

1. OBJETIVO DE LA GUÍA: Instruir al comerciante sobre las acciones a tomar en los centros de trabajo habilitados para el desarrollo de la actividad económica según lo dispuesto en la resolución 666 de 2020.

2. ALCANCE DE APLICACIÓN A SECTORES ECONÓMICOS: Todos los sectores económicos.

3. PASOS A SEGUIR: a continuación se describen las etapas que deberá ejecutar el comerciante en las instalaciones centro de sus operaciones con el objetivo de garantizar las condiciones de bioseguridad a los grupos humanos que allí interactúan (empleados, clientes y autoridades).

| No | ETAPA | DESCRIPCIÓN | APOYO DIDACTIVO |
|----------------------------------|---|---|--|
| RECOMENDACIONES GENERALES | | | |
| 1. | Definir los horarios de trabajo | El empresario/comerciante debe definir los horarios de manera tal que en su implementación permita mantener el distanciamiento social, ya sea en los lugares de ejecución de la tarea o al entrar o salir de este. | https://www.youtube.com/watch?v=p0kXmBZ-wR8 |
| 2. | Informar diariamente | El empresario/comerciante deberá mantener una comunicación diaria con sus colaboradores que le permita la actualización continua del estado de salud de estos y su contacto en el interior y exterior del centro de trabajo de forma tal que al identificar un posible riesgo de contacto pueda tomar las acciones inmediatas que prevengan la propagación. | https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/PET/Paginas/Covid-19_copia.aspx https://www.minsalud.gov.co/Paginas/default.aspx |
| 3. | Reportes de estado de situación | El empresario/comerciante solicitará a los empleados y colaboradores informar continuamente sobre su estado de salud y la de su grupo familiar para mantener un control sobre la aparición de sintomatologías y tomar las medidas necesarias, en caso de que alguno de los empleados conviva con personal de alto riesgo restringir su acceso a los centros de trabajo y solicitar el aislamiento físico inmediato. | https://www.policia.gov.co/noticia/lineas-informacion-sobre-covid-19 |
| 4. | Suministro de EPP | El empresario/comerciante deberá suministrar a los empleados los respectivos elementos de protección personal necesarios para el desarrollo de las tareas en los centros de trabajo, los cuales deben garantizar la adecuada protección de estos frente al riesgo de contagio. | https://www.youtube.com/watch?v=r0XK-zZmzg https://www.youtube.com/watch?v=hP65vHKCi3E |
| 5. | Inspección continua de EPP | El empresario/comerciante deberá garantizar la inspección continua de elementos de protección personal en los centros de trabajo como herramienta de monitoreo que permita el cuidado de la integridad física de los empleados. | http://www.konradlorenz.edu.co/es/noticias/noticias-generales-de-la-institucion/2771-usa-correctamente-el-tapabocas.html |
| 6. | Actualización continua frente a los cambios | El empresario/comerciante deberá mantenerse informado sobre la evolución de los acontecimientos en su entorno consultando siempre fuentes de información oficiales y confiables que garanticen la toma de | https://www.infobae.com/politica/2019/07/13/fake-news-como-saber-si-una-noticia-es-verdadera- |

