



AXA COLPATRIA

**Guía para la implementación
del protocolo de bioseguridad
para la prevención y mitigación
del brote (SARS- CoV-2) COVID-19**

SECTOR ALIMENTOS Y BEBIDAS



En ARL AXA COLPATRIA seguimos comprometidos con la salud de los colombianos, es por esto que le recordamos que hemos dispuesto todos los canales de información para que usted y su equipo se mantengan informados sobre los protocolos de seguridad dentro de la contingencia actual.

Dentro de la siguiente guía encontrará todas las recomendaciones necesarias para el ingreso y salida de sus colaboradores, junto a la información completa para prevenir y mitigar el contagio masivo de COVID-19 en su empresa.

Recuerde que usted y su equipo cuentan con una **línea telefónica de apoyo psicosocial en Bogotá 432 24 73 y a nivel nacional 320 350 40 00**, que nos permitirá dar orientación, apoyo emocional e información de aspectos psicosociales, tanto a trabajadores como a empleadores durante la contingencia sanitaria por COVID-19, consulte haciendo.

[Clic aquí](#)



Recuerde que puede consultar más información en nuestra Plataforma de Asesoría Virtual AXA COLPATRIA, ingrese haciendo

[Clic aquí](#)



Contenido

1.OBJETIVO	4
2. ALCANCE	4
3. GENERALIDADES	5
4. DEFINICIONES	8
5. Generalidades del Sector Alimentos y Bebidas	10
6. Designación de funciones y responsabilidades	11
7. Recomendaciones generales para los sitios de trabajo	18
a. CUMPLIMIENTO NORMATIVO LOCAL	18
b. ASEGURAMIENTO DE LAS INSTALACIONES.....	19
7.2.1 Adaptación de las instalaciones:	19
7.2.2 Mantenimiento medidas de desinfección de los sitios de trabajo:.....	19
c. ASEGURAMIENTO DE LAS PERSONAS	21
7.3.1 Cuestionario condiciones de salud	22
7.3.2 Recomendaciones para los trabajadores enfermos.....	23
7.3.3 Higienización de las personas	24
7.3.4 Inducción de pre ingreso	25
7.3.7 Asegurar la distancia mínima entre personas	27
d. DESPLAZAMIENTOS AL TRABAJO	29
8. Durante la ejecución de actividades	32
a. INGRESO A LOS SITIOS DE TRABAJO.....	32
8.1.1 Asegurar uso de Elementos de Protección Personal - EPP	32
8.1.2 Manejo de equipos, utensilios y herramientas:	34
8.1.3 Medidas para la atención de visitantes y clientes.....	35
b. RETIRO DE LOS TRABAJADORES / FIN DEL TURNO DE TRABAJO	36
8.2.1 Disposición, desinfección o limpieza de los EPP y dotación, según aplique	36
8.2.2 Lavado de manos	36
8.2.3 Bitácora de seguimiento	37
8.2.4 Recomendaciones para el regreso a casa	37
9. Medidas específicas de prevención para sector alimentos y bebidas	38
10. Gestión de residuos	46
11. Manejo de casos sospechosos	47
12. Plan de emergencias médicas	49
13. Capacitaciones	50
14. REFERENCIAS	53



OBJETIVO

Orientar a las empresas y trabajadores del sector alimentos y bebidas, sobre las medidas de control, prevención y mitigación para reducir la exposición y contagio por infección respiratoria aguda por COVID-19.



ALCANCE

Aplica a nivel nacional, en todas las áreas de la empresa, trabajadores, contratistas, trabajadores independientes, visitantes y partes interesadas del sector alimentos y bebidas afiliados a la ARL AXA COLPATRIA.



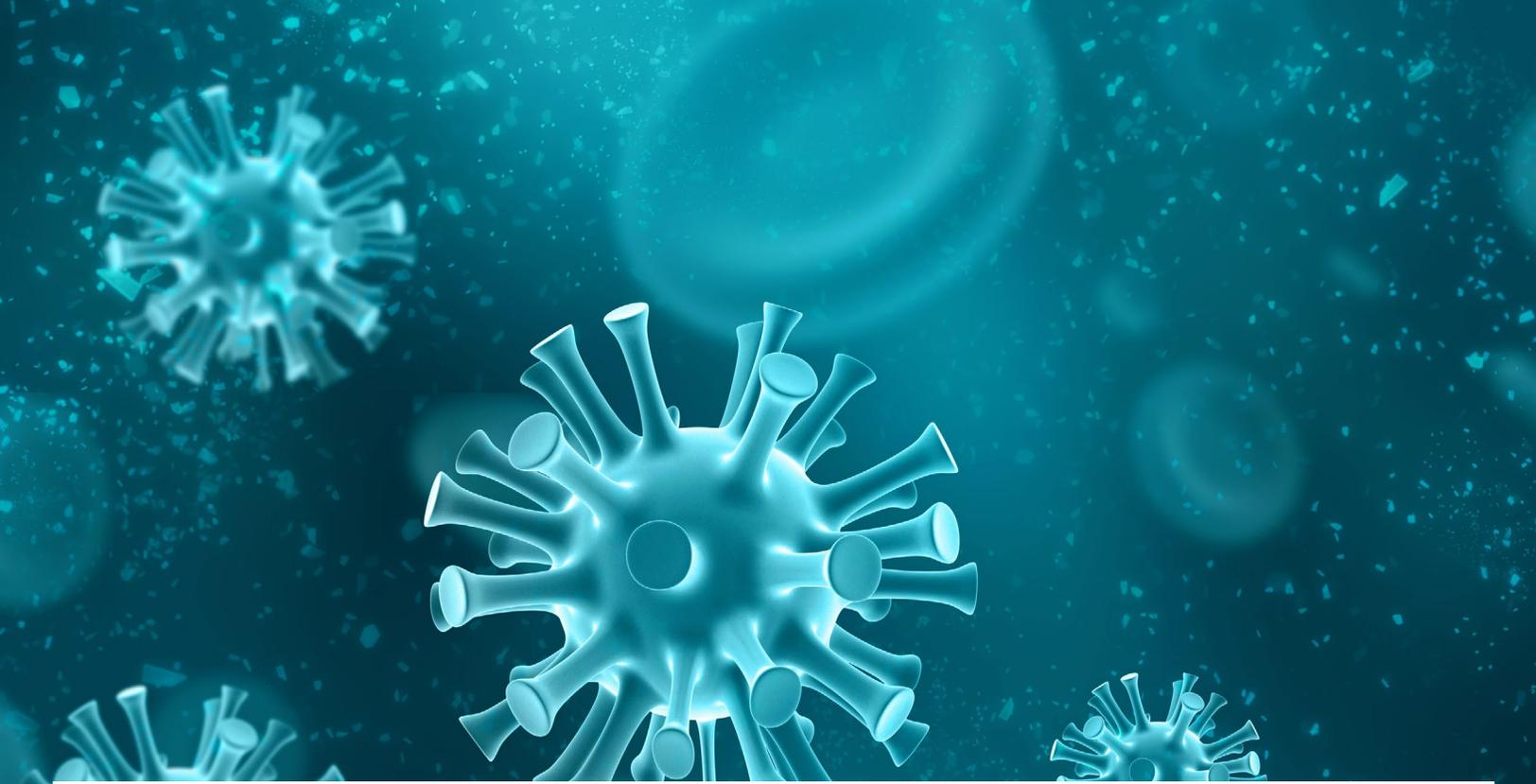
GENERALIDADES

Los coronavirus son una extensa familia de virus que pueden causar enfermedades tanto en animales como en humanos. En los humanos, se sabe que varios coronavirus causan infecciones respiratorias que pueden ir desde el resfriado común hasta enfermedades más graves como el Síndrome Respiratorio de Oriente Medio (MERS) y el Síndrome Respiratorio Agudo Severo (SRAS). El coronavirus que se ha descubierto más recientemente causa la enfermedad por coronavirus COVID-19 [1]. El 30 de enero de 2020 la Organización Mundial de la Salud (OMS) declaró la epidemia por el nuevo coronavirus COVID-19, posicionándolo como una emergencia de salud pública de preocupación internacional y el 11 de marzo de 2020 situó el contagio a grado de pandemia. Esto muestra la rapidez de propagación del virus y la importancia que se le debe dar en cada uno de nuestros entornos. Para más información, consulte la sección de noticias de nuestra Plataforma de Asesoría Virtual

[Clic aquí](#)



La enfermedad puede propagarse de persona a persona a través de microgotas procedentes de la nariz o la boca, que salen expulsadas cuando una persona infectada tose o exhala. Estas microgotas pueden caer sobre objetos y superficies que rodean al individuo, y permanecer allí desde horas a días, una persona sana que tiene contacto con estas superficies u objetos y luego se toca los ojos, nariz o boca, puede contraer el virus. También puede haber contagio si se inhalan las microgotas que haya esparcido una persona con COVID-19 al toser o exhalar. La OMS estima que el periodo de incubación del COVID-19 oscila entre 1 y 14 días[1]; en este periodo la persona puede propagar el virus.



De acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura - FAO [2], actualmente, no hay evidencia de que el virus responsable de la pandemia actual de COVID-19 sea portado por animales domésticos, productores de alimentos, como pollos, patos, otras aves de corral, cerdos, vacas, camellos, caballos, ovejas, cabras, conejos, cerdos o peces. Si bien los animales vivos pueden ser una fuente de patógenos, todos los tipos de alimentos pueden contaminarse potencialmente a través del contacto con equipos, superficies o ambientes contaminados. La limpieza adecuada y la prevención de la contaminación cruzada son fundamentales en el control de las enfermedades transmitidas por los alimentos. La aplicación de principios sólidos de saneamiento ambiental, higiene personal y prácticas establecidas de seguridad alimentaria reducirá la probabilidad de que los patógenos dañinos amenacen la seguridad del suministro de alimentos, independientemente de si estos provienen de la agricultura intensiva, los pequeños interesados o la vida silvestre.

El Ministerio de Salud y Protección Social y el Ministerio del Trabajo, a través de las Resoluciones 380 y 385 de 2020 y Circulares 0017 y 0018, emitieron una serie de medidas sanitarias, de higiene, prevención y de mitigación de riesgo de contagio del COVID-19. El 24 de abril de 2020 el Gobierno Nacional de Colombia expidió el Decreto 593, que aumenta de 35 a 41 las actividades económicas exceptuadas del Aislamiento Preventivo Obligatorio, posteriormente el Decreto 636 del 6 de mayo de 2020 aumentó este número de actividades a 46, significando la apertura gradual que va a afrontar el país y que debe hacerse bajo el aseguramiento de unos lineamientos y protocolos puntuales para dichos sectores, que permitan el control del contagio y propagación del virus. La cadena de producción de alimentos ha sido un sector al cual no le aplican algunas restricciones dentro de la contingencia, sin embargo sí ha debido aplicar, por ejemplo, el cierre de las áreas de atención al público directo como mesas y comedores.

Teniendo en cuenta el comportamiento de transmisión sostenida que se ha evidenciado en los diferentes países a nivel mundial, es crucial que los sectores económicos implementen protocolos de Bioseguridad en la continuación o reapertura de sus actividades productivas. Las empresas están llamadas a adaptar su actividad y entornos de trabajo, con el fin de mantener trabajadores sanos y ambientes libres de contagios por COVID-19.

En esta guía encontrará los lineamientos básicos para el **manejo seguro del sector económico de alimentos y bebidas**, sin embargo, es necesario que desde el área responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de su organización con ayuda de esta guía y demás adyacentes que se emitan por parte de los organismos de control, se realice una evaluación del riesgo de exposición de las personas, en cada una de las tareas que realicen y se implementen las medidas de control.

Basados en la Resolución 666 del 24 de abril de 2020 emitida por el Ministerios de Salud y Protección Social [3], la Resolución 675 del 24 de abril de 2020 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social[4], los lineamientos para el sector emitidos por el Ministerio de Salud[5] y el INVIMA[6] así como referentes internacionales como FAO, CDC y OMS, se recomienda implementar las siguientes acciones en los planes de contingencia y Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).

Las siguientes medidas las puede encontrar adicionalmente en la sección de noticias de nuestra plataforma de Asesoría Virtual AXA COLPATRIA, haciendo

[Clic aquí](#)





DEFINICIONES

Aislamiento: 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 obligatorio por orden de la autoridad sanitaria.

Alimentos: productos naturales o procesados aptos para el consumo humano, que proveen energía y sustancias nutritivas al cuerpo. En otras palabras, los alimentos son vehículos de los nutrientes. Cada alimento aporta distintas clases de nutrientes, pero ninguno puede por sí mismo suministrar todos los nutrientes necesarios; por esta razón es importante consumir alimentos de los distintos grupos para satisfacer las necesidades del cuerpo.

Bioseguridad: conjunto de medidas preventivas que tienen por objeto eliminar o minimizar el factor de riesgo biológico (COVID-19) que pueda llegar a afectar la salud, el medio ambiente o la vida de las personas, asegurando que el desarrollo o producto final de dichos protocolos no atenten contra la salud y seguridad de los trabajadores.

