurriendo, pero limitando su exposición a los medios de comunicación.
- Evite mirar o escuchar continuamente las noticias puesto que esto incrementará su ansiedad y preocupación.
- Acuda a fuentes fiables de información sobre el brote epidémico no mire indiscriminadamente en internet y acuda a las páginas web de los entes gubernamentales

**Anexo 38 Matriz Administración de medios de comunicación**

**Anexo 29 Manejo de la ansiedad COVID-19**

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

**TABLA DE ANEXOS**

CAPÍTULO	NOMBRE DEL ANEXO	NÚMERO DE ANEXO
I	Planificación de actividades de cocina	1
I y II	Encuesta pre operacional de salud.	2
I	Lista de verificación medidas de prevención	3
I	Cronograma de inspecciones	4
I y II	Base de datos identificación factores de riesgo	5
II	Encuesta pre operacional de salud diaria.	6
II	Lavado de manos	7
II	Seguimiento a caso sospechoso	8
II y III	Medidas de higiene en dotación / ropa de trabajo y EPP	9
II	Limpieza y desinfección del trabajador cuando llega a casa	10
III	Limpieza y desinfección baños, vestidores y duchas	11
III	Ficha uso transporte público	12
IV	Reporte de condiciones APP Guardián	13
III	Métodos de limpieza	14
III	Tabla de desinfectantes	15
III	Procedimiento de limpieza y desinfección de superficies	16
I	Matriz de EPP	17
III	Limpieza y desinfección zonas de despacho	18
III	Limpieza y desinfección tulas y canastillas	19
III	Limpieza y desinfección de zonas comunes	20
III	Limpieza y desinfección medios de transporte	21
III	Ficha uso de bicicletas	22
III	Ficha transporte en de motocicleta	23
III	Ficha uso de vehículo particular	24
III	Ficha uso de rutas	25
III	Ficha uso de vestier	26
I	Área de cuidado en salud (Aislamiento)	27
IV	Reporte de condiciones inseguras	28
IV	Manejo de la ansiedad Covid-19	29
II	Gestión de salud mental durante COVID-19	30

<b>PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD, PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19</b>		
VERSIÓN: 01	CÓDIGO: PT-SGS-001	FECHA: 26-05-2020

III	Limpieza y desinfección de ambientes	31
III	Protocolo de recepción y desinfección de documentos en físico	32
I	Recomendaciones Generales de trabajo en casa	33
III	Cómo usar, quitarse y desechar una mascarilla	34
II	Donde reportar un posible caso de COVID -19	35
II	Procedimiento caso positivo COVID 19	36
II	Procedimiento Casos sospechoso de COVID-19	37
IV	Matriz Administración de medios de comunicación	38
IV	Instructivo APP reporte de condiciones	39
III	Cómo usar, retirar y desechar los guantes no estériles	40
IV	Código de etiqueta respiratoria	41
IV	Recomendaciones preventivas al toser o estornudar	42
IV	Señalización de distanciamiento	43
IV	Lavado de manos frecuencia e importancia	44
IV	Importancia de evitar aglomeraciones	45
IV	Evitar tocarse ojos y nariz sin lavado de manos	46
III	Instructivo acciones preventivas usuarios de transporte de pasajeros	47
III	Contratación y suministro de transporte para sus trabajadores	48
IV	Comunicación y confidencialidad ante caso COVID-19	49