| No | ETAPA | DESCRIPCIÓN | APOYO DIDACTIVO |
|--|---|--|---|
| | | decisiones en casos de identificación de síntomas en cualquiera de los miembros del equipo. Como identificar una noticia falsa → https://www.bbc.com/mundo/noticias-45561204 | o-falsa/ https://www.youtube.com/watch?v=yBx2u5tgKrk |
| 7. | Apoyarse en la ARL según la actividad económica y el nivel de riesgo | El empresario/comerciante deberá mantener una comunicación continua con su ARL y solicitar a esta toda la información y asistencia que requiera para la implementación de los protocolos de bioseguridad en su centro de trabajo, lo anterior teniendo en cuenta la actividad económica principal y el nivel de riesgo evaluado. | https://www.arlsura.com/index.php/coronavirus |
| 8. | Uso de tecnologías en la prevención como el coronapp | El empresario/comerciante deberá implementar todas las tecnologías a las cuales tenga acceso que contribuyan a disminuir el nivel de riesgo de contacto o al monitoreo continuo del estado de salud de los trabajadores para la intervención prematura de los síntomas en caso de identificarse estos dentro de los centros de trabajo. App para móviles, audiovisuales, sensores etc. | https://www.youtube.com/watch?v=vFRwCNEV2Go https://play.google.com/store/apps/details?id=co.gov.ins.guardianes&hl=es_CO https://apps.apple.com/co/app/coronapp-colombia/id1502037648 |
| MEDIDAS GENERALES DE BIOSEGURIDAD | | | |
| 1. | Medidas generales de bioseguridad en los lugares de trabajo o atención al público | El empresario/comerciante deberá instalar las señalizaciones, equipos y comunicar las directrices que sean necesarios para garantizar las condiciones de bioseguridad necesarias en los lugares de trabajo. → https://www.youtube.com/watch?v=TiM72oVaJuI | https://www.youtube.com/watch?v=OSZNipJ3yys https://www.youtube.com/watch?v=Xyk47Bd9O8I |
| 2. | Lavado de manos | El empresario/comerciante deberá disponer de los insumos para realizar la higiene de las manos como agua limpia, jabón y toallas de un solo uso, alcohol glicerinado entre 60% - 90% al cual tengan fácil acceso y frecuentemente todos, todos los empleados deberán realizar lavado de manos con una frecuencia de 3 horas y con una duración mínima del jabón de 20 - 30 segundos, todo aquel que tenga contacto con una superficie que pudo ser contaminada por otra personas (manijas, billetes, llaves) deberá lavarse las manos inmediatamente después del contacto. | https://www.youtube.com/watch?v=x1xvTiZpkv0 |
| 3. | Técnica de lavado de manos | El empresario/comerciante deberá enseñar a los empleados los pasos de la técnica de lavado de manos a continuación: mojarse las manos, aplicar suficiente jabón para cubrir toda la mano, frotar las palmas entre sí, frotar la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos, y viceversa, frotar las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados, frotar el dorso de los dedos de | https://www.youtube.com/watch?v=Ar2xQ0S2_CM |

| No | ETAPA | DESCRIPCIÓN | APOYO DIDACTIVO |
|----|---|--|--|
| | | una mano contra la palma de la mano opuesta, manteniendo unidos los dedos, rodeando el pulgar izquierdo con la palma de la mano derecha, frotarlo con un movimiento de rotación, y viceversa, frotar la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación, y viceversa, enjuagar las manos, secarlas con una toalla de un solo uso, utilizar la toalla para cerrar el grifo. | |
| 4. | Distanciamiento físico | El empresario/comerciante deberá brindar las condiciones para que los empleados y clientes mantengan una distancia mínima de 2 metros de distancia evitando todo el tiempo que sea posible el contacto directo, evitar los grupos de personas y concurrir a un mismo sitio a la vez independientemente de la actividad a desarrollar, solicite a domicilio todo lo que le sea posible, y cúbrase boca y nariz con elementos que garanticen protección, continuamente se debe verificar el cumplimiento de las medidas aplicables, asignar trabajo para la casa siempre que sea posible, mientras sea posible evite compartir el transporte y desinfectelo continuamente, garantizar la existencia de desinfectantes cerca de las zonas de desplazamiento y trabajo, garantizar la correcta circulación del aire y evitar el uso de aire acondicionado o ventiladores en las instalaciones. | https://www.youtube.com/watch?v=tFLynO5uCrS |
| 5. | Uso de elementos de protección personal | El empresario/comerciante junto con el responsable de del SGSST (sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo) deben definir los elementos de protección personal aplicables a los empleados según las buenas prácticas de higiene industrial relacionadas a la prevención, debe garantizarse la disponibilidad de estos y el recambio según las especificaciones técnicas del fabricante para estos casos, así como informar la forma adecuada de uso, se recomienda el uso de guantes para quienes vayan a manipular algún tipo de residuo, los EPP no desechables deberán ser desinfectados antes de su almacenamiento y etiquetados con el nombre de quien los usa, recuérdese que estos no pueden ser compartidos ni usados en actividades diferentes a las relacionadas con el trabajo. | https://www.youtube.com/watch?v=B8VoKyD0P8M https://www.youtube.com/watch?v=WNlye1X3JHY |
| 6. | Manejo de tapabocas | El empresario/comerciante deberá exigir el uso obligatorio de tapabocas en lugares públicos y de alta agrupación de personas, se debe lavar las manos antes y después de hacer contacto con el tapabocas, recuerde recomendar a los empleados procurar no humedecer los tapabocas, se recomienda consultar el siguiente link para mayores especificaciones sobre los materiales y especificaciones técnicas de tapabocas --> | https://www.youtube.com/watch?v=ZS41BPNsbX0 https://www.youtube.com/watch?v=NsdUldtfgbU&t=55s |