Buenas prácticas de manufactura: son los principios básicos y prácticas generales de

higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Contacto estrecho: contacto entre personas en un espacio de 2 metros o menos de distancia, en una habitación o en el área de atención de un caso de COVID-19 confirmado o probable, durante un tiempo mayor a 15 minutos, o contacto directo con secreciones de un caso probable o confirmado mientras el paciente es considerado infeccioso.

Código de etiqueta respiratoria: incluye cubrirse la nariz al toser o estornudar con el antebrazo o con un pañuelo de papel desechable, deshacerse de él inmediatamente tras usarlo y lavarse las manos con agua y jabón. Abstenerse de tocarse la boca, la nariz y los ojos

COVID-19: 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.

Contaminación cruzada: es la transferencia de agentes contaminantes de un alimento contaminado a otro que no lo está. El ejemplo más común es trozar un pollo crudo en una tabla de cocina y luego sin limpiarla cortar vegetales para preparar una ensalada. Lo mismo puede pasar con utensilios o nuestras propias manos sin lavar y desinfectar transfiriendo las bacterias.

Desinfección: es el proceso físico o químico por medio del cual se eliminan los microorganismos patógenos de objetos inertes.

Desinfectante: es un germicida que inactiva prácticamente todos los microorganismos patógenos reconocidos, pero no necesariamente todas las formas de vida microbiana, ejemplo esporas. Este término se aplica solo a objetos inanimados.

Distanciamiento físico: significa mantener un espacio entre las personas fuera de su casa. (los trabajadores deben permanecer al menos a 2 metros entre sí).

Equipos y elementos de protección personal y colectivo: medidas basadas en el uso de dispositivos, accesorios y vestimentas por parte de los trabajadores, con el fin de protegerlos contra posibles daños a su salud o a su integridad física derivados de la exposición a los peligros en el lugar de trabajo. El empleador deberá suministrar elementos y equipos de protección personal (EPP) que cumplan con las disposiciones legales vigentes.

Inocuidad de Alimentos: de acuerdo con lo establecido por el *Codex Alimentarius* es la garantía de que un alimento no causará daño al consumidor cuando el mismo sea preparado o ingerido de acuerdo con el uso a que se destine. Los alimentos son la fuente principal de exposición a agentes patógenos, tanto químicos como biológicos (virus, parásitos y bacterias), a los cuales nadie es inmune, ni en los países en desarrollo ni en los desarrollados. Cuando son contaminados en niveles inadmisibles de agentes patógenos y contaminantes químicos o con otras características peligrosas, conllevan riesgos sustanciales para la salud de los consumidores y representan grandes cargas económicas para las diversas comunidades y naciones. La temática de inocuidad es muy amplia, se refiere también a los contaminantes químicos presentes en los alimentos, alimentos producidos por los modernos medios biotecnológicos, evaluación de riesgos microbiológicos, y publicaciones y documentos.

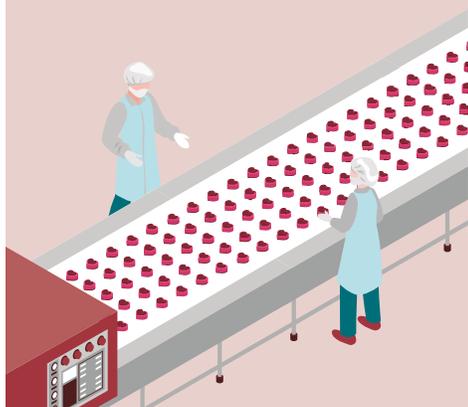
Protocolo de desinfección: la empresa establece un protocolo de limpieza y desinfección en el cual se determina la frecuencia y las áreas de intervención como, áreas de trabajo, equipos y utensilios de oficina, equipos y herramientas de trabajo, áreas comunes, área de comedor, unidades sanitarias (fijas o portátiles), área de locker, área de almacenamiento de equipos, herramientas y/o materiales, áreas administrativas, ascensores (si aplica), escaleras, áreas de descanso, EPP, entre otras.

Trabajo en casa o home office: a diferencia del teletrabajo, no es una modalidad contractual, ya que no implica una modificación del lugar de trabajo, y generalmente es manejado dentro de las empresas como un beneficio extralegal de bienestar social y ocasional.

Generalidades del Sector Alimentos y Bebidas

El sector de alimentos y bebidas incluye actividades de procesamiento y distribución de alimentos, dentro de las cuales se incluyen las siguientes para efectos de esta guía:

→ Procesamiento y manufactura de alimentos.



→ Distribución de alimentos en almacenes.



→ Restaurantes, servicios de comedor.



→ Centros de comercio minorista de alimentos.



→ Plazas de mercado y mercados móviles.



Nota: los lineamientos específicos del sector se encuentran en el numeral 9.

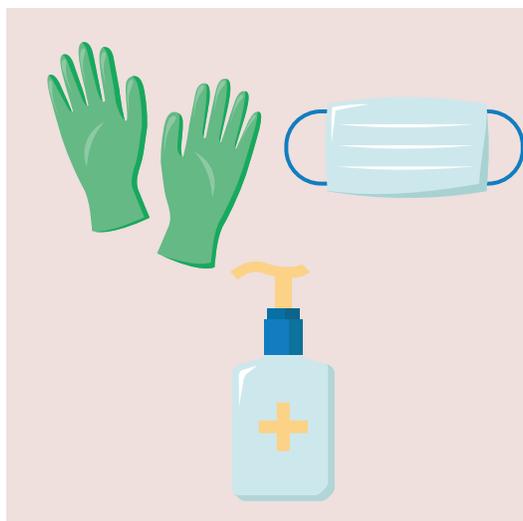
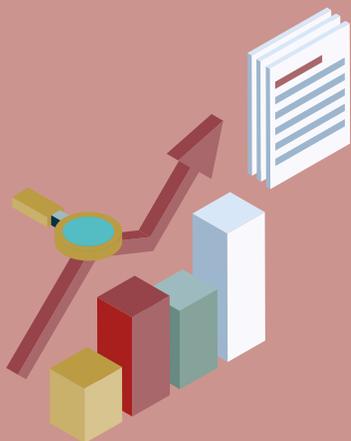
Designación de funciones y responsabilidades

Se deben delegar y designar las funciones y responsabilidades inherentes a la vigilancia del cumplimiento de los protocolos de bioseguridad y seguimiento a las condiciones de salud de los trabajadores, así como involucrar en la vigilancia a los mandos altos y medios de la organización que cuenten con niveles de autoridad y supervisión de trabajadores.

La asignación de funciones y responsabilidades no deben ir en contra de la protección de los trabajadores frente a otros peligros propios de las actividades, ni afectar las condiciones y medidas definidas para la seguridad alimentaria.

A continuación, relacionamos algunas funciones y responsabilidades a tener en cuenta:

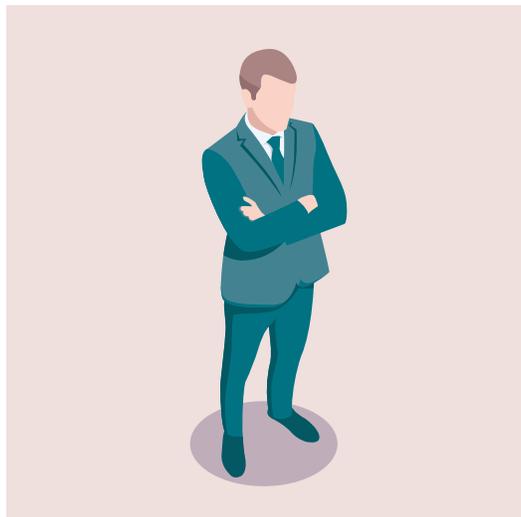
Empleador:



- Establecer canales de comunicación oportunos para la notificación de casos sospechosos de COVID-19, ante las autoridades de salud competentes (Secretaría de Salud Distrital, Departamental o Municipal).
- Suministrar información oportuna y veraz, permitiendo un trabajo articulado con las Secretarías Distritales, Departamentales y Municipales, reconociéndolas como una autoridad de Salud competente, y deberán permitir que se desarrollen los protocolos que establezcan estas autoridades en los centros de trabajo, ante casos sospechosos de COVID-19.
- Dar aplicación a los protocolos y lineamientos definidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, con relación a la preparación, respuesta y atención de casos de enfermedad por el COVID-19. Igualmente garantizar la difusión oportuna y permanente de boletines y comunicaciones oficiales que emita.

- Atender las orientaciones, recomendaciones y asesorías que realice la Administradoras de Riesgos Laborales - ARL respecto a la promoción y prevención para la preparación, respuesta y atención en casos de enfermedad por COVID-19.
- Suministrar los Elementos de Protección Personal según las recomendaciones específicas de conformidad con los lineamientos definidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, para la prevención del contagio.
- Garantizar a todos los trabajadores el suministro de elementos de limpieza tales como jabón, soluciones de limpieza, soluciones desinfectantes de acuerdo con las disposiciones para su uso, manejo y rotación dispuestos por la empresa.
- Reforzar las medidas de limpieza, prevención y autocuidado en los centros de trabajo.
- Capacitar a los trabajadores sobre las técnicas adecuadas del lavado de manos y promover esta actividad frecuentemente, además de suministrar a los trabajadores jabón u otras sustancias desinfectantes para el lavado de manos, al igual que toallas desechables para el secado de las mismas.
- Promover ante los trabajadores y contratistas, que tengan celulares inteligentes el uso de la aplicación CoronApp para registrar en ella su estado de salud.
- Establecer un canal de comunicación entre el empleador, EPS, ARL y trabajador para que este último informe cualquier sospecha de síntoma o contacto estrecho con personas confirmadas con COVID-19 y darle un tratamiento confidencial.

Alta dirección:



- Liderar la implementación del presente protocolo, en todos los niveles de la empresa.
- Participar en el diseño del cronograma de actividades.
- Definir planes y estrategias con base en los resultados del análisis de la información y de los resultados de las acciones establecidos en el presente protocolo.

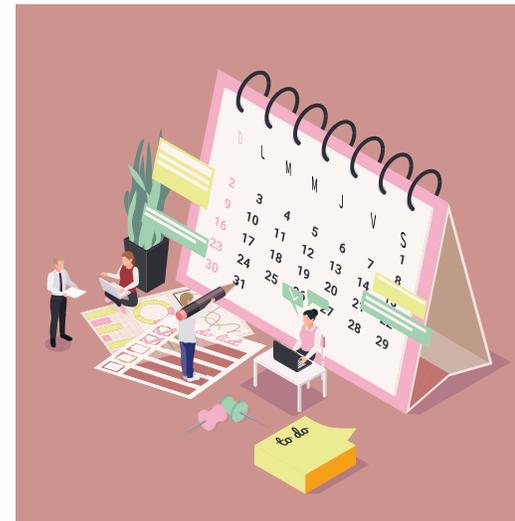
- Informar a las gerencias y directivos sobre el estado y desarrollo del protocolo de retorno laboral con el fin de garantizar su implementación.
- Definir y comunicar junto con el área de Recursos Humanos, las políticas laborales para el manejo de ausencias y de disposiciones labores para garantizar la productividad y los resultados que se acuerden con los clientes.
- Establecer un plan de trabajo para el retorno y continuidad laboral de los trabajadores con el área de Recursos Humanos, ajustado a las características y necesidades de la empresa.

Recursos humanos:

- Garantizar ajustes, diseño e implementación de medidas organizativas, disposición de los puestos de trabajo, la organización de la circulación de personas y la distribución de espacios en los centros de trabajo.
- Estructurar un plan de trabajo para el retorno laboral.
- Participar en el diseño del cronograma de actividades.



Área de Seguridad y Salud en el Trabajo:

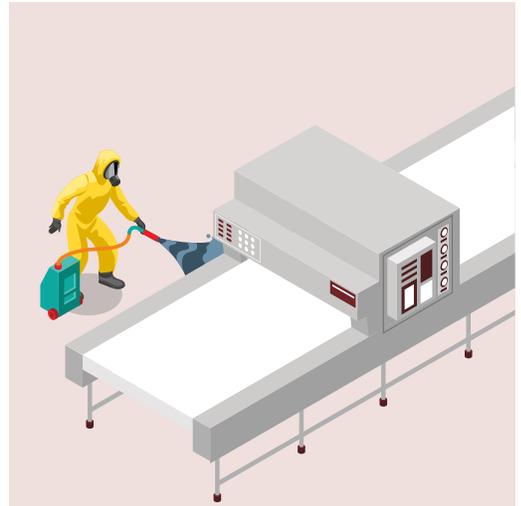


- Realizar la revisión periódica de la presente información, con el fin de actualizarla de acuerdo con los nuevos criterios y lineamientos que se generen por las autoridades de salud nacionales e internacionales.
- Implementar los protocolos y lineamientos definidos por el Ministerio de Salud y Protección Social y el Ministerio de Trabajo, en relación con la preparación, respuesta y atención de casos sospechosos y casos positivos de enfermedad por COVID-19.
- Definir los roles y responsabilidades de quienes tienen las tareas de implementar, ejecutar, vigilar y retroalimentar sobre los diferentes aspectos de gestión descritos en el presente protocolo.

- Definir el manejo de la información entre los diferentes niveles de la empresa y designar a quién debe contactar un trabajador si tiene síntomas o cree estar en riesgo de tener la enfermedad por haber estado en contacto con una persona positiva por COVID-19.
- Definir el protocolo de intervención para personas con síntomas y/o que hayan sido diagnosticadas con COVID-19, en concordancia con las recomendaciones del Ministerio de Salud y Protección Social.
- Participar en el diseño del cronograma de actividades.
- Definir las cantidades mensuales requeridas para tapabocas, gel antibacterial, desinfectantes, guantes de nitrilo, toallas desechables y jabón líquido entre otros elementos, además participará en los procesos de adquisición correspondientes.
- Promover el autocuidado de los trabajadores dependientes y contratistas en protocolos seguros, ambientes de trabajo seguro y hábitos saludables, atendiendo los lineamientos definidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, para la prevención del contagio por COVID-19.
- Informar en carteleras ubicadas en áreas de la edificación, los aspectos básicos relacionados con la forma en que se transmite el COVID-19 y la manera de prevenirlo, en un lenguaje claro y conciso; los signos y síntomas; la importancia del reporte de condiciones de salud e informar la forma de reportar la situación de salud, en caso de presentar algunos de estos signos, el código de etiqueta respiratoria y en general toda la información requerida para la prevención del contagio.
- Atender las orientaciones, recomendaciones y asesorías que realicen las Administradoras de Riesgos Laborales, ARL, respecto a la promoción y prevención para la preparación, respuesta y atención en casos de enfermedad por COVID-19.
- Disponer de los suministros de gel antibacterial en las áreas de descanso, administrativas, ingreso a ascensores (si aplica), y aquellas de alto tránsito al interior de la edificación.
- 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.
- Restringir a más de un trabajador en los vehículos operativos.
- Garantizar todas las medidas de ventilación, limpieza y desinfección del vehículo, así como las medidas personales para los trabajadores (tapabocas al ingreso del transporte para su uso constante en los trayectos), en caso de proveer un esquema de rutas (vehículos particulares colectivos) para el transporte de los trabajadores.
- Informar a los trabajadores 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.

Responsables de limpieza y desinfección de áreas y superficies

- Establecer jornadas de limpieza y desinfección periódicas de superficies, puestos de trabajo, elementos y equipos de trabajo en todas las áreas de la empresa.
- Establecer un plan de limpieza y desinfección al inicio y al finaliza la jornada laboral.
- Establecer reglas para permitir el distanciamiento entre trabajadores (2 metros) e incrementar las medidas de limpieza y desinfección en las áreas de descanso y de consumo de alimentos y bebidas.
- Disponer el suministro de alcohol glicerinado para que el trabajador se higienice las manos al momento de abordar labores, después de entrar al baño, antes de consumir alimentos y al finalizar las labores.



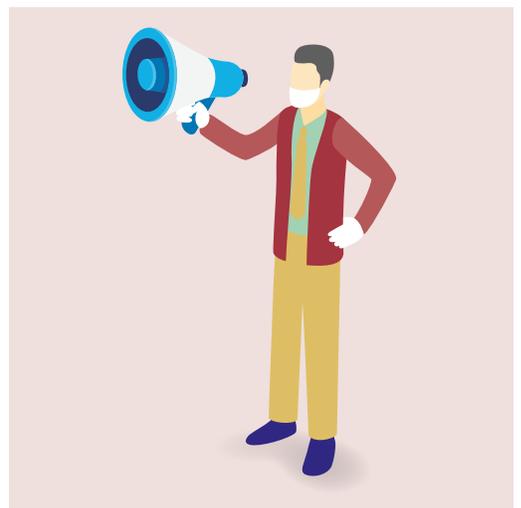
Administradora de Riesgos Laborales:

- Suministrar a los trabajadores y contratistas información clara y oportuna sobre las medidas preventivas de contención del COVID-19, incluyendo estrategias de información y educación permanente.
- Cumplir con todas las acciones según lo impartido por la Circular 017 expedida por el Ministerio del Trabajo el 24 de febrero de 2020.



Supervisores, jefes de área, directores y otros con trabajadores a cargo:

- Garantizar la limpieza y desinfección diaria de la dotación de trabajo (botas, cascos, guantes, protectores visuales y auditivos, overoles) los cuales deben cumplir con el protocolo de limpieza y desinfección antes y después de la labor. Si son llevados al lugar de residencia del trabajador este debe lavarlos de manera separada a la ropa de la familia.
- Al inicio de las actividades laborales, reforzar las instrucciones a través de boletines de seguridad usando los canales de comunicación de los que disponga la empresa o a través de charlas de seguridad. De igual forma, socializar los lineamientos, orientaciones y recomendaciones que generen el Ministerio de Salud y Protección Social y otros entes del estado.
- Designar a un trabajador como responsable de verificar las medidas de bioseguridad en el área.



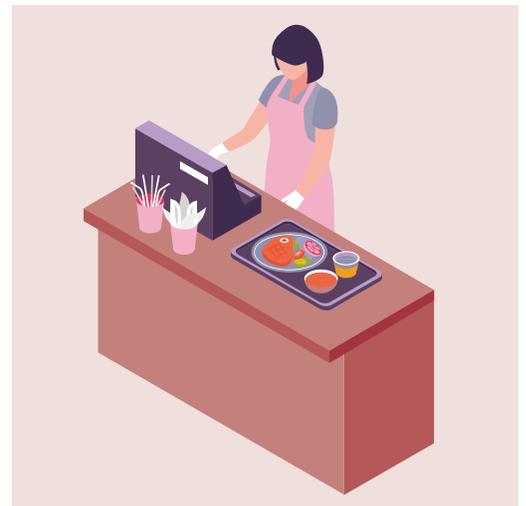
Trabajadores que reciben mercancías:

- Mantener el distanciamiento social de al menos 2 metros con los proveedores que hacen la entrega.
- Una vez recibidas las mercancías se debe realizar limpieza y desinfección de empaque y embalajes. Los alimentos deberán ser desinfectados con sustancias adecuadas para el contacto con estos.
- Realizar lavado de manos posterior a la manipulación de mercancías.
- Cumplir con las medidas de prevención adoptadas en los centros de trabajo por el trabajador o contratante, incluido el uso correcto los Elementos de Protección Personal (EPP) cuidar su salud (autocuidado) y suministrar información clara, veraz y completa de su estado de salud.
- Participar en las capacitaciones programadas por la empresa o por la Administradora de Riesgos Laborales.
- En caso que el trabajador resulte positivo para COVID-19, tiene la responsabilidad de seguir estrictamente las recomendaciones médicas, las medidas de aislamientos y los protocolos establecidos por la autoridad sanitaria y por la Entidad Prestadora de Salud.



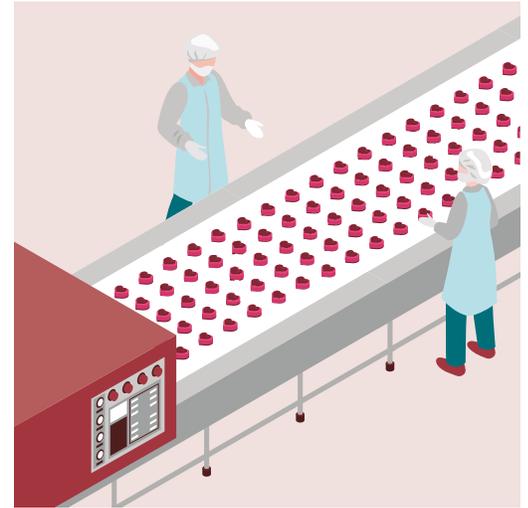
Trabajadores que se encuentran en cajas o áreas de atención directa a clientes:

- Hacer uso de ventanillas u otros dispositivos disponibles para garantizar el distanciamiento social.
- Cuando se atiende a clientes se debe hacer uso permanente de protección respiratoria.
- Realizar lavado de manos al menos cada 3 horas.
- Cumplir con las medidas de prevención adoptadas en los centros de trabajo por el trabajador o contratante, incluido el uso correcto de los Elementos de Protección Personal (EPP) cuidar su salud (autocuidado) y suministrar información clara, veraz y completa de su estado de salud.
- Participar en las capacitaciones programadas por la empresa o por la Administradora de Riesgos Laborales.
- En caso de que el trabajador resulte positivo para COVID-19, tiene la responsabilidad de seguir estrictamente las recomendaciones médicas, las medidas de aislamiento y los protocolos establecidos por la autoridad sanitaria y por la Entidad Prestadora de Salud.



Trabajadores que se encuentran en áreas de procesamiento de alimentos:

- Al manipular alimentos se deben garantizar todas las medidas de inocuidad alimentaria.
- Cumplir el distanciamiento social de al menos dos metros.
- Evitar compartir herramientas, utensilios, recipientes u otros elementos con otros trabajadores que no pertenezcan al área de procesamiento.
- Cumplir con las medidas de prevención adoptadas en los centros de trabajo por el trabajador o contratante, incluido el uso correcto de EPP, cuidar su salud (autocuidado) y suministrar información clara, veraz y completa de su estado de salud.
- Participar en las capacitaciones programadas por la empresa o por la Administradora de Riesgos Laborales.
- En caso que el trabajador resulte positivo para COVID-19, tiene la responsabilidad de seguir estrictamente las recomendaciones médicas, las medidas de aislamientos y los protocolos establecidos por la autoridad sanitaria y por la entidad prestadora de salud.





Recomendaciones generales para los sitios de trabajo

a. CUMPLIMIENTO NORMATIVO LOCAL

Su empresa debe estar atenta a las directrices que se emitan por parte de la autoridad competente a nivel nacional, regional o local, para así dar cumplimiento a los procedimientos de autorización que se deban expedir para el retorno a las actividades.

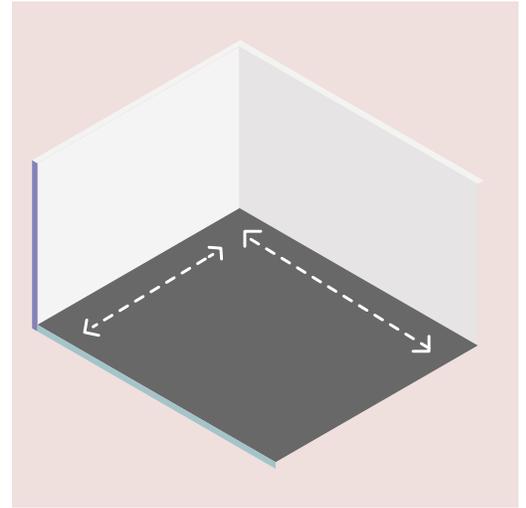
Es importante que para adoptar buenas prácticas en el control del contagio por COVID-19 la empresa verifique las normas que expida el gobierno nacional, así como otras entidades de referencia, tales como:

- **INVIMA** <https://www.invima.gov.co>
- **Ministerio de Salud y Protección Social** <https://www.minsalud.gov.co/>
- **Ministerio del Trabajo** <https://www.mintrabajo.gov.co/>
- **FAO** <http://www.fao.org/home/es/>
- **OMS** <https://www.who.int/es>
- **OPS** <https://www.paho.org/es>
- **FDA** <https://www.fda.gov>
- **CDC** <https://www.cdc.gov>

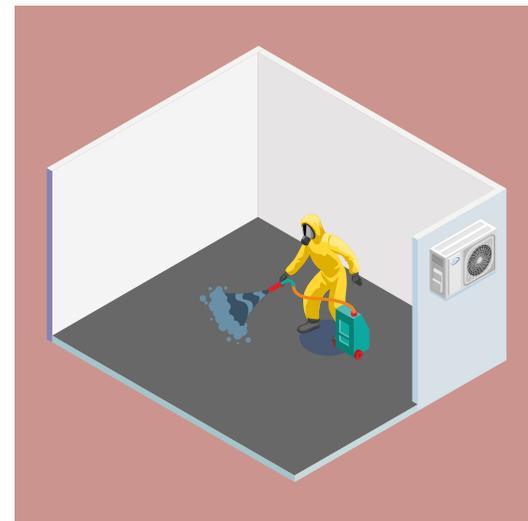
b. ASEGURAMIENTO DE LAS INSTALACIONES

7.2.1 Adaptación de las instalaciones:

- Implementar demarcación de los lugares y espacios de trabajo para asegurar el distanciamiento social.
- Implementar módulos, ventanillas o mamparas para distancias a los trabajadores de los visitantes, clientes, proveedores y demás.
- Si se tiene atención al público, se deberán destinar espacios para hacer fila, demarcando el distanciamiento entre personas.
- Señalizar las áreas limpias y áreas sucias, así como el acceso a los baños, información relativa al distanciamiento social, y en general información sobre las medidas de bioseguridad requeridas en el lugar de trabajo.