| No | ETAPA | DESCRIPCIÓN | APOYO DIDACTIVO |
|-----|---|--|--|
| | | https://www.minsalud.gov.co/Ministerio/Institucional/Procesos%20y%20procedimientos/GIPS18.pdf | |
| 7.1 | Lineamientos de Limpieza y desinfección | El empresario/comerciante deberá construir e implementar un protocolo de limpieza y desinfección basado en la actividad económica principal que desarrolla y actividades secundaria según sea el caso y la frecuencia de realización de dichas tareas en los centros de trabajo, para lo anterior podrá apoyarse en las directrices que imparta para tal fin la secretaria de salud de su municipalidad, asesor ARL y responsable de SGSST del centro de trabajo, sino cuenta con acceso a los anteriores determine la aplicación de los parámetros mínimos de limpieza y desinfección establecidos para la manipulación de alimentos, higiene industrial o buenas practicas anteriormente implementadas con la novedad que estos deberán aumentar la frecuencia, garantizar la calidad de los insumos, delegar un único responsable de esta tarea y suministrar los adecuados EPP. Se deben definir cuáles serán las actividades de limpieza de desinfección a llevar a cabo antes, durante y después de la apertura del establecimiento comercial. | https://www.youtube.com/watch?v=x33jkiX18-8 |
| 7.2 | Lugares de limpieza y desinfección | El empresario/comerciante deberá disponer de un lugar específico para la realización de limpieza y desinfección, el cual se debe equipar con condiciones especiales o medidas que permitan aplicarla y garantizar su efectividad. Se recomienda como medida de precaución la creación, aplicación o diseño de afiches, carteleras, letreros o infografías que mantenga informados a los empleados sobre las actividades de limpieza y desinfección. Garantizar que el proceso de limpieza y desinfección se realce de manera segura y con los elementos necesarios. Las áreas como pisos y baños deberán ser lavados con un detergente común y desinfectados con hipoclorito de uso común para más información sobre la lista de desinfectantes efectivos sobre el covid-19 ver el siguiente link → https://espanol.epa.gov/espanol/lista-n-desinfectantes-para-usar-contrasars-cov-2 . Restrinja el uso de los baños para uso exclusivo de los empleados, de igual forma deberán ser limpiados y desinfectados al menos una vez al día y quienes los usen deberán: utilizar una toalla desechable o papel higiénico para la manipulación de manijas, encender o apagar la iluminación oprimiendo el interruptor, evitar entrar en contacto manual o toser sobre el inodoro. | https://www.youtube.com/watch?v=cANE5Rusep4 https://www.youtube.com/watch?v=hzmP22EwPII |
| 7.3 | Manipulación de insumos y productos | El empresario/comerciante deberá verificar que los proveedores de productos o insumos cumplan los protocolos de prevención de propagación del covid-19 establecidos como el control en el ingreso, cumplimiento del horario establecido, limpieza y | https://www.youtube.com/watch?v=KWEITLdAg https://www.youtube.com/watch?v=KWEITLdAg |

| No | ETAPA | DESCRIPCIÓN | APOYO DIDACTIVO |
|-----|----------------------------|---|---|
| | | desinfección en recepciones, almacenamientos y entregas, delegar personal exclusivo a las labores de recepción, almacenamiento y entrega, los lugares de almacenamiento deberán ser demarcados para mantener el distanciamiento social necesario y los productos rotulados para llevar un control de su origen y destino y poder determinar y aislar el foco de propagación. | .com/watch?v=9gOOTOpWXzg https://www.youtube.com/watch?v=9gOOTOpWXzg https://www.youtube.com/watch?v=zQ6PnjKRLig |
| 7.4 | Manejo de Residuos | El empresario/comerciante deberá recolectar los residuos generados en el lugar de trabajo, instalar bolsas o contenedores que tengan la capacidad de almacenar los residuos generados de forma separada, los guantes y tapabocas serán desechados arrojándolos en bolsas de color negro dobles que no deben ser abiertas, la recolección y almacenamiento de los residuos deberá ser permanente, al igual que la limpieza y desinfección de los lugares de almacenamiento, equipos utilizados, personas delegado para la tarea y los contenedores, para mayor información ver link → https://news.un.org/es/story/2020/04/1472202 | https://medioambiente.uexternado.edu.co/generacion-y-manejo-de-residuos-durante-la-pandemia-del-covid-19/ https://www.minambiente.gov.co/images/ Todo debe saber sobre residuos tiempo SARS-COV-2_COVID-19.pdf.pdf |
| 8. | Medición de la temperatura | El empresario/comerciante deberá no permitir el ingreso de personas con síntomas de gripe, no permitirá el acceso a empleados con cuadros de fiebre superiores a 38° o síntomas de gripe, independientemente del mecanismo utilizado para la medición de la temperatura deberá realizar proceso de limpieza y desinfección del dispositivo al terminar cada uso. | https://www.youtube.com/watch?v=byIsxJi9TCQ |
| 9. | Capacitación personal | El empresario/comerciante deberá informar a los empleados sobre las formas de transmisión del covid-19, enviar de manera virtual a los empleados con actividades para el cuidado de la salud mental apoyada en la ARL, también deberá fomentar los hábitos de vida saludable con los trabajadores, como la hidratación frecuente, pausas activas, rutinas de ejercicio en casa, la disminución del consumo de tabaco y alcohol como medida de prevención. El empresario/comerciante deberá definir el número máximo de empleados por turno cumpliendo siempre con las especificaciones técnicas anteriores para el distanciamiento social, capacitar en el cumplimiento de los protocolos para los traslados, especialmente los de uso de transporte público, suministrar información acerca de las medidas a tomar al salir de la vivienda y al regresar a la vivienda, capacitar al personal sobre las medida a tomar en caso de convivir con personas de alto riesgo contempladas en la resolución 666 del 24 de abril de 2020 numeral 4.6 | https://www.youtube.com/watch?v=IZHrXZdXu44 https://www.segurosura.com.co/covid-19/paginas/salud-mental/salud-mental.aspx https://www.youtube.com/watch?v=2vZxX8mAcMg&feature=youtu.be |

| No | ETAPA | DESCRIPCIÓN | APOYO DIDACTIVO |
|-----|---|---|---|
| 10. | Interacciones en de tiempos de alimentación | Si el empresario/comerciante dispone de instalaciones para el consumo de alimentos o permite el consumo en áreas dispuestas deberá: organizar los empleados por el menor grupo posible para realizar la consumo de alimentos de forma tal que permita mantener los lineamientos dispuestos del distanciamiento social, prohibir el consumo de alimentos en áreas de amplia circulación de personas o agrupaciones, realizar limpieza y desinfección antes de después de hacer uso de los espacios para alimentación, en caso de que el lugar de trabajo este equipado con utensilios de cocina como cucharas, platos u hornos microondas de uso colectivo estos deberán ser limpiados con alcohol glicerinado. Se recomienda instalar en los lugares de consumo de alimentos afiches, avisos o letreros que informen lavar las manos con agua, jabón y toallas desechables, retirar el tapabocas, lavar nuevamente las manos con agua y jabón, disponer las mesas con una distancia entre las mismas de 2 metros y colocar solamente el número de sillas que permita asegurar una distancia mínima entre los trabajadores de 2 metros a la hora de la alimentación y entre cada turno realizar los procesos de desinfección, al finalizar el consumo de alimentos es necesario realizar el lavado de manos con agua y jabón y utilizar un nuevo tapabocas para retomar las labores. | https://www.youtube.com/watch?v=7IFcXrwjrmQ https://www.youtube.com/watch?v=Y-SxPM-PtHs https://www.youtube.com/watch?v=TdzyRbuzkIc |
| 11. | Recomendaciones para desplazamientos desde y hacia lugares de trabajo | El empresario/comerciante deberá recomendar a los empleados para el desplazamiento hacia el trabajo: usar tapabocas y en la medida de lo posible guantes no estériles, nitrilo o caucho, incentivar el uso de otros medios de transporte como bicicleta y motocicleta, para los tramos cortos desplazarse a pie, y realizar la limpieza de los elementos como cascos, guantes, gafas, etc. | https://www.youtube.com/watch?v=-gIOegAwIsA https://www.youtube.com/watch?v=ch45k62X_Q8 |
| 12. | Control de plagas y roedores | El empresario/comerciante deberá aplicar el respectivo control de plagas e insectos para la eliminación de la probabilidad de proliferación del virus por este medio. | https://www.youtube.com/watch?v=x5HQCFfpjvk |
| 13. | Reporte en caso de presentarse síntomas del covid-19 | El empresario/comerciante deberá reportar de manera inmediata a las entidades locales o territoriales que tenga acceso por el medio que se le facilite los casos en los cuales tenga noción o evidencias concretas de la aparición de síntomas del covid-19, para su temprana intervención y evitar así su expansión. | https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/ED/VSP/coronavirus-telefonos.pdf |