7.2.2 Mantenimiento medidas de desinfección de los sitios de trabajo:



Se deben mantener medidas periódicas de desinfección de las áreas y superficies de trabajo, incluidas mesas de trabajo, equipos y herramientas. La periodicidad de la desinfección dependerá del nivel de riesgo y dinamización de las actividades, resultado de la evaluación de riesgo realizada por el área responsable de seguridad y salud en el trabajo, pero debe garantizarse por lo menos de forma **diaria, mínimo 3 veces al día**, haciendo hincapié en aquellas de contacto frecuente como perillas de las puertas, barandas, botones, entre otros.

Se debe asegurar el cumplimiento de protocolos por parte del personal trabajador que realice las tareas de limpieza.

La selección de productos desinfectantes, así como la programación de las actividades de desinfección y limpieza deberán considerar aspectos relacionados con la inocuidad alimentaria y evitando la contaminación cruzada, los productos químicos de limpieza y desinfección deberán ser seleccionados considerando los potenciales efectos sobre la salud de los trabajadores expuestos y sus características fisicoquímicas que puedan afectar los equipos, materiales y herramientas, por ejemplo, evitar productos corrosivos.

Durante la actividad de limpieza y desinfección se deben utilizar EPP para la preparación de soluciones y manipulación de los productos de acuerdo con la ficha de datos de seguridad de los productos que se utilicen. Para proceder con la desinfección de áreas se debe tener en cuenta lo siguiente [7]:

- Limpieza previa de las superficies.
- Usar estrictamente la concentración recomendada por el fabricante o proveedor del producto.
- Leer siempre la etiqueta del producto.
- Se pueden usar atomizadores con pistola para aplicar en las superficies y luego limpiar con paños que generen mínimo aerosol, también se puede aplicar directamente al paño y luego a la superficie.
- Enjuague de las superficies después de ser tratadas con el desinfectante.
- El recipiente no debe haber contenido ningún tipo de sustancia química o de consumo humano.
- El tiempo de vida útil debe ser establecido por la organización, desechar y cambiar en caso de deterioro del envase.
- Para el desecho de estos envases se debe tener en cuenta lo establecido en la normatividad vigente de residuos peligrosos.
- Verificar las propiedades de los productos ya que algunos se inactivan por la luz, el calor y por materia orgánica luego de doce horas de preparado.
- Evitar salpicaduras o derrames.

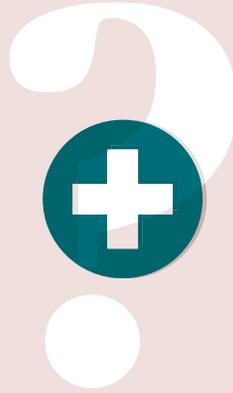
Los siguientes son algunos productos utilizados para la desinfección de áreas:

- Amonio cuaternario: tiempo de acción 1-5 minutos, se utiliza a concentraciones de 0,4% a 1,6% para la desinfección de superficies como suelos y paredes.
- Hipoclorito de sodio: tiempo de acción 10 minutos para acción desinfectante, debe tenerse

en cuenta que se requiere lavado previo y enjuague posterior de la superficie. Las soluciones de hipoclorito de sodio (NaClO) al 2% y al 5%.

- Peróxido de hidrógeno: tiempo de acción sin efecto residual, el efecto de peróxido de hidrógeno en solución es bastante corto, por lo que no se aconseja el empleo único de agua oxigenada como antiséptico. Es el más utilizado en el mercado en formulaciones del 5% al 20%.

c. ASEGURAMIENTO DE LAS PERSONAS



Se debe evaluar en estos casos la posibilidad de trabajo desde casa o en caso de no ser posible esta alternativa, asegurar la existencia de unas condiciones que permitan realizar el trabajo y tener los desplazamientos desde y hacia el sitio de residencia de la persona, sin elevar el riesgo propio de la condición de salud de la persona trabajadora. Esa evaluación es la única actividad técnica que podrá servir de base para tomar las decisiones técnico-preventivas adaptadas a cada caso.

Algunas recomendaciones generales para la vigilancia de la salud de los trabajadores son[3]:

- Consolidar y mantener actualizada una base de datos completa con los trabajadores y demás personal que preste los servicios en la empresa. Teniendo en cuenta las reservas de información.
- Difundir a los trabajadores la información sobre generalidades y directrices impartidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, en relación con los síntomas de alarma, lineamientos y protocolos para la preparación y respuesta ante la presencia del COVID-19 en el territorio nacional.
- Se debe desarrollar un proceso diario de monitoreo de estado de salud y temperatura del personal. En lo posible, utilizando termómetro láser o digital (al cual se le debe realizar la limpieza y desinfección después de cada uso), realizando la toma al ingreso y salida del turno por trabajador, con el debido registro nominal en formato establecido por la empresa.

- El personal que trabaja en casa o en modalidad remota, deberán reportar su estado de salud y toma de temperatura, mediante correo electrónico o vía telefónica a su jefe inmediato o área de seguridad y salud en el trabajo según estructura orgánica de la empresa.

Consulte el video [Medidas preventivas en contra del coronavirus \(COVID-19\) para trabajadores](#), publicado en nuestra plataforma Asesoría Virtual, haciendo

[Clic aquí](#)



7.3.1 Cuestionario condiciones de salud

Dado que los trabajadores del sector de alimentos y bebidas aún deben asistir presencialmente a sus lugares de trabajo, las empresas deben establecer un procedimiento para evaluar sus condiciones de salud previo al ingreso al sitio de trabajo. Se recomienda implementar cuestionarios que permitan conocer si la persona presenta cualquier sintomatología (tos, fiebre superior a 37.5°C, dificultad al respirar, etc.) que pudiera estar asociada con la COVID-19, si ha estado en contacto estrecho o compartido espacio sin guardar la distancia interpersonal, con una persona con diagnóstico confirmado de COVID-19, entre otros.



Dentro de la programación de retorno de personas a los centros de trabajo, también se debe evaluar la vulnerabilidad individual, identificando las personas que tienen más de 60 años, mujeres en estado de embarazo o personas que padezcan antecedentes médicos como: como hipertensión arterial, problemas cardiacos o pulmonares, diabetes o cáncer, o cualquier pre-existencia médica que le genere vulnerabilidad o susceptibilidad mayor frente al agente causal; **estas personas no deberían acudir al centro de trabajo por el riesgo que representa para su salud la exposición a este virus.**



7.3.2 Recomendaciones para los trabajadores enfermos



Las personas que contesten afirmativamente al cuestionario de condiciones de salud no deberán acudir a su puesto de trabajo, incluso en ausencia de síntomas, por un espacio de al menos 14 días. Basado en las recomendaciones de los Centros para el Control de Enfermedades de los Estados Unidos (CDC) [8] se han definido algunos lineamientos básicos para el manejo de los casos de COVID-19 en el hogar:

- No salga de su casa, excepto para buscar atención médica.
- No visite áreas públicas.
- Descanse y manténgase hidratado.
- Llame antes de recibir atención médica. Asegúrese de obtener atención médica si tiene problemas para respirar o tiene algún signo de advertencia de emergencia, o si considera que se trata de una emergencia.
- Evite el transporte público, los vehículos compartidos y los taxis.
- En la medida de lo posible, permanezca en una determinada habitación y alejado de otras personas y mascotas en su casa. Debería usar otro baño, si es posible. Si necesita estar con otras personas o animales dentro o fuera de su casa, use un tapabocas o mascarilla.
- Cumpla el código de etiqueta respiratoria. Cúbrase la boca y la nariz con un pañuelo desechable al toser o estornudar. Bote los pañuelos desechables usados inmediatamente.
- Lave las manos con frecuencia con agua y jabón por al menos 20 segundos. Esto es de suma importancia luego de sonarse la nariz, toser o estornudar, después de ir al baño, y antes de comer o preparar comidas.

7.3.3 Higienización de las personas



Es importante que las personas que ingresan al sitio de trabajo realicen las actividades de higienización, como:

- ➔ Limpieza o cambio de calzado, teniendo especial cuidado con la ubicación y manejo que haya usado en el desplazamiento para evitar contaminación de las áreas y superficies.
- ➔ Lavado de manos: la higiene de manos es la medida principal de prevención y control de la infección. Todas las personas, trabajadores, visitantes y demás, deben hacer lavado de manos al ingreso a la instalación.
- ➔ Disponer del suministro de gel antibacterial y productos de desinfección (mínimo 60% base alcohol), en todas las áreas donde haya personal.

Consulte el [Protocolo de lavado de manos](#) en nuestra Plataforma de Asesoría Virtual, haciendo

Clic aquí



7.3.4 Inducción de pre ingreso

Todos los trabajadores, en especial aquellos que deben volver a las instalaciones de la empresa luego de un periodo de estar fuera, deberán recibir una inducción sobre las medidas de seguridad y salud en el trabajo definidas para la prevención del contagio.

Es importante que no se hagan reuniones masivas para la inducción, la empresa puede acoger mecanismos de comunicación tecnológicos o virtuales y mantener la divulgación de estas medidas a través de la publicación de protocolos en carteleras, señalización de áreas, uso de medios tecnológicos para la divulgación como correo electrónico, redes sociales, mensajes por alto parlantes, protectores de pantallas en computadores, aplicaciones digitales, entre otros y la divulgación de las instrucciones y recomendaciones de control previo al ingreso diario, respetando las medidas de distancia social y de no aglomeración de personas.

Dentro de la información a ofrecer en la inducción, se deben mantener procesos permanentes de socialización y sensibilización, que cubran entre otros, los siguientes temas:

Contenido general:

- Conductas seguras al toser o estornudar (higiene respiratoria), indicando que la persona debe cubrir la nariz o la boca con el antebrazo o con un pañuelo de papel desechable, y deshacerse de él inmediatamente, depositándolo en los medios dispuestos para ello y lavarse las manos de forma inmediata.
- Evitar tocarse ojos, nariz o boca.
- Mantener distanciamiento social de 2 metros.
- No saludar de mano y en general evitar cualquier contacto físico con las demás personas.
- Evitar consumir alimentos en los medios de transporte de pasajeros y en los sitios de trabajo diferentes al área de comedor designada.
- Evitar la entrega de documentos de una mano a otra.
- Uso adecuado de los Elementos de Protección Personal (EPP)
- Protocolo para la higiene de manos.
- La obligación de los trabajadores de reportar condiciones de salud.

Contenido específico:

- Inocuidad alimentaria.
- Buenas prácticas de manufactura.
- Procedimiento seguro para el despacho y entrega de domicilios.
- Atención de usuarios en épocas de pandemia.

Es importante resaltar la importancia de ir adaptando la información y la formación en función de las medidas que vayan actualizando los organismos de control a nivel nacional, para lo cual se requiere un seguimiento continuo de las mismas por parte del área encargada de Seguridad y Salud en el Trabajo de cada empresa.

Consulte el video [Medidas preventivas en contra del coronavirus \(COVID-19\) para empleadores](#), publicado en nuestra plataforma Asesoría Virtual, haciendo

Clic aquí



Lavado de manos mínimo cada 2 horas:

- Garantizar la disponibilidad de elementos de aseo como lo es jabón antibacterial en dispensador, toallas preferiblemente desechables, agua y dispositivos suficientes para el lavado de manos de acuerdo con el número de personas. Se recomienda el uso de dispositivos para evitar el uso de las manos para activar la dispensación de jabón y agua.
- Se deben publicar imágenes ilustrativas en las instalaciones de la empresa.

Consulte el [Protocolo de lavado de manos](#) en nuestra Plataforma de Asesoría Virtual, haciendo

Clic aquí



Código de etiqueta respiratoria:

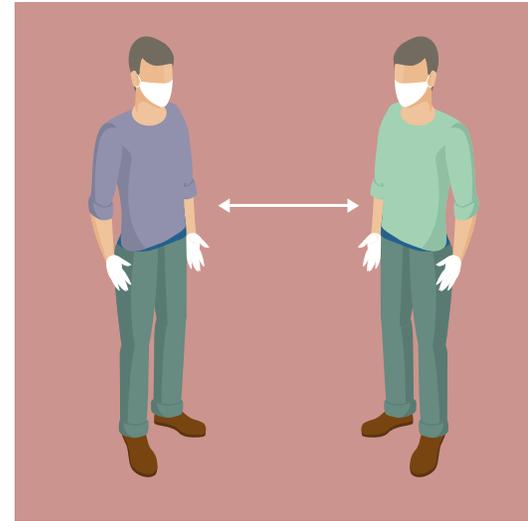
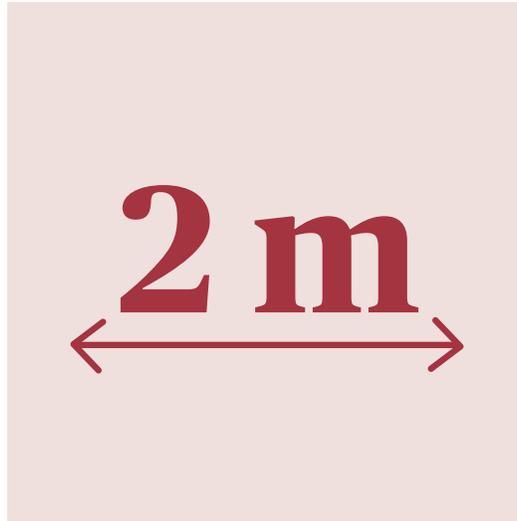
- Incluye cubrirse la nariz al toser o estornudar con el antebrazo o con un pañuelo de papel desechable y deshacerse de él inmediatamente tras usarlo y lavarse las manos con agua y jabón. Abstenerse de tocarse la boca, la nariz y los ojos.
- Se debe publicar imágenes ilustrativas en las instalaciones de la empresa.

Consulte el [Código de etiqueta respiratoria](#) publicado en nuestra Plataforma de Asesoría Virtual, haciendo

Clic aquí



7.3.7 Asegurar la distancia mínima entre personas



Se debe asegurar en los lugares de trabajo una distancia mínima de 2 metros entre las personas, esto incluye la entrada y salida al lugar de trabajo y la permanencia en el mismo. Dentro de la planificación de este criterio, se deberá tener en cuenta entre otros los siguientes aspectos [3], [4]:

- Los trabajadores deben permanecer al menos a 2 metros de distancia de otras personas y entre los puestos de trabajo evitando contacto directo.
- Verificar la distancia entre cada puesto de trabajo y evaluar la necesidad de hacer una redistribución de áreas o inhabilitar puestos de trabajo.
- Es útil demarcar las zonas de trabajo de forma que sea fácilmente identificable las distancias mínimas de seguridad.
- Reducir la capacidad de producción, optar por turnos de trabajo escalonados, redistribuir tareas o vincular solo a un porcentaje de los trabajadores, de forma que la cantidad de personas dentro del sitio de trabajo y en el momento de ingreso y salida, permita el cumplimiento de la distancia mínima requerida. La empresa tendrá la posibilidad de adoptar medidas de flexibilización laboral, tales como el trabajo por horas, durante el despliegue progresivo de la economía. (Hasta 24 horas semanales durante abril, mayo y junio, por turnos de trabajo), lo cual deberá pactarse con los trabajadores.
- No se deben permitir reuniones en grupos en los que no pueda garantizar la distancia mínima de 2 metros entre cada persona.
- Aproveche las ayudas tecnológicas con el fin de evitar aglomeraciones y evite el intercambio físico de documentos de trabajo.
- En los lugares que se requiera realizar filas (como entradas, comedores, vestidores), señalar las distancias mínimas de dos metros entre una persona y otra.
- Disponer de los elementos de protección personal y de higiene requeridos para las personas.

Para el caso de visitantes, clientes, proveedores u otros grupos de interés que requieran ingresar a las instalaciones, se deberán tener en cuenta las siguientes consideraciones:

- El aforo máximo debe permitir el cumplimiento de la distancia mínima de 2 metros entre personas, por lo cual se debe implementar mecanismos de control de acceso en las entradas de las instalaciones e implementar las medidas de control necesarias para asegurar que los visitantes respeten esta distancia entre personas.
- Todos los usuarios, visitantes o clientes, incluido el que espera en el exterior del establecimiento, debe guardar rigurosamente la distancia de seguridad.
- Se debe informar claramente a los visitantes sobre las directrices corporativas y sobre su obligación de su cumplimiento.
- Los visitantes o clientes deberán cumplir las mismas medidas de ingreso de los trabajadores directos.

7.3.8 Trabajo en casa

- Es importante que en la medida de lo posible se mantenga el trabajo desde casa, de forma que se minimice la cantidad de personas expuestas y se aumente el espacio disponible por persona, para esto se debe considerar:
- Identificar los cargos y tareas que se puedan realizar desde casa, hay trabajadores que pueden realizar trabajo parcial en casa y en las instalaciones.
- Dar las indicaciones a los trabajadores para realizar el trabajo en casa de una manera segura.
- Mantener registro de los trabajadores que están en casa y en las instalaciones.
- Para los trabajadores que estarán permanentemente trabajando en casa se deberá hacer seguimiento a sus condiciones de salud.
- La empresa debe garantizar la capacitación continua a través de herramientas tecnológicas disponibles.
- Utilizar canales virtuales para mantener informado a los trabajadores.

Consulte las recomendaciones para trabajo en casa publicado en nuestra plataforma Asesoría Virtual, haciendo

[Clic aquí](#)



d. DESPLAZAMIENTOS AL TRABAJO

Los trabajadores del sector alimentos y bebidas que deben acudir a las instalaciones de la empresa pueden optar por diferentes medios de transporte, se recomienda a los empleadores promover medidas como las descritas a continuación[3]:

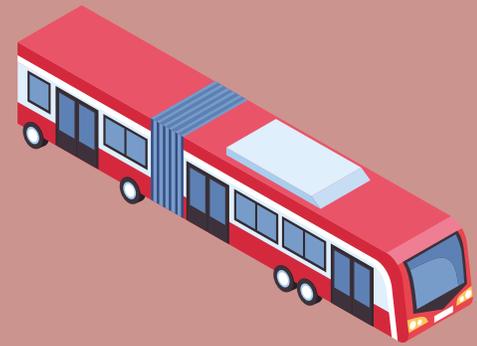
- Identificar el medio de transporte a utilizar para los desplazamientos, del lugar de residencia de los trabajadores hacia el lugar de trabajo y viceversa.
- Capacitar en el cumplimiento de los protocolos para los traslados, especialmente los de uso de transporte público, establecidos por las autoridades competentes.
- Independiente del método de transporte que se utilice, la persona debe usar mascarillas o tapabocas.
- Se debe optar por la opción de transporte que garantice la distancia interpersonal superior a 1 metro.

Transporte suministrado por la empresa

- Se debe asegurar las medidas de limpieza del vehículo, evitando que viaje más de una persona por cada fila de asientos, manteniendo la mayor distancia posible entre los ocupantes.
- Disponer de geles desinfectantes (en concentración mayor al 60%) para que el trabajador se higienice las manos al momento de abordar.
- Se debe evitar el uso de calefacción/aire acondicionado que circulen aire.
- Se recomienda guardar una silla de distancia entre trabajador y trabajador.



Transporte propio del trabajador



- ➔ Si el desplazamiento es **caminando**, la persona debe guardar la distancia interpersonal cuando vaya caminando por la calle y en todo momento hacer uso de tapabocas (mascarilla facial).
- ➔ Si el desplazamiento es en **bicicleta**, la persona debe portar los Elementos de Protección Personal (EPP) correspondientes como: casco, guantes, protector respiratorio y gafas; también procurar mantener una distancia con respecto a otros biciusuarios que puedan ir delante por lo menos 2 a 5 metros. En caso de que una persona que vaya adelante tosa o estornude, es probable que las microgotas caigan sobre su rostro, por eso la importancia de la distancia y del uso de elementos de protección personal. Antes y después de su uso se debe hacer limpieza y desinfección de las áreas de contacto directo con las manos.
- ➔ Si el desplazamiento es en **motocicleta**, la persona debe portar los Elementos de Protección Personal (EPP) correspondientes como: casco con la visera abajo y guantes, también es recomendable el uso de protección respiratoria manteniendo los protocolos de limpieza y desinfección para el vehículo. Solo podrá transportarse una persona por motocicleta. Se debe higienizar área facial interna del casco antes y después de cada uso, así como las áreas de la moto de contacto directo con las manos.
- ➔ Si usa **vehículo particular**, restringir el número de pasajeros para desplazamientos en vehículos pequeños, si fuere del caso organizando turnos de trabajo, y teniendo en cuenta la distancia mínima entre los mismos (en lo posible tres usuarios en vehículo, incluyendo el conductor). Se debe mantener la desinfección integral del vehículo (volante, manijas, sillas, botones, comandos). Evite el uso del aire acondicionado, haciendo uso de ventilación natural.

Transporte público

- Si la persona se moviliza en taxi, deben viajar máximo tres usuarios en vehículo (incluyendo el conductor) manteniendo la mayor distancia posible entre los ocupantes y solicitar el servicio de forma telefónica o por las plataformas virtuales destinadas para este fin.
- Para los viajes en buses de transporte público se debe usar mascarillas o tapabocas y guardar la distancia interpersonal mínima de un metro desde el momento de espera del transporte y durante el ingreso, permanencia y descenso del bus.

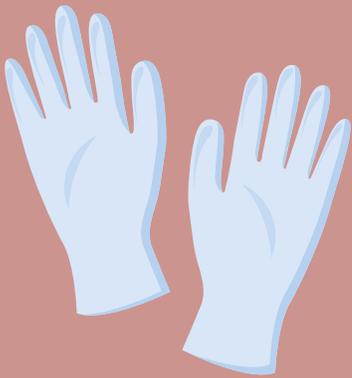


Durante la ejecución de actividades

a. INGRESO A LOS SITIOS DE TRABAJO

Diariamente cada trabajador antes de ingresar a la empresa aplicará las medidas de aseguramiento de las personas de acuerdo a lo descrito en el número 7.3.1.

8.1.1 Asegurar uso de Elementos de Protección Personal - EPP



El sector de alimentos y bebidas se caracteriza por tener que garantizar la seguridad de los alimentos, evitando que estén contaminados o que se presente contaminación cruzada entre ellos debido a malas prácticas en el proceso.

Para la situación de pandemia actual se debe armonizar entre el uso de los **elementos de protección de inocuidad alimentaria**, los de protección de los trabajadores de acuerdo con los peligros de proceso y los elementos para la prevenir el contagio. Se deberá asegurar el uso de mascarillas o tapabocas de todo el personal incluido personal visitante.

Algunas recomendaciones generales frente a los elementos de protección personal se describen a continuación[3], [4]:

- Se debe utilizar ropa de trabajo dentro de las empresas y fábricas. Al ingresar al trabajo y previo a la salida se debe realizar un recambio de ropa de trabajo a ropa de uso exterior.
- Se debe entregar los EPP y garantizar su disponibilidad y recambio.
- De forma general, la recomendación es utilizar EPP desechables, o elementos que puedan desinfectarse después del uso, siguiendo las recomendaciones del fabricante.

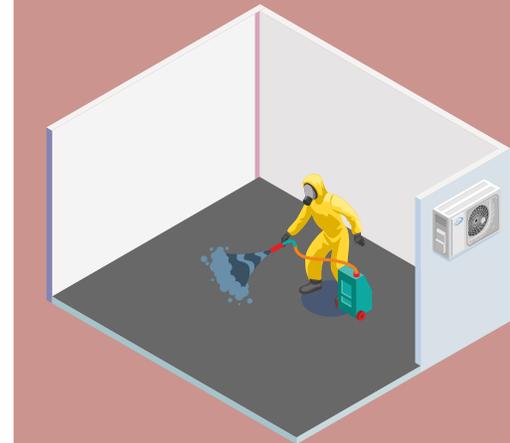
- La correcta colocación los EPP es fundamental para evitar posibles vías de entrada del agente biológico; igualmente importante es la retirada de los mismos para evitar el contacto con zonas contaminadas y/o dispersión del agente infeccioso, por lo que es indispensable el correcto entrenamiento a los trabajadores.
- Toda protección respiratoria de trabajadores expuestos en forma directa a un peligro químico o biológico que deba garantizar el sello completo contra la cara, deberán hacer pruebas de ajuste y asegurarse que no se tenga vello facial para asegurar la eficiencia del elemento.
- Después del uso, debe asumirse que los EPP y cualquier elemento de protección empleado puede estar contaminado y convertirse en nuevo foco de riesgo. Por lo tanto, un procedimiento inapropiado al momento de quitarse el elemento puede provocar la exposición del usuario. Por lo que debe implementarse una secuencia detallada y predefinida de colocación y retiro de todos los equipos y dar entrenamiento a los trabajadores, haciendo seguimiento del cumplimiento del mismo por parte de los supervisores.
- Se debe evitar que los EPP sean una fuente de contaminación, por ejemplo, dejándolos sobre superficies del entorno una vez que han sido retirados, debe designarse un sitio adecuado e individual por persona para aquellos que serán reutilizados y disposición adecuada como residuo contaminado para aquellos desechables.
- Implemente y active las recomendaciones y acciones de los numerales 3.3.1 al 3.3.3 de la Resolución 666 de abril 24 de 2020 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Además, publique imágenes ilustrativas en las instalaciones de la empresa.

Consulte nuestros videos sobre [uso correcto de guantes y respiradores desechables](#) publicados en nuestra Plataforma de Asesoría Virtual, haciendo

Clic aquí



8.1.2 Manejo de equipos, utensilios y herramientas:

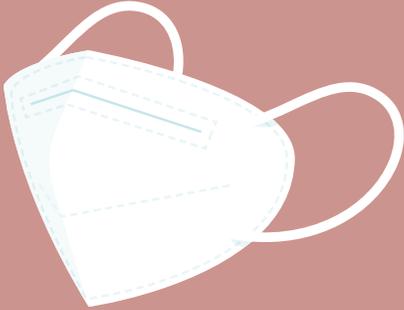


El sector de alimentos y bebidas hace uso de un gran número de equipos utensilios y herramientas, ya sea en los procesos de manufactura como durante el expendio y distribución de los mismos. Es importante prestar especial atención a aquellos utensilios que entran en contacto directo con alimentos que van a ser consumidos (crudos y preparados) tales como cuchillos, cubiertos, tablas mesas y superficies. Así mismo la limpieza y desinfección de las superficies de contacto habitual por parte de trabajadores, clientes y visitantes.

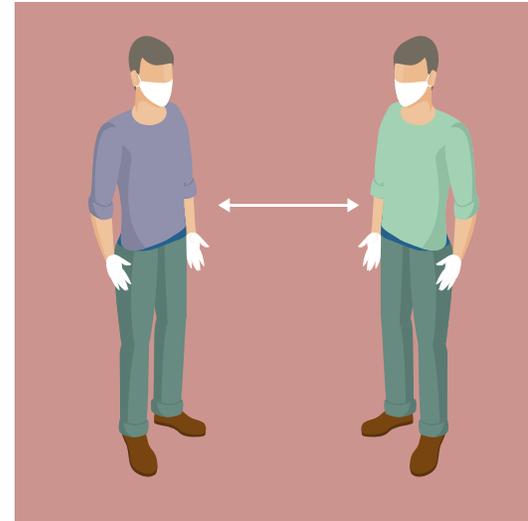
A continuación, se describen algunas medidas para el manejo de equipos, utensilios y herramientas:

- Realizar una desinfección integral de los utensilios y equipos de trabajo previo al inicio y a la finalización de las actividades, teniendo especial cuidado con las herramientas eléctricas y recomendaciones del fabricante.
- Durante el desarrollo de las actividades, evitar en lo posible el intercambio de herramientas y utensilios entre los operarios.
- Se debe hacer desinfección integral de las palancas y botones de mando de los equipos y máquinas, teniendo en cuenta las recomendaciones del fabricante.
- Para todos los casos, se debe mantener el uso de EPP definidos por la empresa de acuerdo con la identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos y establecimiento de controles, así como aquellos destinados a la inocuidad de los alimentos.
- Limitar labores de mantenimiento con personal externo y otros servicios, especialmente durante las actividades operativas, para reducir el margen de contaminación por el virus. En caso que el servicio de mantenimiento sea contratado con terceros, asegurar que el personal técnico cumpla con los protocolos de bioseguridad, establecidas en el presente documento.

8.1.3 Medidas para la atención de visitantes y clientes



2 m

A red double-headed arrow pointing left and right, positioned below the text '2 m'.

Se entiende por visitante las partes interesadas que acuden a los sitios de trabajo de forma no programada o programada y por lapsos de tiempo reducidos, como clientes, usuarios, proveedores, entre otros. El sector de alimentos y bebidas cuentan con diferentes actividades donde se tiene contacto con clientes y visitantes, ya sea por se un expendio de alimentos como restaurantes y plazas de mercado, así como la visita de proveedores de mantenimiento a las instalaciones y visitas de las autoridades sanitarias. En todo caso los visitantes y clientes deberán cumplir con medidas específicas para el ingreso a las instalaciones:

- El aforo máximo deberá permitir cumplir con el requisito de distancia interpersonal mínima de 2 metros.
- Se deben habilitar mecanismos y estrategias de control de acceso en las entradas, de forma que no se sobrepase el aforo máximo permitido.
- Todas las personas, incluidas las que esperan poder ingresar, deben guardar la distancia mínima de 2 metros entre personas.
- Los protocolos de aseguramiento del ingreso de visitantes deben ser los mismos que se apliquen a los trabajadores, descritos en este documento.
- Todos los clientes deben hacer uso de tapabocas al interior del establecimiento.
- Los visitantes a las áreas de manipulación y procesamiento de alimentos deberán hacer uso de los elementos de bioseguridad para garantizar la inocuidad de los alimentos.
- Pida a los clientes que coloquen el dinero en efectivo en la superficie en lugar de directamente en su mano.
- Coloque dinero directamente en la superficie cuando devuelva el cambio a los clientes.
- Limpie la superficie entre cada cliente al finalizar la compra.
- Los elementos como carros de mercado, canastas y en general otros elementos tocados por los clientes deberían ser higienizados al menos cada 3 horas.

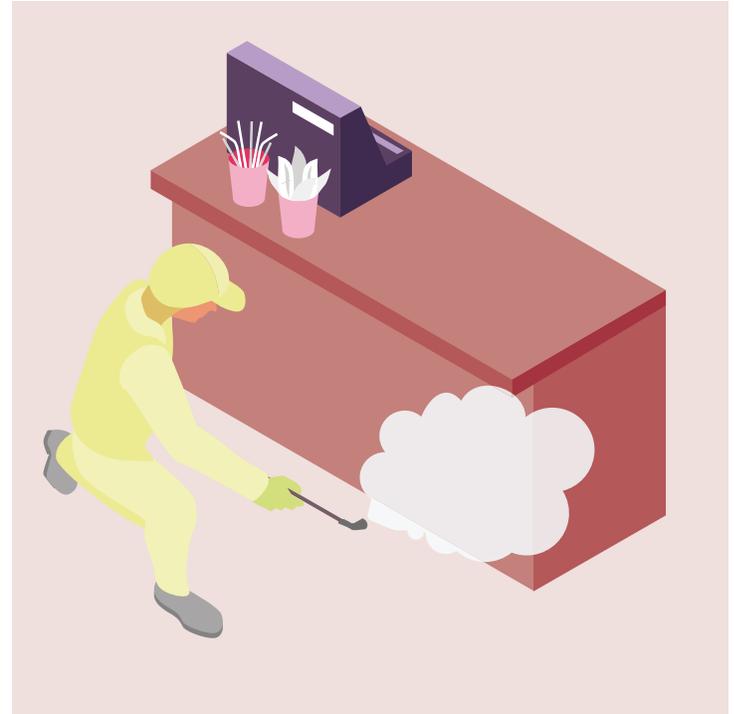
b. RETIRO DE LOS TRABAJADORES / FIN DEL TURNO DE TRABAJO

8.2.1 Disposición, desinfección o limpieza de los EPP y dotación, según aplique

Después de que el trabajador se retire los EPP, dando cumplimiento a los protocolos para el retiro seguro de estos, los EPP desechables deben colocarse en los contenedores adecuados para residuos contaminados, si fuera posible se deberá hacer una destrucción parcial o inhabilitar los EPP desechados para que no sean reutilizados.

Si no se puede evitar el uso de EPP reutilizables, estos deben descontaminarse por parte de cada trabajador, usando el método indicado por el fabricante y recoger en contenedores o bolsas adecuadas e individuales. El método debe estar validado como efectivo contra el virus y ser compatible con los materiales del EPP, de manera que se garantiza que no se dañe y por tanto su efectividad y protección no resulta comprometida. Es importante que los EPP y dotación reutilizables, se almacene en un sitio asignado para cada persona, de forma individual.

Se debe evitar compartir con otros compañeros las herramientas de trabajo, en caso de ser necesarios proceder con el protocolo de limpieza y desinfección correspondiente; así mismo, no se deberán compartir elementos de protección personal.



8.2.2 Lavado de manos

Finalizadas la jornada laboral y luego de haber retirado y dispuesto adecuadamente los EPP, los trabajadores deben lavar sus manos de acuerdo con el protocolo para tal fin.

Se deberá recomendar a los trabajadores que al llegar a su lugar de vivienda y posterior al lavado de manos se haga uso de cremas humectantes para prevenir posibles efectos sobre la piel de los trabajadores debido al uso continuo de geles y jabones.

Consulte el [Protocolo de lavado de manos](#) en nuestra Plataforma de Asesoría Virtual, haciendo

Clic aquí



8.2.3 Bitácora de seguimiento

Al momento de retiro de los trabajadores el personal encargado de la vigilancia de las condiciones de salud debe verificar con los trabajadores si presentan algún síntoma que pueda indicar contagio por COVID-19, dejar registro del mismo e implementar las medidas de seguimiento a casos.

8.2.4 Recomendaciones para el regreso a casa

Para el transporte del sitio de trabajo a la casa de los trabajadores, se deberán implementar las mismas recomendaciones para el desplazamiento desde la casa al trabajo descritas en este documento.

- Para una adecuada desinfección e implementación de las medidas de prevención en el hogar, se deberán seguir las siguientes recomendaciones antes de ingresar a casa:
- Disponer un espacio al ingreso de casa que cuente con los siguientes elementos: solución desinfectante, cubeta para la ropa que se retira, paños húmedos, gel antibacterial.
- Debe retirar el calzado y llevarlo a un punto donde pueda desinfectarlo de forma segura.
- Evite tocar perillas y demás superficies con sus manos
- Evite saludar a sus familiares con contacto físico (como besos, abrazos o saludo de manos)
- Cámbiese de ropa y la ropa que se retire llévela directamente a la lavadora o al sitio de lavado o a un contenedor destinado para este fin, en lo posible maneje la ropa por separado de la de los demás habitantes de su hogar y asegure el correcto lavado después de cada uso. En ningún caso la ropa se deberá sacudir antes de su lavado.
- Luego de colocar la ropa en el sitio asignado, lave sus manos adecuadamente
- Si vive con personas vulnerables (mayores de 60 años, con antecedentes médicos o mujeres en estado de embarazo) evite el contacto físico, mantenga el distanciamiento social en la medida de lo posible y evite compartir utensilios sin ser lavados adecuadamente, como cubiertos, vasos o pocillos.



Consulte nuestro video “Medidas preventivas y de mitigación para salir y entrar de la vivienda” haciendo

[Clic aquí](#)

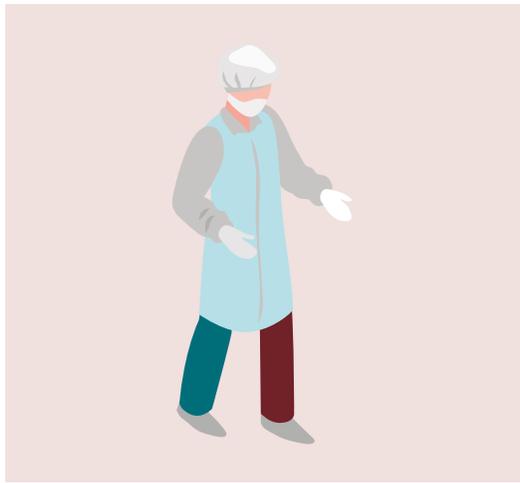
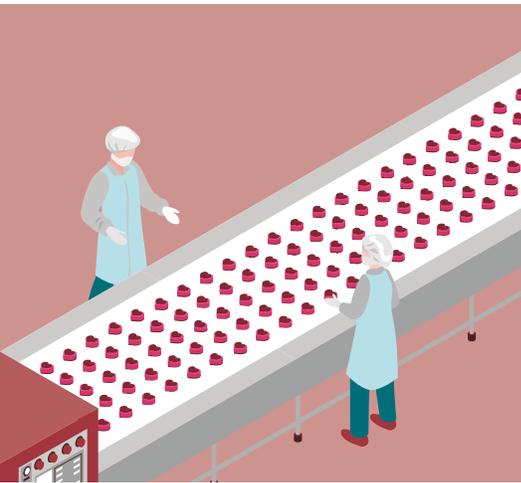


Medidas específicas de prevención para sector alimentos y bebidas:

El gobierno nacional a través de los “Lineamientos para el Sector Productivo de Productos Farmacéuticos, Alimentos y Bebidas en Colombia durante la Fase de Mitigación” [5] y las resoluciones 666 y 675 de 2020 [3], [4] y el Comunicado 4200-2863-20 del INVIMA [6] ha definido lineamientos específicos para el sector alimentos y bebidas, para el sector manufactura y en general para los sectores productivos que continúan funcionando o que retornan al trabajo.



a. EMPRESAS DE PROCESAMIENTO Y MANUFACTURA DE ALIMENTOS

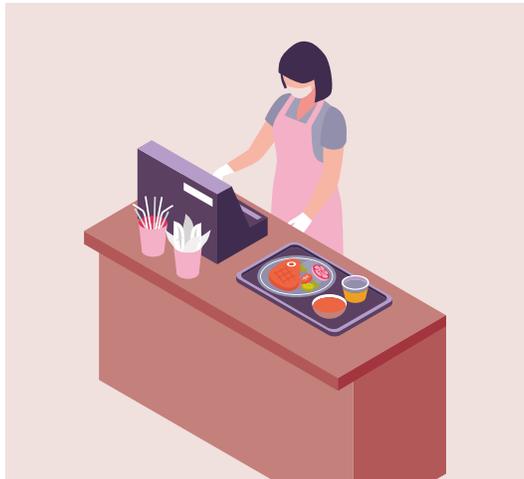


- Garantizar el abastecimiento de agua potable en cantidad y calidad suficiente para un día de producción y monitorear el cloro residual libre en todos los puntos de la red interna de distribución de agua potable.
- Verificar que todo el personal que haga parte del proceso productivo lleve a cabo con rigurosidad la limpieza al ingresar al sitio de trabajo.
- Reforzar las actividades de capacitación y verificación de lavado y desinfección de manos y hábitos higiénicos.
- Aplicar con rigurosidad los procedimientos de limpieza y desinfección de áreas y equipos, garantizando el uso y concentración de sustancias de comprobada acción en la limpieza y desinfección, haciendo énfasis en áreas de contacto común (ascensores, barandas, puertas, pasamanos, baños, entre otras).
- Si dentro de los procedimientos implementados por la empresa se tiene establecido el uso de tapabocas, garantizar su adecuado uso, cambio frecuente y disposición final. Priorizando su uso en el personal encargado de actividades de alto riesgo tales como recepción y entrega de alimentos, materias primas e insumos, material de empaque, producto terminado, así como durante la actividad de envasado o cualquiera otra que implique exposición de los alimentos.

- De ser necesario el uso de guantes, éstos deben mantenerse limpios, sin roturas o imperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico requerido para las manos.
- Incrementar la frecuencia y verificación de la limpieza y desinfección de vehículos de transporte de alimentos, materias primas e insumos.
- Procurar garantizar los tiempos de entrega de alimentos, especialmente cuando estos son perecederos, manteniendo siempre las condiciones de cadena de frío, si lo requieren.
- Reprogramar los turnos establecidos para el acceso a áreas comunes tales como restaurantes, casinos y áreas de descanso de los trabajadores, procurando espacio mínimo de dos metros entre los usuarios.



b. MEDIDAS EN SUPERMERCADOS Y GRANDES SUPERFICIES



- Entregar a los empleados ubicados en puestos fijos de trabajo (puntos de pago, panadería, porcionado de carne, entre otros) guantes, tapabocas, gel desinfectante para manos y elementos para la limpieza y desinfección frecuente de utensilios y superficies de contacto en sus sitios de trabajo.
- De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o imperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico requerido para las manos.
- Hacer extensivas las medidas de prevención y protección a aquellas personas que prestan servicios de transporte de personas y mercancías asociadas a la actividad que desarrollan los supermercados y grandes superficies.
- Intensificar los procesos de limpieza y desinfección de canastillas, carros de mercado, pasamanos, botoneras de ascensores, datáfonos, vitrinas, neveras, bandas registradoras y puntos de pago entre otros elementos de uso frecuente por los clientes.
- Procurar medidas como la aplicación periódica de desinfectantes de ambiente en los sitios de mayor circulación y en donde se exhiban alimentos sin empaque (frutas, verduras, etc.).

- Incrementar los procedimientos de limpieza y desinfección en baños y zonas de mayor tráfico.
- Se recomienda que, de acuerdo con la capacidad del establecimiento, se genere una estrategia para el control de ingreso de los clientes, de tal forma que se evite aglomeración en pasillos y puntos de pago. De igual manera, sugerir a los clientes que esperan su turno para ingresar al establecimiento, mantener por lo menos un (1) metro de distancia con las personas de la fila.
- Instalar dispensadores de gel antibacterial de fácil acceso para los clientes y garantizar la limpieza de estos puntos, así como instrucciones para su uso correcto. Informar a los clientes la ubicación de estos dispositivos y promover su uso.
- Promover que sólo asista una persona por hogar al momento de hacer las compras, evitando la presencia de menores o personas de la tercera edad; y que tengan claro los artículos específicos de compra para hacer más ágil esta actividad.
- Sugerir a los compradores pagar sus cuentas con tarjeta, para evitar el contacto y la circulación de efectivo.
- Suspender las prácticas de degustación de alimentos y bebidas.
- Garantizar acceso frecuente a hidratación para el personal que se encuentre laborando en estos sitios, con las medidas de higiene adecuadas.



c. MEDIDAS PARA RESTAURANTES Y SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN (incluye establecimientos ubicados en plazoletas de comidas)

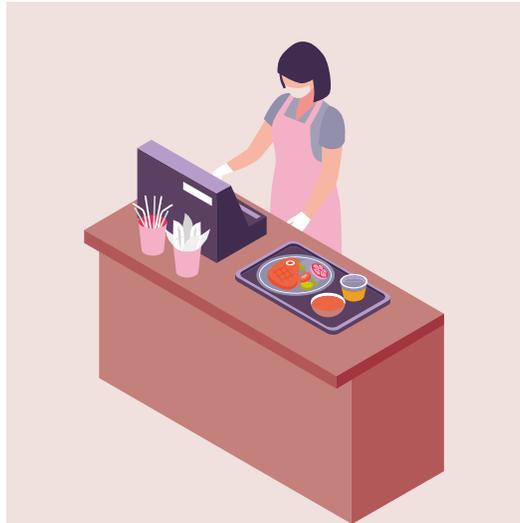


- En los servicios de alimentación se debe garantizar la limpieza y desinfección de los utensilios de cocina y menaje. En el caso de no contar con estas sustancias, se puede acudir al uso de agua caliente para la desinfección de utensilios y superficies siguiendo las medidas de protección para evitar quemaduras.

- Supervisar la frecuencia de lavado de manos, la práctica de hábitos de higiene y uso adecuado de la dotación y elementos de protección de todo el personal, incluidos quienes realizan entregas a domicilio.
- Extremar la limpieza y desinfección de los contenedores y vehículos (motos, bicicletas, etc.) donde se transportan los alimentos entregados a domicilio.
- Garantizar la protección permanente de los alimentos durante la exhibición, con el uso de películas plásticas, papel de aluminio, tapas, vitrinas, etc.
- Se debe minimizar el contacto y manipulación directa por parte de los consumidores a los alimentos dispuestos en los autoservicios y espaciar la atención para evitar aglomeración durante el servido. Si es posible, se aconseja mantener una distancia de un metro entre personas.
- Garantizar la ventilación permanente de las áreas de preparación, servido y consumo de los alimentos. Además, se sugiere ventilar después de cada servicio, los salones y comedores abriendo las ventanas.
- Después de cada servicio, se deberá realizar la limpieza y desinfección de superficies, máquinas dispensadoras, pomos de puertas, mostradores de bufés, mesas destinadas para el consumo de alimentos etc., y en general, cualquier superficie que haya podido ser utilizada por los clientes, de acuerdo con los protocolos de limpieza establecidos.
- El personal del restaurante deberá recomendar a los clientes el lavado de manos antes del consumo de los alimentos mediante avisos alusivos y disponer de las condiciones y elementos para esta práctica.
- Se sugiere el uso de desinfectantes de ambiente y aplicación frecuente, atendiendo a las buenas prácticas, en áreas de preparación, servido y consumo de los alimentos.
- Se debe respetar al máximo la capacidad prevista del espacio para atender los clientes.
- Se sugiere al establecimiento promover la venta de los alimentos para llevar en vez de consumirlos en el sitio.
- Los administradores de centros comerciales, grandes superficies y plazas de mercado con plazoletas de comida, serán responsables de la realización de los procedimientos de limpieza y desinfección frecuente de las áreas y elementos de uso común (baños, mesas, sillas, contenedores y recipientes de basura, etc.).



c. MEDIDAS EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO MINORISTA DE ALIMENTOS (tiendas, panaderías, cafeterías, carnicerías, etc.)



- Supervisar la frecuencia de lavado de manos, la práctica de hábitos de higiene y uso adecuado de la dotación y elementos de protección de todo el personal, incluidos quienes realizan entregas a domicilio.
- Supervisar diariamente la limpieza y el uso adecuado de la dotación que sea requerida según la actividad desarrollada en el establecimiento (batas, cofias, tapabocas, delantales, guantes, calzado, etc.).
- De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o imperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico requerido para las manos.
- Hacer extensivas las medidas de prevención de higiene, salud y manipulación a las personas que proveen materias primas alimenticias en el establecimiento.
- Garantizar la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios utilizados en el establecimiento (tajadoras, balanzas, hornos microondas, cuchillos, afiladores, pinzas, etc.), así como las superficies en contacto directo e indirecto con los alimentos (bandejas, mesas, estantes, bandas, mostradores, neveras, etc.).
- Intensificar los procesos de limpieza y desinfección de canastillas, mesas, sillas y demás elementos que los clientes usen en el establecimiento.
- Supervisar la manipulación higiénica de los alimentos en todas las etapas: recibo de materias primas, almacenamiento, preparación, exhibición, servido y venta.
- Asegurar la protección permanente de los alimentos durante la exhibición, con el uso de películas plásticas, papel de aluminio, tapas, vitrinas, etc., y no permitir que los alimentos o los recipientes que los contengan se depositen directamente sobre el piso o cualquier otra superficie contaminada.

- Abstenerse de exhibir productos sin protección, en especial que puedan estar al alcance directo de los consumidores
- Mantener la conservación de la cadena de frío para todos los alimentos que requieran refrigeración o congelación (carnes, productos cárnicos y embutidos, leche y derivados lácteos, pescado y derivados, frutas y derivados, arepas y demás alimentos con procesamiento intermedio que requieran posterior preparación en el hogar).
- Extremar la limpieza y desinfección de los contenedores y vehículos (motos, bicicletas, etc.) donde se transportan los alimentos entregados a domicilio.
- Instalar dispensadores de gel antibacterial de fácil acceso para los clientes y garantizar la limpieza de estos puntos.
- Se recomienda que, de acuerdo con la capacidad del establecimiento, se genere una estrategia para el control de ingreso de los clientes, de manera que se evite aglomeración en pasillos y puntos de pago.
- Llamado a la medida y a la prudencia por parte de los consumidores, en la adquisición de un número adecuado de unidades por producto, para permitir que toda la población tenga acceso a estos, según su necesidad.
- Promover que solo asista una persona por hogar al momento de hacer las compras y que tengan claridad en los artículos específicos de compra para hacer más ágil esta actividad, evitando la presencia de menores o personas de la tercera edad.
- Sugerir a los compradores pagar sus cuentas con tarjeta, para evitar el contacto y la circulación de efectivo.
- Se sugiere al establecimiento promover la venta de los alimentos para llevar en vez de consumirlos en el sitio.
- Al final de la operación, cada día, realizar una limpieza y desinfección profunda de todas las superficies en contacto con alimentos o que tengan contacto con personas.



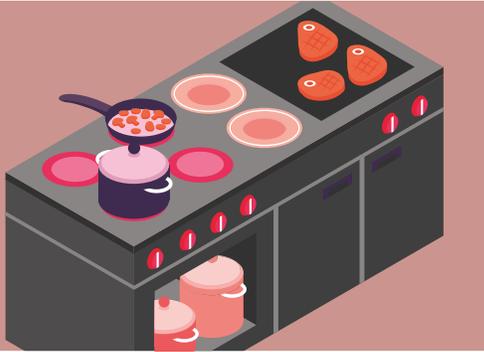
e.MEDIDAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS EN PLAZAS DE MERCADO Y MERCADOS MÓVILES



- La administración del establecimiento será responsable de la limpieza y desinfección frecuente de baños, áreas y elementos comunes (canecas y contenedores de residuos, etc.), así como la dotación de elementos de limpieza y desinfección de manos para empleados y usuarios.
- Cada propietario de puesto de venta o bodega será el responsable de supervisar la manipulación higiénica de los alimentos en todas las etapas: recibo de alimentos, almacenamiento, exhibición y venta.
- Supervisar diariamente la limpieza y el uso adecuado de la dotación que sea requerida para la actividad.
- Hacer extensivas las medidas de prevención de higiene, salud y manipulación a las personas que proveen y transportan los alimentos.
- Garantizar la limpieza y desinfección frecuente de los equipos y utensilios utilizados en el establecimiento (tajadoras, balanzas, cuchillos, afiladores, pinzas, etc.), así como las superficies en contacto directo e indirecto con los alimentos (canastillas, bandejas, mesas, estantes, bandas, mostradores, neveras, etc.)
- Asegurar la protección permanente de los alimentos durante la exhibición, con el uso de películas plásticas, papel de aluminio, tapas, vitrinas, etc., y no permitir que los alimentos o los recipientes que los contengan se depositen directamente sobre el piso o cualquier otra superficie contaminada.
- Mantener la conservación de la cadena de frío para todos los alimentos que requieran refrigeración o congelación (carnes, productos cárnicos y embutidos, leche y derivados lácteos, pescado y derivados, frutas y derivados, arepas y demás alimentos con procesamiento intermedio que requieren terminar de ser preparados en el hogar).
- El personal encargado de la atención al público en estos establecimientos debe usar los elementos de protección personal, especialmente tapabocas, cuando sea necesario el uso de guantes, se debe garantizar las mismas condiciones de limpieza y desinfección usadas para las manos, así como el cambio frecuente.



f. SERVICIOS DE COMEDOR, BARES Y COCINAS



- El personal de servicio del comedor deberá recomendar a los clientes limpiar sus manos con gel desinfectante a la entrada y a la salida del comedor.
- En los accesos al bar y salones, también se deberá recomendar la desinfección de manos a la entrada y a la salida.
- En los servicios de comedor tipo bufés, se debe cambiar frecuentemente las pinzas, cucharones y otros utensilios. Se debe evitar la manipulación directa por parte de los clientes de los alimentos y equipos, facilitando el servicio para minimizar el autoservicio. Se sugiere dar preferencia al uso de materiales y objetos desechables.
- El personal de servicio de comedor no deberá usar mascarilla ni guantes desechables de forma habitual, salvo los indicados para prevenir los riesgos laborales descritos en la evaluación de riesgos del puesto de trabajo. Deberá mantener una adecuada higiene con lavado y desinfección frecuente de manos.
- Se debe lavar y desinfectar toda la vajilla, cubertería y cristalería en el lavavajillas, incluida la que no se haya usado, pero haya podido estar en contacto con las manos de los clientes.
- Los manteles y servilletas deben ser lavados de forma industrial, aumentando la frecuencia del cambio de manteles. En la medida de lo posible, se utilizarán elementos desechables.
- Se debe ventilar después de cada servicio los salones, casinos, cafeterías y comedores abriendo las ventanas.
- Después de cada servicio, se deberá realizar limpieza y desinfección de superficies, máquinas dispensadoras, pomos de puertas, mostradores de bufés, etc., y en general, cualquier superficie que haya podido ser tocada con las manos siguiendo los protocolos de limpieza establecidos al respecto.
- Se debe respetar al máximo las capacidades previstas de cada sala, aconsejando una densidad máxima de 4 personas por cada 10 metros cuadrados.
- La disposición de las mesas debería ser de tal forma que las distancias entre el respaldo de silla a silla, de una mesa a otra sea superior a un metro.

Gestión de residuos



El sector de alimentos y bebidas se caracteriza por generar un gran volumen de residuos orgánicos y algunos reciclables, es por esto que se debe tener especial cuidado con el manejo de los residuos de trabajadores sintomáticos y cualquier otro residuo peligroso, los cuales podrían contaminar los demás residuos.

En caso de que un trabajador presente síntomas mientras se encuentre en su puesto de trabajo, se debe aislar el contenedor donde haya depositado pañuelos u otros productos usados. Esa bolsa de residuos deberá ser extraída y colocada en una segunda bolsa de residuos, con cierre, para su depósito el contenedor para disposición final. El personal encargado de la disposición de residuos debe dar estricto cumplimiento a los protocolos de seguridad (ver guía retorno sector de servicios generales)

- Algunas recomendaciones generales para el manejo de los residuos son[3]:
- Identificar los residuos generados en el área de trabajo.
- Informar a los trabajadores las medidas para la correcta separación de residuos.
- Ubicar contenedores protegidos con tapa y en lo posible, accionados por pedal y bolsas suficientes para la separación de residuos, los tapabocas y guantes deben ir separados en doble bolsa de color negra que no debe ser abierta por el personal que realiza el reciclaje de oficio. Además, deben estar separados de los residuos aprovechables tales como papel, cartón, vidrio, plástico y metal desocupados y secos, que van en bolsa blanca.
- Realizar la recolección de residuos permanente y almacenamiento de residuos.
- Realizar la limpieza y desinfección de los contenedores.
- Realizar la presentación de residuos al servicio de recolección externa de acuerdo con las frecuencias de recolección.
- Garantizar los elementos de protección al personal que realiza esta actividad.
- Siempre que el personal a cargo de las labores de limpieza y desinfección termine sus labores, deberá incluir, al menos, el procedimiento de higiene de manos.

Manejo de casos sospechosos

a. SIGNOS Y SÍNTOMAS DE CONTAGIO

Los síntomas más comunes que indican un contagio por COVID-19 son: fiebre, cansancio, tos seca, dificultad para respirar. Algunos pacientes pueden presentar dolores en el cuerpo, congestión nasal, rinorrea, dolor de garganta o diarrea. Estos síntomas suelen ser leves y aparecen de forma gradual. Algunas personas se infectan, pero no desarrollan ningún síntoma.

Según el protocolo dispuesto por el Ministerio de Salud, en caso de presentar sospecha o sintomatología relacionada con la COVID-19, se debe llamar a la línea de atención del ente de salud de su jurisdicción.

Luego de practicada las pruebas de confirmación de contagio por los organismos de salud, si la prueba es **negativa** y el trabajador se incorpora a su actividad profesional, deberá hacerlo con mascarillas o tapabocas hasta completar 14 días desde el inicio de síntomas, evitando durante este tiempo el contacto con personas consideradas vulnerables para COVID-19. Si la prueba es **positiva**, deberá completar el aislamiento hasta cumplir 14 días y estar atento a las indicaciones médicas o complicaciones que puedan requerir traslado al centro asistencial.

En caso de presentarse algún caso sospechoso, se tendrá dispuesta un área aislada y Elementos de Protección Personal necesarios, mientras se procede al manejo indicado por la Entidad Prestadora de Salud.

Implemente y active las recomendaciones y acciones del numeral 9.4.2 de la Resolución 675 de abril 24 de 2020 y del numeral 6 de la Resolución 666 de abril 24 de 2020 emitidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

En ARL AXA COLPATRIA seguimos comprometidos con la salud de los colombianos. Es por esto que usted y su equipo cuentan con una **línea telefónica de apoyo psicosocial**, que nos permitirá dar orientación, apoyo emocional e información de aspectos psicosociales, tanto a trabajadores como a empleadores durante la contingencia sanitaria por COVID-19, consulte haciendo

[Clic aquí](#)



b. SISTEMA DE AUTORREPORTE DE CONDICIONES DE SALUD

La empresa debe disponer e implementar los suficientes medios de comunicación para que los trabajadores notifiquen sobre la presencia de síntomas que puedan indicar el contagio por COVID-19, estos canales deben ser verificados permanentemente por los responsables de vigilancia de la Seguridad y la Salud designados por la empresa. Es recomendable que estos protocolos estén alineados los diferentes niveles de mando de la organización, de forma que se promueva el reporte oportuno de cualquier cambio en su estado de salud o el de alguno de sus compañeros de vivienda.

La empresa deberá adoptar medidas para evitar la discriminación de los trabajadores que sean sintomáticos o que hayan tenido la enfermedad. Lo anterior con el fin de minimizar la posibilidad de que los trabajadores sintomáticos oculten sus síntomas o información relevante para determinar contactos estrechos.

Nota: ver numerales 7.3.1 cuestionario condiciones de salud pre regreso y 8.1 ingreso a los sitios de trabajo

Trabajadores con comorbilidades

- Se deberá evaluar la presencia de trabajadores con comorbilidades en relación con la infección por COVID-19, establecer la naturaleza de la especial sensibilidad y emitir un informe sobre las medidas de prevención, adaptación, protección y de retorno laboral.
- Para ello la empresa, con el asesoramiento del área de prevención, área responsable de seguridad y salud en el trabajo, tendrá en cuenta la existencia o inexistencia de unas condiciones que permitan realizar el trabajo sin elevar el riesgo propio de la condición de salud de la persona trabajadora.
- Teniendo en cuenta la evidencia científica disponible, a la fecha se ha definido como grupos vulnerables para COVID-19 las personas con diabetes, enfermedad cardiovascular, incluida hipertensión, enfermedad pulmonar crónica, inmunodeficiencia, cáncer en fase de tratamiento activo, embarazo y mayores de 60 años.
- El área responsable de seguridad y salud en el trabajo de la empresa, realizará una actividad técnica de identificación de los trabajadores con comorbilidades, para lo cual se apoyará en los conceptos de los exámenes médicos ocupacionales, historial de ausentismo e información médica entre otros.
- Para llevar a cabo esta actividad la empresa podrá contar con el apoyo de los conceptos médicos ocupacionales emitidos por médicos especialistas en Salud Ocupacional o Seguridad y Salud en el Trabajo, Medicina Laboral, conceptos médicos emitidos por la EPS o por los servicios de Medicina Prepagada, entre otros.

Plan de emergencias médicas



El área responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo debe adaptar su plan de emergencia médica con la inclusión del escenario de contagio por la COVID-19, teniendo en cuenta los números de contacto de su región para la notificación de posibles casos y los protocolos que deben seguirse de acuerdo con los resultados de las pruebas confirmatorias. Identificada una persona con síntomas que indican el posible contagio por COVID-19 se debe aislar y notificar a los organismos de control dispuestos por el ente de salud de la región, para recibir la asistencia médica y definir la necesidad de practicar prueba confirmatoria.

Hasta tanto se realicen las pruebas confirmatorias por parte del ente de salud, se debe aislar a la persona para evitar una posible propagación. Las empresas deberán considerar la disponibilidad de espacios de aislamiento dentro de los campamentos. Realizada la prueba confirmatoria, si esta es positiva, el trabajador deberá completar el aislamiento hasta cumplir 14 días y estar atento a las indicaciones médicas o complicaciones de salud que puedan requerir traslado al centro médico. En lo posible, se debe evitar acudir al centro médico hasta tanto no se haya realizado contacto con el organismo de salud para poder coordinar la visita domiciliaria.

Si se presenta un evento de enfermedad súbita, relacionada con afecciones respiratorias, que requiera una atención inmediata de urgencias, se debe activar el protocolo de evacuación médica (MEDEVAC) definido por cada empresa, implementando todas las medidas de prevención que protejan al paciente y al personal que está prestando la atención médica y de primeros auxilios.

Capacitaciones

La empresa debe mantener informadas a las partes interesadas sobre los lineamientos establecidos para el manejo de la pandemia por COVID-19 implementando un programa de capacitaciones, las cuales se impartirán a trabajadores directos, contratistas, visitantes, asesores externos, entre otros.

A continuación, se plantea un ejemplo de temas que la empresa a través de su área responsable de seguridad y salud en el trabajo puede definir e implementar.

Actividad	Fecha
Divulgación del protocolo de retorno laboral	
Inocuidad de alimentos y buenas prácticas de manufactura	
Atención al público en tiempos de pandemia	
Protocolos de bioseguridad en la entrega de domicilios	
Protocolos de bioseguridad en el intercambio de elementos con los usuarios (dinero, factura y paquetes de domicilios)	
Medidas de seguridad en los procedimientos de abastecimiento de alimentos	
Preparándonos para el retorno laboral	
Medidas de promoción y prevención en salud	
Generalidades, pandemia por COVID-19	
Autocuidado y vigilancia de la salud, cuando consultar al médico	
Transporte en tiempos de pandemia	
Comportamiento individual en las áreas comunes	
Etiqueta respiratoria	
Distanciamiento social	
Limpieza y desinfección de superficies	
Autocuidado en el hogar	
Reporte de casos sospechosos y confirmados por COVID-19	

Plan de comunicaciones

Desarrollar e implementar un plan de comunicaciones que incluya:

- A todos los actores de su organización directos e indirectos (trabajadores, proveedores, clientes, entre otros).
- Protocolos de atención de casos sospechosos.
- Líneas de contacto.
- Mecanismos de información tales como: afiches, carteleras, volantes, redes sociales, protectores de pantalla, correo electrónico, entre otros.
- Charlas informativas periódicas.
- Temas específicos relacionados con las medidas de prevención como: protocolo de lavado de manos, código de etiqueta respiratoria, distanciamiento social, uso de elementos de protección personal, protocolo de limpieza y desinfección entre otros, así como la identificación de síntomas.

Para el caso de uso de afiches u otros elementos adheridos a las paredes se debe evitar su ubicación en las áreas de manipulación de alimentos si estos están elaborados en materiales absorbentes como plástico, cartulina, etc.



¡Entre todos podemos promover el autocuidado, así como procurar ambientes de trabajo seguros y hábitos saludables!

Consulte nuestra plataforma Asesoría Virtual AXA COLPATRIA, constantemente actualizamos la información que usted necesita para cuidar a sus colaboradores.

Clic aquí



En la ARL AXA COLPATRIA trabajamos incansablemente para desarrollar el capital más valioso de las empresas, su gente.



REFERENCIAS

[1] OMS, “Preguntas y respuestas sobre la enfermedad por coronavirus (COVID-19),” 2020. [Online]. Available: <https://www.who.int/es/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/q-a-coronaviruses>. [Accessed: 16-Mar-2020].

[2] FAO, “Food Safety in the time of COVID-19,” 2020.

[3] Ministerio de salud y Protección Social, *Protocolo general de bioseguridad para mitigar controlar y realizar el adecuado manejo pandemia COVID-19*. 2020.

[4] Ministerio de Salud y Protección Social, *Por medio de la cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del Coronavirus COVID-19 en la Industria Manufacturera*. 2020.

[5] Ministerio de Salud y Protección Social, “Lineamientos Para El Sector Productivo De Productos Farmacéuticos, Alimentos Y Bebidas En Colombia Durante La Fase De Mitigación,” Bogotá, 2020.

[6] INVIMA, “Comunicado 4200-2863-20 recomendaciones covid 19 en PBA, despostes, despreses y acondicionadores.pdf.” 2020.

[7] Y. A. Cruz Caballero, “¿Conocemos la diferencia entre limpieza y desinfección?” *Protección & Seguridad*, Bogotá, pp. 49–59, 2020.

[8] CDC, “Qué hacer si está enfermo,” *Enfermedad del coronavirus 2019 (COVID-19)*, 2020. [Online]. Available: <https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/if-you-are-sick/steps-when-sick.html>. [Accessed: 08-May-2020].



AXA COLPATRIA

www.axacolpatria.co

     AXA COLPATRIA